

Instrução Normativa Nº 007 de 30/08/2016

Publicado no DOE em 31 de agosto de 2016

Regulamenta as atividades de inspeção de produtos e subprodutos de origem animal a ser realizada por empresas credenciadas no Idaf nos estabelecimentos de abate registrados no Serviço de Inspeção Estadual, SIE-Idaf.

O diretor-presidente em exercício, no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 48 do Regulamento do IDAF, aprovado pelo Decreto nº 910-R, de 31/10/2001 e suas alterações e,

Considerando a necessidade de normatizar as atividades de inspeção de produtos e subprodutos de origem animal realizados pelos médicos veterinários habilitados e contratados pelas empresas credenciadas no Idaf.

Considerando o disposto na Lei Estadual 10.541 de 17 de junho de 2016 e Decreto Estadual 3996-R de 26 de julho de 2016.

Resolve:

Art. 1º O presente regulamento institui as normas que regulam em todo o território do Estado do Espírito Santo, a inspeção de produtos e subprodutos de origem animal em estabelecimentos de abate registrados no Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

Art. 2º Para efeitos deste regulamento entende-se por:

I - Médico veterinário habilitado: profissional formado em medicina veterinária, registrado em conselho profissional de classe, que atenda aos requisitos estabelecidos no Decreto Estadual n.º 3996-R de 26 de julho de 2016, devidamente capacitado, contratado por empresa previamente credenciada pelo Idaf para execução de atividade de inspeção de produtos e subprodutos de origem animal nos estabelecimentos de abate registrados no SIE.

II - Empresa credenciada: pessoa jurídica credenciada no Idaf conforme requisitos estabelecidos no Decreto Estadual n.º 3996-R de 26 de julho de 2016.

CAPÍTULO I
DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

Art. 3º São obrigações das empresas credenciadas:

- I - executar atividades de inspeção sanitária de produtos e subprodutos de origem animal em conformidade deste regulamento e normas complementares, respondendo por negligência, imprudência e imperícia dos médicos veterinários habilitados a ela vinculados;
- II - cumprir as normas de inspeção de produtos e subprodutos de origem animal em vigor bem como demais recomendações técnicas emitidas pelo Idaf;
- III - aprimorar e atualizar os conhecimentos técnicos dos médicos veterinários habilitados;
- IV - capacitar e atualizar os auxiliares de inspeção disponibilizados pelos estabelecimentos de abate para atuar nas linhas de inspeção;

Art. 4º São obrigações dos médicos veterinários habilitados:

- I - verificar documentação sanitária e de trânsito dos animais recepcionados nos estabelecimentos;
- II - preencher, arquivar e conservar documentos de verificação e controle das atividades de inspeção, disponibilizando ao Idaf de acordo com cronograma estabelecido ou sempre que solicitado;
- III - realizar inspeção ante-mortem e post-mortem de todos os animais destinados ao abate;
- IV - verificar os procedimentos operacionais de abate;
- V - identificar lesões em vísceras, carcaças, linfonodos, entre outros;
- VI - realizar julgamento, condenação e destinação em conformidade com o que preconiza este regulamento e normas complementares;
- VII - verificar as condições de bem estar animal;
- VIII - verificar os programas de autocontrole do estabelecimento de abate;
- IX - acompanhar a expedição de produtos e subprodutos de origem animal garantindo o cumprimento das normas estabelecidas e emitir certificados sanitários para produtos e subprodutos de origem animal;
- X - suspender temporariamente o abate em situações de risco sanitário imediato, na ausência de documentação sanitária obrigatória, na inobservância de bem estar animal ou em caso de haver impedimento ou dificuldade na realização das atividades de inspeção;

XI - comunicar imediatamente o Idaf em caso de suspensão de abate, ocorrência de doenças de notificação obrigatória, ou outros casos que se fizer necessária a ação fiscal.

