

LEI FEDERAL Nº 1.283, DE 18/12/1950, Dispõe sobre a INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DOS ORIGEM ANIMAL,

Art 3º - A fiscalização, de que trata esta lei, far-se-á:

- a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- f) nas propriedades rurais;
- g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art 4º São competentes para realizar a fiscalização estabelecida pela presente lei:

- b) as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal, nos estabelecimentos referidos nas alíneas a, b, c, d e e do ART. 3º citado, que façam apenas comércio municipal ou intermunicipal e nos casos da alínea f do ART. mencionado em tudo que não esteja subordinado ao Ministério da Agricultura;

Art 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no país, sem que esteja previamente registrado, na forma da regulamentação e demais atos complementares, que venham a ser baixados pelos Poderes Executivos da União, dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal:

DECRETO FEDERAL Nº 30.361 de 29/03/1952. Regulamenta a INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - RIIPOA.

Art. 878º - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

- 1 - que se apresentem danificados por unidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidade ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- 2 - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- 3 - que contiverem substâncias tóxicos ou nocivas à saúde;
- 4 - que forem prejudiciais ou imprestáveis á alimentação por qualquer motivo

Art. 879 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

a) Adulterações:

- 1 - Quando os produtos tenham sido elaborados em condições, que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- 2 - Quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- 3 - Quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do D.I.P.O.A.
- 4 - Quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- 5 - Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

b) Fraudes

- 1 - Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo D.I.P.O.A.;
- 2 - Quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- 3 - Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- 4 - Conservação com substâncias proibidas;
- 5 - Especificação total, ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

c) Falsificações:

- 1 - Quando os produtos forem elaborados, preparados, e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- 2 - Quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 882 - Todo produto de origem animal exposto à venda em determinado Estado, Território ou no Distrito Federal, sem qualquer identificação que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado procedente de outro Estado e como tal sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

LEI FEDERAL Nº 6.437 de 20 DE AGOSTO de 1977.

Institui as INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA FEDERAL, estabelece as sanções respectivas.

Art. 2º Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente, com as penalidades de:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão de produto;

- IV - inutilização de produto;
- V - interdição de produto;
- VI - suspensão de vendas e/ou fabricação de produto;
- VII - cancelamento de registro de produto;
- VIII - interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX - proibição de propaganda;
- X - cancelamento de autorização para funcionamento de empresa;
- XI - cancelamento do alvará de licenciamento de estabelecimento.

Art. 4º As infrações sanitárias classificam-se em:

- I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;
- II - graves, aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- III - gravíssimas, aquelas em que seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 8º São circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;
 - II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo pelo público do produto elaborado em contrário ao disposto na legislação sanitária;
 - III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;
 - IV - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;
 - V - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo;
 - VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má fé.
- Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e a caracterização da infração como gravíssima.

Art. 10. São infrações sanitárias:

- I - construir, instalar ou fazer funcionar, em qualquer parte do território nacional, laboratórios de produção de medicamentos, drogas, insumos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, correlatos, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, bebidas, embalagens, saneantes e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença e autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando as normas legais pertinentes:
Pena - advertência, interdição, cancelamento de autorização e de licença, e/ou multa.
- IV - extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, armazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou usar alimentos, produtos alimentícios, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, correlatos, embalagens, saneantes, utensílios e aparelhos que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença, ou autorizações do órgão sanitário competente ou contrariando o disposto na legislação sanitária pertinente:
Pena - advertência, apreensão e inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.
- X - obstar ou dificultar a ação fiscalizadora das autoridades sanitárias competentes no exercício de suas funções:

Pena - advertência, intervenção, interdição, cancelamento de licença e/ou multa

XV - rotular alimentos e produtos alimentícios ou bebidas, bem como medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, produtos dietéticos, de higiene, cosméticos, perfumes, correlatos, saneantes, de correção estética e quaisquer outros, contrariando as normas legais e regulamentares: Pena - advertência, inutilização, interdição, e/ou multa.

XVI - Alterar o processo de fabricação dos produtos sujeitos a controle sanitário, modificar os seus componentes básicos, nome, e demais elementos objeto do registro, sem a necessária autorização do órgão sanitário competente:

Pena - advertência, interdição, cancelamento do registro, da licença e autorização, e/ou multa.

XVII - reaproveitar vasilhames de saneantes, seus congêneres e de outros produtos capazes de serem nocivos à saúde, no envasilhamento de alimentos, bebidas, refrigerantes, produtos dietéticos, medicamentos, drogas, produtos de higiene, cosméticos e perfumes:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento do registro, e/ou multa.

XVIII - expor à venda ou entregar ao consumo produtos de interesse à saúde cujo prazo de validade tenha se expirado, ou aporlhes novas datas, após expirado o prazo.

XXIV - inobservância das exigências sanitárias relativas a imóveis, pelos seus proprietários, ou por quem detenha legalmente a sua posse:

Pena - advertência, interdição, e/ou multa.

XXVIII - fraudar, falsificar ou adulterar alimentos, inclusive bebidas, medicamentos, drogas, insumos farmacêuticos, correlatos, cosméticos, produtos de higiene, dietéticos, saneantes e quaisquer outros que interessem à saúde pública:

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto, interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento e/ou multa

XXIX - transgredir outras normas legais e regulamentares destinadas à proteção da saúde:

Pena - advertência, apreensão, inutilização e/ou interdição do produto; suspensão de venda e/ou fabricação do produto, cancelamento do registro do produto; interdição parcial ou total do estabelecimento, cancelamento de autorização para funcionamento da empresa, cancelamento do alvará de licenciamento do estabelecimento, proibição de propaganda e/ou multa; XXXI - descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes visando à aplicação da legislação pertinente:

XXXV - descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e às boas práticas de fabricação de matérias-primas e de produtos sob vigilância sanitária:

Pena - advertência, apreensão, inutilização, interdição, cancelamento da autorização de funcionamento, cancelamento do registro do produto e/ou multa

Art. 17. O infrator será notificado para ciência do auto de infração:

I - pessoalmente;

II - pelo correio ou via postal;

III - por edital, se estiver em lugar incerto ou não sabido.

