



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU
R. São Raimundo, 1 - Centro - CEP: 65393-000 - Buriticupu\MA
CNPJ: 01.612.525/0001-40 - Tel: 98 8108-3987 - Site: www.buriticupu.ma.gov.br

DIÁRIO OFICIAL

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

O QUE É O DIÁRIO OFICIAL?

É UM VEÍCULO OFICIAL DE DIVULGAÇÃO DO PODER EXECUTIVO MUNICIPAL, CUJO OBJETIVO É ATENDER AO PRINCÍPIO DA PUBLICIDADE QUE TEM COMO FINALIDADE MOSTRAR QUE O PODER PÚBLICO DEVE AGIR COM A MAIOR TRANSPARÊNCIA POSSÍVEL, PARA QUE A POPULAÇÃO TENHA O CONHECIMENTO DE TODAS AS SUAS ATUAÇÕES E DECISÕES.

SUMÁRIO

CESSÃO: 011/2022

PORTARIA Nº 011/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

CESSÃO: 012/2022

PORTARIA Nº 012/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022

CESSÃO: 013/2022

PORTARIA Nº 013/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

CESSÃO: 014/2022

PORTARIA Nº 014/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

CESSÃO: 015/2022

PORTARIA Nº 015/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

EXONERAÇÃO: 016/2022

PORTARIA Nº 016/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

INSTRUÇÃO NORMATIVA: 01/2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2021.

INSTRUÇÃO NORMATIVA: 02/2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2021.

INSTRUÇÃO NORMATIVA: 003/2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2021.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE BURITICUPU - PORTARIA -

PORTARIA Nº 011/2022- GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

“Dispõe sobre a cessão de servidor e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Orgânica do Municipal de 15 de junho de 1997 Buriticupu - MA.

CONSIDERANDO os termos do **OFICIO Nº 006/2022-IPSEMB - Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu**, protocolado em 11 de janeiro de 2022 sob n.º 009/22/SEMAPLAN, nesta Prefeitura;

CONSIDERANDO o que prescreve o **artigo 77**, do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do **Município, Lei Municipal nº 172/07**, no que se refere à cessão de servidor público municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. Efetivar a cessão do(a) Servidor(a) Público(a) Municipal:

- Sr. (a) **FRANCISCO WELLYTON MESQUITA LIMA**, concursado(a), cargo: **Agente de Portaria**, Carga Horária: **40h semanais**, matrícula nº **116265**, portador(a) do CPF nº **035.971.113-86**, lotado(a) na **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**;
- **Cedente:** Prefeitura Municipal de Buriticupu /MA;
- **Cessionário:** Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu/MA.

Art. 2º. Cumpra ao cessionário comunicar mensalmente ao cedente, especificamente no RH da Secretaria de origem do(a) servidor(a), o resumo de frequência do(a) funcionário(a) no 1º dia (útil) de cada mês.

Art. 3º. Caberá ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais, o ônus da remuneração devida ao(a) servidor(a).

Art. 4º. A cessão de que trata o **artigo 1º** desta Portaria tem como prazo final **31 de dezembro de 2022**.

Parágrafo Único. A cessão poderá ser extinta quando da exoneração ou dispensa do cargo ou função de confiança, a qualquer tempo, caso o Município venha a precisar do(a) servidor(a) cedido(a) ou se o interesse público o exigir.

Art. 5º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a **03 de janeiro de 2022**, ficando revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, EM 14 DE JANEIRO DE 2022.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal de Buriticupu





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE BURITICUPU - PORTARIA -

PORTARIA Nº 012/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

“Dispõe sobre a cessão de servidor e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Orgânica do Municipal de 15 de junho de 1997 Buriticupu - MA.

CONSIDERANDO os termos do **OFICIO Nº 006/2022-IPSEMB - Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu**, protocolado em 11 de janeiro de 2022 sob n.º 009/22/SEMAPLAN, nesta Prefeitura;

CONSIDERANDO o que prescreve o **artigo 77**, do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do **Município, Lei Municipal nº 172/07**, no que se refere à cessão de servidor público municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. Efetivar a cessão do(a) Servidor(a) Público(a) Municipal:

• Sr. (a) **FRANCISCA COUTINHO**, concursado(a), cargo: **Agente Administrativo**, Carga Horária: **40h semanais**, matrícula nº **1006295**, portador(a) do CPF nº **329.559.013-34**, lotado(a) na **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**;

• **Cedente:** Prefeitura Municipal de Buriticupu /MA;

• **Cessionário:** Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu/MA.

Art. 2º. Cumpra ao cessionário comunicar mensalmente ao cedente, especificamente no RH da Secretaria de origem do(a) servidor(a), o resumo de frequência do(a) funcionário(a) no 1º dia (útil) de cada mês.

Art. 3º. Caberá ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais, o ônus da remuneração devida ao(a) servidor(a).

Art. 4º. A cessão de que trata o **artigo 1º** desta Portaria tem como prazo final **31 de dezembro de 2022**.

Parágrafo Único. A cessão poderá ser extinta quando da exoneração ou dispensa do cargo ou função de confiança, a qualquer tempo, caso o Município venha a precisar do(a) servidor(a) cedido(a) ou se o interesse público o exigir.

Art. 5º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a **03 de janeiro de 2022**, ficando revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, EM 14 DE JANEIRO DE 2022.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal de Buriticupu





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE BURITICUPU - PORTARIA -

PORTARIA Nº 013/2022- GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

“Dispõe sobre a cessão de servidor e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Orgânica do Municipal de 15 de junho de 1997 Buriticupu - MA.