Art. 5º Os estabelecimentos de abate registrado no SIE são obrigados à:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente regulamento e normas complementares;

II - disponibilizar pessoal para atuar como auxiliares de inspeção do médico veterinário habilitado;

III - fornecer materiais e condições necessárias às atividades do médico veterinário habilitado e seus auxiliares;

IV - manter boa relação com médico veterinário habilitado e empresa credenciada acatando as normas estabelecidas.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES, PESCADO E DERIVADOS

Art. 6º Nos estabelecimentos de abate sob inspeção estadual é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste regulamento e em norma complementar.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento só pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º Para a realização do abate previsto no §1º deste artigo deve estar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 3º Só será permitido o abate dos animais, quando nas dependências do estabelecimento estiver presente o médico veterinário habilitado, e este realize a inspeção ante-mortem e a pós-mortem de todos os animais abatidos.

Seção I

Da Inspeção Ante Mortem

Art. 7º O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ocorrer com prévio conhecimento de médico veterinário habilitado.

Art. 8º A inspeção ante-mortem tem início com a verificação dos documentos sanitários e de trânsito dos animais e finaliza-se com a liberação dos lotes para o abate pelo médico veterinário habilitado.

Art. 9º Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pelo médico veterinário habilitado, que julgará as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

Art. 10. Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de medicamentos de uso veterinário, o médico veterinário habilitado pode isolar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decidir acerca de sua destinação.

Art. 11. Qualquer caso suspeito implica o exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

Art. 12. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só podem ser desembarcados na presença do médico veterinário habilitado.

Art. 13. Sempre que o médico veterinário habilitado julgar necessário, as cópias dos documentos de procedência com informações de interesse sobre o lote devem estar disponíveis com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para avaliação.

Art. 14. Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao médico veterinário habilitado proceder como se segue:

I - notificar ao serviço oficial de sanidade animal primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de sanidade animal.

Art. 15. Nos casos em que no ato da inspeção ante mortem os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. Quando da suspeita de outras doenças não previstas neste regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para o estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 16. O estabelecimento deve adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 17. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. Os parâmetros referentes às permanências prévias ao abate, previstas no caput serão estabelecidos em norma complementar.

Art. 18. É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate, pelo médico veterinário habilitado.

Art. 19. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do médico veterinário habilitado.

Art. 20. É proibido o abate de animais que apresentem repleção do trato gastrintestinal.
Parágrafo único. Não se aplica o previsto no caput para os animais de caça e pesca extrativa.

Art. 21. As fêmeas em gestação adiantada, com sinais de parto recente ou aborto, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento.

§ 1º As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que são avaliadas de acordo com este Regulamento.

§ 2º No caso de partos que ocorram nas dependências do estabelecimento, as fêmeas e seus filhotes devem ser retirados do estabelecimento, retornando preferencialmente para a origem. As fêmeas só poderão retornar para o abate decorridos 10 (dez) dias do parto.

Art. 22. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 23. É proibido o abate de suídeos machos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente, neste caso excetua-se aqueles castrados por método não cirúrgico, aprovado por norma complementar.

Art. 24. Quando no exame ante mortem forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido ao final do abate ou em instalações específicas para este fim.

Art. 25. Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados.

Parágrafo único. Não se aplica o previsto no caput às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 26. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do médico veterinário habilitado, para providenciar a necropsia ou o sacrifício, bem como determinar demais medidas que se façam necessárias.

§ 1º As aves e outros pequenos animais recebidos mortos nas plataformas devem ser acondicionados em recipientes herméticos fechados até a realização da necropsia.

§ 2º As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 27. Quando o médico veterinário habilitado autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para unidade de necropsia deve ser utilizado veículo ou recipiente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou autoclavado em equipamento próprio, que permita a destruição do agente infeccioso.

§ 3º Não confirmada a suspeita, os animais necropsiados podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

§ 4º Concluídos os trabalhos de necropsia, o veículo ou recipiente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 28. O médico veterinário habilitado levará ao conhecimento do serviço oficial de sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados.

