ANEXO X - DECRETO Nº 41.497, DE 11 DE AGOSTO DE 2021.

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIE)

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE A INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I
DAS FINALIDADES E DO SEU EXERCÍCIO

Art. 1º Este regulamento estabelece as normas que regulam, no âmbito do Estado da Paraíba, as ações de inspeção e fi scalização industrial e sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal, o controle sanitário dos estabelecimentos, designando os programas, procedimentos técnicos e aplicação de sanções, os quais são regidos no território do Estado da Paraíba, conforme Lei Estadual nº 9.926 de 30 de novembro de 2012, normas estaduais e, subsidiariamente, pela legislação federal pertinente.

Parágrafo único. O detalhamento das normas, documentos fi scais e os procedimen-tos de ordem tecnológica, sanitária e higiênica serão fi xados através de portarias específi cas, expedidas pela Secretaria de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca SEDAP

Art. 2º Pessoas físicas ou jurídicas que tenham por atividade, total ou parcial, a produ-ção, industrialização, comercialização, manipulação, transporte, armazenamento de produtos, subpro-dutos e derivados de origem animal, seus componentes e afi ns e os que prestem serviços na aplicação destes fi cam obrigados a observar este regulamento e as normas pertinentes, bem como a promover seus registros e de seus produtos ou serviços na SEDAP, através da Gerencia Executiva de Defesa Agrope-cuária (GEDA) ou outro órgão que venha a substituir.

Parágrafo único. Excluem-se da obrigatoriedade fixada neste artigo as pessoas físicas ou jurídicas que, por disposição da lei, estejam obrigadas a registros em órgãos da administração municipal ou federal.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização os animais de açougue, os animais silvestres para abate autorizado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), o pescado, o leite, o ovo, os produtos de abelha, bem como subprodutos e derivados, e qualquer espécie animal que se preste ao consumo humano.

Art.4º A inspeção e a fi scalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a mani-pulação, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem,
o depósito, a rotulagem, o trânsito e o consumo de todo produto de origem animal e seus derivados, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

Parágrafo único. A fiscalização e a inspeção de produtos de origem animal tem por objetivo garantir a proteção da saúde da população, a identidade, qualidade e segurança higiênico-sanitária dos produtos de origem animal destinados aos consumidores.

CAPÍTULO II
DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 5º A inspeção e a fiscalização, a que se referem os arts. 3º e 4º, são da competência da SEDAP/GEDA ou outro órgão que venha a substituir, sendo as atividades exercidas pela Gerência Operacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GOIPOA/GEDA.

Parágrafo único. O serviço de inspeção e fiscalização sanitária do Estado será denominado Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E), a qual será identificadora dos registros de produtos e estabelecimentos de produtos de origem animal, comestíveis e não- comestíveis no território Estadual.

Art. 6º É obrigatória a prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal, produzidos no Estado e destinados ao consumo, com fundamento no art. 23, inciso II, combinado com o art. 24, incisos V, VIII e XII da Constituição Federal, e em consonância com o disposto nas Leis Federais nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

Parágrafo único. É estabelecida a obrigatoriedade da prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito.

Art. 7º A inspeção e a fiscalização, de que trata este regulamento, será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste regulamento para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

§ 1º A inspeção e a fiscalização do estabelecimento que destine sua produção ao comércio local são de competência dos Municípios.

§ 2º A inspeção e a fiscalização do estabelecimento atacadista ou varejista são da competência da Secretaria de Estado da Saúde e dos Municípios.

Art. 8º No estabelecimento sujeito a inspeção estadual, será ela instalada em caráter permanente ou periódico, de acordo com a característica de produção ou industrialização do mesmo.

§1º A inspeção estadual será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos neste Anexo, a inspeção estadual será instalada em caráter periódico.

Art. 9 É proibida a duplicidade de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária no mesmo estabelecimento.

CAPÍTULO III
DAS DEFINIÇÕES

Art. 10. Para os fins deste regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - SEDAP: Secretária de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca;

II - GEDA: Gerência Executiva de Defesa Agropecuária;

III - GOIPOA: Gerência Operacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

IV - S.I.E: Serviço de Inspeção Estadual;

V - estabelecimento de produto de origem animal: para efeito deste regulamento entende-se qualquer instalação ou local nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde sejam recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne, o leite, o pescado, o mel e a cera de abelha, o ovo e os seus respectivos derivados, bem como os produtos e subprodutos utilizados em sua industrialização;

VI - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

VII - análise de fiscalização ou análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou, ainda, pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VIII - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas para assegurar amplo direito de defesa ao interessado.

IX - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou programas equivalentes reconhecidos;

X - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênicos sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XI- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

XII - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XIII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento ou modo de apresentação;

XIV - rastreabilidade: capacidade de detectar a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e dos produtos de origem animal, de alimento para animais, de animal produtor de alimentos ou de substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de sê-lo, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XV - embalagem: qualquer forma pela qual o alimento ou produto de origem animal tenha sido acondicionado, empacotado ou envasado;

XVI - rótulo é qualquer identificação permanente impressa ou litografada, além de dizeres pintados ou gravados, aplicada sobre matérias-primas, produtos e subprodutos ou invólucro.

CAPÍTULO IV
DOS REQUISITOS EM GERAL, NO INTERESSE DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I
Das Ações do Serviço de Inspeção

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

I - inspeção ante mortem e post - mortem das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias- primas, com adição ou não de produtos vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito e nos postos de fronteira;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal;

XVII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal;

XVIII - a aplicação de penalidades decorrentes de infração às normas sanitárias;

XIX - outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 12. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal só será permitida a entrada de produto ou matéria-prima de origem animal e seus derivados, procedentes de estabelecimentos também sob inspeção e fiscalização de órgãos competentes.

Art. 13. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão da competência exclusiva da SEDAP/GEDA, através da GOIPOA.

Art. 14. A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo na SEDAP/GEDA, esta Gerência determinará o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

CAPÍTULO V
DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E DE PRODUTOS

Art. 15. Ficam obrigados ao registro na SEDAP/GEDA, todos os estabelecimentos no estado da Paraíba que abatem animais, produzem matéria-prima, manipulam, beneficiam, preparam, transformam, embalam, envasam, acondicionam, depositam ou industrializam a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e os produtos de abelha e seus subprodutos e derivados, conforme classificação constante deste Regulamento e que não possuam registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§ 1º Cada estabelecimento terá registro específico e independente, ainda que exista mais de um na mesma localidade com endereços diferentes, pertencente à mesma empresa.

§ 2º Cada produto terá registro próprio, ainda que exista mais de um sabor ou tipo do mesmo produto, pertencente à mesma empresa.

Art. 16. Estão obrigados ao registro os seguintes estabelecimentos e seus produtos:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - de armazenagem; e

VII - de produtos não comestíveis.

Art. 17. O registro dos estabelecimentos e produtos a que se refere o artigo anterior é privativo da SEDAP/GEDA, operacionalizado pela GOIPOA, será expedido depois de cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento e/ou em normas complementares pertinentes.

§ 1º Só poderá renovar os registros o estabelecimento que comprovar estar quite com suas obrigações perante a SEDAP/GEDA.

§ 2º Entende-se por obrigações: quitar taxas, multas, emolumentos e cumprir quaisquer exigências emitidas pela SEDAP/GEDA através das fiscalizações realizadas e outras notificações emitidas.

Art.18. O registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento, emitido pela SEDAP/GEDA, isenta-os de qualquer outro registro com a mesma finalidade.