CONSIDERANDO os termos do **OFICIO Nº 006/2022-IPSEMB - Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu**, protocolado em 11 de janeiro de 2022 sob n.º 009/22/SEMAPLAN, nesta Prefeitura;

CONSIDERANDO o que prescreve o **artigo 77**, do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do **Município, Lei Municipal nº 172/07**, no que se refere à cessão de servidor público municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. Efetivar a cessão do(a) Servidor(a) Público(a) Municipal:

• Sr. (a) **MICHELY LAUANA LISBOA DA SILVA GERONÇO** concursado(a), cargo: **Agente Administrativo**, Carga Horária: **40h semanais**, matrícula nº **116271**, portador(a) do **CPF nº 603.925.263-44**, lotado(a) na **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**;

• **Cedente:** Prefeitura Municipal de Buriticupu /MA;

• **Cessionário:** Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu/MA.

Art. 2º. Cumpra ao cessionário comunicar mensalmente ao cedente, especificamente no RH da Secretaria de origem do(a) servidor(a), o resumo de frequência do(a) funcionário(a) no 1º dia (útil) de cada mês.

Art. 3º. Caberá ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais, o ônus da remuneração devida ao(a) servidor(a).

Art. 4º. A cessão de que trata o **artigo 1º** desta Portaria tem como prazo final **31 de dezembro de 2022**.

Parágrafo Único. A cessão poderá ser extinta quando da exoneração ou dispensa do cargo ou função de confiança, a qualquer tempo, caso o Município venha a precisar do(a) servidor(a) cedido(a) ou se o interesse público o exigir.

Art. 5º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a **03 de janeiro de 2022**, ficando revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, EM 14 DE JANEIRO DE 2022.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal de Buriticupu





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE BURITICUPU - PORTARIA -

PORTARIA Nº 014/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

“Dispõe sobre a cessão de servidor e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Orgânica do Municipal de 15 de junho de 1997 Buriticupu - MA.

CONSIDERANDO os termos do **OFICIO Nº 006/2022-IPSEMB - Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu**, protocolado em 11 de janeiro de 2022 sob n.º 009/22/SEMAPLAN, nesta Prefeitura;

CONSIDERANDO o que prescreve o **artigo 77**, do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do **Município, Lei Municipal nº 172/07**, no que se refere à cessão de servidor público municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. Efetivar a cessão do(a) Servidor(a) Público(a) Municipal:

- Sr. (a) **SEBASTIÃO ANDRADE CABRAL**, concursado(a), cargo: **Agente Administrativo**, Carga Horária: **40h semanais**, matrícula nº **119077-1**, portador(a) do **CPF nº 047.584.433-51**, lotado(a) na **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**;
- **Cedente:** Prefeitura Municipal de Buriticupu /MA;
- **Cessionário:** Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu/MA.

Art. 2º. Cumpra ao cessionário comunicar mensalmente ao cedente, especificamente no RH da Secretaria de origem do(a) servidor(a), o resumo de frequência do(a) funcionário(a) no 1º dia (útil) de cada mês.

Art. 3º. Caberá ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais, o ônus da remuneração devida ao(a) servidor(a).

Art. 4º. A cessão de que trata o **artigo 1º** desta Portaria tem como prazo final **31 de dezembro de 2022**.

Parágrafo Único. A cessão poderá ser extinta quando da exoneração ou dispensa do cargo ou função de confiança, a qualquer tempo, caso o Município venha a precisar do(a) servidor(a) cedido(a) ou se o interesse público o exigir.

Art. 5º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a **03 de janeiro de 2022**, ficando revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, EM 14 DE JANEIRO DE 2022.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal de Buriticupu





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE BURITICUPU - PORTARIA -

PORTARIA Nº 015/2022- GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

“Dispõe sobre a cessão de servidor e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Orgânica do Municipal de 15 de junho de 1997 Buriticupu - MA.

CONSIDERANDO os termos do **OFICIO Nº 006/2022-IPSEMB - Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu**, protocolado em 11 de janeiro de 2022 sob n.º 009/22/SEMAPLAN, nesta Prefeitura;

CONSIDERANDO o que prescreve o **artigo 77**, do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do **Município, Lei Municipal nº 172/07**, no que se refere à cessão de servidor público municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. Efetivar a cessão do(a) Servidor(a) Público(a) Municipal:

• Sr. (a) **KELTON DO NASCIMENTO SANTOS**, concursado(a), cargo: **Agente de Portaria**, Carga Horária: **40h semanais**, matrícula nº **118944**, portador(a) do CPF nº **048.049.093-70**, lotado(a) na **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**;

• **Cedente:** Prefeitura Municipal de Buriticupu /MA;

• **Cessionário:** Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu/MA.

Art. 2º. Cumpra ao cessionário comunicar mensalmente ao cedente, especificamente no RH da Secretaria de origem do(a) servidor(a), o resumo de frequência do(a) funcionário(a) no 1º dia (útil) de cada mês.

Art. 3º. Caberá ao Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais, o ônus da remuneração devida ao(a) servidor(a).

Art. 4º. A cessão de que trata o **artigo 1º** desta Portaria tem como prazo final **31 de dezembro de 2022**.

Parágrafo Único. A cessão poderá ser extinta quando da exoneração ou dispensa do cargo ou função de confiança, a qualquer tempo, caso o Município venha a precisar do(a) servidor(a) cedido(a) ou se o interesse público o exigir.

Art. 5º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a **03 de janeiro de 2022**, ficando revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, EM 14 DE JANEIRO DE 2022.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal de Buriticupu





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA SOCIAL DOS SERVIDORES MUNICIPAIS DE BURITICUPU - PORTARIA -

PORTARIA Nº 016/2022 - GAPRE, DE 14 DE JANEIRO DE 2022.