Art. 29. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Parágrafo único. Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida em norma complementar ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, pelo médico veterinário habilitado.

Art. 30. Os répteis: jacarés e quelônios e os anfíbios: rãs devem, também, ser submetidos à inspeção ante mortem.

§ 1º Na inspeção dos jacarés, serão adotados os procedimentos:

I - observação dos aspectos sanitários e nutricionais;

II - nos casos de caquexia devem ser abatidos em separado ou ao final do processo normal de abate e suas carcaças condenadas;

III - nos casos de lesões por canibalismo ou outras lesões, podem ser afastados do abate para recuperação;

IV - afecções por outros motivos não identificáveis, devem ser separados para avaliação do seu estado de saúde e posterior destinação.

§ 2º Na inspeção dos quelônios, serão adotados os procedimentos:

I - observação dos aspectos sanitários e nutricionais no casco;

II - realização de inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e

III - abate em separado quando da presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, conjuntivites infecciosas, ceratoconjuntivites, ceratites, exoftalmia, a não retração dos apêndices quando manipulados, ou outras doenças e afecções.

§ 3º Na inspeção das rãs, serão adotados os procedimentos:

I - observação dos aspectos sanitários e nutricionais;

II - observação da postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e

III - abate em separado quando apresentarem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções.

Art. 31. A inspeção ante mortem do abate de pescado abrange os procedimentos de recepção de peixes de cultivo, depuração e insensibilização, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda, outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos neste regulamento, em norma complementar e demais legislações pertinentes em vigor.

Art. 32. O estabelecimento deve apresentar previamente ao abate a documentação necessária para verificação das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica ou a critério do Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 33. Os animais que chegarem ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como os que forem excluídos do abate normal, após exame ante mortem, devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. Serão abatidos emergencialmente os animais:

I - doentes, que apresentem sinais de moléstias infecto-contagiosas de notificação imediata;

II - agonizantes

III - contundidos;

IV - com fraturas;

V - com hemorragia;

VI - com hipotermia ou hipertermia;

VII - impossibilitados de locomoção;

VIII - com sinais clínicos neurológicos; e

IX - outros estados de saúde estabelecidos em norma complementar.

Art. 34. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o médico veterinário habilitado poderá realizar colheita de material para análise laboratorial, especialmente, quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Parágrafo único. Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, o médico veterinário habilitado realizará colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em norma complementar.

Art. 35. O abate de emergência deve ocorrer na presença do médico veterinário habilitado.

Art. 36. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento ou em norma complementar.

Art. 37. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, na forma deste Regulamento e em norma complementar.

Art. 38. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional.

Parágrafo único. No caso previsto no caput o médico veterinário habilitado deve avaliar:

I - a quantidade de sangue retida na musculatura;

II - os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo;

III - se a face interna da pele está ressecada;

IV - se existe a presença de congestão hipostática;

V - se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue;

VI - a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração; e

VII - se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Seção II

Do Abate de Animais

Art. 39. Só é permitido o abate de animais por método humanitário e utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal devem seguir as especificações e procedimentos estabelecidos em norma complementar.

§ 2º É facultado o abate de animais sem insensibilização de acordo com preceitos religiosos, desde que, comprovadamente, seus produtos sejam destinados ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

§ 3º Os estabelecimentos autorizados a realizar o abate de animais para atender preceitos religiosos devem dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto neste regulamento.

Art. 40. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades. Parágrafo único. O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 41. A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método estabelecido em norma complementar. Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo respeitando o período mínimo de sangria estabelecido em norma complementar.

Art. 42. As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I - a seco;

II - após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - outro processo estabelecido em norma complementar. Parágrafo único. A depenagem pode ser seguida de imersão em substâncias adesivas.

Art. 43. É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar estabelecido em norma complementar, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado, e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem a prévia escaldagem e depilação.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

Art. 44. O médico veterinário habilitado pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 45. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão analisadas de acordo com o estabelecido em norma complementar.

