

Decreto nº 1417 DE 01/10/2015

Norma Estadual - Pará

Publicado no DOE em 02 out 2015

Aprova o Regulamento da Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, do Estado do Pará.

O Governador do Estado do Pará, em exercício, no uso das atribuições que lhe confere o art. 135, inciso III, da Constituição Estadual,

Decreta:

Art. 1º Fica aprovado o Regulamento da Inspeção e Fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Estado do Pará, a ser aplicado nos estabelecimentos que realizem o comércio intermunicipal, compreendidos no art. 2º da Lei nº 6.679 , de 10 de agosto de 2004, e nos termos do art. 3º da referida Lei.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO, 1º de outubro de 2015.

JOSÉ DA CRUZ MARINHO

Governador do Estado em exercício

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO ESTADO DO PARÁ

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Regulamento estabelece as normas que regulam, no Estado do Pará, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos e subprodutos de origem animal.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, previstos neste Regulamento, os animais de açougue, os animais silvestres e exóticos para abate autorizado pelo Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis - IBAMA, o pescado, o leite, o ovo, o produto das abelhas, bem como seus produtos, subprodutos e derivados, e diferentes espécies de animais destinadas ao consumo

humano.

§ 1º São considerados animais de açougue os bovínos, os eqüídeos, os muare, os suínos, os caprinos e os ovinos, as aves e os coelhos.

§ 2º A inspeção e a fiscalização, a que se refere este artigo, abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais, o recebimento, a manipulação, a transformação, a elaboração, o preparo, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, o depósito, a rotulagem, o trânsito e o consumo de todo produto de origem animal e seus derivados, adicionados ou não de vegetal, destinados ou não à alimentação humana.

§ 3º A inspeção e a fiscalização abrangem também outros produtos, tais como coalho, coagulantes, condimentos, corantes, conservadores, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização, a que se refere o artigo anterior são da competência da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, quando se tratar de produto destinado ao comércio intermunicipal.

§ 1º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de estabelecimento, que destine sua produção ao comércio local, são da competência dos Municípios, conforme determina a Lei Federal nº 7.889, de 1989.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de produtos de origem animal têm por objetivo:

I - incentivar a melhoria da qualidade dos produtos e subprodutos de origem animal;

II - proteger a saúde do consumidor;

III - estimular o aumento da produção de produtos de origem animal;

IV - controlar aspectos higiênico-sanitários dos produtos de origem animal;

V - Assegurar a qualidade dos produtos através do monitoramento de Programas de Boas Práticas de Fabricação, ou programas de autocontrole ou similares.

Art. 5º Para cumprir o disposto nos arts. 1º e 2º deste Regulamento, a Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, desenvolverá e coordenará, dentre outras, ações que visem a:

I - formular instruções técnico-normativas, com base nas diretrizes da União, de maneira a uniformizar os procedimentos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, respeitando as peculiaridades do Estado;

II - estabelecer normas para a higienização e a desinfecção das instalações industriais e para a classificação e a verificação da qualidade dos produtos;

III - regulamentar o registro dos estabelecimentos que produzam, distribuam, transportem, armazenem, processem, manipulem, industrializem e comercializem produtos de origem animal;

IV - realizar a inspeção permanente dos estabelecimentos de leite, pescado, ovos, dos produtos das abelhas e derivados, e de carne e o controle sanitário dos animais e dos procedimentos de abate;

V - organizar rede laboratorial regionalizada, coordenada e hierarquizada, composta de laboratórios oficiais, conveniados e credenciados, de modo a possibilitar as ações de inspeção e fiscalização, e controle sanitário das matérias-primas, água de abastecimento, gelo e produtos de origem animal;

VI - auxiliar a produção artesanal por meio de orientação técnica e regulamentação da atividade, objetivando a melhoria de suas condições higiênico-sanitárias;

VII - investir em recursos humanos e materiais, como forma de garantir a continuidade e o aperfeiçoamento das ações propostas.

Parágrafo único. Os estabelecimentos mencionados no inciso III não poderão funcionar sem que estejam previamente registrados, na forma deste Regulamento.

Art. 6º A ADEPARÁ, na implantação das atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, sob o acompanhamento do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, considerará, sem prejuízo de outras ações legalmente estabelecidas:

I - a definição das prioridades de serviço;

II - a detecção das fontes de contaminação e dos pontos críticos de controle;

III - a notificação e a investigação de surtos de doenças veiculadas por produtos de origem animal;

IV - a formação de recursos humanos para trabalhar na área de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal;

V - a divulgação de informações de interesse da área;

VI - a recomendação de medidas de prevenção e controle.

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

I - no estabelecimento industrial, especializado no abate de animais e no preparo ou industrialização de seus produtos e subprodutos, sob qualquer forma;

II - no estabelecimento que receba, abate ou industrialize as diferentes espécies de animais silvestres e exóticas de abate autorizado;

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

IV - no estabelecimento industrial que receba, produza, manipule, conserve, acondicione ou armazene produtos de origem animal e seus derivados;

V - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

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

VII - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam os produtos das abelhas, para beneficiamento, industrialização ou distribuição;

VIII - na indústria que elabore produtos de origem animal semiprontos para o

consumo;

IX - na fiscalização do produto de origem animal em trânsito;

X - nos estabelecimentos de produtos elaborados;

XI - nos estabelecimentos que recebem, industrializam e distribuem produtos não comestíveis de origem animal.

Parágrafo único. Quando necessário, serão feitas reinspeções nos estabelecimentos atacadistas e varejistas que comercializem produtos e subprodutos de origem animal, destinados ao consumo humano. A reinspeção será realizada mediante avaliação das condições sensoriais, físico-químicas ou microbiológicas, se uma matéria-prima ou produto previamente inspecionado, está em conformidade com os padrões regulamentares que se encontram aptos para o consumo humano.

Art. 8º A ADEPARÁ, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, realizará ações de combate aos clandestinos, em conjunto com as Promotorias do Estado e Municípios, os órgãos de Saúde Pública do Município e do Estado, órgãos de Defesa do Consumidor, órgãos de Defesa do Meio Ambiente, Polícia Civil, Polícia Militar, e demais que se fizerem necessários. Essas ações serão programadas e executadas, a partir de demandas encaminhadas a ADEPARÁ/SIE.

Art. 9º A ADEPARÁ poderá celebrar convênio com a Secretaria de Estado da Saúde, Secretaria Municipal de Saúde e demais órgãos para estabelecer ação conjunta para reinspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no setor atacadista e varejista, visando à aquisição de produtos com qualidade e idoneidade para o consumo humano, encontrados nestes comércios. Quando em constatação de produto(s) clandestino(s), deverá ocorrer a apreensão e a inutilização destes produtos.

Parágrafo único. As despesas necessárias à inutilização de que trata este artigo serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento infrator.

Art. 10. É proibida a duplicidade de inspeção e de fiscalização industrial e sanitária no mesmo estabelecimento, conforme a Lei Federal nº 7.889, de 1989.

Art. 11. A ADEPARÁ poderá firmar convênio com município, com órgão ou instituição responsável pela defesa do consumidor, órgão ligado à saúde e órgão responsável pelo abastecimento, visando a inspeção e a fiscalização integrada do processo de produção e comercialização de produto de origem animal.

Art. 12. O Estado incentivará a educação higiênico-sanitária e tecnológica por meio de:

I - capacitação e renovação de recursos humanos para a inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal;

II - divulgação da legislação sanitária de produtos de origem animal e de normas de educação sanitária em sindicatos patronais, de trabalhadores, em associações comunitárias e demais entidades civis representativas da sociedade;

III - desenvolvimento de programa educativo sobre inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, sob a forma de extensão rural para produtor, com a possibilidade de participação das demais esferas de governo;

IV - fomento das atividades de extensão rural e de pesquisa na Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará - EMATER/PA, na Universidade do Estado do Pará - UEPA, Universidade Federal do Pará - UFPA, e em outras instituições de pesquisa, que estejam ligadas à produção e comercialização de produtos de origem animal com inspeção e fiscalização industrial e sanitária;

V - divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos no processo, das ações relativas à inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

VI - apoiar a educação sanitária nos ensinos fundamental e médio, com a participação de entidades privadas e oficiais, para conscientizar o consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal, com inspeção e fiscalização industrial e sanitária.