“Dispõe sobre a exoneração do(a) Servidor(a) Público(a) VERA LUCIA SILVA PEREIRA e dá outras providências”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei Orgânica do Municipal de 15 de junho de 1997 Buriticupu - MA.

CONSIDERANDO os termos do **OFICIO Nº 006/2022-IPSEMB - Instituto de Previdência Social dos Servidores Municipais de Buriticupu**, protocolado em 11 de janeiro de 2022 sob n.º 009/22/SEMAPLAN, nesta Prefeitura;

CONSIDERANDO o que prescreve o **artigo 77**, do Regime Jurídico dos Servidores Públicos do **Município, Lei Municipal nº 172/07**, no que se refere à cessão de servidor público municipal;

RESOLVE:

Art. 1º. Exonerar a pedido o(a) senhor(a) **VERA LÚCIA SILVA PEREIRA** portador(a) do **RG nº 120558199-2 SESP/MA** e **CPF/MF nº 972.883.493-49**, do cargo de **AOSD/ZELADOR(A)**, concursado(a), matrícula nº 100932, lotado(a) no(a) **U.I. SARA KUBITSCHEK**, junto à Secretaria Municipal de Educação de Buriticupu/MA.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos a **01 de janeiro de 2022**, ficando revogadas as disposições em contrário.

Registre-se, Publique-se, Cumpra-se.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, EM 14 DE JANEIRO DE 2022.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal de Buriticupu





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

- INSTRUÇÃO NORMATIVA - INSTRUÇÃO NORMATIVA: 01/2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2021.

“Estabelece normas complementares para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte que exercem a atividade de abatedouro frigorífico, destinados ao consumo humano, conforme Lei Federal 1283/1950, Decreto Federal 10468/2020, Lei Municipal nº 471/2021 e Decreto Municipal nº 076/2021”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela **Lei Municipal nº 471/2021**, combinado com o **Decreto Municipal nº 076/2021**, **RESOLVE**:

CAPÍTULO I DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 1º. Definir parâmetros para inspeção nos estabelecimentos que exercem a atividade de abatedouro frigorífico.

Art. 2º. Para os fins desta Instrução Normativa-IN, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ABATEDOURO FRIGORÍFICO

Art. 3º. Os estabelecimentos de abatedouro frigorífico, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

Parágrafo Único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 4º. Nos estabelecimentos sob inspeção Municipal, é permitido o abate de bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas, lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres, anfíbios e répteis, nos termos do disposto desta Instrução Normativa e em normas complementares.

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

§ 2º. O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Art. 5º. Os estabelecimentos de abate são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º. Os estabelecimentos de abate que recebem animais oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º. Os estabelecimentos de abate que recebem animais da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Seção I

Da inspeção ante mortem

Art. 6º. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feito com prévio conhecimento do SIM.

Art. 7º. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

§ 1º. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

§ 2º. Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

§ 3º. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, conforme definição do órgão de saúde animal competente, poderão ser desembarcados somente na presença de um servidor do SIM.

Art. 9º. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 10. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo e à procedência dos lotes e as demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIM.

§ 1º. Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou de falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIM poderá apreender os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que respaldem a decisão acerca de sua destinação.

§ 2º. Sempre que o SIM julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, **24 (vinte e quatro)** horas de antecedência.

Art.11 É obrigatória a realização do exame *ante mortem* dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

§ 1º. O exame de que trata o *caput* compreende a avaliação documental, do comportamento e do aspecto do animal e dos sintomas de doenças de interesse para as áreas de saúde animal e de saúde pública, atendido o disposto desta Instrução Normativa e em normas complementares.

§ 2º. Qualquer caso suspeito de comprometimento da saúde do animal, implicará na identificação e no isolamento dos animais envolvidos e quando necessário, se procederá ao isolamento de todo o lote.

§ 3º. Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação, por fiscal e/ou agente de inspeção, com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal, que poderá compreender o exame clínico, necropsia ou outros procedimentos com a finalidade de diagnosticar e determinar a destinação, aplicadas ações





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

de saúde animal quando o caso exigir.

§ 4º. O exame *ante mortem* deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 5º. O exame será repetido caso decorra período superior a vinte e quatro horas entre a primeira avaliação e o momento do abate.

§ 6º Dentre as espécies de abate de pescado, somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção *ante mortem*.

Art. 12. Na inspeção *ante mortem*, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deverá ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo Único. No caso de suspeita de doenças não previstas nesta Instrução Normativa ou em normas complementares, o abate deverá ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 13. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIM:

I - notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

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

Art. 14. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 15. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo Único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com esta Instrução Normativa e com as normas complementares.

Art. 16. Os animais de abate que apresentem hipotermia ou hipertermia podem ser condenados, levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme dispõem normas complementares.

Parágrafo Único. O disposto no caput não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 17. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores que estejam nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada ao conhecimento do SIM, para que sejam providenciados a necropsia ou o abate de emergência e sejam adotadas as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

§ 2º. A necropsia de aves será realizada, por fiscal e/ou agente de inspeção com formação em Medicina Veterinária ou por médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal, na hipótese de suspeita clínica de enfermidades e sua realização será compulsória quando estabelecida em normas complementares.

Art. 18. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, poderão ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame post mortem, a critério do fiscal e/ou agente de inspeção com formação em Medicina Veterinária ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal.

Art. 19. Quando o SIM autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia, deve ser utilizado veículo ou contentor apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

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

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser:

I - incinerados;

II - autoclavados em equipamento próprio; ou

III - submetidos a tratamento equivalente, que assegure a destruição do agente.