§ 2º O médico veterinário habilitado deve aplicar as medidas previstas para a inspeção post mortem, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 46. Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie, e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação do médico veterinário habilitado.

§ 1º A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 47. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esola e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 48. Todas as carcaças ou partes, órgãos e vísceras, ao serem armazenadas em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas, devem ser previamente resfriadas ou congeladas, dependendo da especificação do produto.

Art. 49. As carcaças ou partes, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 50. O médico veterinário habilitado deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infecto-contagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

Seção III

Das Disposições Gerais da Inspeção Post Mortem

Art. 51. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o médico veterinário habilitado pode ser auxiliado por funcionários cedidos pelo estabelecimento de abate.

§ 1º A equipe de inspeção será definida, respeitando a quantidade necessária para a execução das atividades.

§ 2º Os funcionários cedidos pelo estabelecimento de abate deverão ser capacitados pela empresa credenciada para execução das atividades de inspeção.

Art. 52. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça ou partes, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 53. Nos casos em que no ato da inspeção post mortem se evidencie a ocorrência de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata, determinada pelo serviço oficial de sanidade animal, além das medidas já estabelecidas neste regulamento, cabe ao médico veterinário habilitado interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo retido aguardando as medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infecto-contagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerando os lotes envolvidos.

Art. 54. Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 55. Toda carcaça ou partes, órgãos ou vísceras examinadas nas linhas de inspeção que apresentem lesões ou anormalidades que determinem o seu desvio para o Departamento de Inspeção Final - DIF devem ser examinadas e terem a destinação conveniente, conforme critérios estabelecidos em norma complementar.

§ 1º O exame e o destino de carcaças ou partes, órgãos e vísceras são atribuições do médico veterinário habilitado do serviço de inspeção estadual.

§ 2º As partes da carcaça, órgãos ou vísceras que apresentem lesões ou anormalidades que não têm implicações com a carcaça podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção.

§ 3º As carcaças ou partes e órgãos condenados ficarão retidos pelo médico veterinário habilitado e serão removidos do Departamento de Inspeção Final - DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º Todo material condenado deve ser desnaturado ou retido pelo médico veterinário habilitado quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 56. É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame pelo médico veterinário habilitado.

Art. 57. As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos oficiais, sob a supervisão do médico veterinário habilitado.

Parágrafo único. Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 58. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado pode ser colhido material pelo médico veterinário habilitado e encaminhado para exame laboratorial, podendo as carcaças e vísceras permanecer retidas em instalações específicas.

Art. 59. É obrigatória a condenação de carcaças ou partes e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça, devendo ainda adotar o seguinte:

I - condenar as carcaças ou partes e órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - condenar as carcaças com alterações gerais como: caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - destinar para o tratamento pelo calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;

IV - liberar as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas os órgãos e as áreas atingidas; e

V - liberar as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 60. É obrigatória a condenação das carcaças que apresentem lesões generalizadas ou lesões localizadas de actinomicose e actinobacilose nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça, no entanto:

I - quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permitese o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 61. É obrigatória a condenação das carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 62. É obrigatória a condenação das carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 63. É obrigatória a condenação das carcaças e órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose, quando em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º Os animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente, e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados obrigatoriamente para o Departamento de Inspeção Final - DIF.

§ 2º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º É obrigatória a condenação do úbere, do trato genital e do sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 64. É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 65. É obrigatória a condenação das carcaças de animais portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como: áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;

IV - devem ser tomadas as precauções necessárias com as pessoas que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia individual com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhadas ao serviço médico como medida de precaução;

V - todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados; e

VI - a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 66. É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de carbúnculo sintomático.