Art. 23. A apuração do ilícito, em se tratando de produto ou substância referidos no Art.10, inciso IV, far-se-á mediante a apreensão de amostras para a realização de análise fiscal e de interdição, se for o caso.

§ 1º A apreensão de amostras para efeito de análise, fiscal ou de controle, não será acompanhada de interdição do produto.

§ 2º Excetuam-se do disposto no parágrafo anterior os casos em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto, hipótese em que a interdição terá caráter preventivo ou de medida cautelar.

§ 3º A interdição do produto será obrigatória quando resultarem provadas, em análises laboratoriais ou no exame de processos, ações fraudulentas que impliquem em falsificação ou adulteração.

§ 4º A interdição do produto e do estabelecimento, como medida cautelar, durará o tempo necessário à realização de testes, provas, análises ou outras providências requeridas, não podendo, em qualquer caso, exceder o prazo de 90 (noventa) dias, findo o qual o produto ou o estabelecimento será automaticamente liberado.

Art. 31.: Não caberá recurso na hipótese de condenação definitiva do produto em razão de laudo laboratorial confirmado em perícia, ou nos casos de fraude, falsificação ou adulteração.

LEI FEDERAL Nº. 7.889, de 23/11/1989. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial Dos Produtos De Origem Animal.

Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do ART. 4º.

LEI FEDERAL Nº 8.078, DE 11/09/1990. Institui o Código de Defesa do Consumidor.

Art. 6º São direitos básicos do consumidor:

I - a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

Art. 10. O fornecedor não poderá colocar no mercado de consumo produto ou serviço que sabe ou deveria saber apresentar alto grau de nocividade ou periculosidade à saúde ou **segurança**.

Art. 18. Os fornecedores de produtos de consumo duráveis ou não duráveis respondem solidariamente pelos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao consumo a que se destinam ou lhes diminuam o valor, assim como por aqueles decorrentes da disparidade, com a indicações constantes do recipiente, da embalagem, rotulagem ou mensagem

publicitária, respeitadas as variações decorrentes de sua natureza, podendo o consumidor exigir a substituição das partes viciadas.

§ 6º São impróprios ao uso e consumo:

- I - os produtos cujos prazos de validade estejam vencidos;
- II - os produtos deteriorados, alterados, adulterados, avariados, falsificados, corrompidos, fraudados, nocivos à vida ou à saúde, perigosos ou, ainda, aqueles em desacordo com as normas regulamentares de fabricação, distribuição ou apresentação;

Art. 39. É vedado ao fornecedor de produtos ou serviços, dentre outras práticas abusivas:

- VIII - colocar, no mercado de consumo, qualquer produto ou serviço em desacordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes... ;

LEI FEDERAL Nº. 8.137, de 27/12/1990. Constitui os Crimes de Relações de Consumo:

Art. 7º,

- II - vender ou expor a venda mercadoria, cuja embalagem, tipo, especificação, peso ou composição, esteja em desacordo com as prescrições legais, ou que não corresponda a respectiva classificação oficial
- VII - induzir o consumidor ou usuário ao erro, por via de indicação ou afirmação falsa ou enganosa sobre a natureza, qualidade do bem ou serviço, utilizando-se de qualquer meio, inclusive a veiculação ou divulgação publicitária;
- IX - vender, ter em depósito para vender ou expor a venda, ou de qualquer forma, entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias para consumo.

PORTARIA FEDERAL Nº 711, de 01/11/1995, Ministério da Agricultura. Institui As Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos.

Quanto a temperatura de Câmaras, Antecâmaras, Câmara de Descongelamento, Câmara de Expedição, Túneis de Congelamento e Salas Climatizadas.

PORTARIA FEDERAL Nº 368, de 04/09/1997, Ministério Agricultura. Institui o Regulamento Técnico Sobre As Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos - Bpf.

RESOLUÇÃO FEDERAL - RDC Nº 12, de 02/01/2001, Ministério da Saúde - ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos

Estabelece os Padrões Microbiológicos Sanitários para Alimentos, determina os critérios para a Conclusão e Interpretação dos Resultados das Análises Microbiológicas de Alimentos destinados ao Consumo Humano, indispensáveis para a avaliação das Boas Práticas de Produção de Alimentos e Prestação de Serviços, da aplicação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP) e dos produtos alimentícios.
 Caracterização dos microrganismos e ou suas toxinas considerados de interesse sanitário.
 Classificação dos alimentos segundo o risco epidemiológico.

INSTRUÇÃO NORMATIVA FEDERAL Nº 62, de 26/08/2003, Ministério Agricultura.
Institui os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água

Art. 1º - Oficializa os métodos analíticos para análises microbiológicas para controle de produtos de origem animal e água, com seus respectivos capítulos e anexos, em conformidade com o anexo desta instrução normativa, determinando que sejam utilizados no Sistema Laboratorial Animal do Departamento de Defesa Animal

LEI ESTADUAL Nº 12.854 - 22/12/2003 - Institui o Código Estadual de Proteção aos Animais.

Art. 2º É vedado:

- I - agredir fisicamente os animais silvestres, domésticos ou domesticados, nativos ou exóticos, sujeitando-os a qualquer tipo de experiência capaz de causar-lhes sofrimento ou dano, ou que, de alguma forma, provoque condições inaceitáveis para sua existência;
- II - manter animais em local desprovido de asseio, ou que os prive de espaço, ar e luminosidade suficientes;

Art. 11. Todo veículo de transporte de animais deverá estar limpo e desinfetado, possuir espaço suficiente, temperatura, ventilação, carroceria e piso apropriado para cada espécie animal, oferecendo-lhes condições de proteção, conforto e bem-estar adequados.