§ 3º. Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou contentor utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 20. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos serão destinados nos termos do disposto desta Instrução Normativa e nas normas complementares.

Art. 21. O SIM levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas e remeterá, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II Do abate dos animais

Art. 22 Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

Art. 23 É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo Único. O SIM seguirá os parâmetros definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Parágrafo Único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Subseção I Do abate de emergência

Art. 24. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame ante mortem, devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo Único. As situações de que trata o caput compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 25. O abate de emergência será realizado na presença de fiscal e/ou agente de inspeção com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal.

Parágrafo Único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o caput, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 26. O SIM deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal.

Art. 27. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo Único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 28 Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 29. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos desta Instrução Normativa ou em normas complementares.

Art. 30. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto desta Instrução Normativa ou em normas complementares.

Subseção II Do abate normal

Art. 31. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º. Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§ 2º. É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art. 32. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 33. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo Único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 34. As aves podem ser depenadas:





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

I - a seco;

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

III - por outro processo autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 35. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

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

§ 2º. É proibido o chamoscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

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

§ 4º. Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 36. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 37. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

Parágrafo Único. Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

Art. 38. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º. É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame post mortem.

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

Art. 39. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolagem e desossa das espécies de abate.

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

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

Art. 40. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo Único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o caput previamente ao seu transporte.

Art. 41. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

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

Art. 42. O SIM deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 43. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º. Os procedimentos de que trata o caput devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º. A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º. É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção post mortem

Art. 44. Nos procedimentos de inspeção post mortem, o fiscal e/ou agente de inspeção com formação em Medicina Veterinária ou o médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção municipal poderão ser assistidos por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal ou por auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo Único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 45. A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 46. Todos os órgãos e as partes das carcaças devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 47. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 48. Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser desviados para o Serviço de Inspeção Municipal - SIM para que sejam examinados, julgados e tenham a devida destinação.

§ 1º. A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Fiscal e/ou agente de inspeção com formação em Medicina Veterinária, ou do médico veterinário integrante da equipe do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos será similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIM e serem removidos do Departamento de Inspeção Final por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º. O material condenado será descaracterizado quando:





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

I - não for processado no dia do abate; ou

II - for transportado para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º. Na impossibilidade da descaracterização de que trata o § 4º, o material condenado será desnaturado.

Art. 49. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos, antes do exame pelo SIM.

Art. 50. As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas desta Instrução Normativa, sob supervisão do SIM.

Parágrafo Único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial, observados os procedimentos definidos em normas complementares.

Art. 51. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

Art. 52. Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos desta Instrução Normativa fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo Único. O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 53. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenados carcaças, partes das carcaças ou órgãos que sejam contaminados acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou em partes, sem repercussão no seu estado geral, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

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

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

Art. 54. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:

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

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua afetando ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

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

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

Art. 55. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 56. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam às afecções de que trata o caput, os casos de:

I - inflamação aguda da pleura, do peritônio, do pericárdio e das meninges;

II - gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;

III - metrite;

IV - poliartrite;

V - flebite umbilical;

VI - hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e

VII - rubefação difusa do couro.

Art. 57. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame ante mortem.

§ 1º. Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º. As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º. As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

§ 4º. Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º. Nas hipóteses dos § 2º, § 3º e § 4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 58. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados.

Art. 59 As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, fâcas, serras, ganchos, equipamentos em geral, uniformes dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

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

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a **5% (cinco por cento)**, hipoclorito de sódio a **1% (um por cento)** ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças, as partes das carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo que entrem em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados; e

VII - a água do tanque de escaaldamento de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 60. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 61. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º. Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º. A critério do SIM, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 62. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

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

Art. 63. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Parágrafo Único. A critério do SIM devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 64. Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo Único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do caput, desde que não estejam comprometidas.

Art. 65. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 66. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

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

§ 2º. Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º. Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 67. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º. As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

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

Art. 68. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame post mortem devem ser condenadas.

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

Art. 69. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum* sp (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo Único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 70. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 71. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola* hepática devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo Único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 72. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 73. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 74. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Parágrafo Único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 75. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados. Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 76. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

Parágrafo Único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 77. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º. As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º. As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM.

Art. 78. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo Único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 79. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

Art. 80. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM.

Art. 81. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º. As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

§ 4º. As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º. O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 82. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 83. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo Único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 84. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

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

Art. 85. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 86. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 87. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

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

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

Art. 88. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

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

Art. 8.9 Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo Único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 90 As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame ante mortem o animal esteja febril;

II - sejam acompanhadas de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;

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





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 5º. As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 91. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção ante morte e post mortem, nos termos do disposto desta Instrução Normativa e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

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

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

III - pelo calor, por meio de: a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos; b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º. A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

§ 3º. Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da inspeção post mortem de aves e lagomorfos

Art. 92. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na **Seção III, deste Capítulo.**

Art. 93. Nos casos em que, no ato da inspeção post mortem de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas no **art. 93**, cabe ao SIM interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo Único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 94. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

§ 1º. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no caput a destinação será realizada a critério do SIM.

§ 2º. O critério de destinação de que trata o § 1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

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

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo Único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIM.

Art. 95. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo Único. O disposto no caput não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM nas linhas de inspeção.

Art. 96. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

Art. 97. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

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

Art. 98. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo Único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 99. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídricoamoniacal e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 100. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 101. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 102. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo Único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da inspeção post mortem de bovinos e búfalos

Art. 103. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na **Seção III**, deste Capítulo.