Art. 67. É obrigatória a condenação das carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

§ 2º Podem ser destinadas a salga, tratamento pelo calor ou condenação total, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 68. É obrigatória a condenação das carcaças ou partes, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 69. É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único. Podem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 70. É obrigatória a condenação dos fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

Art. 71. É obrigatória a condenação dos órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 72. As carcaças ou partes, ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrintestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças ou partes, ou órgãos podem ser liberados.

§ 3º No caso de aves, rãs e lagomorfos, devem ser condenadas as carcaças e os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 73. É obrigatória a condenação das carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§ 1º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentem lesões extensas, mas sem o seu comprometimento total, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 74. É obrigatória a condenação das carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 75. É obrigatória a condenação de órgãos e vísceras de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp (esofagostomose), podendo ser liberados os intestinos ou partes que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 76. É obrigatória a condenação dos pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose.

Art. 77. É obrigatória a condenação dos fígados parasitados por fasciola hepática.

Art. 78. É obrigatória a condenação dos fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

Art. 79. É obrigatória a condenação das línguas que apresentem glossite.

Art. 80. É obrigatória a condenação dos órgãos e vísceras que apresentem cisto hidático.

Parágrafo único. Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 81. É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art. 82. É obrigatória a condenação das carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos.

Parágrafo único. Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo.

Art. 83. É obrigatória a condenação dos corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

§ 1º Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.

§ 2º Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça.

Art. 84. É obrigatória a condenação dos rins com lesões, tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se

estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões não relacionadas a doenças infecto-contagiosas, a carcaça e o rim podem ser liberados para o consumo, dependendo da extensão da lesão, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 85. É obrigatória a condenação das carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 86. É obrigatória a condenação ou destinação à esterilização pelo calor das carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

Art. 87. É obrigatória a condenação das partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas (miíases).

Art. 88. É obrigatória a condenação dos fígados com necrobacilose nodular.

Art. 89. É obrigatória a condenação das carcaças de animais com neoplasias extensas, que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase.

§ 1º É obrigatória a condenação de todo órgão ou parte de carcaça, atingidos pela neoplasia.

§ 2º É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras de animais com linfoma maligno.

§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas às partes e órgãos comprometidos.

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e órgãos comprometidos.

Art. 90. É obrigatória a condenação dos órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao ser humano, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 91. Podem ser liberadas para consumo humano direto as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto desde que não haja evidência de infecção ou lesões na carcaça, devendo em todos os casos ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 92. É obrigatória a condenação das carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose).

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 93. É obrigatória a condenação das carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 94. É obrigatória a condenação dos fígados que apresentem lesão generalizada de teleangiectasia maculosa.

Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 95. As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame ante mortem o animal apresentar-se febril;

II - for acompanhada de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existirem lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

§ 2º As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput deste artigo.

§ 4º Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 96. Podem ser destinadas ao aproveitamento condicional as carcaças, órgãos e vísceras de animais magros livres de qualquer processo patológico.

Art. 97. Nos casos de aproveitamento condicional, os produtos devem ser submetidos a um dos seguintes tratamentos:



I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius);

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer dos tratamentos previstos neste artigo deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos neste artigo, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Estadual.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional permitese a transferência do produto para outro estabelecimento que possua condições tecnológicas para este fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação do recebimento pelo Serviço de Inspeção Estadual no destino ou tratamento mais rigoroso no próprio estabelecimento.

Subseção I

Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 98. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta subseção e em norma complementar, aplicam-se, também, no que couber, o disposto na Seção III.

Art. 99. As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial, devem ser condenadas:

I - apenas as áreas atingidas, quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão; ou

II - totalmente, quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do médico veterinário habilitado.

Art. 100. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou áreas atingidas devem ser condenadas.

Art. 101. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 102. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as decorrentes de escaldagem excessiva, devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

Art. 103. No caso de alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniacal, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura, devem ser condenadas as aves, inclusive as de caça.

Art. 104. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudotuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras dos lagomorfos.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do médico veterinário habilitado.

Art. 105. No caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, as carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial, após remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 106. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao ser humano ou aos animais, devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras.