Art. 12. É vedado:

- I - transportar animais sem a Guia de Trânsito Animal – GTA – exigida pela Lei nº 10.366, de 24 de janeiro de 1997; e
- II - transportar animais fracos, doentes, feridos ou em adiantado estado de gestação; exceto quando se tratar do transporte para tratamento veterinário, adequação de ambiente condigno ou para sacrifício.

Art. 15. Todos os estabelecimentos que abatem animais no Estado de Santa Catarina deverão utilizar-se de métodos científicos e modernos de insensibilização, aplicados antes da sangria, por instrumentos de percussão mecânica, processamento químico, elétrico ou decorrente do desenvolvimento tecnológico.

Art. 16. É vedado:

- I - o emprego de qualquer método considerado cruel para o abate; e
- II - o abate de fêmeas em período de gestação e de nascituros, e animais até a idade de três meses de vida, exceto em caso de doença, com propósito de evitar o sofrimento do animal ou a transmissão de enfermidades.

CIRCULAR FEDERAL Nº 175/2005/ CGPE/DIPOA, Ministério Agricultura.
Institui o Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) na Indústria de Alimentos.

LEI FEDERAL Nº 11.346, de 15/09/2006,
Institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas em Assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada

Art. 3º - A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis;

Art. 5º - A consecução do direito humano à alimentação adequada e da segurança Alimentar e nutricional requer o respeito à soberania, que confere aos países a primazia de suas decisões sobre a produção e o consumo de alimentos.

LEI FEDERAL Nº 6.320 de 20/12/1983, DECRETO ESTADUAL Nº 31.455 de 20/02/ 1987.
Institui os Padrões de Identidade e Qualidade dos Alimentos e Bebidas.

Art. 3º - Para cada tipo ou espécie de alimento haverá um padrão de identidade e qualidade, estabelecido pelo órgão competente:

II - requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial:

§ 1º - Os requisitos de higiene abrangem também o padrão microbiológico de alimento e limite residual de pesticidas e contaminantes toleráveis.

Art. 5º - A pessoa somente poderá expor a venda ou ao consumo alimentos e bebidas próprios para tal finalidade, sendo assim considerados os que:

I - estejam em perfeito estado de conservação;

II - por sua natureza, composição e circunstâncias de produção, fabricação, manipulação, beneficiamento, fracionamento, depósito, distribuição, venda e quaisquer atividades relacionadas com os mesmos, não sejam nocivos a saúde...

IV - obedeam as disposições da legislação federal e estadual vigentes relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade;

Art. 6º - considerados impróprios para o consumo os alimentos e bebidas que:

III - contenham microorganismos e/ou parasitas patogênicos em qualquer estágio de **evolução**, ou seus produtos causadores de infecções, infestações ou intoxicações;

IV - contenham microorganismos e/ou parasitos que indiquem deterioração, pela manipulação, acondicionamento ou conservação inadequada;

VII - por modificações evidentes em suas propriedades organolépticas normais ou pela presença de elementos estranhos ou impurezas, demonstrem pouco asseio em quaisquer das circunstâncias em que tenham sido operados, da origem ao consumidor;

Art. 9o. - A pessoa não pode comercializar os alimentos e bebidas que:

I - provenham de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente;

II - não possuam registro no órgão federal competente, quando a ele sujeitos;

III - não estejam rotulados, quando obrigados a esta exigência, ou, quando desobrigados, não puder ser comprovadas a sua procedência;

IV - estejam rotulados em desacordo com a legislação vigente;

Art. 13 - A pessoa para empregar produtos fitozoosanitários no combate ou extermínio de pragas e doenças da lavoura e pecuária, bem como aditivos e hormônios para fins preventivos ou de melhoria do estado ou nutrição vegetal e animal, além de obedecer às exigências da legislação pertinente fica condicionada á aprovação do órgão competente.

Art. 14º - A pessoa ao processar alimento ou bebida deve garantir, em todas as fases, que os mesmos estejam livres e protegidos de contaminação física, química e biológica, proveniente do homem, dos animais e do meio ambiente;

§ 2º - Os alimentos perecíveis devem ser transportados, armazenados ou depositados sob condições de temperatura, umidade, ventilação e iluminação adequadas para sua conservação.

Art. 15º Toda pessoa deve zelar para que, em todas as fases de seu processamento, os alimentos e bebidas, ou outras substâncias adicionáveis a eles, não entrem em contato com equipamentos, utensílios, recipientes e embalagens capazes de contaminá-los

§ 2º - É proibido sobrepor bandejas, pratos e outros recipientes contendo alimentos, quando desprovidos de cobertura.

Art. 18º, § 2º - As condições físicas e higiênico-sanitárias dos depósitos e dispositivos de produção de frio devem obedecer as disposições pertinentes deste regulamento.

Art. 22 - Os alimentos suscetíveis de permitir o rápido e progressivo crescimento de microorganismos infecciosos ou toxigênicos, devem ser mantidos continuamente em temperatura inferior a 5º C, exceto durante o tempo estritamente requerido pela tecnologia industrial específica...

Art. 30º - Toda pessoa que trabalha com produtos comestíveis derivados de carnes deve usar, desde o recebimento até a embalagem, uniformes próprios e limpos, inclusive gorro e botas.

Art. 31º, § 2º - Os recipientes que acondicionam as carnes e vísceras devem satisfazer as condições sanitárias e higiênicas previstas neste regulamento.

Art. 82º - As pessoas manipuladoras de alimentos não podem praticar ações, possuir hábitos ou apresentar condições capazes de prejudicar a limpeza e a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores.