Art. 19. Qualquer estabelecimento que interromper seu funcionamento por prazo superior a 06 (seis) meses somente poderá reiniciar suas atividades após requerer nova inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

§ 1º Serão cancelados os registros do estabelecimento e de seus produtos quando o mesmo não realizar comercialização pelo período de um ano.

§ 2º Serão cancelados os registros do estabelecimento e de seus produtos quando o mesmo interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

§ 3º No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao S.I.E, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 20. O estabelecimento registrado, na forma deste regulamento, é obrigado a apresentar à SEDAP/GEDA a relação dos seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, acompanhada dos respectivos atestados sanitários dos rebanhos, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

Art. 21. O presente regulamento e atos normativos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo o território paraibano, podendo os municípios expedir legislação própria, desde que não colida com a lei ora regulamentada.

Art. 22. O pedido de registro de estabelecimento deverá ser requerido à SEDAP/GEDA, acompanhado dos seguintes documentos:

I - requerimento ao Secretário da SEDAP;

II - registro no INCRA (zona rural);

III – registro do Empreendimento no CRMV;

IV - escritura pública (zona rural);

V - documento de constituição da sociedade;

VI – CNPJ;

VII - Inscrição Estadual;

VIII - CPF do proprietário;

IX - análise da água de abastecimento;

X - Carteira de registro do Responsável Técnico;

XI – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);

XII – documento do órgão ambiental competente;

XIII- Alvará de Licença para funcionamento emitido pela Prefeitura;

XIV - comprovante de pagamento das taxas;

XV - memorial descritivo das instalações e equipamentos;

XVI - memorial econômico-sanitário;

XVII – procuração (quando for o caso);

XVIII- termo de compromisso;

XIX – plantas assinadas por técnico inscrito no CREA-PB: de situação: na escala de 1:500, com detalhes da rede de esgoto e abastecimento d'água; Baixa: na escala de 1 : 100, com detalhes de localização de instalações e equipamentos (fluxograma de processamento); de fachada, cortes longitudinal e transversal: na escala de 1 : 50;

XX – demais documentos em cumprimento de normas pertinentes correlacionadas.

Art. 23. O projeto compreendendo as plantas dos estabelecimentos deve conter:

I - posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;

II - orientação quanto aos pontos cardeais;

III - localização da captação de água de abastecimento;

IV - localização de equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;

V - localização dos pontos de escoamento da água;

VI - localização das demais dependências, como: currais, pocilgas, casas e outros;

VII - localização das lagoas de tratamento de águas residuais quando exigidas;

VIII - localização dos cursos de água, quando for o caso.

Parágrafo único. O projeto de que trata este artigo deve ser apresentado devidamente datado e assinado por profissional habilitado, de acordo com a legislação vigente e com as normas técnicas na legislação pertinente.

Seção I
Da Localização e Estrutura dos Novos Estabelecimentos

Art. 24. Para a construção de estabelecimentos novos, é obrigatório:

I - laudo prévio de viabilidade do terreno, emitido pela SEDAP/GEDA, após parecer técnico por servidor da GOIPOA e fundamentado em legislação pertinente;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas previstas neste regulamento, acompanhados dos memoriais descritivos das obras/instalações e equipamentos a serem utilizados.

Art. 25. O requerente não dará início à construção de estabelecimento sujeito à inspeção estadual, sem que o projeto tenha sido aprovado pela SEDAP/GEDA, após emissão de Laudo pelos Fiscais da GOIPOA.

Art. 26. A aprovação prévia, pela SEDAP/GEDA/GOIPOA, do local para a construção de estabelecimento não isenta o requerente das demais obrigações legais.

Art. 27. Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

Art. 28. A apresentação de simples croquis ou desenhos servirá apenas para estudos preliminares e orientação ao interessado.

Art. 29. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Art. 30. Não serão registrados novos estabelecimentos de abate localizados em zona urbana.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de abate já registrados e localizados na zona urbana poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Seção II
Dos Estabelecimentos Registrados

Art. 31. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências ou instalações, somente pode ser feita após a aprovação do projeto pela SEDAP/GEDA.

Parágrafo único. Os processos de construção ou reforma, aprovados pela SEDAP/GEDA através da GOIPOA, terão um prazo máximo de 180 (cento e oitenta) dias para o início das obras. Passado esse prazo, o processo será considerado cancelado.

Art. 32. Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, para efeito de registro, a SEDAP/GEDA, através de servidor da GOIPOA realizará vistoria inicial do estabelecimento para emissão de laudo técnico.

Art. 33. Tratando-se de registro de estabelecimento que anteriormente se encontrava sob inspeção municipal ou federal, será realizada pelos servidores da SEDAP/GEDA/GOIPOA vistoria prévia de todas as instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, piso, teto e pé direito, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, sua procedência, captação, distribuição, canalização e escoadouro.

Art. 34. Satisfeitas as exigências fixadas neste regulamento, a SEDAP/GEDA expedirá "Certificado de Registro de Estabelecimento", onde constarão:

I - número do registro;

II - o nome do estabelecimento (Razão Social e Nome Fantasia);

III - classificação do estabelecimento;

IV - localização (município, distrito, bairro e endereço).

§ 1º O referido certificado somente será concedido após a apresentação da "Licença de Operação" emitida pelo órgão do meio ambiente.

§ 2º O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado assinará termo de responsabilidade pelo cumprimento das normas técnicas e regulamentares, conforme modelo padrão estabelecido pela SEDAP/GEDA.

Art. 35. Aos estabelecimentos já registrados, que estejam em desacordo com o presente regulamento, a SEDAP/GEDA fará as exigências cabíveis, concedendo-lhe prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

Parágrafo único. Esgotados os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspenso ou cancelado o registro pela SEDAP/ GEDA.

CAPÍTULO VI
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 36. A solicitação para registro de produto deverá ser apresentada à SEDAP/ GEDA e instruído com apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento ao Secretário da SEDAP;

II - composição principal do produto, indicando nome e o percentual dos ingredientes básicos e aditivos, devidamente datado e assinado pelo responsável técnico do estabelecimento;

III - memorial descritivo do processo de elaboração do produto, devidamente assinado e datado pelo responsável técnico;

IV - descrição do tipo de embalagem e acondicionamento do produto, devidamente assinado e datado pelo responsável técnico;

V - modelo do rótulo, apresentado em Layout ou croquis, especificando as exigências legais;

VI - laudo analítico do produto (análises físico-químicas e microbiológicas);

VII - laudo analítico da água de abastecimento utilizada (Análises físico-químicas e microbiológicas);

VIII - cópia do comprovante de pagamento da Taxa de Registro do Produto.

Parágrafo único. Todos os produtos, bem como seus processos de elaboração, deverão atender à legislação específica vigente e quanto a sua identidade e qualidade.

Art. 37. É exigida a apresentação do laudo de análise microbiológica e físico-química do produto a registrar, fornecido por laboratório particular ou credenciado, decorrente ou não da extração ou transformação de matérias-primas procedentes de estabelecimentos registrados nos órgãos competentes de inspeção.

§ 1º A fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela SEDAP/GEDA/GOIPOA.

§ 2º 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.

§ 3º Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.

Art. 38. O certificado de registro de produto somente será expedido após análise e aprovação dos documentos exigidos conforme este regulamento e do laudo de vistoria do estabelecimento, elaborado pelos técnicos da SEDAP/GEDA/GOIPOA.

Art. 39. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, será autorizada a expedição do "Certificado de Registro de Produto(s)", constando do mesmo:

I - número de registro do estabelecimento;

II - número de registro do produto;

III - nome do estabelecimento;

IV - classificação do estabelecimento;

V – localização do estabelecimento.