Parágrafo único. Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas apenas as vísceras ou áreas atingidas.

Subseção II

Da Inspeção Post Mortem de Bovinos e Bubalinos

Art. 107. Na inspeção de bovinos e bubalinos, além do disposto nesta subseção e em norma complementar, aplicam-se, também, no que couber, o disposto na Seção III.

Art. 108. É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras de bovinos e bubalinos acometidos das seguintes doenças:

I - hemoglobinúria bacilar dos bovinos;

II - varíola;

III - septicemia hemorrágica; e

IV - febre catarral maligna.

Art. 109. É obrigatória a condenação das carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina).

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados simultaneamente em pelo menos 2 (dois) locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos 4 (quatro) cistos, adicionalmente à confirmação da presença de 4 (quatro) ou mais cistos, simultaneamente, nas massas musculares integrantes de cada uma das principais grandes peças que compõem as diversas subdivisões da carcaça, a saber, paleta, dianteiro-sem-paleta, lombo e o conjunto coxão e alcatra, após pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) e no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo).

§ 2º Quando forem encontrados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou salga, após remoção e condenação da área atingida.

§ 4º Quando for encontrado 1 (um) único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta

pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após remoção e condenação da área atingida.

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, assim como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto em norma complementar.

Subseção III

Da Inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 110. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta subseção e em norma complementar, aplicam-se, também, no que couber, o disposto na Seção III.

Art. 111. É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos das seguintes doenças:

I - meningite cérebro-espinhal;

II - encefalomielite infecciosa;

III - febre tifóide;

IV - durina;

V - mal de cadeiras;

VI - azotúria;

VII - hemoglobinúria paroxística;

VIII - garrotilho; ou

IX - quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas.

Art. 112. É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.

Art. 113. É obrigatória a condenação das carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo, observando-se os seguintes procedimentos:

I - quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que

possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de sanidade animal;

II - devem ser tomadas as precauções necessárias com as pessoas que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e antissepsia individual com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução; e

III - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando houver suspeita de mormo durante a inspeção ante-mortem o médico veterinário habilitado deve suspender o abate e imediatamente comunicar o Idaf.

Subseção IV

Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 114. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta subseção e em norma complementar, aplica-se, também, no que couber, o disposto na Seção III.

Art. 115. É obrigatória a condenação das carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia. Parágrafo único. Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem ser condenados.

Art. 116. É obrigatória a condenação das carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina).

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 5 (cinco) ou mais cistos considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, e na musculatura da carcaça, conforme realizado em bovídeos.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e demais tecidos envolvidos, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

Art. 117. É obrigatória a condenação das carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção V

Da Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 118. Na inspeção de pescado além do disposto nesta subseção e em norma complementar, aplicase, também, no que couber, o disposto na Seção III.

Art. 119. Entende-se por Pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, podendo ser exigida a utilização do nome científico em norma complementar.

Art. 120. O disposto neste regulamento é extensivo aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. Serão estabelecidos os procedimentos técnico-específicos de inspeção para os gastrópodes terrestres em norma complementar.

Art. 121. Na inspeção post mortem de rotina das diversas espécies de pescado, deve-se realizar, respeitadas as particularidades de cada espécie:

I - observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II - exame de cabeça, narinas e olhos;

III - exames visual e táctil do casco, carapaça, plastrão e pontes;

IV - exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e

V - exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 122. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I - peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, isenta de pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado;
 - i) odor próprio, característico da espécie;

II - crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria à espécie, isenta de pigmentação estranha;
- e) olhos vivos e proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e

III - moluscos bivalves:

- a) devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
- b) odor próprio e suave; e
- c) carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie;

IV - moluscos cefalópodes:

- a) pele lisa e úmida;
- b) olhos vivos e proeminentes nas órbitas;
- c) carne firme e elástica;
- d) ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
- e) odor próprio;