§ 1º - Os manipuladores de alimentos devem ainda:

- a) manter o mais rigoroso asseio corporal e do vestuário;
- b) fazer, quando no recinto de trabalho, o uso de vestuário adequado, o qual deverá ser de acordo com a natureza dos serviços;
- f) fazer o uso de utensílios apropriados para tocar os alimentos.

Art. 87º - A pessoa deve lavar e desinfetar todos os equipamentos, utensílios e recipientes após a sua utilização.

Art. 169 - A pessoa deve providenciar o licenciamento prévio e sua renovação anual, junto à autoridade de saúde, dos veículos que transportem:

- I - carnes, derivados e seus subprodutos;
- II - pescado, derivados e seus subprodutos;
- III - leite, derivados e seus subprodutos;
- IV - produtos de panificação, confeitaria e congêneres;
- V - refeições de cozinhas industriais, rotisserias e serviços de bufê;
- VI - mel, docas, balas, caramelos, gomas de mascar e respectivos;
- VII - café torrado e/ou moído;
- VIII - gelo.

Art. 171 - A pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve provê-los de:

- I - separação integral entre o compartimento de cargas e o compartimento do condutor e do ajudante;
- II - compartimento de carga de acordo com a finalidade;
- III - prateleiras e/ou estrados removíveis para facilitar a limpeza;
- IV - meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminação de qualquer natureza, em qualquer das operações.

§ 1º - É proibido ao pessoal transportar seus pertences, repousar ou viajar no compartimento de carga, nele só podendo permanecer durante os trabalhos de carregamento e descarregamento, distribuição ou venda.

§ 2º - É proibido transportar, juntamente com alimentos ou suas embalagens, substâncias estranhas e outras, que possam contaminá-los, alterá-los, adulterá-los, falsificá-los, avariá-los ou de qualquer forma, torná-los impróprios para o consumo.

§ 3º - É proibido transportar, juntamente com alimentos protegidos por invólucros, pacotes ou vasilhames fechados, outros alimentos não protegidos, bem como alimentos cozidos com alimentos crus.

§ 4º. - É proibido o uso de veículo de transporte de gêneros alimentícios para outras atividades, principalmente para transporte de lixo, resíduos, estrume, substâncias repugnantes, tóxicas ou capazes de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolépticas.

Art. 172 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam mantidos nas mais rigorosas condições de higiene e limpeza.

§ 1º. - Os veículos que transportam carnes, pescado e leite em espécie, devem ser lavados diariamente ou mais vezes, caso necessário, e periodicamente, desinfetados por método aprovado pela autoridade de saúde.

§ 2º. - Permite-se a proteção do piso do veículo com esteiras ou plásticos, desde que facilmente removíveis para facilitar a limpeza.

Art. 173 - Toda pessoa, proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve providenciar para que os mesmos sejam pintados externamente com tintas adequadas ou revestidos de material metálico não corrosível.

Parágrafo único - Nas laterais externas do compartimento de carga deve constar o nome da firma proprietária, seu endereço e a natureza da mercadoria transportada.

Art. 174 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de carnes deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

I - compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico;

II - revestimento interno metálico não-corrosível de superfície lisa e contínua;

III - vedação adequada para evitar o derramamento de líquidos;

IV - equipamentos de suspensão feitos de material não corrosível e colocados de forma a não permitir que a carne toque no piso e de modo a ter facilitada a sua retirada, quando do transporte de carcaças inteiras, metades e quartos.

Parágrafo 1º. - Os pedaços de carne ou derivados devem ser dependurados ou colocados sobre esteiras ou no interior de recipientes não-corrosíveis.

Parágrafo 2º. - Os estômagos só podem ser transportados quando já escaldados e as cabaças e patas somente se escaldadas e/ou depiladas.

Parágrafo 3º. - Os intestinos só podem ser transportados se estiverem acondicionados em embalagem firme, impermeável e submetida previamente à limpeza e desinfecção nas operações de carga e descarga.

Parágrafo 4º. - Para o transporte de carne sobre os ombros o pessoal deve utilizar, além do uniforme adequado, uma peça de proteção na nuca.

Parágrafo 5º. - Os veículos para o transporte de aves e outros pequenos animais abatidos estão sujeitos às exigências deste ART. , podendo a mercadoria ser acondicionada a granel em pequenos compartimentos integrados no veículo ou sobre prateleiras, ou ainda dependurada em ganchos, quando o descarregamento se fizer diretamente nos depósitos frigoríficos dos estabelecimentos de atacado.

Parágrafo 6º. - Quando o descarregamento de aves e outros pequenos animais de abate se fizer na via pública, para entrega aos estabelecimentos de varejo ou outros, a mercadoria deve estar

aconditionada desde o matadouro, em recipientes adequados e fechados ou embalados por unidade.

Art. 175 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte e distribuição de **pescado** deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de

- I - compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico;
- II - Instalações frigoríficas de produção automática de frio, tolerando-se a critério da autoridade de saúde, o emprego de neve carbônica, de gelo picado em escamas, sob a condição de representar, no mínimo, 30% do peso total da mercadoria.

Parágrafo 1º - O pescado em espécie deve estar acondicionado em caixas adequadas, mantidas em bom estado de conservação e limpeza.

Parágrafo 2º - O peixe filetado deve estar acondicionado em recipientes de material não corrosível e liso, ou em unidades de peso ou quantidade, em invólucros, pacotes e vasilhames devidamente rotulados e originais dos estabelecimentos industriais.

Art. 176 - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte e distribuição de **leite "in natura"** deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como provê-los de:

- I - compartimento de carga fechado e dotado de isolamento térmico;
- II - compartimento de carga revestido internamente com material liso, resistente, compacto, impermeável, não-absorvente e contínuo, que permita a lavagem e desinfecção;
- III - equipamento para acomodação de frascos e pacotes, quando for o caso, constituído de cestas ou caixas de formato adequado, de fácil limpeza e desinfecção.