CAPÍTULO VII
DA RENOVAÇÃO DOS REGISTROS DE ESTABELECIMENTO E PRODUTOS

Art. 40. O certificado de registro de produto e de estabelecimento terá validade de 01 (um) ano contado a partir da data de sua emissão.

Art. 41. Para a renovação de registro de produto e/ou de estabelecimento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

I – requerimento ao Secretário;

II - comprovante de pagamento da taxa de renovação do estabelecimento e dos produtos;

III – análise físico-química e microbiológica do produto;

IV –análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento;

V - documentos exigidos para registro inicial devidamente atualizados/renovados.

§ 1º Caso haja alguma modificação constante no processo original do registro, deverá ser apresentada a documentação correspondente à mesma.

§ 2º O pedido de renovação deve ser requerido até 30 (trinta) dias antes do vencimento do prazo de validade do certificado de registro.

§ 3º Não renovado(s), em tempo hábil, o(s) registro(s), fica o responsável passível de ser autuado, por se encontrar irregular perante a SEDAP/GEDA/GOIPOA

Seção única
Da Transferência do Registro

Art. 42. Nenhum estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita pela empresa sucessora perante a SEDAP/GEDA/GOIPOA, a transferência de responsabilidade do registro.

§ 1º Enquanto a transferência prevista neste artigo não se efetivar, continua responsável pelo funcionamento do estabelecimento a empresa em nome da qual foi inicialmente efetuado o registro na SEDAP/GEDA/GOIPOA.

§ 2º Adquirido o estabelecimento, com compra ou arrendamento do respectivo imóvel, e realizada a transferência do registro a empresa sucessora será obrigada a cumprir todas as exigências feitas ao responsável anterior, independentemente de outras que venham a ser determinadas pela SEDAP/GEDA/GOIPOA.

§ 3º Somente será realizada a transferência do registro, após a empresa sucessora cumprir todas as exigências feitas ao responsável anterior, independentemente de outras que venham a ser determinadas pela SEDAP/GEDA/GOIPOA.

CAPÍTULO VIII
DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 43. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine e em acordo com as condições exigidas neste regulamento.

Art. 44. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns, sem prejuízo de outras exigências:

I - em caso de matadouro, deve ser localizado na zona rural, nos distritos industriais ou afastado do perímetro urbano;

II - localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, ou de poluição de qualquer natureza;

III - ser instalado, de preferência, em centro de terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros, e dispor de área de circulação interna, que permita a livre movimentação de veículos de transporte, exceção para os estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipótese em que as áreas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos ou a construção de paredes desprovidas de abertura para o exterior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes;

IV - dispor de luz e ventilação natural e artificial suficientes, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

V - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a coleta e o escoamento de águas residuais e permitir sua boa limpeza e higienização;

VI - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, aprovado pela SEDAP/GEDA, numa altura de pelo menos 02 (dois) metros, de fácil lavagem e higienização, com ângulos e cantos arredondados;

VII - possuir, nas dependências estipuladas neste regulamento ou em norma específica, forro de material resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e higienização, sendo vedado o uso de madeira;

VIII - dispor de dependências e instalações adequadas, segundo definição da legislação em vigor, respeitadas às finalidades a que se destine para recepção, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produto comestível, sempre separada, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produto não comestível;

IX - dispor de local específico para armazenamento de matéria prima, ingredientes e embalagens, que devem ser limpos e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes;

X - as matérias primas e ingredientes devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos;

XI - não será permitido o armazenamento de produtos impróprios para o consumo nas dependências do estabelecimento;

XII - dispor de dependências para administração, oficina e depósitos diversos, separadas do corpo industrial sempre que recomendado pela SEDAP/GEDA;

XIII - estar equipado com mesas revestidas por aço inox ou de material impermeável, aprovado pela SEDAP/GEDA/GOIPOA, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização e execução dos trabalhos;

XIV - dispor de equipamentos e utensílios adequados, para o acondicionamento de matéria-prima e produtos de origem animal, que seja de material impermeável, de superfície lisa e fácil lavagem e higienização, aprovados pela SEDAP/GEDA/GOIPOA;

XV - dispor de recipientes identificados pela cor vermelha, para a colocação de produtos não comestíveis;

XVI - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário, de instalação para tratamento de água;

XVII - manter sistema de filtração e cloração da água de abastecimento, quando for o caso, dispondo de equipamento para realização de testes;

XVIII - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, subproduto e de produtos e/ou subprodutos não comestíveis;

XIX - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores (sifão) e a entrada de roedores e outros animais, ligado a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento de resíduos e efluentes, de conformidade com as normas de defesa ambiental, e que seja independente das instalações hidráulicas que recebem as águas residuais das áreas dos sanitários;

XX - dispor, conforme legislação específica, de vestiário e instalação sanitária adequadamente instalados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto à dependência industrial, quando localizados em seu corpo;

XXI - possuir, quando necessário, instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade de produção e a finalidade do estabelecimento;

XXII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, observados os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subproduto não comestível;

XXIII - dispor obrigatoriamente, no estabelecimento sob inspeção permanente, e/ou temporária, de sala destinada à inspeção estadual, provida de vestiário, instalação sanitária, chuveiro e espaço suficiente para registro das atividades inerentes a fiscalização;

XXIV - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor, com capacidade adequada para atender às necessidades do estabelecimento, instalada em dependência externa;

XXV - dispor de depósitos adequados e específicos para insumos, embalagens, materiais e produtos de limpeza;

XXVI - dispor de barreira sanitária devidamente equipada com lava-botas, dispenser para sabonete líquido inodoro, papel toalha não reciclado e lavatório com acionamento não manual;

XXVII - possuir ruas e pátios internos pavimentados;

XXVIII - possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;

XXIX - possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas às atividades a que se destinam;

XXX - as câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; deverão ser higienizadas sempre que necessário;

XXXI - possuir "jiraus", quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,5 m;

XXXII - dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, inclusive ao aproveitamento de subprodutos;

XXXIII - possuir pé direito com altura mínima exigida pelas normas regulamentares em vigor;

XXXIV – quando necessário, dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água potável em abundância;

XXXV - os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, pragas ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais nos recintos do estabelecimento;

XXXVI – os estabelecimentos devem realizar um programa eficaz e contínuo de controle de pragas, sendo este realizado apenas por empresa devidamente registrada junto ao órgão competente;

XXXVII - as alturas, distâncias e outras medidas serão avaliadas conforme normas legais vigentes a cada espécie ou produto de origem animal;

XXXVIII - as lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente;

XXXIX - é proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos e finalidade da dependência;

XL – os continentes, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de uso;

XLI - não é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a outros produtos comestíveis, não comestíveis ou confeccionados de material reciclado ou impróprio;

XLII - durante a fabricação, expedição, transporte e estocagem, o produto deve ser conservado ao abrigo de contaminação de qualquer natureza;

XLIII- não é permitido residir na área da indústria delimitada no projeto;

XLIV - nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa higienização do vasilhame antes de seu retorno à origem;

XLV - os estabelecimentos devem realizar a limpeza e desinfecção das suas dependências, equipamentos e utensílios de trabalho diariamente e sempre que necessário com produtos saneantes devidamente registrados junto ao órgão competente e aprovados pela SEDAP/GEDA. As águas servidas e residuais terão destino de acordo com a legislação vigente;

XLVI - nas salas de matança e em outras dependências, será obrigatória a existência de esterilizadores adequados, para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios;

XLVII - todas as vezes que for necessário, a SEDAP/GEDA/GOIPOA deve determinar a substituição, raspagem, pintura ou reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos;

XLVIII **-** dispor de laboratório adequadamente equipado, caso necessário, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

CAPÍTULO IX
DA HIGIENE DO PESSOAL

Art. 45. O manipulador deve usar uniforme próprio, limpo, em bom estado de conservação, exclusivo para a área de produção, de cor branca ou outra, a critério da SEDAP/GEDA/GOIPOA.