V - moluscos gastrópodes:

- a) carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
- b) odor próprio e suave; e
- c) devem ser preservados vivos e vigorosos;

VI - anfíbio - carne de rã:

- a) odor suave e característico da espécie;
- b) cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
- c) ausência de lesões e elementos estranhos; e
- d) textura firme, elástica e tenra;

VII - répteis - carne de jacaré:

- a) odor característico da espécie;
- b) cor branca rosada;
- c) ausência de lesões e elementos estranhos; e
- d) textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

VIII - répteis - carne de quelônios:

- a) odor próprio e suave;
- b) cor característica da espécie;
- c) livre de manchas escuras; e
- d) textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

§ 3º As lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos;

Art. 123. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 124. É obrigatória a lavagem prévia do pescado recebido nos estabelecimentos, respeitadas as particularidades das espécies, com água hipoclorada corrente e sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 125. Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, à exceção daquelas espécies de grande tamanho a ser definido em norma complementar.

Art. 126. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 127. O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, à exceção daquelas espécies de grande tamanho a ser definido em norma complementar.

Art. 128. O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativos) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições a serem definidas em norma complementar, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado, observando-se o seguinte:

I - uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco; e

II - o pescado, uma vez descongelado, não poderá ser submetido ao recongelamento,

Art.129. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis às doenças ou infecções, bem como à presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento e comprovado por registros auditáveis, utilizando-se um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área

geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados em norma complementar, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 130. Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, será estabelecido em norma complementar, quais espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, descabeçamento ou evisceração previamente ao encaminhamento ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 131. O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 132. Permite-se o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar:

I - injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou

II - proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 133. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - tratamento térmico

Art. 134. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único. Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 135. Considera-se impróprio para o consumo humano o pescado:

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

II - que apresente coloração, odor ou sabor anormais;

III - portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde;

IV - que apresente infecção muscular maciça por parasitas;

V - recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VI - que apresente resíduos de produtos de uso veterinário, de agrotóxicos ou contaminantes, acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica do órgão competente do setor saúde;

VII - apresente outras alterações que o tornem impróprio, definidas pelo Serviço de Inspeção Estadual; e

VIII - quando não se enquadrar nos limites estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para o pescado fresco.

Parágrafo único. O pescado que encontrar-se nas condições dispostas neste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização.

Art. 136. O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, aguardando destinação.

Subseção VI

Da Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 137. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta subseção e em norma complementar, aplicase, também, no que couber, o disposto na Seção III.

Art. 138. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como: eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo humano, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 139. É obrigatória a condenação das carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 140. É obrigatória a condenação das carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína).

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados rotineiramente nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de 2 (dois) ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas na musculatura da paleta, lombo e pernil.

§ 2º Quando for encontrado mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado 1 (um) único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, coração, porção muscular do esôfago e os tecidos adiposos, assim como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 141. É obrigatória a condenação das carcaças de animais criptorquidas ou com sinais de castração recente, quando for comprovada, por meio de testes específicos, a presença de forte odor sexual.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 142. Devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela com eritema cutâneo difuso detectados na inspeção ante morte.

§ 1º Nos casos previstos no caput, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite agravadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§ 2º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou áreas atingidas.

§ 3º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 143. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

§ 2º No caso de carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 144. É obrigatória a condenação das carcaças de suínos acometidos de peste suína.

§ 1º Quando os rins e linfonodos revelarem lesões duvidosas e desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação deve ser total.

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

§ 3º Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 145. Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella* spp (Triquinelose).

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos binômios de tempo e temperatura seguintes:

I - por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O Serviço de Inspeção Estadual poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previsto em norma complementar.

Art. 146. É obrigatória a condenação de todos os suídeos que morrerem asfixiados, bem como dos que caírem vivos no tanque de escaldagem.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aquelas ocorridas em decorrência da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Seção IV **Das Seções Anexas ao Abate**

Art. 147. Os locais denominados de seções anexas ao abate são de:

- I - Miúdos;
- II - Mocotós;
- III - Bucharia; e
- IV - Triparia.