Parágrafo 1º - Os tanques devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde e de compartimentação adequada, construídos de metal não-corrosível, inócuo, e providos, quando necessário, de isolamento térmico.

Parágrafo 2º - As tubulações, registros e válvulas devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde, de metal inoxidável e inócuo, de fácil montagem e desmontagem, bem como mantidos devidamente protegidos contra contaminações.

Parágrafo 3º - Os latões e outros vasilhames devem ser de material não-corrosível e inócuo, possuir superfície lisa e íntegra, formato adequado e tampa apropriada.

Parágrafo 4º - Proibido o emprego de carros tanques ou tanques transportáveis para a distribuição de leite pasteurizado destinado ao consumo humano.

Parágrafo 5º - Permite-se o transporte de leite em latões quando no estado cru, para sua entrega às usinas de pasteurização e estabelecimentos de laticínios, ou para sua distribuição ao consumo humano nas localidades que não dispuserem de abastecimento de leite pasteurizado.

Parágrafo 6º - Permite-se a entrega de leite pasteurizado acondicionado em latões e com fechos invioláveis para consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciárias e estabelecimentos militares.

Parágrafo 7º - Permite-se juntamente com o leite, o transporte no mesmo veículo, unicamente de seus produtos e subprodutos, quando para consumo humano.

LEI ESTADUAL Nº 10.366 de 24/01/1997, DECRETO ESTADUAL Nº 2.919, de 01/06/1998,

DECRETO ESTADUAL Nº 3.527 de 15/12/1998. Institui o Regulamento a Legislação de Defesa Sanitária Animal da Secretaria de Estado da Agricultura e Pesca de Santa Catarina.

Art. 12º - III - que os produtos e subprodutos de origem animal estejam inspecionados, rotulados e que possuam o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Oficial.

LEI ESTADUAL Nº 8.534, de 19/01/1992, DECRETO ESTADUAL Nº 3748, de 12/07/1993. Institui o Regulamento Estadual de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, previstas neste Regulamento, os animais de abate, o pescado, o leite, o ovo, o mel, a cêra de abelha e seus subprodutos derivados. **Parágrafo 1º:** A inspeção a que se refere o presente ART. abrange, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos destinados ou não à alimentação humana.

Art. 17:

Parágrafo 1º: deverão os referidos servidores bem como os proprietários dos estabelecimentos, serão portadores de carteira de saúde renovada semestralmente.

Parágrafo 2º: s servidores a que se refere o presente ART. , no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir carteira funcional quando convidados a se identificar.

Art. 19:

Parágrafo 1º: "Matadouro-Frigorífico" é o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não-comestíveis, e que possuam instalações de frio industrial.

Parágrafo 3º: "Matadouro de Pequenos e Médios Animais" é o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo da SAA, de instalações para o aproveitamento de subprodutos não-comestíveis.

Parágrafo 5º: "Fábrica de Conservas" é o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos comestíveis ou não.

Parágrafo 6º: "Fábrica de Produtos Suínos" é o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, disponha de instalações de frio industrial e de aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não-comestíveis.

Parágrafo 8º: "Entrepasto de Carnes e Derivados" é o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das

diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias a juízo da SAA.

Art. 24:

- I - "Usina de Beneficiamento", assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos-usina;
- II - "Fábrica de Laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;
- III - "Entrepósito de Laticínios", assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

Art. 25 - Parágrafo 1º: "Entrepósito de Pescado" é o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, disponha de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não-comestíveis.

Parágrafo 2º: "Fábrica de Conservas de Pescado" é o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não-comestíveis.

Art. 26 -

- I - "Granja Avícola", é o local destinado ao recebimento, classificação, ovoscopia, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos da própria granja produtora;
- II - "Entrepósito de Ovos", é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.
- III - "Fábrica de Conservas de Ovos", o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos.

Art. 27:

- I - "Apiário", é o estabelecimento destinado à produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cêra e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colméias do seu proprietário ou associados, que deverá ser compatível com sua capacidade instalada.
- II - "Entrepósito de Mel e Cêra de Abelhas", é o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cêra de abelhas.

Art. 30 -

- II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica;
- III - possuir pisos convenientemente impermeabilizados, de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

- IV** - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral até 2m (dois metros) de altura, no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário, com azulejos de cor clara e em casos especiais, a juízo da SAA, com outro material por ela aprovado;
- V** - possuir forro de material adequado a limpeza em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- VI** - dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por paredes das destinadas ao preparo de produtos não-comestíveis;
- VII** - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas de produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria de azulejo branco ou mármore;
- VIII** - dispor de caixas, bandejas ou quaisquer outros recipientes, de aço inoxidável ou plástico rígidos atóxicos, ou tanques, segundo sua finalidade, que podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos de cor clara;
- IX** - dispor de rede de abastecimento de água para atender às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água;
- X** - dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos, como de subprodutos não-comestíveis;
- XI** - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações;
- XII** - dispor de rouparia, vestiários, banheiros privadas, mictórios e demais dependências necessárias em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, isolados e afastados das dependências;
- XIII** - possuir pátios e ruas pavimentados, bem como áreas destinadas à secagem de produtos;
- XIV** - dispor de sede para a inspeção estadual, arquivos, vestiários, banheiros;
- XV** - possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, providas de telas móveis à prova de moscas;
- XVI** - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras suficiente segundo a finalidade e capacidade do estabelecimento;
- XVII** - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de concreto armado, alvenaria ou metal, providas de corrimão. As escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;
- XIX** - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos;
- XXI** - possuir refeitórios convenientemente instalados de acordo com a legislação;
- XXII** - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;
- XXIII** - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras.