Art. 13. A análise laboratorial de água, gelo, matéria-prima e produto de origem animal final para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento deste Regulamento, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado pela ADEPARÁ, sob o acompanhamento do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, sem

ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A análise laboratorial de água, gelo, matéria-prima e produto de origem animal final, destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ, com a intermediação do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 14. As análises de rotina no estabelecimento, para efeito de controle de qualidade da água, gelo, matéria-prima e produto de origem animal final, serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizado em laboratório de sua propriedade com metodologia de análise equivalente, ou em laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ.

Art. 15. O estabelecimento registrado, na forma deste Regulamento, é obrigado a apresentar a ADEPARÁ, no Serviço de Inspeção Estadual - SIE, relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, incluindo os documentos sanitários como Certificado Sanitário e Guia de Trânsito, correspondente ao produto ou subproduto de origem animal, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

Parágrafo único. O descumprimento do disposto neste artigo sujeita o infrator às sanções previstas na Lei nº 6.679, de 2004.

Art. 16. Entende-se por estabelecimento industrial de produto de origem animal, para efeito deste Regulamento, qualquer instalação ou local apropriado devidamente instalado e equipado, nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, o ovo e os seus derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 17. No estabelecimento sujeito a inspeção industrial e sanitária de produto de origem animal, o Serviço de Inspeção Estadual - SIE será instalado em caráter permanente, de acordo com a característica de produção ou industrialização da matéria-prima e produto final.

Art. 18. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produto de origem animal abrangem:

I - a classificação do estabelecimento;

II - o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênicosanitárias essenciais para a obtenção do título de registro, bem como para a transferência de propriedade;

III - a fiscalização da higiene do estabelecimento;

IV - as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;

V - as normas de funcionamento do estabelecimento;

VI - a inspeção "ante" e "post mortem" dos animais destinados ao abate;

VII - a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;

VIII - a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;

IX - a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;

X - o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;

XI - a matéria-prima na fonte produtora e intermediária;

XII - os meios de transporte de animal vivo, matéria-prima, bem como produtos e derivados, destinados à alimentação humana;

XIII - o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;

XIV - a coleta de material para análise de laboratório;

XV - o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;

XVI - o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste Regulamento;

XVII - o bem-estar animal;

XVIII - a aplicação de penalidade decorrente de infração;

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

Art. 19. O servidor incumbido da execução deste Regulamento estará regularmente identificado.

Art. 20. O detalhamento das normas e os demais procedimentos de ordem tecnológica, sanitária e higiênica, serão fixados através de portarias específicas, expedidas pela ADEPARÁ, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, sem prejuízo às legislações sanitárias vigentes.

CAPÍTULO II - DO REGISTRO

Art. 21. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intermunicipal, com produto de origem animal, sem estar registrado na ADEPARÁ, exceto aquele sob o regime de inspeção federal.

Art. 22. Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos:

I - matadouro frigorífico de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino, ratitas e espécies silvestres e exóticas, de abate autorizado;

II - fábrica de produtos cárneos; entreposto de carnes; entreposto de envoltórios naturais; entreposto-frigorífico; fábrica de gelatina e produtos colagênicos; fábrica de produtos gordurosos comestíveis; fábrica de produtos não comestíveis; fábrica de coalho; entreposto de opoterápicos e curtume;

III - usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração de leite (produtor de leite - tanque individual e/ou coletivo) e granja leiteira;

IV - estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados;

V - unidade de extração de produtos das abelhas, unidade móvel de extração de produtos das abelhas e entreposto de beneficiamento de produtos das abelhas e derivados;

VI - estabelecimentos de ovos e derivados.

Art. 23. O pedido de registro de estabelecimentos novos e já em atividade de fato será instruído com os seguintes documentos:

§ 1º Aprovação Prévia do Terreno:

I - Requerimento dirigido ao Diretor Geral da ADEPARÁ, em duas vias, conforme modelo padrão;

II - Contrato Social da empresa;

III - Cadastro de Pessoa Física (CPF/MF) e Registro Geral (RG) do proprietário ou representante legal do estabelecimento;

IV - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF) e a Inscrição Estadual;

V - Alvará de Localização e Funcionamento da Prefeitura Local;

VI - Licença Ambiental expedida pelo órgão competente;

VII - Certidão de Registro de Imóvel atualizada;

VIII - Planta do Terreno registrada na escala de 1:500, contendo as seguintes informações: área disponível, área a ser construída, acidentes existentes, detalhes sobre água de abastecimento, rede de esgoto (se já possuir), local de escoamento de resíduos (se possuir), posição dos ventos (orientação), alinhamento do terreno

às vias públicas, localização das partes dos prédios vizinhos.

§ 1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção fornecido por servidor da ADEPARÁ. A aprovação prévia do terreno terá validade de 180 dias, para dar entrada no projeto de construção, caso contrário será automaticamente cancelado.

§ 2º Aprovação do Projeto de Estabelecimento:

I - A solicitação deve ser feita, mediante requerimento, em duas vias, protocolado e dirigido ao Diretor Geral, no qual deverá conter as seguintes informações em anexo, atualizadas;

II - Inscrição na JUCEPA (Junta Comercial do Estado do Pará);

III - Contrato Social da empresa;

IV - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF) e Inscrição Estadual;

V - Endereço da empresa e do estabelecimento;

VI - Identificação do requerente;

VII - Finalidade do empreendimento;

VIII - Memorial descritivo da construção, assinado pelo autor do projeto, vinculado ao CREA, conforme modelo padrão;

IX - Memorial econômico sanitário, assinado por Médico Veterinário conforme modelo padrão;

X - Análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise de água seja favorável, deve ser realizada a cloração como tratamento complementar da água de abastecimento, atendendo aos parâmetros definidos em legislação específica.

XI - Projeto Arquitetônico Executivo: devidamente datado e assinado por profissional habilitado e pelo proprietário em duas cópias autenticadas pelo CREA; planta baixa de cada pavimento; planta de situação; localização e orientação; detalhamento sobre rede de esgoto e abastecimento de água; fachadas; cortes longitudinal e transversal de todas as dependências; lay-out das instalações e equipamentos; projeto elétrico e hidrossanitário. a planta deverá constar às vias públicas de acesso ao terreno e os prédios vizinhos limítrofes ao terreno; escalas planta de situação de um por quinhentos (1:500), planta baixa, na escala de um por cem (1:100), fachada (1:50), detalhes de equipamento (1:10 ou 1:100), hidrossanitária (1:100 ou 1:500), usadas as seguintes convenções:

a) nos estabelecimentos novos, cor preta;

b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar, cor preta para as partes a serem conservadas; cor vermelha para as partes a serem construídas e cor amarela para as partes a serem demolidas;

XII - carteira de saúde expedida pela Secretaria de Saúde Pública do Estado ou do Município, ou Atestado de Exame Clínico assinado por Médico registrado no CRM, dos colaboradores do estabelecimento;

XIII - termo de compromisso, conforme o modelo padrão;

XIV - documentos de liberação das obras pelas autoridades Municipais e/ou Estaduais;

XV - licença expedida pelo órgão responsável pela fiscalização do meio ambiente.

Parágrafo único. A ADEPARÁ, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE poderá exigir, quando julgar necessário, outros documentos sanitários.

Art. 24. O projeto arquitetônico executivo compreendendo as plantas indicadas no inciso XI do artigo anterior deve ser apresentado em 2 (duas) vias, datadas e assinadas por profissional habilitado, de acordo com a legislação vigente e com as normas técnicas definidas pela ADEPARÁ.

Parágrafo único. Para o estudo técnico preliminar poderá ser aceito anteprojeto ou croquis.

Art. 25. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas.

Art. 26. A aprovação prévia pela ADEPARÁ, do local para a construção de estabelecimento não isenta o requerente das demais obrigações legais exigidas pelos órgãos envolvidos no processo de registro.

Parágrafo único. O proprietário do estabelecimento deverá efetuar o pagamento de uma taxa de 100 (cem) Unidades Padrão Fiscal do Estado do Pará - UPF-PA, para análise e vistoria do terreno prevista na Lei nº 6.679, de 2004.

Art. 27. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências ou instalações, deve ser comunicada à ADEPARÁ e somente poderão ser feitas após a aprovação do projeto por esta Autarquia através do Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

Parágrafo único. O proprietário do estabelecimento deverá efetuar o pagamento da taxa correspondente para análise do projeto de ampliação, remodelação e construção de estabelecimento, prevista na Lei nº 6.679, de 2004.

Art. 28. Apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, para efeito de registro, a ADEPARÁ deverá realizar a vistoria o estabelecimento para emissão do laudo técnico.