Art. 104. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 105. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º. Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado); e

II - quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º. Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º. O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da inspeção post mortem de equídeos

Assinado eletronicamente por: Joao Carlos Teixeira da Silva
CPF: ***.597.343-** em 14/01/2022 22:14:27 - IP com n°: 192.168.1.113
www.buriticupu.ma.gov.br/diariooficial/?id=513





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Art. 106. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na **Seção III**, deste Capítulo.

Parágrafo Único. Os procedimentos para detecção e julgamento de animais acometidos por *Trichinella spiralis* (triquinelose), de que trata o **art. 202**, são aplicáveis aos equídeos.

Art. 107. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 108. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo Único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame post mortem.

Art. 109. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

I - o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das regras de higiene e antissepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

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

Subseção IV

Da inspeção post mortem de ovinos e caprinos

Art. 110. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na **Seção III**, deste Capítulo.

Art. 111. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis* spp (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º. A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos.

§ 2º. Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º. Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 112. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo Único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 113. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

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

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

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

§ 4º. Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 114. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

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

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

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

Subseção V Da inspeção post mortem de suídeos

Art. 115. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na **Seção III**, deste Capítulo.

Art. 116. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

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

Art. 117. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

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

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

Art. 118. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

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





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

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

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

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

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

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

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

Art. 119. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 120. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º. Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º. No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 121. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado. **Parágrafo Único.** As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 122. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

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

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

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

Art. 123. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

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

- I - por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II - por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III - por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º. Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares.

Art. 124. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo Único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no caput aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI Da inspeção post mortem de pescado

Art. 125. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na **Seção III**, deste Capítulo.

Art. 126. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 127. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo Único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 128. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

- I - congelamento;
- II - salga; ou
- III - tratamento pelo calor.

Art. 129 Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo Único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 130 Os dispositivos previstos desta Instrução Normativa são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo Único. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM seguirá os parâmetros definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento referente aos procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Art. 131. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 132. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º. O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º. O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 133. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º. O local intermediário de que trata o caput deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º. O estabelecimento deve assegurar:

I - a rastreabilidade do pescado recebido; e

II - que as operações realizadas no local intermediário de que trata o caput:

a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado; e

b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 134. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 135. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitas.

Art. 136. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

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

II - crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III - moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave; e
3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. odor próprio;

c) gastrópodes:





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. odor próprio e suave; e

3. estarem vivos e vigorosos;

IV - anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;

2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura firme, elástica e tenra; e

V - répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;

2. cor branca rosada;

3. ausência de lesões e elementos estranhos; e

4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;

2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e

3. textura firme, elástica e tenra.

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

§ 2º. As características sensoriais a que se refere o caput são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º. Os pescados de que tratam os incisos de I a III do caput devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º. Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 137. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º. Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º. As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 138. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo Único. A verificação de que trata o caput deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 139. É autorizada a sangria, a evisceração e o descabeçamento a bordo do pescado.

§ 1º. O estabelecimento deve dispor em seu programa de autocontrole, com embasamento técnico, sobre:

I - o tipo de pesca;

II - o tempo de captura;

III - o método de conservação;

IV - a espécie de pescado a ser submetida as atividades de que trata o caput; e

V - os requisitos das embarcações que podem realizar as atividades de que trata o *caput*.

§ 2º. Na recepção, o pescado objeto das atividades de que trata o caput deve ser submetido pelo estabelecimento ao controle de qualidade, com análises sensoriais e avaliação de perigos químicos, físicos e biológicos.

Art. 140. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art.141. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família *Anisakidae*, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20oC (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35oC (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º. Nas hipóteses de que tratam o caput e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

§ 3º. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 142. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO III DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Art. 143. Para os fins desta Instrução Normativa, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 144. Para os fins desta Instrução Normativa, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

I - nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e

VIII - nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo Único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 145. Para os fins desta Instrução Normativa, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Parágrafo Único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 146. Para os fins desta Instrução Normativa, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º. Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º. Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 147. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Parágrafo Único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o caput a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 148. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria prima na composição de produtos cárneos.

Seção I Dos produtos não comestíveis

Art. 149. Para os fins desta Instrução Normativa, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

I - oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou

II - cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º. As disposições desta Instrução Normativa não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o caput, tais como:

I - as enzimas e os produtos enzimáticos;

II - os produtos opoterápicos;

III - os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;

IV - os insumos laboratoriais;

V - os produtos para saúde;

VI - os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;

VII - os produtos gordurosos;





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

VIII - os fertilizantes;

IX - os biocombustíveis;

X - os sanitizantes;

XI - os produtos de higiene e limpeza;

XII - a cola animal;

XIII - o couro e produtos derivados; e

XIV - os produtos químicos.

§ 2º. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no caput e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de exportação, cabendo ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, seguir estas diretrizes.

§ 3º. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos de que trata o § 1º que tenham sido registrados no Serviço de Inspeção oficial em âmbitos superiores, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

§ 4º. Não se incluem na definição do caput os produtos de que trata o inciso II do caput cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto desta Instrução Normativa ou em normas complementares.

Art. 150. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º. A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º. Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana.

Art. 151. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

I - armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e

II - transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 152. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo Único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 153. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo Único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no caput .





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Art. 154. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo Único. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 155. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO IV DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 156. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 157. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 158. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas desta Instrução Normativa, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 159. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

Art. 160. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º. As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas desta Instrução Normativa e em normas complementares.