Art. 46. O manipulador deve manter o asseio pessoal, usar cabelos presos e protegidos por touca, não sendo permitido o uso de barba, bem como maquiagem e todos os objetos de adorno pessoal. As unhas devem estar curtas e sem esmaltes ou base.

Art. 47. O manipulador que manipule produto condenado ou trabalhe em necropsia, fica obrigado a desinfetar mãos, instrumentos e vestuário com produto antisséptico, sempre que se faça necessário.

Art. 48. É proibido fazer refeição no local onde se realiza trabalho industrial, bem como depositar produto, objeto ou material estranho à finalidade da dependência.

Art. 49. Todo manipulador deve lavar as mãos de maneira cuidadosa com agente de limpeza autorizado, sempre antes da manipulação dos alimentos e após qualquer interrupção de atividades, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário.

Art. 50. O manipulador não deve fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar os alimentos, durante o desempenho das atividades.

Art. 51. O controle de saúde dos manipuladores deve ser registrado e determinado pela legislação específica, devendo ser apresentado à SEDAP/GEDA sempre que solicitado.

Art. 52. Os manipuladores devem ser supervisionados e capacitados anualmente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação que deve ser apresentada à SEDAP/GEDA sempre que solicitado.

Art. 53. Será exigido exame médico, pelo menos uma vez por ano ou tantas vezes quantas forem necessárias, de todos os manipuladores, inclusive de seus proprietários, se exercerem atividade industrial.

Parágrafo único. Qualquer outra exigência relacionada às Boas Práticas de Fabricação deverá ser seguida de acordo com a legislação específica vigente.

CAPÍTULO X
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 54. Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - observar e fazer cumprir as exigências contidas neste regulamento e nas normas expedidas pela SEDAP/GEDA;

II - responsabilizar-se pela qualidade do produto, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico;

III - disponibilizar pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado, julgado indispensável ao trabalho de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para análise laboratorial;

IV - fornecer a seus manipuladores, visitantes e servidores da inspeção uniformes completos e adequados ao serviço, de acordo com as orientações técnicas da SEDAP/GEDA/GOIPOA;

V – fornecer à SEDAP/GEDA/GOIPOA, até o 5º (quinto) dia útil dia de cada mês, os dados estatísticos referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, industrialização, abate, transporte e comércio de produto de origem animal;

VI - comunicar à SEDAP/GEDA/GOIPOA, com antecedência de no mínimo 72 (setenta e duas) horas, a realização de trabalho extra em estabelecimento sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

VII - comunicar, com antecedência de no mínimo 72 (setenta e duas) horas, a chegada de animal a ser abatido, fornecendo os dados solicitados pela SEDAP/GEDA/GOIPOA;

VIII - manter local apropriado, para recebimento e estocagem de matéria-prima procedente de outro estabelecimento sob inspeção, ou de retorno de centro de consumo para ser inspecionado, bem como para sequestro de carcaça, matéria-prima e produto suspeito;

IX - fornecer substância apropriada para inutilização de produto condenado;

X - fornecer instalação, equipamento e reagentes necessários, conforme legislação vigente, para análise de matéria-prima ou produto, no laboratório do estabelecimento;

XI **–** comunicar a SEDAP/GEDA/GOIPOA, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas, sobre a chegada ou recebimento de barco pesqueiro ou de pescado.

Art. 55. Os estabelecimentos registrados, devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos nas normas sanitárias complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos.

Art. 56. O material fornecido pelos estabelecimentos constitui patrimônio seu, ficando, porém, à disposição dos servidores da SEDAP/GEDA.

Art. 57. Cancelado o registro do estabelecimento, os rótulos e o material pertencente à fiscalização, inclusive o de natureza científica, o arquivo e o carimbo oficial da inspeção estadual serão recolhidos à sede da SEDAP/GEDA.

Art. 58. O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado é obrigado a manter escrituração da matéria-prima oriunda de outros estabelecimentos, devidamente registrado, para ser utilizada, no todo ou em parte, na fabricação de produto e de subproduto não comestível.

Art. 59. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em mapa, além dos casos previstos, a entrada e a saída de matéria-prima e de produto, especificando origem, quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Tratando-se de matéria-prima ou de produto de laticínio procedente de outro estabelecimento sob inspeção, deve, ainda, o estabelecimento anotar, no mapa indicado, a data de entrada, o número da guia de expedição ou do certificado sanitário, a quantidade e o número do registro do estabelecimento remetente.

§ 2º O estabelecimento de leite e derivados fica obrigado a fornecer, a relação atualizada dos fornecedores de matéria-prima, sua produção média, nome da propriedade rural, sua localização e atestado sanitário dos respectivos rebanhos.

Art. 60. Os estabelecimentos serão obrigados a manter em seu escritório todo e qualquer documento emitido pela SEDAP/GEDA/GOIPOA e seus registros de autocontrole.

Art. 61. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

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

CAPÍTULO XI
DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 62. A responsabilidade técnica nas indústrias de manipulação de produtos de origem animal registrado junto a SEDAP/GEDA, será exercida exclusivamente por profissional Médico Veterinário com anotação de responsabilidade técnica averbada junto ao Conselho Profissional.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de abate de animais somente poderão ter como responsável técnico o Médico Veterinário.

Art. 63. A SEDAP/GEDA exigirá responsável técnico para controle de qualidade nos estabelecimentos, devendo o profissional e a empresa satisfazer as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo conselho de fiscalização do exercício da profissão.

§ 1º O responsável técnico será co-responsável pela qualidade higiênico-sanitária do produto e pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento.

§ 2º O exercício da responsabilidade técnica do profissional ou empresa de assistência técnica requer credenciamento prévio na SEDAP/GEDA.

§ 3º A SEDAP/GEDA pode dispensar a contratação de responsável técnico para estabelecimento de pequeno porte, nos casos previstos em legislação vigente, ficando o seu proprietário ou preposto obrigado a notificar a autarquia da ocorrência de qualquer irregularidade.

CAPÍTULO XII
DA ROTULAGEM

Art. 64. Todo produto de origem animal, entregue ao comércio, deve estar identificado por meio de rótulo registrado pela SEDAP/GEDA, aplicado sobre matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, e conter as indicações previstas em normas específicas, quando diretamente destinado ao consumo público.

§ 1º Os produtos e subprodutos de origem animal, os quais forem fracionados, devem conservar a rotulagem ou qualquer identificação do estabelecimento de origem.

§ 2º Nos casos de produtos e subprodutos em que o fracionamento dificulte a manutenção da identificação, estes não poderão ser fracionados.

§ 3º É proibido emprestar ou utilizar rótulo de outro estabelecimento, mesmo que este seja registrado junto à SEDAP/GEDA.

Art. 65. O rótulo para produtos e subprodutos de origem animal deve conter as seguintes informações, sem prejuízo da legislação específica vigente:

I – denominação de venda no painel principal em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres;

II – nome ou razão social da empresa responsável pelo produto acompanhado da frase “Registrado na SEDAP/SIE-PB sob o número”, informando o respectivo número de registro na SEDAP-PB;

III - natureza do estabelecimento, conforme classificação oficial estabelecida em normas específicas;

IV - carimbo oficial, estabelecido pela SEDAP/GEDA;

V - endereço e telefone do estabelecimento;

VI - marca comercial do produto;

VII - data de fabricação do produto;

VIII - “Prazo de Validade” do produto ou “Consumir até...”, de acordo com a legislação específica vigente;

IX - conteúdos líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

X - lista de ingredientes, conforme legislação específica vigente;

XI - formas de conservação do produto;

XII - informação nutricional;

XIII - conter “Indústria Brasileira”;

XIV - número do lote ou da partida de fabricação;

XV - descrição de aditivos, com sua quantidade, classificação, finalidade de uso e codificação;

XVI - demais disposições legais aplicáveis, previstas em normas específicas vigentes.