Art. 29. Tratando-se de registro de estabelecimento que anteriormente encontrava-se sob a inspeção municipal ou federal, será realizada vistoria prévia de todas as instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, piso, teto e pé direito, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, sua procedência, captação, distribuição, canalização, destino dos resíduos e tratamento de efluentes. Após laudo favorável à aprovação serão realizados procedimentos para rotulagem dos produtos, instalação da Inspeção Sanitária e demais requisitos necessários ao registro.

Art. 30. Satisfeitas as exigências fixadas neste Regulamento, o Diretor Geral e o Diretor Técnico da ADEPARÁ, autorizarão a expedição do "Título de Registro", no qual constará o número, o nome da empresa, o CNPJ/MF, a Inscrição Estadual, a classificação do estabelecimento e a sua localização (município, distrito, bairro e

endereço), de acordo com modelo padrão.

§ 1º O pedido de registro será dirigido ao Diretor Geral da ADEPARÁ.

§ 2º O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado, assinará Termo de Compromisso pelo cumprimento das normas técnicas e regulamentares, juntamente com o responsável técnico contratado pelo estabelecimento.

Parágrafo único. O proprietário do estabelecimento deverá efetuar o pagamento da taxa correspondente para confecção e recebimento do Título de Registro.

Art. 31. Para a instalação do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas considerados equivalentes pelo SIE, desenvolvidos especificamente para serem implementados no estabelecimento em referência, imediatamente após o início das atividades destes.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos, respeitadas as particularidades das diferentes categorias, deverão obrigatoriamente implementar no prazo máximo de 2 (dois) anos, após a instalação do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) ou programa considerado equivalente pelo SIE.

Art. 32. A ADEPARÁ, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, procederá a inspeção periódica da obra em andamento no estabelecimento em construção, ampliação, remodelação, conforme projeto aprovado.

Art. 33. Qualquer estabelecimento que interromper seu funcionamento por prazo superior a 6 (seis) meses somente poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando o prazo de interrupção de funcionamento for superior a 1 (um) ano, o estabelecimento terá o seu registro automaticamente cancelado.

Art. 34. O Título de Registro de estabelecimento tem validade de 1 (um) ano, a contar da data de sua emissão, podendo ser renovado por igual período.

§ 1º O Funcionamento de estabelecimento sem a existência de um Título de Registro válido sujeita o infrator à aplicação das sanções previstas no art. 12 da Lei nº 6.679, de 2004 e demais combinações previstas em lei.

§ 2º O proprietário do estabelecimento deverá efetuar o pagamento da taxa correspondente para renovação do Título de Registro.

Seção Única - Da Transferência do Registro

Art. 35. Nenhum estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento pela empresa registrada no Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

§ 1º Enquanto a transferência prevista neste artigo não se efetivar, continua responsável pelo funcionamento do estabelecimento a empresa em nome da qual foi efetuado o registro no Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

§ 2º A empresa sucessora será obrigada a cumprir todas as obrigações e deveres assumidos pelo responsável anterior, independentemente de outras que venham a ser determinadas pela ADEPARÁ.

§ 3º A aquisição de estabelecimento não afeta a validade do Título de Registro emitido e transfere ao adquirente a obrigação de promover as diligências necessárias a sua renovação ou regularização, se for o caso.

§ 4º A transferência de estabelecimento está condicionada ao pagamento da taxa correspondente na forma da lei.

CAPÍTULO III - DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 36. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, que realizem o comércio intraestadual, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamento e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 37. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 38. Para aprovação de estabelecimento de produto de origem animal, realizada pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE, devem ser atendidas as seguintes condições:

I - localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

II - dispor de área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências;

III - possuir vias de acesso e área externa urbanizadas e pavimentadas, em condições adequadas de manutenção e limpeza;

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

V - possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, construído com leve declive, de modo a facilitar o escoamento de águas residuais para as canaletas e permitir sua limpeza e sanitização;

VI - ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, aprovado pela ADEPARÁ/SIE, numa altura de pelo menos de até 2 (dois) metros, de fácil limpeza e sanitização, com ângulos e cantos arredondados;

VII - possuir, em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, forro de material adequado resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e sanitização, sendo vedado o uso de madeira. Nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas, proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas e assegure fácil higienização;

VIII - dispor de dependências e instalações adequadas para recepção, manipulação, preparação, transformação, fracionamento, conservação, embalagem, armazenagem e expedição para matérias-primas e produtos comestíveis, e para armazenagem de ingredientes, condimentos, especiarias, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, materiais de embalagens e rotulagem, produtos químicos e venenos e, quando necessário, para produtos não comestíveis;

IX - dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

X - dispor de dependências para administração e depósitos diversos, separados do corpo industrial sempre que recomendado pela ADEPARÁ;

XI - estar equipado com mesas em material impermeável, aprovado pela ADEPARÁ, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização;

XII - dispor de tanques, caixas, bandejas e outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e fácil limpeza e sanitização, aprovados pela ADEPARÁ;

XIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário no processamento industrial, de instalação de equipamento para tratamento de água;

XIV - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível;

XV - dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XVI - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de insetos, roedores e outros

animais, ligada a tubos coletores e estes ligados ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento de resíduos sólidos e efluentes líquidos, de conformidade com as normas de defesa do meio ambiente;

XVII - dispor, conforme legislação específica, de vestiário com chuveiros, de instalações sanitárias, adequadamente construídas, de dimensões e em número adequado ao pessoal e separadas por sexo, preferencialmente distante do corpo industrial;

XVIII - as janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas de modo a prevenir a entrada de pragas e evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;

XIX - dispor de barreiras sanitárias dotadas de equipamentos e utensílios adequados, em todos os acessos à área de produção industrial;

XX - possuir instalações de frio e dispositivos de controle de temperatura nos túneis, câmaras, antecâmaras e salas de trabalho industrial, que se fizerem necessários, em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XXI - possuir, quando necessário, de instalações de secagem por sistema automático em número e área suficientes às finalidades do estabelecimento;

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

XXIII - dispor de sede para a Inspeção Estadual adequada as atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, laboratórios, arquivos, vestiários, e instalações sanitárias;

XXIV - dispor de lavanderia, própria ou terceirizada e demais dependências necessárias que atendam aos princípios das boas práticas de higiene;

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

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

XXVII - Não será permitido o emprego de luz que mascare ou determine falsa impressão da coloração das carcaças e miúdos.

CAPÍTULO IV - DO ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 39. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - matadouro-frigorífico;

II - fábrica de produtos cárneos;

III - entreposto de carnes;

IV - entreposto de envoltórios naturais;

V - entreposto-frigorífico;

VI - fábrica de gelatina e produtos colagênicos;

VII - fábrica de produtos gordurosos comestíveis;

VIII - fábrica de produtos não comestíveis;

IX - fábrica de coalho;

X - entreposto de opoterápicos;

XI - curtume.

§ 1º Entende-se por matadouro-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por fábrica de produtos cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por entreposto de carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 4º Entende-se por entreposto de envoltórios naturais o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento de envoltórios naturais refrigerados, salgados ou dessecados das diversas espécies de abate, animais exóticos e silvestres, sua manipulação, acondicionamento, conservação e distribuição podendo ou não dispor de instalações para frio industrial e aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 5º Entende-se por entreposto-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, conservação e distribuição de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial. Podem ser estocados produtos que não necessitem de conservação pelo frio, desde que em instalações adequadas.

§ 6º Entende-se por fábrica de gelatina e produtos colagênicos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para o recebimento e manipulação de matérias-primas para elaboração e acondicionamento de gelatinas e demais produtos colagênicos destinados ao consumo humano.

§ 7º Entende-se por fábrica de produtos gordurosos comestíveis o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios destinados exclusivamente ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas provenientes de animais de abate para consumo humano.

§ 8º Entende-se por fábrica de produtos não comestíveis o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para manipulação de matérias-primas ou resíduos de animais, oriundos de estabelecimentos submetidos à inspeção oficial, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 9º Entende-se por fábrica de coalho o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação e beneficiamento de matérias-primas de animais de abate, oriundos de estabelecimentos submetidos à inspeção oficial, destinados ao preparo exclusivo de coalhos.

§ 10. Entende-se por entreposto de opoterápicos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação e beneficiamento de matérias-primas de animais, oriundos de estabelecimentos submetidos à inspeção oficial, destinados ao preparo exclusivo de opoterápicos.