§ 2º. Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

Art. 161. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

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

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

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

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos desta Instrução Normativa, em normas complementares e em legislação específica;

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





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

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

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

X - apresentem embalagens estufadas;

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

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

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

Parágrafo Único. Outras situações não previstas nos **incisos de I a XIV** podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 162. Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 163. Para efeito das infrações previstas nesta IN, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º. São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º. São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I - Fraudados:

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

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

c) As matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) As matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

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

II - Falsificados:

a) As matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas desta Instrução Normativa, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM;





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

b) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM e que se denominem como este, sem que o seja;

c) As matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) As matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) As matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) As matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 164. Normas complementares à execução desta Instrução Normativa poderão ser expedidas pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo Único Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas Federais ou estaduais pertinentes.

Art. 165. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Buriticupu, Estado do Maranhão, em 14 de dezembro de 2021.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

- INSTRUÇÃO NORMATIVA - INSTRUÇÃO NORMATIVA: 02/2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2021.

“Estabelece normas para classificação de grau de risco, sendo parte fundamental para o planejamento da periodicidade das inspeções nas agroindústrias de produtos de origem animal destinados ao consumo humano, conforme Lei Federal 1283/1950, Decreto Federal 10468/2020 Lei Municipal nº 471/2021 e Decreto Municipal nº 076/2021”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela **Lei Municipal nº 471/2021**, combinado com o **Decreto Municipal nº 076/2021**, **RESOLVE**:

CAPÍTULO I

Objetivo

Art. 1º. Esta Instrução Normativa tem por objetivo definir parâmetros para estabelecer os procedimentos de realização do planejamento da periodicidade das inspeções, conforme a classificação grau de risco de cada agroindústria, considerando seu Risco Estimado - **RE**.

Art. 2º. A Inspeção com base na classificação do grau de risco se aplica aos estabelecimentos sob inspeção periódica.

Art. 3º. Os estabelecimentos agroindustriais de fabricação de produtos de origem animal, que terão a periodicidade de inspeção definida através do Grau de Risco são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados; e

V - de produtos de abelhas e derivados.

CAPÍTULO II

Dos Parâmetros

Art. 3º O Risco Estimado (**RE**) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

I - Risco Estimado pela quantidade de produtos processados no estabelecimento - **RQ**;

II - Risco Estimado ao Produto - **RP**; e

III - Risco Estimado associado ao desempenho do estabelecimento no atendimento à legislação - **RD**.

Art. 4º O Risco Estimado pela quantidade de produtos processados no estabelecimento - **RQ**, tem como referência:

I - Carnes e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

8 a 12	3
13 a 19	4
20 ou mais	5

II - Leite e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3
13 a 19	4
20 ou mais	5

III - Ovos e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3

IV - Pescado e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3
13 a 19	4
20 ou mais	5

V - Produtos de abelhas e derivados:

Quantidade de produtos processados	RQ
Até 3	1
4 a 7	2
8 a 12	3

Art. 5º O Risco Estimado ao Produto - **RP**, tem como referência:

I - Carne e derivados:

Tipo de produto	RP
<i>In natura</i>	2
Submetido a tratamento térmico (congelamento)	2
Com adição de inibidores	2
Submetido a tratamento térmico (cocção, defumação)	3
Misto ou composto por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	4

II - Leite e derivados:

Tipo de produto	RP
Queijo de baixa umidade (massa dura): até 35,9% de umidade	1
Queijo de média umidade (massa semi-dura): de 36% a 45,9% de umidade	2
Doce de leite	2
Manteiga	2
Requeijão	2
Queijo de alta temperatura (massa branda ou macios): de 46% até 54,9% de umidade	3





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Produto lácteo fermentado	3
Queijo de muita alta umidade (massa branda ou mole): superior a 55% de umidade	4
Pasteurizado (leite fluido)	5

III - Ovos e derivados:

Tipo de produto	RP
<i>In natura</i>	2
Submetido a tratamento térmico	3

IV - Pescado e derivados:

Tipo de produto	RP
Submetido a tratamento térmico (congelamento, glaciamento)	2
Submetido a tratamento térmico (cocção)	3
Misto ou composto por diferentes categorias de pescados, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
<i>In natura</i> (resfriado)	4

V - Produtos de abelhas e derivados:

Tipo de produto	RP
Composto de produtos de abelha	1
Mel/ mel de abelhas sem ferrão	1
Própolis	1
Demais produtos apícolas	1
Geléia real	2
Pólen	2

Art. 6º. O Risco Estimado associado ao desempenho do estabelecimento no atendimento à legislação - **RD**, tem como referência:

I - Comum a todas as categorias de agroindústria:

Desempenho do estabelecimento	RD
Ausência de inconformidades em análises fiscais. Ausência de reclamações, denúncias e/ ou demandas formais. Ausência de risco à saúde pública, fraude, falsificação ou adulteração.	1
Inconformidades em análises fiscais. Reclamações, denúncias e/ou demandas formais.	2
Deteção de não conformidades durante a fiscalização, com adoção de ações fiscais.	3
Manual de boas práticas de fabricação/autocontroles não implementados e/ou irregularidades não preenchidos ou com falhas no preenchimento	4
Reincidência em: inconformidade em análises fiscais; reclamações, denúncias e/ou demandas formais; não conformidade com adoção de medidas fiscais; e/ou risco eminente à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração	5

Art. 7º. A caracterização do Risco associado ao Desempenho do estabelecimento é definida de acordo com o Relatório que se encontra no **anexo I**.

Art. 8º. O relatório pertinente ao **RD** será preenchido e terá validade da seguinte forma:

I - estabelecimentos novos: junto com a entrega do certificado de registro, sendo **RD 1** se Manual de BPF/autocontroles implementados ou **RD 4** se Manual de BPF/autocontroles não implementado até entrega de novo Relatório;

II - estabelecimento sob interdição parcial: **RD 4**, até primeira fiscalização subsequente ou resultado de nova análise fiscal;





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

III - estabelecimento interditado: RD 4, após desinterdição, até primeira fiscalização subsequente ou resultado de nova análise fiscal;

IV - durante fiscalização/vistoria: em caso de inconformidade em análises fiscais; detecção de não conformidade com adoção de ações fiscais; inconformidade no preenchimento dos autocontroles e/ou risco à saúde pública, indício de fraude, falsificação ou adulteração.