Art. 31:

- II** - ter os seguintes pés-direitos: sala e matança de bovinos - 7m (sete metros), da sangria à linha do matambre e daí por diante no mínimo 4m (quatro metros);
- III** - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, bebedouros e comedouros;

- V - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- VI - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção de veículos utilizados no transporte de animais;
- VII - currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos que produzem mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde preparados os produtos;
- VIII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependência de matança, conforme o caso separada para as várias espécies, de triparia, graxaria, depósito de salga de couros, salga, ressalga e secagem de carne, salsicharia em geral, depósitos e câmaras frias de acordo à capacidade do estabelecimento;
- IX - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada: máquinas, aparelhos, caminhões, carros, caixas, mesas e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos;
- X - dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";
- XII - possuir depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos ou subprodutos não-comestíveis localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos;
- XV - dispor de caldeiras com capacidade para as necessidades do estabelecimento;
- XVI - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;
- XVII - dispor de dependências de industrialização.

Art. 32:

- I . a - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
- I . c - dependências principais, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envase e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das salas de lavagem e esterilização do vasilhame ou preparo de produtos não-comestíveis;
- I . e - ter pé-direito mínimo de 4,00m (quatro metros) nas dependências de trabalho; 3m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame; 2,80 (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;
- I . f - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
- I . g - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;
- I . h - dispor de dependência ou local apropriado e aparelhado, a juízo da SAA, para a lavagem e desinfecção de vasilhame, carros-tanques e frascos, instalações simples para água quente e vapor;
- I . i - dispor de depósitos para vasilhame, frascos e embalagens;
- I . j - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques;
- II . d - Posto de Refrigeração:
- II . d - 1 - ter dependências de recebimento de piso cimentado ou com ladrilhos de ferro;
- II . d - 2 - ter dependências e refrigeração, dotada de aparelhagem necessária;

- II . d - 3 - ter dependência própria para as máquinas de produção de frio, quando for o caso;
- II . d - 4 - ter dependência para caldeira;
- II . d - 5 - ter câmara frigorífica e sala de expedição, quando houver necessidade;
- II . d - 6 - quando se tratar de leite destinado ao consumo em natura, operações permitidas nos postos de refrigeração são: a filtração, a refrigeração e o acondicionamento de leite cru.
- II . e - Usina de Beneficiamento:
 - II . e - 1 - ter dependência para recebimento da matéria-prima;
 - II . e - 2 - ter dependência de beneficiamento, realização das operações de filtração, pasteurização, refrigeração, enlatamento e engarrafamento ;
 - II . e - 3 - ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga e maturação, quando for o caso;
 - II . e - 4 - ter câmaras frigoríficas, permitindo-se tanques para congelação quando esta prática for autorizada;
 - II . e - 5 - ter dependências próprias para as máquinas de produção de frio;
 - II . e - 6 - ter depósito para vasilhame e utensílios diversos;
- II . f - Fábrica de Laticínios:
 - II . f - 1 - ter dependência para recebimento da matéria-prima;
 - II . f - 2 - ter dependência única para manipulação e fabricação de mais de um produto, quando não houver contra-indicação;
 - II . f - 3. ter câmara de salga maturação de acordo com os tipos de queijos fabricados, dotadas de divisões para diferentes temperaturas;
 - II . f - 4. ter dependências de acondicionamento, embalagem rotulagem e expedição;
 - II . f - 5. ter dependência para depósito de produtos;
 - II . f - 6. ter câmaras frigoríficas, obrigatoriamente, nas fábricas que preparem manteigas.
- II . g - Entrepasto de Laticínios:
 - II . g - 1 - ter dependências de recebimento e classificação das matérias-primas e produtos semi fabricados;
 - II . g - 2 - ter, quando for o caso, dependências próprias para enlatamento e empacotamento de manteiga, preparo de queijo fundido, limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijo fundido, limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijos e câmaras frigoríficas.

Art. 33:

- I - dispor, nos entrepostos, de câmaras frigoríficas para estocagem de pescado em temperatura de -15°C (menos quinze graus centígrados) a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados);
 - II - dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;
 - III - dispor de veículos apropriados e isotérmicos;
 - IV - dispor, quando for o caso, de dependências apropriadas para industrialização.
- Parágrafo Único:** as fábricas de conservas do pescado obedecerão ainda, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

Art. 34:

- I - dispor de sala ou de área coberta para triagem dos ovos;

- II - dispor de dependência de recebimento dos ovos;
- III - dispor de dependências para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV - dispor de dependência para classificação comercial;
- V - dispor de câmaras frigoríficas;
- VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

Art. 35: As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 37 - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo Único: é proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, caixas, bandejas, mesas, tanques, carros-tanque e outros) com angulosidades e frestas;

Art. 38 - A SAA, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras;

Art. 39 - Os fumeiros serão com portas de ferro e providos de lanternins;

Art. 41 - A construção do estabelecimento deve obedecer as exigências previstas na legislação estadual de ordem sanitária e industrial;

Art. 44 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por tempo superior a 1 ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências e equipamentos;

Art. 48 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, a água de abastecimento deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos;

Art. 49 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos;

Art. 59 - Nenhum estabelecimento registrado ou relacionado pode ser vendido ou arrendado sem que seja efetuada a devida transferência de registro e relacionamento;

Art. 62 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, da realização dos trabalhos industriais e, depois deles, as águas servidas e residuais terão destino conveniente, de acordo com o órgão de defesa do meio ambiente;

Art. 63 - O maquinário, carros, tanques, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não-comestíveis;

Art. 64 - Os pisos e paredes, assim como o equipamentos usados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela S.A.A;

Art. 65 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais. O emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Estadual. Não é permitido para os fins deste ART. o emprego de produtos biológicos;

Parágrafo Único: é proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 66 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados;

Art. 67 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência;

Art. 68 - É proibido fumar em qualquer dependência e praticar qualquer ato que transgrida as normas de higiene;

Art. 69 - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado;

Art. 70 - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente limpas;

Art. 71 - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza;

Art. 72 - É proibido empregar na coleta embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana vasilhame de cobre, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição.