§ 11. Entende-se por curtume o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para transformação de pele em couros das diversas espécies animais ou que tenham entre outros objetivos, a obtenção de matéria-prima destinada às indústrias produtoras de gelatinas.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos de abate das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres devem ser categorizados como Matadouro-Frigorífico, sendo a espécie abatida definida pela classe (bovídeos, suídeos, equídeos, aves, ovinos, caprinos, coelhos, animais silvestres e ratitas).

Art. 40. Por "carne de açougue" entende-se a massa muscular e demais tecidos que a acompanham, incluindo ou não a base óssea do animal abatido sob inspeção veterinária oficial.

Parágrafo único. Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras do animal de açougue, usado na alimentação humana, tais como miolo, pulmão, língua, coração, fígado, rim, rumem, retículo, omaso, mocotó e rabo.

Art. 41. O animal abatido, formado da massa muscular e osso, desprovido da cabeça, mocotó, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, constitui a "carcaça".

§ 1º No suíno, a carcaça pode ou não incluir a pele, a cabeça e os pés.

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

§ 3º Entende-se por "carcaça de aves" pelo corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

Art. 42. A simples designação "produto", "subproduto", "matériaprima" ou "derivado" significa, para efeito deste Regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou sua matériaprima".

Seção Única - Normas para o Funcionamento de Estabelecimento de Carne e Derivados

Art. 43. O estabelecimento de carne e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I - condições comuns a todos os estabelecimentos:

a) ser construído em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de veículos de transporte, atendendo normas específicas do município e órgãos de controle ambiental;

b) dispor ou não de instalações e equipamentos, adequados e em número compatível com a capacidade do estabelecimento e a espécie animal abatida, para o preparo de produtos não comestíveis;

c) dispor de instalações e equipamentos apropriados para a recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

d) dispor de caldeiras ou equipamentos geradores de água quente com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

e) dispor de instalações de vapor e água nas dependências em que se façam necessárias a sua utilização;

f) dispor de instalações, equipamentos e utensílios que atendam a necessidade de produção da indústria.

II - Condições específicas de matadouros-frigoríficos:

a) o dimensionamento das instalações deve atender aos padrões técnicos e demais parâmetros previstos em normas específicas de acordo com a espécie a ser abatida;

b) dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando o atendimento aos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário;

c) dispor de curral e de pocilga cobertos, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

d) dispor de dependências e instalações adequadas para necropsias, com forno crematório ou autoclave anexa, designado para efeito deste Regulamento, Departamento de Necropsias;

e) dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

f) dispor de instalações e equipamentos para lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais e tratamento de seus dejetos, de acordo com as exigências do órgão de controle do meio ambiente;

g) localizar as instalações de recebimento de animais a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos utilizados na alimentação humana;

h) dispor de sala de abate separada fisicamente das demais seções existentes e de depósitos diversos, com acesso independente;

i) dispor de equipamentos e utensílios industriais compatíveis e adequados à finalidade da indústria e que atendam aos requisitos higiênico-sanitários;

j) dispor de equipamentos e utensílios apropriados utilizados para a condução de produtos condenados, exclusivos para esta finalidade e devidamente identificados na cor vermelha;

h) dispor de recipientes apropriados de cor vermelha, para uso na coleta e transporte de resíduos destinados à elaboração de produtos não comestíveis;

m) possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios, onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

n) dispor de plataforma coberta para recepção e descanso dos animais, no estabelecimento destinado ao abate de aves e coelhos.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos mistos de abate, as dependências deverão ser construídas de modo a atender as exigências técnicas específicas para cada espécie.

CAPÍTULO V - DO ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 44. O estabelecimento de leite e derivados é classificado em:

I - propriedade rural, que pode ser:

a) granja leiteira;

b) fazenda leiteira;

II - estabelecimento industrial, que compreende:

a) posto de refrigeração (tanque individual e/ou coletivo de refrigeração de leite)

b) usina de beneficiamento;

c) fábrica de laticínios;

d) entreposto de laticínios.

Art. 45. Entende-se por propriedade rural o estabelecimento destinado a produção de leite para posterior processamento industrial em estabelecimento sob inspeção sanitária oficial.

Parágrafo único. Os diferentes tipos de propriedades rurais devem atender os requisitos dispostos em regulamento técnico específico.

I - granja leiteira - é o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envasamento de leite tipo "A" para consumo ou industrialização, podendo ainda, elaborar derivados lácteos a partir do leite exclusivamente de produção própria;

II - fazenda leiteira - é o estabelecimento localizado em zona rural, destinado à produção de leite, devidamente cadastrado na ADEPARÁ, bem como relacionado a um Estabelecimento Industrial de produtos lácteos registrado no Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 46. Entende-se por Estabelecimento industrial o destinado ao recebimento de leite para beneficiamento e processamento de seus derivados, ocorrendo à manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I - posto de refrigeração de leite - é o estabelecimento de leite cru, cadastrado na ADEPARÁ, com destinação do leite de sua produção para outro estabelecimento com registro no Serviço de Inspeção Estadual, visando o beneficiamento e/ou a industrialização;

II - usina de beneficiamento - é o estabelecimento que tem por fim principal receber o leite, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar a atividade de industrialização do leite e seus derivados;

III - fábrica de laticínios - é o estabelecimento destinado ao recebimento e industrialização de leite, para o preparo de produtos lácteos (derivados);

IV - entreposto de laticínios - é o estabelecimento destinado ao recebimento,

maturação, classificação e acondicionamento de produto lácteo, excluído o leite ao natural.

Seção Única - Normas para Funcionamento do Estabelecimento de Leite e Derivados

Art. 47. O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I - quando se tratar de seção industrial (que possua característica de beneficiamento e processamento de leite) possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado, a critério da ADEPARÁ, na gerência responsável;

II - possuir dependência ou local próprio para higienização do carro tanque ou do vasilhame, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem;

III - dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV - ter dependência para recebimento de matéria-prima ou produto, provida de laboratório de análise quando exigido pela ADEPARÁ;

V - dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamento de produção de frio, visando mantê-lo em condição adequada de temperatura;

VI - contar com dependência adequada para análise, seleção, resfriamento e remessa de leite em carro tanque isotérmico destinado ao beneficiamento complementar ou à industrialização em outro estabelecimento;

VII - quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos e derivados de leite, acabados ou pré-elaborados, ou destinado a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

1. possuir dependência para elaboração ou fabricação de produtos lácteos, sua conservação e demais operações, incluindo-se a câmara de salga e cura de queijo com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

2. contar com as dependências e os equipamentos previstos nos incisos V e VI, tendo em vista o produto que será fabricado;

VIII - quando o estabelecimento se destinar ao beneficiamento de leite para consumo, para envio a outro estabelecimento, ou recebimento de leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou, ainda, desde que instalado e equipado, elabore ou fabrique produto para complementação e distribuição, dispor de dependências para análise físico química e microbiológica, para beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para fabricação e conservação de produtos derivados;

IX - quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de produto lácteo para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento e, desde que convenientemente instalado e equipado, para recepção de leite beneficiado destinado ao consumo direto, ou, ainda, quando se destinar à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado, dispor de:

a) dependência para recebimento de produto pré-elaborado, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias;

b) dependência e equipamentos adequados à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado.

CAPÍTULO VI - DO ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 48. O estabelecimento destinado ao pescado e seus derivados é classificado em:

I - entreposto de pescado;

II - indústria de conserva de pescado.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependência e de instalação adequadas para recebimento, lavagem, manipulação, frigorificação, estocagem, distribuição e comercialização de pescado. Pode apresentar, em anexo, dependência para industrialização.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conserva de pescado" o estabelecimento dotado de dependência, instalação e equipamento adequados para o recebimento e a industrialização de pescado.