Art. 148. Para efeitos desse regulamento entende-se como Seção de Miúdos o local destinado à manipulação, toaleta e preparo para melhor apresentação e subsequente tratamento dos órgãos, vísceras, carne industrial e de alguns cortes específicos, como diafragma e seus pilares, retirados dos animais abatidos.

Parágrafo único. Podem ser manipulados nesta seção encéfalo, língua, coração, fígado, pulmões, rins, baço, cabeça, aorta, traquéia, testículos, rabo, medula espinhal, ligamentos, tendões, glândula mamária, vergalho, cartilagens e glândulas endócrinas e outras partes consideradas comestíveis, preservadas as condições de fluxo e as demais estabelecidas em normas complementares de cada espécie, evitando-se riscos de contaminação cruzada, observando-se o seguinte:

- I - os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e, a seguir, abundantemente lavados;
- II - no coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados; e
- III - os miúdos e as carnes industriais devem ser submetidos à prévia lavagem e ao escorrimento, seguido de pré-resfriamento, antes da frigorificação ou embalagem.

Art. 149. Para efeitos desse regulamento entende-se como Seção de Mocotós o local destinado à manipulação, limpeza e preparo das patas de bovinos para fins comestíveis, preservadas as condições de fluxo e evitando-se riscos de contaminação cruzada.

Art. 150. Para efeitos desse regulamento entende-se como Seção de Bucharria o local destinado à manipulação, limpeza e preparo dos estômagos de ruminantes para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) subseções separadas fisicamente, sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo gástrico e retirada da mucosa e a segunda para cozimento e preparo final.

Art. 151. Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser lavados imediatamente após o esvaziamento.

§ 1º Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, óxido de cálcio ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão regulador da saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Estadual, devendo ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado, seguido de pré-resfriamento, antes da frigorificação ou embalagem.

§ 2º Permite-se a extração da mucosa do abomaso para produção de coalho.

Art. 152. Para efeitos desse regulamento entende-se como Seção de Triparia o local destinado à manipulação, toailete e preparo de órgãos e vísceras abdominais para fins comestíveis, constituindo-se de 2 (duas) subseções separadas fisicamente, sendo a primeira para esvaziamento do conteúdo e retirada da mucosa e a segunda para cozimento ou salga e preparo final.

§ 1º Para o aproveitamento dos produtos de triparia, é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual.

§ 2º Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão regulador da saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Estadual, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 153. Quando se tratar de produtos de triparia que exijam tratamento térmico, os procedimentos devem ser realizados em locais apropriados, completamente isolados e exclusivamente destinados a este fim, preservadas as condições de fluxo e evitando-se riscos de contaminação cruzada.

Art. 154. Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e limpeza.

Art. 155. Permite-se a retirada de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponha de instalações e equipamentos apropriados, observado o disposto em norma complementar.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 156. O SIE expedirá normas complementares necessárias à execução deste regulamento.

Parágrafo único: Quando da ausência destas, serão consideradas legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes.

Art. 157. O SIE poderá estabelecer procedimentos emergenciais de inspeção e fiscalização em decorrência da existência ou suspeita de doenças de animais exóticas ou não que possam ocorrer no Estado do Espírito Santo.

Art. 158. A empresa credenciada, o médico veterinário habilitado e o estabelecimento de abate respondem pelo descumprimento das disposições previstas neste regulamento, sujeitando-se a aplicação das penas previstas na lei estadual 10.476 de 22 de dezembro de 2015, sem prejuízo de eventuais sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis.

Art. 159. Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação, respeitando o prazo estabelecido na Lei Estadual 10.541 de 17 de junho de 2016.

Vitória-ES, 30 de agosto de 2016.

EZRON LEITE THOMPSON
Diretor-presidente em exercício