Art. 66. É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se às denominações impróprias, conforme legislação específica.

Parágrafo único. Os rótulos respeitarão obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas fixadas em legislação específica.

Art. 67. Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos em qualidade, denominação e marca, quando da fabricação em estabelecimento filial da firma matriz.

§ 1º No caso deste artigo, tais rótulos deverão declarar obrigatoriamente todos os dados referentes aos estabelecimentos filiais.

§ 2º Cada produto terá registro próprio, ainda que exista mais de um sabor ou tipo do mesmo produto, pertencente à mesma empresa.

§ 3º Caberá a SEDAP/GEDA, após análise da situação por servidor da GOIPOA, permitir, em caráter temporário, que os rótulos e carimbos de estabelecimentos já registrados anteriormente à vigência deste regulamento e em desacordo com ele, possam ser utilizados mediante expressa autorização da inspeção estadual, por um período máximo de 06 (seis) meses.

Art. 68. Em caso de utilização de carne equídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, a declaração, no rótulo, “CARNE DE EQUÍDEO”, “PREPARADA COM CARNE DE EQUÍDEO” ou “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”.

Art. 69. Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “ALIMENTAÇÃO ANIMAL”.

Art. 70. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

Art. 71. O desenvolvimento de novas embalagens e películas, as quais se destinem a produtos e subprodutos de origem animal, deverá ser previamente aprovado pela SEDAP/GEDA/GOIPOA.

Art. 72. As informações dos produtos que, por sua dimensão, não comportem, no rótulo, todos os dizeres fixados pela legislação vigente, deverão estar contidas nas embalagens secundárias (embalagens coletivas como caixas, latas, etc.).

Art. 73. Os rótulos deverão sempre se referir ao estabelecimento, enquanto os carimbos referir-se-ão aos produtos.

Art. 74. As carcaças ou partes de carcaças *in natura,* destinadas ao comércio, receberão carimbos segundo normas específicas.

Art. 75. O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

Art. 76. As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

Art. 77. Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

CAPÍTULO XIII
DA EMBALAGEM

Art. 78. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

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

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

§ 3º Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigido embalagem ou acondicionamento estandartizado em formato, dimensão e peso previamente aprovados pela SEDAP/GEDA, após parecer favorável da GOIPOA.

§ 4º É proibida a reutilização de embalagens sob qualquer hipótese.

Art. 79. Toda e qualquer embalagem utilizada para o acondicionamento de produtos e subprodutos de origem animal, destinados ou não à alimentação humana, deverá estar isenta de deformações, corrosões, arranhões, vazamentos, defeitos de soldagem ou qualquer irregularidade que possa pôr em risco a saúde humana ou as qualidades físico-químicas e microbiológicas do produto.

Parágrafo único. Na confecção da embalagem, deverá ser utilizado material atóxico, inerte, inodoro e que não tenha capacidade de transmitir caracteres indesejáveis ao alimento ou produto de origem animal embalado.

CAPÍTULO XIV
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E SEU USO

Art. 80. Os carimbos de Inspeção Estadual serão liberados pela SEDAP/GEDA, após a consolidação do registro do estabelecimento.

Art. 81. O número de registro do estabelecimento, as iniciais “S.I.E.” e, conforme o caso, as palavras “INSPECIONADO” ou “REGISTRADO”, tendo, na parte superior, a palavra “PARAÍBA”, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Estadual, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste regulamento.

Parágrafo único. As iniciais “S.I.E.” significam “Serviço de Inspeção Estadual”.

Art. 82. Os carimbos de Inspeção Estadual devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos abaixo relacionados, respeitadas dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra; devem ser colocados em destaque, nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, em uma cor única, preferencialmente preta, quando impressos, gravados ou litografados.

§ 1º O carimbo para carcaça deverá ser confeccionado em bronze e observando um sobressalto mínimo de 4 (quatro) milímetros da sua base.

§ 2º A carimbagem deve ser efetuada por funcionário de serviço de inspeção sanitária. A tinta utilizada na carimbagem deverá ser à base de violeta de metila (corante), conforme a seguinte fórmula: 10g (dez gramas) de violeta de metila em pó, 500ml (quinhentos mililitros) de álcool absoluto de 450ml (quatrocentos e cinquenta mililitros) de glicerina líquida, deve ser observada a seguinte técnica de preparação: dissolver a violeta de metila no álcool absoluto, aquecer de 45 a 50° C (quarenta e cinco a cinquenta graus centígrados) em banho-maria e adicionar a glicerina à mistura álcool / corante, agitando sempre. A tinta deve ser guardada em frasco escuro com tampa esmerilhada e devidamente identificado.

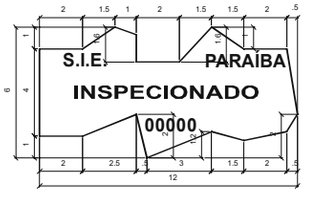
Art. 83. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Estadual a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo servidor da SEDAP/GEDA/GOIPOA obedecerão às seguintes especificações:

a) Modelo 1:

Uso: Carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte;

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

Obs.: As dimensões constam em centímetros.

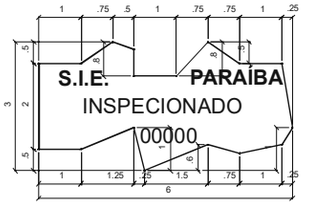


b) Modelo 2:

Uso: Carcaças ou partes de carcaças de caprinos, ovinos, suínos e outros animais de médio porte;

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

Obs.: As dimensões constam em centímetros.

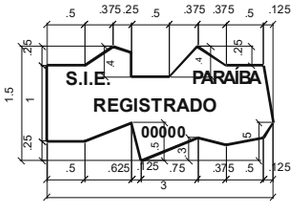


c) Modelo 3:

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações de modo geral;

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

Obs.: As dimensões constam em centímetros;



d) Modelo 4:

Uso: Para produtos condenados;

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

Obs.: Altura: 6 cm; comprimento: 7 cm

PARAÍBA

CONDENADO

S.I.E.

CAPÍTULO XV
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Art. 84. O produto e a matéria-prima de origem animal podem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º O produto e a matéria-prima, que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subproduto industrial, derivado não comestível ou para alimentação animal, depois de retirada a marca oficial e submetido à desnaturação.

§ 2º Observando a legislação pertinente, o servidor da SEDAP/GEDA/GOIPOA pode autorizar o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento de produto e matéria-prima, desde que

sejam submetidos a processo apropriado, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 85. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal pode dar entrada em estabelecimento sob inspeção estadual sem que esteja claramente identificado como oriundo de estabelecimento registrado na SEDAP/GEDA/GOIPOA, no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), quando houver equivalência de procedimentos técnico e higiênico sanitário.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem o produto que, na reinspeção, seja considerado impróprio para o consumo, devendo-se promover a sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilização.

Art. 86. Na reinspeção de carne ao natural ou conservada pelo frio, será condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário, a inspeção verificará o "PH" do extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará parâmetros de acordo com as legislações vigentes, para considerar a carne própria para o consumo.