Seção Única - Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Pescados e Derivados

Art. 49. O estabelecimento de pescado e derivados deve satisfazer as seguintes condições:

I - quando provido de cais ou trapiche para atracação de barco pesqueiro:

1. possuir cobertura e equipamento adequado no local reservado a carga e descarga do barco, cuja área deverá ser destinada exclusivamente para este fim;
2. possuir instalação e equipamento adequado à higienização e desinfecção do barco;
3. possuir vestiário e banheiro para a tripulação do barco;

II - quando receber, manipular e comercializar pescado fresco ou se dedicar à sua industrialização, para o consumo humano:

1. dispor de dependência, instalação e equipamento para recepção, seleção, industrialização, estocagem e expedição do pescado, compatível com sua finalidade;
2. dispor de fábrica e silo de gelo, podendo ser dispensada a existência de fábrica em regiões onde existam facilidades para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
3. dispor de equipamento para lavagem do pescado recebido em gelo, com água clorada, sob pressão, de forma contínua, sem ocasionar acúmulo desta água ao redor do pescado. A lavagem é realizada da área suja para a área limpa;
4. dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada à manipulação e acondicionamento do produto final;

5. dispor de equipamento destinado à hipercloreção da água para lavagem de pescado;
6. dispor de instalação e equipamento para a coleta e transporte, para o exterior da área de manipulação de comestíveis, dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial;
7. dispor de instalação e equipamentos para o aproveitamento dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, visando à sua transformação em subproduto não comestível, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado ao estabelecimento dotado de instalação e equipamentos próprios para essa finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículo apropriado;
8. dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
9. dispor de equipamentos adequados para limpeza e sanitização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, estocagem, depósito e transporte de pescado e seus derivados;
10. nos estabelecimentos onde são elaborados produtos congelados, dispor de equipamento congelador, que atenda o conceito de congelamento rápido, câmaras frigoríficas, para a estocagem de pescado em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus Celsius) no centro térmico do produto, após a estabilização da temperatura e equipamentos para verificação e registro da temperatura;
11. dispor, no caso de elaboração de produto curado de pescado, de câmara fria em número e dimensão necessária à sua estocagem, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimento dotado de instalação de frio adequada ao seu armazenamento, com Serviço de Inspeção Estadual;
12. dispor, no caso de elaboração de produto curado, de depósito de sal;
13. dispor, no caso de industrialização, de laboratório para controle da qualidade de pescado e derivados;

14. o transporte de pescado e seus derivados deverá ser feito em veículos apropriados, dotados de instalações isotérmicas ou frigorificadas;

15. dispor, nas áreas de preparação e transformação do pescado, de ambiente climatizado com temperaturas previstas em legislações específicas.

III - no estabelecimento onde se recebe pescado vivo:

1. dependendo das condições sanitárias do cultivo e dos bancos naturais, deve ser necessária a construção de tanque de depuração, preferentemente junto à área de recebimento da matéria-prima (moluscos bivalves);

2. os tanques para depuração, assim como para o choque térmico devem ser protegidos;

3. pode ser dispensada a câmara de espera quando o bloco industrial for localizado na própria fazenda de cultivo, em razão da viabilidade da despesca programada de acordo com a capacidade instalada do empreendimento;

4. dispor de dependências, equipamentos e instalações para a recepção, seleção, manipulação, frigorificação, industrialização, embalagem, estocagem e expedição dos pescados, compatíveis com as suas finalidades.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de pescados devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

CAPÍTULO VII - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 50. O estabelecimento destinado aos produtos das abelhas e derivados é classificado em:

I - Unidade de Extração de Produtos das Abelhas;

II - Unidade Móvel de Extração de Produtos das Abelhas;

III - Entrepasto de Produtos das Abelhas e Derivados.

§ 1º Entende-se por Unidade de Extração de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à produção, extração, acondicionamento, rotulagem, estocagem e comercialização dos produtos das abelhas, exclusivamente à granel, destinado à outro estabelecimento com Serviço de Inspeção Oficial.

§ 2º Entende-se por Unidade Móvel de Extração de Produtos das Abelhas o veículo com estrutura anexa provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas, vinculado a estabelecimento com Serviço de Inspeção Oficial.

§ 3º Entende-se por Entrepasto de Produtos das Abelhas e Derivados o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, industrialização, embalagem e rotulagem dos produtos das abelhas e derivados.

Seção Única - Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Produtos das Abelhas e Derivados

Art. 51. O estabelecimento de produtos das abelhas e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I - dispor de dependência para a recepção;

II - dispor de dependência para a manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III - os produtos processados deveram atender aos regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.

CAPÍTULO VIII - DO ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 52. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - entreposto de ovos;

II - indústria de conserva de ovos.

§ 1º Entende-se por "entrepasto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, lavagem, secagem, ovoscopia, classificação, identificação e distribuição de ovos, dispondo de sistema de frio, quando realizar a estocagem destes. Pode apresentar, em anexo, dependência para industrialização.

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

Seção Única - Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados

Art. 53. O entreposto de ovos e derivados deve satisfazer o seguinte:

I - dispor de sala para recepção;

II - dispor de dependência para lavagem dos ovos com água tratada por equipamento apropriado;

III - dispor de dependência para secagem dos ovos;

IV - dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

V - dispor de área para classificação comercial;

VI - dispor, quando for o caso, de câmara frigorífica;

VII - dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.

Art. 54. A indústria de conserva de ovos terá dependência apropriada para recebimento, manipulação, elaboração, industrialização, embalagem, estocagem e expedição dos produtos.

CAPÍTULO IX - DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 55. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 56. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoques desinfetantes aprovados, para o uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 57. Os pisos, paredes, equipamentos e utensílios devem ser higienizados diariamente, respeitando-se as particularidades de cada indústria, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE. O teto, quando necessário, e conforme a natureza do estabelecimento, deve ser mantido limpo e livre de condensações.

Parágrafo único. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

Art. 58. O destino das águas servidas e residuais decorrentes do processamento industrial e dos procedimentos de higienização deve estar em consonância com as determinações do órgão competente.

Art. 59. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º O uso de substâncias utilizadas no controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Estadual.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 60. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade devidamente higienizados.

Parágrafo único. Os uniformes devem possuir diferenciação por cores, para utilização nas diferentes áreas industriais, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 61. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 62. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, como refeitórios, vestiários, áreas de descanso e outras, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 63. É proibido o consumo e a guarda de alimentos, bem como o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem trabalhos industriais.

Art. 64. É proibido, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

Art. 65. Sempre que necessário, a Inspeção Estadual deve determinar melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 66. As instalações de recebimento e alojamento de animais vivos ou depósito de resíduos industriais devem ser higienizados e sanitizados regularmente pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 67. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, os produtos devem ser conservados em condições que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 68. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matériaprima ou

do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene.

Art. 69. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial.

§ 1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que estes estão "aptos a manipular alimentos".

§ 2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho, sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 70. Os reservatórios da água de abastecimento devem ser regularmente higienizados e protegidos de contaminações externas.

Parágrafo único. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento, devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminações cruzadas.

Art. 71. Os ralos sifonados e as canaletas devem ser higienizados regularmente.

Parágrafo único. As caixas de sedimentação devem ser mantidas limpas e vedadas.

Art. 72. É proibido residir na área industrial dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 73. As câmaras frigoríficas, ante-câmaras e túneis de congelamento devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 74. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 75. Nos entrepostos de produtos das abelhas, que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art. 76. Nos ambientes de manipulação de produtos de origem animal é obrigatória a existência de equipamentos ou mecanismos que promovam a higienização de utensílios, seguida da desinfecção com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus e dois décimos de graus Celsius) ou outro método de equivalente eficiência, a juízo do Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

CAPÍTULO X - DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 77. Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento e nas demais normas expedidas pela ADEPARÁ, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Estadual - SIE;

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

III - fornecer, em caráter excepcional, pessoal necessário para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, integrando a equipe coordenada pelo responsável pela Inspeção Estadual local;

IV - fornecer instalações, equipamentos e materiais adequados e julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção;

V - fornecer uniformes, botas, capacete, gorro, material de uso descartável para os visitantes;

VI - fornecer a ADEPARÁ, no Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o quinto (5º) dia de cada mês, os dados estatísticos referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, realizada através da confecção de mapas mensais de produção e comercialização, demonstrativos mensais de produção e comercialização, relatórios mensais de abate e demais documentos necessários a esta finalidade;

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

VIII - avisar, com antecedência de no mínimo 12 (doze) horas, a chegada de animal a ser abatido, fornecendo os dados solicitados pelo Serviço de Inspeção Estadual;

IX - dar aviso, com antecedência de no mínimo 12 (doze) horas, sobre a chegada ou recebimento de barco pesqueiro ou de pescado, para acompanhamento do Serviço de Inspeção Estadual;

X - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

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

XII - efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da Inspeção Estadual;

XIII - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

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

XV - fornecer instalações, equipamentos, utensílios, materiais e reativos necessários, a juízo da Inspeção Estadual, para análise de água, materiais ou produtos;

XVI - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino destes, que deverá estar disponível para consulta da Inspeção Estadual a qualquer momento;

XVII - possuir responsável técnico, conforme legislação vigente, na direção dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica dos estabelecimentos de produtos de origem animal, comunicando à Inspeção Estadual sobre as eventuais substituições;

XVIII - desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIX - garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

XX - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos por ela elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 78. Os funcionários cedidos pelo estabelecimento, para auxiliar os trabalhos do Serviço de Inspeção Estadual, devem ficar sob coordenação exclusiva do responsável pela Inspeção Estadual local.