Art. 73 - Funcionários portadores de dermatoses de doenças infecto-contagiosas, repugnante, e de portadores indiferentes de salmonelas, é imediatamente afastado do trabalho, cabendo a Inspeção Estadual comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 74 - Os continentes já usados, 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 aproveitamento.

Parágrafo Único: é proibido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não-comestíveis.

Art. 75 - 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 da dependência.

Art. 76 - Não é permitido residir no corpo dos edifícios;

Art. 77 - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo Único: os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 78 - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 79 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 80 - Dispor de esterilizadores nas salas de matança e em outras dependências a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

Art. 81 -

II - o estabelecimento é obrigado a fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

IV - avisar com antecedência de 12 horas no mínimo, sobre a realização dos trabalhos de inspeção permanente;

VI - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à inspeção Estadual, para seu uso exclusivo;

VII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

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

XII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

Art. 82 - Os estabelecimentos de leite e derivados com volume de matéria-prima para beneficiamento ou industrialização, igual ou superior a 10.000 (dez mil) litros diários, devem ter na

direção dos trabalhos especialistas em indústrias de laticínios, diplomados em Escola de Veterinária ou outros cursos superiores com especialidade reconhecida por lei.

Parágrafo Único: nos estabelecimentos de laticínios de menor produção, admitir empregados habilitados em fábrica-escola de laticínios do país ou do estrangeiro.

Art. 83: Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios.

Parágrafo 1º: tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Estadual, deve ainda a firma anotar nos livros e mapas indicados a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e número de registro ou relacionamento do estabelecimento remetente.

Parágrafo 2º: os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo da S.A.A, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

Art. 87 - A administração do estabelecimento é obrigada a evitar maus tratos aos animais desde o momento de seu desembarque;

Art. 90 - Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Estadual;

Art. 454: Para melhor elucidação da qualidade e sanidade do leite antes de sua aceitação pelas usinas de beneficiamento ou entrepostos, o exame de que trata o item 6 (seis) do parágrafo 2 do Art. anterior, constará, além de outras, quando necessárias, das seguintes provas:

I - caracteres organolépticas;

II - lacto-filtração;

III - densidade a 15°C (quinze graus centígrados) e temperatura;

IV - acidez;

V - matéria gorda;

VI - extrato seco;

VII - prova de redutase;

VIII - crioscopia.

Parágrafo Único: Quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado o servidor responsável pela Inspeção Estadual fornecerá ao industrial o resultado do exame e respectivas conclusões para conhecimento dos fornecedores.

Art. 455: Em cumprimento ao disposto no item 7 do parágrafo único do Art. 669, serão feitas as mesmas provas determinadas no ART. anterior, acrescidas das de peroxidase e fosfatase.

Art. 456: Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de Inspeção adotado nas usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas, realizando-se, para o creme, no mínimo os seguintes exames:

I - caracteres organolépticos;

II - acidez;

III - matéria gorda.

Parágrafo 1º: Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

I - de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos;

II - de redutase, lacto-fermentação e bacteriológica, quando houver fabricação de leite condensado em pó ou produtos dietéticos.

Parágrafo 2º: O exame dos queijos será feito também durante a cura visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

Parágrafo 3º: O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas animais:

I - caracteres organolépticos;

II - acidez;

III - umidade sal e insolúveis;

IV - matéria gorda.

Art. 459: Quando houver dúvida sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida sequestrada sob a guarda e conservação do interessado até esclarecimento final pelos exames tecnológicos, químicos e bacteriológicos que forem realizados.

Art. 460: Os exames exigidos na inspeção do leite e seus derivados consignados nos ART. s anteriores, devem ser realizados diariamente por servidores das próprias empresas nos estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Estadual.

Art. 516 - A análise do leite, seja qual for o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina como densidade a 15°C, acidez dornic, extrato seco total e gordura;

Art. 750 - Recipientes usados só podem ser reaproveitados para envase, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados;

Art. 752 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, destinados ao consumo público ou estabelecimentos;

Art. 754º - Além de outras exigências previstas neste Regulamento e em legislação ordinária, os rótulos devem obrigatoriamente conter as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres, obedecendo às discriminações estabelecidas neste Regulamento, ou nome aceito por ocasião da aprovação das fórmulas;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Estadual;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

- VI - localização do estabelecimento, especificando o Município e Estado, facultando-se declaração de rua e número;
- VII - marca comercial do produto;
- VIII - algarismos correspondentes à data da fabricação dispostos em sentido horizontal ou vertical;
- IX - prazo de validade;
- X - pesos: líquido e bruto;
- XI - fórmula de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;
- XII - a especificação "Indústria Brasileira".

Art. 763 - Os rótulos ou carimbos de Inspeção Estadual devem sempre referir-se ao estabelecimento produtor mesmo quando excepcionalmente, a juízo da S.A.A., sejam aplicados nos entrepostos ou outros estabelecimentos fiscalizados.

Art. 773 - Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Estadual.

Art. 786 - O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.E." e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte superior a palavra Estado de Santa Catarina ou SC, representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Estadual, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados neste Regulamento.

Art. 790 - Os estabelecimentos só podem utilizar rótulos em matérias-primas e produtos de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pela S.A.A.

Art. 802 - Nenhum produto de origem animal pode entrar em fábrica com SIE, sem que seja identificado com registro de outro estabelecimento com SIE ou SIF.

VI - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Estadual, para seu uso exclusivo;

VII - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

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

XII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

Art. 809 - Os produtos de origem animal saídos dos estabelecimentos e em trânsito só terão livre curso quando estiverem devidamente rotulados e conforme o caso, acompanhados de certificado sanitário expedido em modelo próprio, firmado por servidor autorizado.