Art. 87. No local onde se encontrar depositado produto de origem animal, procedente de estabelecimento sob inspeção estadual a reinspeção se destinará especialmente a:

I - conferir o certificado sanitário;

II - identificar o rótulo e a marca oficial, bem como a data de fabricação, prazo de validade e composição;

III - verificar a condição de integridade e padronização do envoltório e recipiente;

IV - verificar os caracteres organolépticos de uma ou mais amostras;

V -coletar amostra para exame físico-químico e microbiológico, mantendo-a sob condição apropriada de conservação.

§ 1º A amostra deve receber uma cinta ou lacre envoltória da inspeção, claramente preenchida pelo servidor da SEDAP/GEDA/GOIPOA que efetuou a coleta e rubricada pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento.

§ 2º Devem ser coletadas três (3) amostras, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior, representando duas (2) delas contraprovas que permanecerão em poder do proprietário e da SEDAP/GEDA/GOIPOA, lavrando-se termo de coleta em duas (2) vias, uma para cada parte.

§ 3º Tanto a amostra como as contraprovas devem ser colocadas em invólucros da SEDAP/GEDA/GOIPOA, a seguir fechados, lacrados e rubricados pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento e pelo servidor responsável pelo acompanhamento.

§ 4º A amostra de reinspeção terá preferência para exame.

§ 5º Quando o proprietário discordar do resultado do exame, poderá requerer, dentro do prazo de quarenta e oito (48) horas, a análise de contraprova.

§ 6º O requerimento será dirigido ao gerente executivo da GEDA, protocolado na SEDAP/ ULSAV (Unidade Local de Sanidade Animal e Vegetal) mais próxima do estabelecimento.

§ 7º O exame de contraprova será realizado em laboratório credenciado, com a presença de um representante da GOIPOA, responsabilizando-se o proprietário ou responsável pelo estabelecimento pelas respectivas despesas.

§ 8º É facultado ao proprietário, além da escolha do laboratório oficial para o exame de contraprova, fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 9º Confirmada a condenação da matéria-prima, produto ou partida, a SEDAP/GEDA/GOIPOA determinará sua destruição, aproveitamento condicional ou transformação em produto não comestível.

§ 10. A análise da amostra coletada pelos fiscais da SEDAP/GEDA/GOIPOA, para exame de rotina, será custeada inteiramente pelo estabelecimento.

Art. 88. O fiscal da SEDAP/GEDA/GOIPOA determinará o destino dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito.

Parágrafo único. O produto contaminado ou alterado, não passível de aproveitamento, será destruído pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 89. No caso de coleta de amostra para análise de produto, que possa estar impróprio para o consumo, será lavrado auto de apreensão, ficando ele sob a guarda do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, que o depositará em local apropriado, até o resultado da análise e sua destinação final pela SEDAP/GEDA/GOIPOA.

CAPÍTULO XVI
DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 90. Todos os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção estadual, satisfeitas as exigências deste regulamento, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território estadual e constituir objeto de comércio intermunicipal.

Art. 91. O servidor da SEDAP/GEDA/GOIPOA deve fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matéria-prima e de produto de origem animal, o seu acondicionamento e a condição higiênica do meio de transporte utilizado.

Art. 92. É proibida a saída e o trânsito de matéria-prima e de produto de origem animal, quando procedentes de município onde grasse doença considerada de segurança sanitária, de acordo com a legislação específica.

Art. 93. O produto de origem animal saído de estabelecimento e em trânsito, só terá livre curso quando estiver devidamente identificado ou, se for o caso, acompanhado de certificado sanitário, expedido em modelo próprio e firmado por servidor da SEDAP/GEDA/ULSAV.

Parágrafo único. A SEDAP/GEDA adotará modelos oficiais de Certificados Sanitários para o comércio intermunicipal.

Art. 94. A SEDAP/GEDA/GOIPOA pode permitir o comércio intermunicipal de produto de origem animal sem apresentação do certificado sanitário, quando convenientemente identificado por meio de rótulos registrados na SEDAP observadas às disposições contidas na legislação estadual ou federal.

Parágrafo único. Não estão sujeitos à apresentação do certificado sanitário o leite, o mel e o creme de leite despachados como matéria-prima devidamente acondicionados, para beneficiamento ou industrialização, desde que destinados a estabelecimento situado em outro município.

Art. 95. Qualquer autoridade estadual que exerça função de natureza fiscal poderá exigir a apresentação do certificado sanitário para produto de origem animal oriundo de outro Estado ou município, destinado ao comércio intermunicipal, salvo nos casos previstos neste regulamento.

Art. 96. Verificada a ausência de certificado sanitário, nos casos previstos neste regulamento, o produto será apreendido e posto à disposição da SEDAP/GEDA/GOIPOA, para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado auto de infração contra o respectivo estabelecimento ou transportador.

Art. 97. O produto de origem animal destinado à alimentação humana, sendo gênero de primeira necessidade e perecível, deve ter prioridade no embarque fluvial, ferroviário, rodoviário e aéreo.

Parágrafo único. No depósito e armazém, bem como no meio de transporte, o produto de origem animal deve ser acondicionado em ambiente apropriado de forma a não comprometer sua qualidade e características.

Art. 98. O certificado sanitário para comércio intermunicipal de produto de origem animal terá validade de no máximo5(cinco) dias.

Parágrafo único. De acordo com a característica do produto, o certificado sanitário poderá ter seu prazo de validade prorrogado, após análise e parecer técnico dos servidores da SEDAP/GEDA/GOIPOA.

Art. 99. Em se tratando de trânsito de produto de origem animal procedente de outro Estado, será, também, observado o que estabelece a legislação federal.

Art. 100. As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão comunicar a SEDAP/GEDA/GOIPOA os resultados das análises fiscais que forem realizadas, se das mesmas resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal.

Art. 101. Todos os produtos de origem animal, em trânsito no Estado da Paraíba, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, como prevê este regulamento ou devidamente acompanhados do Certificado Sanitário, podendo ser reinspecionados pelos fiscais da SEDAP/GEDA/GOIPOA, nos postos de fiscalização, quer sejam fixos ou móveis.

Art. 102. O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1º Quanto aos produtos de que trata o presente artigo, quando destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de suas embalagens serem individuais ou coletivas.

Art. 103. Os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo médico veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

Art. 104. Os produtos de origem animal, oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo responsável técnico da empresa.

Art. 105. Os Certificados Sanitários, quando necessário, para produtos de origem animal destinados ao comércio intermunicipal são obrigatoriamente assinados pelos médicos veterinários do Serviço de Inspeção Estadual SEDAP/GEDA/GOIPOA.

Art. 106. Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, ossos, sebo, gorduras, subprodutos industriais e outros procedentes de estabelecimentos inspecionados pela SEDAP/GEDA/GOIPOA, de forma periódica ou permanente, só poderão transitar, se estiverem acompanhados de "Certificado Sanitário de Produtos de Origem Animal Não Comestível", atendidas também outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais de Defesa Sanitária Animal.

Parágrafo único. Quando tais produtos se destinarem ao comércio intermunicipal, é obrigatória, conforme for o caso, a desinfecção por processo previamente aprovado pela Defesa Sanitária Animal do Estado.

Art. 107. O órgão competente, sempre que necessário, poderá solicitar colaboração das autoridades federais, estaduais ou municipais, inclusive policiais, que desempenharem funções de fiscalização nas barreiras ou quaisquer postos de fronteiras, no sentido de exigirem dos transportadores de produtos de origem animal para o comércio intermunicipal o Certificado Sanitário expedido de acordo com o presente regulamento.