Art. 79. Os materiais e equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos, constituem patrimônio destes, porém, ficam à disposição e sob a responsabilidade da Inspeção Estadual local.

Art. 80. Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 81. No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica este obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão da Inspeção Estadual.

Art. 82. As fábricas de produtos não comestíveis são obrigadas a manter registros do recebimento de matérias-primas oriundas de outros pontos para serem utilizadas, no todo ou em parte, na fabricação de produtos não comestíveis.

Art. 83. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Estadual seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 84. O Serviço de Inspeção Estadual junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

Art. 85. Em caráter excepcional, poderão correr por conta dos requerentes as despesas de transporte do servidor que for designado pela chefia imediata, atendendo à solicitação do interessado, para proceder a inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro ou relacionamento.

Art. 86. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, previstos nos presente Regulamento, independente de sua capacidade de produção, devem possuir responsável técnico, conforme legislação vigente.

Art. 87. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos (incluindo soro de queijo e outros), especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do SIE, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§ 2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores conforme Regulamento Técnico Específico.

Art. 88. Os estabelecimentos devem promover a manutenção da temperatura de carcaças, partes de carcaça e órgãos de animais, bem como de ambientes e da água utilizada nos sistemas de pré-resfriamento em conformidade com o estabelecido em normas legais vigentes.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem atender a relação entre tempo e temperatura estabelecida na legislação vigente.

Art. 89. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em mapa, conforme modelo fornecido pela ADEPARÁ, além dos casos previstos, a entrada e a saída de matéria-prima e de produto, especificando origem, quantidade, qualidade e destino. As Guias de Trânsito e as cópias de notas fiscais de entrada de matéria-prima, e de saída dos produtos, devem ser devidamente guardadas em pastas específicas.

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

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

§ 3º Determinadas análises de leite poderão ser realizadas trimestralmente ou conforme determinado pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE, em uma Unidade Operacional da Rede Brasileira de Laboratórios para Controle da Qualidade do Leite, observada a legislação sanitária vigente.

Art. 90. Os estabelecimentos terão, obrigatoriamente, um livro de ocorrência, onde o servidor da ADEPARÁ registrará todos os fatos relacionados com este Regulamento.

CAPÍTULO XI - DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 91. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sobre as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

§ 1º Os rótulos, assim como seus dizeres, devem estar visíveis e com caracteres perfeitamente legíveis ao consumidor.

§ 2º Os rótulos de produtos fracionados devem possuir identificação que permita sua rastreabilidade.

Art. 92. Todo rótulo de produto de origem animal oriundo de empresas registradas no Serviço de Inspeção Estadual - SIE, deveram ser registradas, obrigatoriamente.

Parágrafo único. Para efeito de registro de produto, o estabelecimento deve obter a aprovação do processo de fabricação e da composição do produto, assim como de outras determinações que venham a ser fixadas em normas complementares.

Art. 93. Nos processos de fabricação apresentados para aprovação, devem constar:

I - as matérias-primas e ingredientes, com descrição das quantidades e percentuais utilizados;

II - a descrição das etapas de recebimento, manipulação, elaboração, embalagem, conservação, armazenamento e transporte do produto;

III - a descrição dos métodos de controle de qualidade realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade e inocuidade do produto.

Art. 94. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou afixada na embalagem ou no produto de origem animal.

Art. 95. Nos rótulos podem figurar referências a prêmios ou menções honrosas, desde que devidamente comprovada sua concessão.

Art. 96. No caso de não conformidade constatada no rótulo, o Serviço de Inspeção Estadual - SIE, além de realizar as ações fiscais, comunicará os demais órgãos de fiscalização competentes, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

Parágrafo único. Os rótulos que não estiverem de acordo com a legislação devem ser apreendidos e, quando for o caso, inutilizados, a juízo do Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

Art. 97. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 98. O uso de corantes e aromatizantes artificiais, em produtos de origem animal obriga a declaração expressa no rótulo "colorido artificialmente" ou "aromatizado artificialmente".

Art. 99. O carimbo de Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do Serviço de Inspeção Estadual - SIE e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Parágrafo único. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Estadual, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE, obedecerão às especificações estabelecidas em normas complementares a serem regulamentadas pela ADEPARÁ.

Art. 100. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender as determinações estabelecidas no presente Regulamento e dos demais órgãos competentes.

Art. 101. A rotulagem específica relativa às diversas áreas de atuação do Serviço de Inspeção Estadual - SIE serão contempladas por demais atos que venham a ser publicados pelos poderes executivos da União e do Estado do Pará.

CAPÍTULO XII - DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Art. 102. O produto e a matéria-prima de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas forem necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º O produto e a matéria-prima, que na reinspeção forem julgados impróprios para o consumo humano, devem ser destruídos, depois de retirada a marca oficial.

§ 2º A ADEPARÁ pode autorizar o aproveitamento condicional ou o

rebeneficiamento de produto e matéria-prima, desde que sejam submetidos a processo apropriado, inspecionando-os antes da liberação. O produto e a matéria-prima devem estar apropriados ao consumo humano.

Art. 103. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, previamente inspecionado, pode dar entrada em estabelecimento sob a Inspeção Estadual sem que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou no Serviço de Inspeção Federal SIF.

Parágrafo único. A entrada de matéria-prima, produto de origem animal e seus derivados, procedentes de estabelecimento sob a Inspeção Municipal, somente será permitida, em estabelecimento sob a Inspeção Estadual, após a efetivação da equivalência, regida pela legislação específica vigente.

Art. 104. A reinspeção de carne resfriada, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

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

§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará o parâmetro de pH estabelecidos pela legislação vigente para considerar a carne em condições de consumo.

Art. 105. No local onde se encontrar depositado produto de origem animal, procedente de estabelecimento sob a Inspeção Estadual, deve ser verificado na reinspeção:

- I - o Certificado Sanitário que acompanha o produto, nos casos que couber;
- II - a identificação do veículo de transporte, número e integridade do lacre do SIE de origem, nos casos que couber;
- III - a rotulagem e marcas oficiais dos produtos, bem como as datas de fabricação, validade e composição;
- IV - as condições de integridade das embalagens;

V - conferir o meio de conservação em que o produto encontra-se exposto ao consumo;

VI - as características sensoriais sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

VII - a temperatura dos produtos, quando for o caso;

VIII - demais procedimentos constantes em normas complementares;

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

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

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

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

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

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

§ 6º O requerimento será dirigido ao Diretor Geral da ADEPARÁ, protocolado no Escritório de Sanidade Agropecuária da jurisdição.

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

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

§ 9º Confirmada a condenação da matéria-prima, produto ou partida, a ADEPARÁ determinará sua destruição.

§ 10. A análise da amostra coletada pela ADEPARÁ, para exame de rotina, será inteiramente gratuita.

Art. 106. A ADEPARÁ poderá determinar o retorno, ao estabelecimento de origem, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fim não comestível, de produto apreendido no mercado de consumo ou em trânsito.

Art. 107. Será considerado apto ao consumo humano, o produto de origem animal que apresente informação incompleta no rótulo, ou inconformidade que não afete a inocuidade e qualidade do produto.

§ 1º No caso de o responsável pela fabricação ou expedição do produto recusar a devolução, será o produto, encaminhado pela ADEPARÁ, ao aproveitamento para fim não comestível, em estabelecimento dotado de instalação apropriada.

§ 2º A empresa proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem, que não comunicar a chegada do produto ao servidor da ADEPARÁ, será penalizada na forma deste Regulamento.

Art. 108. No caso de coleta de amostra para exame de produto, que possa estar impróprio para o consumo, será lavrado auto de apreensão, ficando ele sob a guarda do proprietário ou responsável pelo estabelecimento, que o depositará em local apropriado, até o resultado do exame e sua destinação final pela ADEPARÁ.

Art. 109. O produto contaminado ou alterado, não passível de aproveitamento, será destruído pelo fogo ou outro agente físico ou químico.

Art. 110. No caso de apreensão, por falta de indicação no rótulo de alguma informação obrigatória, e sendo o produto procedente de estabelecimento registrado, após o respectivo exame, poderá ser destinado a instituição de caridade ou congênere, recebendo o proprietário o comprovante de entrega ou de doação.