Art. 818 - Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

+++++

PENALIDADES

LEI ESTADUAL Nº 8.534, de 19/01/1992, DECRETO ESTADUAL Nº 3748, de 12/07/1993. Institui o Regulamento Estadual de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA.

Art. 825 - As penas administrativas a serem aplicadas por servidores da S.A.A. constarão de apreensão ou condenação das matérias-primas e produtos, multas, suspensão temporária da Inspeção Estadual e cassação do registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art 826 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I - se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV - forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;
- V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento.

Parágrafo Único: Nos casos do presente Art., independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, tais como multas suspensão da Inspeção Estadual ou cassação de registro ou relacionamento, será adotado o seguinte critério:

- I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana após o rebeneficiamento determinado pela Inspeção Estadual;
- II - nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não-comestíveis ou para alimentação de animais, ambos os casos, mediante assistência da Inspeção Estadual.

Art. 827 - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I) Adulterações:

- a - quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b - quando no preparo dos produtos haja sido empregada matériaprima alterada ou impura;
- c - quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da S.A.A.;
- d - quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e - quando se verifique intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II) Fraudes:

- a - alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela S.A.A.;
- b - quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão dos produtos fabricados;
- c - supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d - conservação com substâncias proibidas; e - especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III) Falsificações:

- a - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusivamente de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b - quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 828, I, Multa de 220 a 2.200 UFIRS ou por indicador oficial que a substituir:

"a" - aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos...

LEI ESTADUAL Nº 10.366 de 24/01/1997, DECRETO ESTADUAL Nº 2.919, de 01/06/1998, DECRETO ESTADUAL Nº 3.527 de 15/12/1998. Institui o Regulamento a Legislação de Defesa Sanitária Animal da Secretaria de Estado da Agricultura e Pesca de Santa Catarina.

Art. 26º, VIII - apreensão e destruição de produtos e subprodutos de origem animal: medida sanitária que visa apreender e destruir produtos e subprodutos de origem animal suspeitos ou infectados ou que estejam transitando sem a respectiva certificação zoosanitária ou em desacordo com a legislação sanitária federal, a Lei Estadual nº 10.366/97, este regulamento e atos normativos da SDA.

LEI Nº 12854 - 22/12/2003 - Institui o CÓDIGO ESTADUAL DE PROTEÇÃO AOS ANIMAIS.

Art. 27. Sem prejuízo das responsabilidades de natureza civil ou penal cabíveis, os infratores à presente Lei sofrerão, alternativa ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão dos animais, instrumentos, equipamentos ou veículos de qualquer natureza utilizados no momento da infração; e
- IV - interdição total ou parcial, temporária ou permanente, de locais e estabelecimentos.

Parágrafo único. As penalidades serão aumentadas de um sexto a um terço, se ocorrer morte do

animal.

Art. 28. As infrações aos dispositivos da presente Lei classificam-se em:

- I - leves, aquelas em que o infrator seja beneficiado por circunstâncias atenuantes;
- II - graves, aquelas onde for verificada uma circunstância agravante; e
- III - gravíssimas, aquelas em que forem verificadas duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 30. A pena de multa será aplicada em infrações consideradas graves e gravíssimas e nos seguintes valores pecuniários:

- I - infrações graves, de R\$ 500,00 (quinhentos reais) a R\$ 1.000,00 (um mil reais); e
- II - infrações gravíssimas, de R\$ 1.001,00 (um mil e um reais) a R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

§ 1º Haverá acréscimo por exemplar excedente no valor de:

- I - R\$ 200,00 (duzentos reais) por unidade;

Art. 32. São circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária;
- IV - ter a infração conseqüências calamitosas à população, à saúde e ao bem-estar animal;
- V - se, tendo conhecimento de ato lesivo aos animais e ao meio ambiente, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo; e
- VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

LEI FEDERAL Nº. 7.889, de 23/11/1989. Dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial Dos Produtos De Origem Animal.

Art. 1º A prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, de que trata a Lei nº. 1.283, de 18 de dezembro de 1950, é da competência da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, nos termos do ART. 23, inciso II, da Constituição.

Art. 2º Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal 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 até 25.000 (vinte e cinco mil) Bônus do Tesouro Nacional BTN, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;
- V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º As multas previstas neste Art. serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência a ação fiscal, levando-se em conta, além das

circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Art. 4º São competentes para realizar a fiscalização de que trata esta Lei:

a) o Ministério da Agricultura, nos estabelecimentos mencionados nas alíneas a, b, c, d, e, e f, do Art. 3º, que façam comércio interestadual ou internacional;

b) as Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios, nos estabelecimentos de que trata a alínea anterior que trata a alínea anterior que façam comércio intermunicipal;

Art. 7º Nenhum estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal poderá funcionar no País, sem que esteja previamente registrado no órgão competente para a fiscalização da sua atividade, na forma do Art. 4º.

DECRETO-LEI Nº 2.848, DE 7 DE DEZEMBRO DE 1940 - Código Penal Brasileiro.

Resistência

Art. 329 - Opor-se à execução de ato legal, mediante violência ou ameaça a funcionário competente para executá-lo ou a quem lhe esteja prestando auxílio:

Pena - detenção, de dois meses a dois anos.

§ 1º - Se o ato, em razão da resistência, não se executa:

Pena - reclusão, de um a três anos.

§ 2º - As penas deste artigo são aplicáveis sem prejuízo das correspondentes à violência.

Desobediência

Art. 330 - Desobedecer a ordem legal de funcionário público:

Pena - detenção, de quinze dias a seis meses, e multa.

Desacato

Art. 331 - Desacatar funcionário público no exercício da função ou em razão dela:

Pena - detenção, de seis meses a dois anos, ou multa.