Art. 9º. Fórmula para cálculo do Risco Estimado: $RE = (RQ+RP1+RP2+RD)/4$

I - Onde **RP1** e **RP2** se refere aos dois produtos com maior risco.

II - Para arredondar, caso o resultado não seja um numero inteiro:

- a) algarismo decimal seguinte menor que 5: anterior não modifica;
- b) algarismo decimal seguinte igual a 5: anterior par não modifica, anterior impar aumenta para o par seguinte;
- c) algarismo decimal maior que 5: incrementa-se uma unidade ao anterior
Exemplo: 2,4 = 2; 2,5 = 2; 3,5 = 4; 2,6 = 3

Art. 10. No caso de estabelecimentos que produzam apenas um produto, a fórmula para cálculo de Risco Estimado é: $RE = (RQ + RP + RD)/3$

Art. 11. A frequencia mínima de inspeção será aplicada com base no Risco Estimado cnforme tabela abaixo:

I - Tabela de periodicidade de inspeção conforme Risco Estimado dos estabelecimentos:

Risco Estimado - RE	Frequencia
1	Semestral
2	Quadrimestral
3	Trimestral
4	Bimestral
5	Mensal

Art. 12. Normas complementares à execução desta Instrução Normativa poderão ser expedidas pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo Único. Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas Federais ou estaduais pertinentes.

Art. 13 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Buriticupu, Estado do Maranhão, em 14 de dezembro de 2021.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Anexo I - RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DOS RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO - RD

DATA:	N°:
-------	-----

1. Identificação estabelecimento	
Nome fantasia	CNPJ
Responsável pelo estabelecimento:	CPF

2. Registros de dados enviados a equipe de fiscalização	
Foram identificadas alterações nos parâmetros de identidade e de qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos, detectadas em análises fiscais?	() não () sim (referências) _____ _____
Foram identificadas alterações nos parâmetros microbiológicos ou reincidência nos físico-químicos na água, detectada em análises fiscais?	() não () sim (referências) _____ _____
Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicação de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitário dos produtos?	() não () sim (referências) _____ _____

3. Registro de dados gerados durante a fiscalização	
O estabelecimento mantém registros e planilhas atualizados (autocontroles, mapas estatísticos)?	() não () sim (referências) _____
Foram adotadas ações fiscais (auto de infração) decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização no estabelecimento?	() não () sim (referências) _____ _____
Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	() não () sim (referências) _____ _____

4. Risco estimado associado ao desempenho do estabelecimento	
RD:	()1 ()2 ()3 ()4 ()5





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Onde: 1 - Ausência de inconformidades em análises fiscais, ausência de reclamações, denúncias e/ou demandas formais. Ausência de risco à saúde pública, fraude, falsificação ou adulteração. 2 - Inconformidades em análises fiscais, reclamações, denúncias e/ou demandas formais. 3 - Detecção de não conformidades durante a fiscalização com adoção de ações fiscais. 4 - Manual de boas práticas/ autocontroles não implantados e/ou irregulares, não preenchidos, com falhas de preenchimento. 5 - Reincidência em inconformidade em análises fiscais, não conformidades com adoção de medidas fiscais e/ou risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração.

() dispensada a caracterização do risco pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme os documentos a seguir: _____

A

sua caracterização de risco associado ao desempenho fica condicionada ao retorno das atividades após liberação.

Assinatura
Servidor do SIM

Assinatura
responsável Estabelecimento **1ª via do SIM/ 2ª via estabelecimento**





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

- INSTRUÇÃO NORMATIVA - INSTRUÇÃO NORMATIVA: 003/2022

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2021.

“Estabelece normas complementares para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias que fabricam produtos de origem animal classificadas como Leite e derivados, destinados ao consumo humano, conforme Lei Federal 1283/1950, Decreto Federal 10468/2020 Lei Municipal nº 471/2021 e Decreto Municipal nº 076/2021”.

O PREFEITO MUNICIPAL DE BURITICUPU, ESTADO DO MARANHÃO, no uso de suas atribuições legais que lhe são conferidas pela **Lei Municipal nº 471/2021**, combinado com o **Decreto Municipal nº 076/2021**, **RESOLVE**:

CAPÍTULO I DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 1º. Definir parâmetros para inspeção nos estabelecimentos de leite e derivados.

Art. 2º Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - queijaria.

§ 1º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 3º. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas nesta Instrução Normativa, abrange a verificação:

Assinado eletronicamente por: Joao Carlos Teixeira da Silva
CPF: ***.597.343-** em 14/01/2022 22:14:27 - IP com nº: 192.168.1.113
www.buriticupu.ma.gov.br/diariooficial/?id=513





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 4º. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 5º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º. É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 6º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 7º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 8º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 9º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo Único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 10. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º. Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º. O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 11. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo Único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção Municipal e deve atender a norma complementar, quando for o caso.

Art. 12. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 13. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

- I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;
- IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- VII - estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 14. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo Único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 15. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º. O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º. É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º. Fica dispensada a obrigatoriedade da higienização e desinfecção antes e após o transporte de leite cru nos veículos, contentores ou compartimentos, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 16. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 17. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem padrão em placas - CPP;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar. Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 18 Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
- i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e
- j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a - 0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

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

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

Parágrafo Único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal, adotar outros padrões de leite.