CAPÍTULO XIII - DO TRÂNSITO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

Art. 111. A ADEPARÁ deve fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matéria-prima e de produto de origem animal, verificando a condição higiênica, forma de conservação e meio de transporte utilizado, assim como a identificação pelo rótulo ou pelo Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito.

Art. 112. Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Estadual, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, tem livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território do Estado do Pará, desde que atendidas às legislações pertinentes.

Art. 113. É proibida a saída e o trânsito de matéria-prima e de produto de origem animal, quando procedentes de município onde existe doença considerada de segurança sanitária, de acordo com a legislação específica.

Art. 114. O produto de origem animal expedido de estabelecimento e em trânsito, só terá livre curso quando estiver devidamente identificado ou, se for o caso, acompanhado de certificado sanitário ou guia de trânsito, expedido em modelo próprio e assinado por servidor da ADEPARÁ.

Art. 115. A ADEPARÁ pode permitir o comércio intermunicipal de produto de origem animal, sem apresentação do certificado sanitário ou guia de trânsito, quando convenientemente identificado, observadas disposições contidas na legislação específica vigente.

Art. 116. Verificada a ausência de certificado sanitário ou guia de trânsito, ou de identificação, nos casos previstos neste Regulamento, o produto será impedido de prosseguir em trânsito e posto à disposição da ADEPARÁ, para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrados os autos de apreensão e de infração contra o respectivo estabelecimento ou transportador.

Art. 117. O produto de origem animal destinado à alimentação humana, sendo gênero de primeira necessidade e perecível, deve ter prioridade no embarque fluvial, ferroviário, rodoviário e aéreo.

Parágrafo único. No depósito e armazém, bem como no meio de transporte, o

produto de origem animal deve ser colocado em ambiente conforme a indicação do rótulo ou do documento sanitário, de forma a não comprometer sua qualidade e características.

Art. 118. O transporte de animais, matérias-primas e produtos de origem animal deve ser feito em veículos, continentes ou compartimentos apropriados, construídos expressamente para esse fim, garantindo a proteção destes e dotados de instalações frigoríficas, quando for o caso.

§ 1º Os estabelecimentos devem providenciar para que os veículos, continentes ou compartimentos sejam convenientemente higienizados antes e após a sua utilização no transporte de animais, matérias-primas ou produtos a que se refere o presente artigo.

§ 2º Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

Art. 119. O Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito para comércio intermunicipal de produto de origem animal será validado conforme normas sanitárias do Estado do Pará.

Parágrafo único. De acordo com a característica do produto, o certificado sanitário ou guia de trânsito poderá ter seu prazo de validade prorrogado, a juízo da ADEPARÁ, após análise do percurso (tempo), conservação do produto de origem animal, tipo de veículo transportador, e demais itens necessários à análise.

Art. 120. Em se tratando de trânsito de produto de origem animal procedente de outro Estado, será, também, observado o que estabelece a legislação federal.

Art. 121. A ADEPARÁ pode determinar o retorno de produto de origem animal ao Estado ou Município de origem, quando houver infração ao disposto neste Regulamento e legislações sanitárias vigentes.

CAPÍTULO XIV - DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 122. O produto de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, são sujeitos a exames tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos efetuados por laboratório oficial ou particular

credenciado pela ADEPARÁ.

Art. 123. O exame químico compreende:

I - caracteres organolépticos;

II - pesquisa de corantes, conservadores, aditivos e demais utilizados na composição dos produtos;

III - determinação de fraude, falsificação ou alteração;

IV - índices físicos e químicos;

V - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Estadual;

VI - análise de substância presente na matéria-prima, que possa comprometer a qualidade do produto final, quando necessário;

VII - provas especiais de caracterização e verificação da qualidade.

Art. 124. O exame microbiológico deve verificar:

I - a presença de micro-organismos, quando se tratar de conserva submetida à esterilização;

II - a contagem global de micro-organismos sobre produtos de origem animal;

III - análise de coliformes a 45°C e a 35°C;

IV - a presença de micro-organismos patogênicos;

V - o padrão microbiológico de potabilidade da água de abastecimento;

VI - o padrão microbiológico da matéria-prima e de outras substâncias componentes do produto de origem animal;

VII - a presença de substância proveniente de metabolismo bacteriano, quando

necessário.

Art. 125. A colheita de amostra de produto de origem animal para análise fiscal será efetuada por servidores do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, com a finalidade de verificar o cumprimento dos requisitos estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares.

§ 1º A amostra deve ser colhida na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não será colhida amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas; nestes casos, as intervenções legais e penalidades cabíveis não dependerão das análises e de laudos laboratoriais.

Art. 126. O estabelecimento deve realizar análise de controle de seu processo produtivo, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos, toxicológicos ou microbiológicos seguindo métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados e dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização dessas audiências.

Art. 127. As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas, de modo a garantir a sua validade analítica.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à colheita.

Art. 128. Os procedimentos de colheita de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, devem ser regulamentadas em normas complementares ou legislação específica.

CAPÍTULO XV - DAS TAXAS DE SERVIÇOS E MULTAS

Art. 129. O produto da arrecadação a que se refere a Lei Estadual nº 6.679, de 10 de agosto de 2004, e neste Regulamento, serão recolhidas a banco credenciado pela ADEPARÁ e repassado integralmente ao Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

§ 1º A forma de recolhimento, ocorrerá pela efetuação de depósito em conta

bancária ou boleto bancário em favor do Serviço de Inspeção Estadual - SIE da conta disponibilizada.

§ 2º O não pagamento das taxas de serviço e multas, importará inscrição do débito em dívida ativa, para cobrança judicial.

Art. 130. Todos os estabelecimentos mencionados neste Regulamento estão sujeitos ao pagamento das taxas de serviços e multas a que se refere o artigo anterior.

CAPÍTULO XVI - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 131. As infrações ao presente Regulamento serão punidas administrativamente sem prejuízo das responsabilidades civis e criminais cabíveis.

Art. 132. Considera-se infração a desobediência ou inobservância aos preceitos dispostos neste Regulamento e nas normas complementares destinadas a preservar a inocuidade, qualidade e integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 133. Constituem-se também infrações:

I - os atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do Serviço de Inspeção Estadual - SIE no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - ações ou tentativa de desacato, intimidação, ameaça, agressão ou suborno;

III - a desobediência a qualquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento e higiene de equipamentos e dependências bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;

IV - produzir em desacordo com os Regulamentos Técnicos específicos ou com os processos de fabricação aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE;

V - utilizar rótulos em desacordo com a regulamentação específica ou que não possuam processos de fabricação aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual -

SIE;

VI - fraudar (alterar, adulterar ou falsificar) qualquer produto ou matériaprima;

VII - manter matéria-prima, ingredientes ou produtos armazenados em condições inadequadas;

VIII - utilizar, transportar, armazenar ou comercializar matériaprima ou produto desprovidos de comprovação de sua procedência;

IX - utilizar produtos com prazo de validade vencido;

X - elaborar ou comercializar produtos que representem risco à saúde pública ou sejam impróprios ao consumo;

XI - utilizar matérias-primas, produtos condenados ou procedentes de animais não inspecionados;

XII - utilizar processo, substância ou aditivos em desacordo com a legislação específica;

XIII - construir, ampliar ou reformar as instalações sem a prévia autorização do Serviço de Inspeção Estadual - SIE;

XIV - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, produto ou matéria-prima apreendida pelos servidores do Serviço de Inspeção Estadual - SIE e mantida sob guarda no estabelecimento;

XV - prestar falsa declaração ou declaração inexata perante o órgão fiscalizador; referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos, matérias-primas e insumos e qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à Inspeção Estadual;

XVI - não cumprimento dos prazos determinados pelo estabelecimento em seus programas de controle de qualidade, bem como nos documentos expedidos ao Serviço de Inspeção Estadual - SIE, em atendimento a notificação ou solicitação oficial.

Art. 134. As ações fiscais a serem aplicadas por servidores do Serviço de Inspeção Estadual - SIE na constatação de irregularidades, durante a realização das inspeções previstas neste Regulamento, sem prejuízo das demais ações fiscais definidas em normas específicas, constarão de advertência, multa, apreensão, suspensão das atividades, interdição total ou parcial do estabelecimento, inutilização e cancelamento do registro.

Art. 135. As despesas decorrentes da apreensão, interdição e inutilização de produto e subproduto de origem animal, incluídas as de manutenção e as de sacrifício de animal, serão custeadas pelo respectivo proprietário.