Parágrafo único. Verificada a ausência do documento a que se refere este artigo, a mercadoria deve ser apreendida e posta à disposição da autoridade da SEDAP/GEDA/GOIPOA, para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrados: o respectivo Auto de Infração e o Termo de Apreensão contra o infrator.

CAPÍTULO XVII
DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 108. O produto de origem animal para consumo humano, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração e composição, estão sujeitos a análises tecnológicas, físico-químicas e microbiológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade, devendo ser efetuados por laboratório devidamente credenciado pela SEDAP/GEDA.

Parágrafo único. Sempre que a GEDA/GOIPOA julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 109. A orientação analítica deve ser padronizada conforme legislação específica em vigor, levando em consideração os seguintes itens:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corantes e conservadores;

III - determinação de fraude, falsificação ou alteração;

IV - verificação do índice, mínimo e máximo, constante das técnicas oficiais padronizadas;

V - O exame microbiológico;

VI - O exame físico-químico.

Parágrafo único. Análises complementares poderão ser solicitadas.

Seção Única
Da Coleta de Material para Análises

Art. 110. A SEDAP/GEDA/GOIPOA poderá coletar amostra de produtos e subprodutos de origem animal, para análise fiscal a ser realizada em laboratório credenciado.

Parágrafo único. A análise laboratorial para efeito de fiscalização e sua contraprova, necessária ao cumprimento deste regulamento, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado, com ônus para o proprietário do estabelecimento.

Art. 111. A análise de rotina na indústria, para efeito de controle de qualidade do produto, será custeada pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizada em laboratório de sua propriedade ou em laboratório credenciado pela SEDAP/GEDA.

CAPÍTULO XVIII
DAS TAXAS

Art. 112. As taxas decorrentes do registro de estabelecimento e produto, vistoria, registro ou alteração de rótulo de produto, alteração de razão social e da inspeção e reinspeção sanitárias de produto de origem animal e demais previstas na Lei de nº 9.926, de 30 de novembro de 2012, serão

recolhidas por meio de guia de recolhimento que será adquirida pelo site da Secretaria de Estado da Receita, na forma de Documento de Arrecadação (DAR), os valores estão presentes no Anexo Único da referida Lei.

§ 1º O não pagamento da taxa importará inscrição do débito em dívida ativa, para cobrança judicial.

§ 2º O recolhimento da taxa de inspeção não isenta o produto de novo pagamento, no caso de reinspeção.

Art. 113. Todos os estabelecimentos mencionados neste regulamento estão sujeitos ao pagamento das taxas a que se refere o artigo anterior.

TÍTULO II
DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

CAPÍTULO I
DAS INFRAÇÕES

Art. 114. Constituem infrações ao disposto neste regulamento, além de outras previstas:

I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da SEDAP/GEDA/GOIPOA;

II - não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados na SEDAP/GEDA/GOIPOA;

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados na SEDAP/GEDA/GOIPOA;

VIII - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos deste regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta a GEDA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado na SEDAP/GEDA ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pela SEDAP/GEDA;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse a SEDAP/GEDA e ao consumidor;

XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pela SEDAP/GEDA;

XX - ceder ou utilizar de forma irregular: lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

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

XXIII - embaraçar a ação de servidor da GEDA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor da SEDAP/GEDA;

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

XXVI - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII- utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pela SEDAP/GEDA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXIX - fraudar documentos oficiais;

XXX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 115. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados deste regulamento e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos deste regulamento, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica ou normas da SEDAP/GEDA e do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos do caput deste artigo podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pela SEDAP/GEDA.

Art. 116. Além dos casos previstos no art. 115, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento e em normas complementares;

II - estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

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

Art. 117. Além dos casos previstos no art. 115, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - sejam portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pela SEDAP/GEDA;

VI - tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

Art. 118. Além dos casos previstos no art. 115, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercorais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou

VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

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

Art. 119. Além dos casos previstos no art. 115, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

I - provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 120. Além dos casos previstos nos art. 115, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando não atenda as seguintes especificações:

I – características físico-químicas:

a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido lático/100mL;

h) densidade relativa a 15ºC (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e

vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa emg/mL;

i) índice crioscópico entre -0,530ºH (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

j) equivalentes a -0,512ºC (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536ºC (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos),respectivamente;

II- não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico;

III- não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares; e

IV - não atenda as especificações previstas em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, adotar outros padrões deleite.

Art. 121. Além dos casos previstos no art. 115, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 122. Para efeito das infrações previstas neste regulamento, as matérias primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no Regulamento Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização da SEDAP/GEDA; ou

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;]

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas deste regulamento, em normas complementares ou no registro de produtos junto a SEDAP/GEDA;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou re embalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto a SEDAP/GEDA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 123. A SEDAP/GEDA estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilizarão ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 124. Nos casos previstos no art.126, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II -nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO II
DAS PENALIDADES

Art. 125. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 126. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto deste regulamento ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multa, de acordo com o estabelecido na Lei nº 9.926, de 30 de novembro de 2012, nos artigos 59 ao 78, para os casos não compreendidos no inciso I;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI- cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do *caput*serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2ºA interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 134 e seus incisos.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

Art. 127. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art. 126:

I - infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII do caput do art. 114;

II - infrações moderadas, às compreendidas nos incisos VIII a XVI do caput do art. 114;

III - infrações graves, às compreendidas nos incisos XVII a XXIII do caput do art.114; e

IV -infrações gravíssimas, as compreendidas nos incisos XXIV a XXXI do caput do art. 114.

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

§ 2º Aos que cometerem outras infrações previstas neste regulamento ou nas normas complementares, será aplicada multa de acordo com a gravidade da falta e com as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 128.

Art. 128. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 126, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - o infrator ser primário;

II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - a infração ter sido cometida acidentalmente, sem que a conduta infratora tenha sido fruto de imperícia, negligência ou imprudência;

VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - o infrator ser reincidente;

II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

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

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

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste regulamento, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 129. As multas a que se refere este capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem**.**

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe a autoridade julgadora do processo.

Art. 130. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

Art. 131. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 126, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste regulamento, quando o infrator:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou aos processos de fabricação, formulação e composição registrados pela SEDAP/GEDA; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pela SEDAP/GEDA e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 132. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 126, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária, sem prejuízo de outras previsões deste regulamento:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento

e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alteração ou fraude de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

V - recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

VI - simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;

VII - utilização de produtos com prazo de validade vencido, aposição nos produtos de novas datas depois de expirado o prazo ou aposição de data posterior à data de fabricação do produto;

VIII - produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;

IX - produção ou expedição, para fins comestíveis, de produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

X - utilização de matérias-primas e de produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos utilizados na alimentação humana;

XI - utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;

XII - utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pela SEDAP/GEDA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XIII - prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que interesse, direta ou indiretamente, a SEDAP/GEDA e ao consumidor;

XIV - alteração, fraude, adulteração ou falsificação de registros sujeitos à verificação pela SEDAP/GEDA;

XV - não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos a SEDAP/GEDA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XVI - ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

XVII - não apresentação de documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez à SEDAP/GEDA dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;

XVIII - aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado na SEDAP/GEDA ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal; ou

XIX - não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 133. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 126, caracterizam embaraço à ação fiscalizadora, sem prejuízo de outras previsões deste regulamento, quando o infrator:

I - embaraçar a ação de fiscal da SEDAP/GEDA/GOIPOA no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar fiscal da SEDAP/GEDA;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação da SEDAP/GEDA/GOIPOA;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pela SEDAP/GEDA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou cometer qualquer sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse a SEDAP/GEDA e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pela SEDAP/GEDA/GOIPOA;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos a SEDAP/GEDA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI - expedir para o comércio produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares de produtos de origem animal; ou

XII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 134. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do *caput* do art. 126, caracterizam a inexistência de condições higiênico sanitárias adequadas, sem prejuízo de outras previsões deste regulamento, quando ocorrer:

I - desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II- não cumprimento dos prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos a SEDAP/GEDA, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 135. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de 07 (sete) dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 128 § 2º.