Art. 19. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 20. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas nesta Instrução Normativa e em possíveis normas complementares.

§ 1º. Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no **art. 19** pode ser beneficiado.

§ 2º. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto nesta Instrução Normativa e em normas complementares.

§ 3º. A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no **art. 18** e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

§ 4º. Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 21. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, as seguintes operações:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º. É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 22. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 23. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 24. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo Único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 25. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º. É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º. Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

I - refrigerado imediatamente após a pasteurização;

II - envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível; e

III - expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7º. O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 26. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no *caput*.

§ 2º. É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 27. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo Único. Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 28. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração: 5° C (cinco graus Celsius);

II - conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5° C (cinco graus Celsius);

III - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5° C (cinco graus Celsius);

IV - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

V - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo Único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 29. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º. Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º. O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Instrução Normativa.

Art. 30. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 31 O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 32. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 33 Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS LEITE E DERIVADOS

Seção I

Do leite

Art. 34. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Art. 35. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Instrução Normativa e com as normas complementares.

Parágrafo Único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas 30 não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 36. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

VI - leite reconstituído.

§ 1º. É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos nesta IN, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º. São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do caput, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º. A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Serviço de Inspeção Municipal em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 37. Para os fins desta Instrução Normativa, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 38. Para os fins desta Instrução Normativa, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 39. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 40. Para os fins desta Instrução Normativa, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos nesta IN.

Art. 41. Para os fins desta Instrução Normativa, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido nesta IN.

Art. 42. Para os fins desta Instrução Normativa, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido nesta IN.

Art. 43. Para os fins desta Instrução Normativa, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto nesta IN.

Art. 44. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas nesta IN e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 45. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 46. Para os fins desta Instrução Normativa, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

Parágrafo Único. Para os fins desta Instrução Normativa, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 47. Para os fins desta Instrução Normativa, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 48. Para os fins desta Instrução Normativa, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 49. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I Do creme de leite

Art. 50. Para os fins desta Instrução Normativa, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo Único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 51. Para os fins desta Instrução Normativa, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º. Para os fins desta Instrução Normativa, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º. Para os fins desta Instrução Normativa, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º. É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 52. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II Da manteiga

Art. 53. Para os fins desta Instrução Normativa, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo Único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 54. Para os fins desta Instrução Normativa, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III Dos queijos

Art. 55. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º. Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º. A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º. O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º. Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º. O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 56. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo Único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 57. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Inspeção Municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 58. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semi cozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 59. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 60. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 61. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 62. Para os fins desta Instrução Normativa, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 62. Para os fins desta Instrução Normativa, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 63. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 64. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º. O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º. O queijo de que trata o caput pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º. O queijo de que trata o caput pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 65. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 66. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 67. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV

Dos leites fermentados.

Art. 68. Para os fins desta Instrução Normativa, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º. Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

§ 2º. São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V Dos leites concentrados e desidratados

Art. 69. Para os fins desta Instrução Normativa, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º. Para os fins desta Instrução Normativa, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º. Para os fins desta Instrução Normativa, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º. É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 70. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas nesta IN e em normas complementares.

Art. 71. Para os fins desta Instrução Normativa, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 72. Para os fins desta Instrução Normativa, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 73. Para os fins desta Instrução Normativa, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º. O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º. Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI Dos outros derivados lácteos.

Art. 74. Para os fins desta Instrução Normativa, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 75. Para os fins desta Instrução Normativa, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 76. Para os fins desta Instrução Normativa, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou butter oil, separados ou em





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo Único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 77. Para os fins desta Instrução Normativa, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 78. Para os fins desta Instrução Normativa, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 79. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 80. Para os fins desta Instrução Normativa, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 81. Para os fins desta Instrução Normativa, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 82. Para os fins desta Instrução Normativa, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo Único. O produto de que trata o caput pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 83. Para os fins desta Instrução Normativa, gordura anidra de leite ou butter oil é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 84. Para os fins desta Instrução Normativa, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 85. Para os fins desta Instrução Normativa, lactalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 86. Para os fins desta Instrução Normativa, leitelho é o produto lácteo resultante da batida do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 87. Para os fins desta Instrução Normativa, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 88. Para os fins desta Instrução Normativa, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 89. Para os fins desta Instrução Normativa, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 90. Para os fins desta Instrução Normativa, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 91. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 92. Para os fins desta Instrução Normativa, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º. O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º. A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 93. Para os fins desta Instrução Normativa, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto na IN.

CAPÍTULO IV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 94. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

Art. 95. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se adulterados;

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

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

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

VI - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos nesta IN, em normas complementares e em legislação específica;

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

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

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





DIÁRIO OFICIAL

ESTADO DO MARANHÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE BURITICUPU

EXECUTIVO

Ano 2 - Edição Nº 118 de 14 de Janeiro de 2022

produto;

X - apresentem embalagens estufadas;

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

XII - estejam com o prazo de validade expirado;

XIII - não possuam procedência conhecida; ou

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

Parágrafo Único. Outras situações não previstas nos **incisos de I a XIV** podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 96. Além dos casos previstos no art. 95 considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

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

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

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

IV - revele presença de colostro.

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

Art. 97 Além dos casos previstos no **art. 95 e art. 96**, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

I - Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 98 Sempre que necessário, o Serviço de Inspeção Municipal solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

Art. 99. Normas complementares à execução desta Instrução Normativa poderão ser expedidas pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo Único. Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas Federais ou estaduais pertinentes.

Art. 100 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Buriticupu, Estado do Maranhão, em 14 de dezembro de 2021.

João Carlos Teixeira da Silva
Prefeito Municipal