Art. 136. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, considera-se impróprio para o consumo, no todo ou em parte, o produto de origem animal:

I - que se apresente danificado por umidade ou fermentação, rançoso, mofado ou bolorento, com característica física ou organoléptica anormal, contendo sujidade ou que demonstre pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que for adulterado, fraudado ou falsificado;

III - que não estiver de acordo com o previsto neste Regulamento ou nas normas específicas determinadas pela ADEPARÁ;

IV - que contiver substâncias tóxicas, venenosas ou nocivas à saúde, incluindo compostos radioativos ou patógenos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica; ou

V - que por qualquer motivo, se revelem inadequados aos fins a que se destinam.

Parágrafo único. Nos casos do presente artigo, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem tais como multas, suspensão das atividades do estabelecimento ou cancelamento de registro, será adotado o seguinte critério:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa poderá ser autorizado o aproveitamento condicional que couber, para alimentação humana ou condenação, a critério do Serviço de Inspeção Estadual - SIE;

II - no caso de condenação de matéria-prima e produtos, a critério da ADEPARÁ e sob seu acompanhamento, poderá ser permitido o aproveitamento destes para fim não comestível ou alimentação animal, de acordo com a legislação sanitária vigente.

Art. 137. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulteração, fraude ou falsificação, como regra geral:

I - adulteração:

1. quando o produto tiver sido elaborado em condição que contrarie as especificações e determinações fixadas;
2. quando, no preparo do produto, tiver sido empregada matériaprima imprópria ou de qualidade inferior;
3. as matérias-primas e produtos que tenham sido adicionados de substâncias de qualquer natureza, com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração, ou ainda aumentar o volume ou peso do produto;
4. quando tiver sido empregada substância de qualidade, tipo e espécie diferente daquelas expressas na formulação original ou sem prévia autorização da ADEPARÁ;
5. quando o produto contiver qualquer aditivo em percentual acima do permitido, sem conhecimento da ADEPARÁ e sem declaração no rótulo;
6. quando se constatar intenção dolosa de mascarar a data de fabricação e o prazo de validade.

II - fraude:

1. alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com o padrão estabelecido ou fórmula aprovada pela ADEPARÁ;
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 ao aumento de volume ou de peso do produto, em detrimento da sua composição normal ou de seu valor nutritivo intrínseco;

4. conservação com substância proibida;

5) especificação total ou parcial, na rotulagem, de produto que não seja o contido na embalagem ou no recipiente.

III - falsificação:

1. quando o produto for elaborado, preparado e exposto ao consumo com forma, característica e rótulo que constituam processo especial de privilégio ou exclusividade de outrem, sem prévia autorização do seu legítimo proprietário;

2. quando for usada denominação diferente da prevista neste Regulamento ou em fórmula aprovada;

3. produtos que tenham sido elaborados, preparados e expostos ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto legítimo e se denomine como este, sem sê-lo.

Art. 138. Todo produto de origem animal exposto à venda no Estado sem identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência em relação ao estabelecimento de origem, localização e empresa responsável, será considerado produzido no Estado e como tal sujeito às exigências e penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 139. A ADEPARÁ, através do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, publicará modelos dos documentos de fiscalização (Autos e Termos de Infração, Advertência, Apreensão, Inutilização, Suspensão de Atividades, Interdição Total e/ou Parcial, Desinterdição e outros), bem como os procedimentos administrativos que serão adotados em normas complementares conforme a legislação vigente.

Art. 140. As penalidades previstas na Lei nº 6.679, de 10 de agosto de 2004, e neste Regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que possam ser

impostas na forma da lei.

Art. 141. As multas, a que se refere a Lei nº 6.679, de 2004, e este Regulamento, serão dobradas na reincidência.

Art. 142. A infringência às disposições deste Regulamento e dos atos complementares será apurada em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do Auto de Infração, observados os ritos e prazos legais.

Parágrafo único. O processo será formalizado em ordem cronológica direta, devendo ter todas as suas folhas numeradas e rubricadas.

Art. 143. O Auto de Infração será lavrado pela autoridade fiscalizadora que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade.

Art. 144. O Auto de Infração deverá ser claro e preciso, sem entrelinhas, rasuras e emendas.

Parágrafo único. A autoridade competente que tomar conhecimento, por qualquer meio, da ocorrência de infração às disposições deste Regulamento e normas complementares fica obrigada a promover a sua imediata apuração, sob pena de responsabilidade.

Art. 145. Serão consideradas, para efeito da fixação das sanções, a gravidade do fato em vista de suas consequências para a saúde humana e a defesa dos interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - quando a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução do evento;

II - quando o infrator, por espontânea vontade, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

III - ser o infrator primário ou a infração cometida acidentalmente.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração visando a obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada, para evitá-lo;

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

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

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

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

VIII - o descumprimento das obrigações do fiel depositário.

§ 3º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo legal, prevalecerá, para efeito de punição, o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 146. O servidor da ADEPARÁ, quando em serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, tem livre acesso, com a apresentação da carteira de identidade funcional, a todo estabelecimento que produza, processe, manipule, armazene ou comercialize produtos de origem animal.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento sob Inspeção Federal, o disposto neste artigo depende da celebração de convênio entre a ADEPARÁ e o Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

CAPÍTULO XVII - DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Art. 147. A ADEPARÁ exigirá Responsável Técnico para procedimentos de controle de qualidade da matéria-prima, do produto de origem animal e das atividades higiênico sanitárias, do controle do processamento e industrialização no estabelecimento, devendo o profissional e o estabelecimento satisfazerem as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo Conselho de Fiscalização do exercício da profissão, que comprove ter o profissional graduação e grade curricular compatível com o cargo de responsabilidade técnica para atuar em estabelecimento com inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 1º O Responsável Técnico (RT) deverá garantir a qualidade higiênico-sanitária do produto, pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento e as demais ligadas diretamente à produção, estocagem e transporte dos produtos de origem animal, incluindo o controle do pessoal que trabalhe no estabelecimento.

§ 2º Para o exercício da responsabilidade técnica, serão solicitadas as documentações: Apresentação da Anotação de Responsabilidade Técnica, o Termo de Compromisso devidamente assinado, Memorial Econômico Sanitário e demais documentos solicitados no Manual de Orientação Processual da ADEPARÁ.

CAPÍTULO XVIII - DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 148. No caso de cancelamento de registro, a pedido do interessado, bem como no de cassação como penalidade, deve ser inutilizado o carimbo oficial no rótulo ou as embalagens rotuladas, e a matriz entregue a ADEPARÁ.

Art. 149. A inspeção ante e post mortem dos animais destinados à matança, e a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases de industrialização, serão tratados em atos complementares específicos, publicados pela ADEPARÁ, considerando as legislações vigentes.

Art. 150. Somente a ADEPARÁ pode autorizar, após registro, o funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal destinado ao comércio intermunicipal.

Art. 151. A desinfecção do meio de transporte de animal vivo, prevista neste Regulamento, será realizada de acordo com as instruções expedidas pela defesa

sanitária animal da ADEPARÁ.

Art. 152. A ADEPARÁ promoverá cooperação com os órgãos congêneres federais, estaduais e municipais, no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, para beneficiar a saúde pública, a pecuária, a pesca, a indústria, o abastecimento e a economia.

Art. 153. Os atos complementares referentes a carne e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, a ovos e derivados e produtos apícolas e derivados em comércio intermunicipal, previstas neste Regulamento, serão publicados pela ADEPARÁ.

Art. 154. Este Regulamento poderá ser alterado, para atender a novas disposições técnicas referentes ao desenvolvimento da indústria e do comércio de produto de origem animal, respeitando a legislação sanitária e as legislações afins vigentes.

Art. 155. A coordenação, execução e supervisão das disposições deste Regulamento, é de competência exclusiva do Médico Veterinário designado de acordo com o disposto no art. 3º da Lei Estadual de nº 6.679, de 10 de agosto de 2004.

Art. 156. A ADEPARÁ, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, poderá publicar portarias específicas para cada produto de origem animal, fixando normas técnicas para a construção e o funcionamento dos respectivos estabelecimentos, observadas a legislação sanitária e as legislações afins vigentes.

Parágrafo único. Em atendimento ao constante avanço tecnológico da indústria de produto de origem animal, a ADEPARÁ, poderá publicar novas instruções, fixando normas e procedimentos a serem atendidos pelos estabelecimentos registrados na Autarquia.