Art. 136. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 137. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas deste regulamento ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 135; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos 12(doze) meses.

CAPÍTULO III
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 138. A inspeção estadual não será exercida em estabelecimento que não esteja registrado na SEDAP/GEDA/GOIPOA.

§ 1º Excetua-se da proibição o estabelecimento que esteja com obra concluída e possa funcionar enquanto se processa o registro, desde que autorizado pela SEDAP/GEDA/GOIPOA.

§ 2º Excetua-se, ainda, do disposto neste artigo, o estabelecimento que esteja sob fiscalização federal ou municipal e que, em virtude do disposto neste regulamento, tenha de passar para a jurisdição estadual, competindo a SEDAP/GEDA/GOIPOA, neste caso, fixar-lhe prazo de até um (1) ano para adaptação e registro.

§ 3º Findo o prazo a que se refere o parágrafo anterior, o estabelecimento que não for registrado na SEDAP/GEDA/GOIPOA terá suspensa a inspeção estadual.

§ 4º Suspensa a inspeção estadual, a SEDAP/GEDA poderá divulgar o fato por todos os meios de comunicação disponíveis e fazer imediata comunicação às autoridades das Secretarias de Estado da Saúde, da Fazenda, da Segurança Pública e à respectiva promotoria de Justiça de Defesa do Consumidor, ficando o estabelecimento impossibilitado de realizar comércio intermunicipal.

§ 5º Desrespeitada a suspensão de que trata o parágrafo anterior, ficará sujeito à apreensão do produto, onde quer que se encontre, desde que tenha sido expedido após a suspensão da inspeção estadual, sem prejuízo de outras penalidades cabíveis.

Art. 139. No caso de cancelamento de registro, a pedido do interessado, bem como no de cassação como penalidade, deve ser inutilizado o carimbo oficial no rótulo e, a matriz, entregue a SEDAP/GEDA/GOIPOA, contra recibo.

Art. 140. No estabelecimento sob inspeção estadual, a fabricação de produto somente será permitida depois de previamente aprovados o rótulo e sua fórmula.

§ 1º A aprovação do rótulo e da fórmula e do processo de fabricação de qualquer produto de origem animal inclui o que estiver sendo fabricado antes da vigência deste regulamento.

§ 2º Entende-se por padrão e fórmula de produto, para os fins deste regulamento:

a) matéria-prima, condimento, corante e qualquer outra substância que entre no processo de fabricação;

b) composição centesimal;

c) tecnologia de produção.

Art. 141. A SEDAP publicará os atos e normas que expedir e dará conhecimento deles às autoridades federais, estaduais e municipais competentes.

Art. 142. A inspeção estadual permanente organizará, com antecedência, horário e escala de serviço, inclusive para plantões, a fim de atender ao exame de animais, de matéria-prima e de produtos e subprodutos.

Art. 143. O transporte de produto de origem animal deve ser feito em caminhão, vagão, carro ou outro veículo apropriado, construído ou adaptado para este fim, e dotado de instalação frigorífica ou isotérmica, de acordo com a necessidade.

§ 1º O transporte deverá dar preferência ao embarque de animais e de produtos e subprodutos de origem animal destinados à alimentação humana e de animais domésticos, nos termos da legislação.

§ 2º O transportador tomará as providências necessárias para que, após o desembarque, seja o veículo convenientemente higienizado antes de receber carga de retorno.

§ 3º Nenhum transportador poderá receber, para acondicionamento deleite, vasilhame que não esteja convenientemente higienizado.

§ 4º Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animal vivo, destinado ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

§ 5º Não pode, igualmente, ser despachado, pela empresa de transporte, engradado, gaiola ou jaula com excesso de animais.

Art. 144. Em estabelecimento sob inspeção estadual poderá, após análise e parecer técnico dos servidores da SEDAP/GEDA/GOIPOA, ser permitida a mistura de matérias-primas, produtos ou subprodutos, de qualidade ou padrões diferentes, desde que prevaleça, para classificação e rotulagem, o tipo inferior adicionado à mistura.

Art. 145. O leite condenado que, após análise dos servidores da SEDAP/GEDA/GOIPOA possa ser aproveitado na alimentação animal, será adicionado de substância que modifique a sua tonalidade, desde que não seja tóxica.

Art. 146. A fixação, classificação de tipo e padrão, aprovação de produto de origem animal, fórmula, carimbo e rótulo serão estabelecidos em portarias baixadas pela SEDAP.

Art. 147. O rótulo e o carimbo que não satisfaçam as normas deste regulamento, na ocasião de sua implantação, só podem ser utilizados dentro do período fixado pela SEDAP/GEDA, após parecer da GOIPOA .

Art. 148. O estabelecimento oficial, estatal e paraestatal estão no mesmo nível do estabelecimento privado em relação às disposições deste regulamento.

Art. 149. Somente a SEDAP/GEDA através da GOIPOA pode autorizar, após registro, o funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal destinado ao comércio intermunicipal.

Art. 150. A desinfecção do meio de transporte de animal vivo, prevista neste regulamento, será realizada de acordo com as instruções expedidas pela defesa sanitária animal da SEDAP/GEDA.

Art. 151. A SEDAP promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção e fiscalização sanitária dos produtos e subprodutos de origem animal, para beneficiar a pecuária, a pesca, a indústria, a saúde pública, o abastecimento e a economia.

Art. 152. A autoridade civil e militar com encargo policial dará total apoio ao servidor da SEDAP/GEDA no exercício de sua função, quando por ele solicitado.

Art. 153. A autoridade de saúde pública, em sua função de fiscalização em estabelecimento varejista ou atacadista, comunicará a SEDAP/GEDA o resultado de análise que realizar, se

dela resultar apreensão ou condenação de produto de origem animal.

Art. 154. As medidas referentes ao pescado, ao entreposto de ovos, ao estabelecimento de mel, cera de abelha e derivados, e ao embarque de produto de origem animal em comércio intermunicipal, previstas neste regulamento, serão postas em execução após as normas baixadas pela SEDAP, que pode solicitar a colaboração dos órgãos técnicos e fiscais competentes.

Art. 155. Este regulamento pode ser alterado, para atender a novas disposições técnicas referentes ao desenvolvimento da indústria e do comércio de produto de origem animal.

Art. 156. Os casos omissos e dúvidas deste regulamento serão dirimidos através de Portarias do Secretário de Estado do Desenvolvimento da Agropecuária e da Pesca (SEDAP) após apreciação de parecer técnico - jurídico.

Parágrafo único. Subsidiariamente poderá ser utilizada a legislação federal.

Art. 157. Será de competência exclusiva do Médico-Veterinário a coordenação, execução e supervisão das disposições deste regulamento, nos estabelecimentos de abate (bovinos, bubalinos, caprinos, ovinos, suínos, aves e assemelhados) e concomitantemente com outros profissionais de conhecimentos a fins comprovados, nos demais estabelecimentos que processem e manipulem produtos e subprodutos de origem animal.

Art. 158. Em atendimento ao constante avanço tecnológico da indústria de produtos de origem animal, a SEDAP pode publicar novas instruções, fixando normas e procedimentos a serem atendidos pelos estabelecimentos registrados na SEDAP/GEDA/GOIPOA.