

fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO XI

### DA ROTULAGEM EM GERAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## CAPÍTULO XII

### DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

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

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

§ 2º A ADEPARÁ pode autorizar o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento de produto e matéria-prima, desde que sejam submetidos a processo apropriado, inspecionando-os antes da liberação. O produto e a matéria-prima devem estar apropriados ao consumo humano.

Art. 103. Nenhum produto ou matéria-prima de origem animal, previamente inspecionado, pode dar entrada em estabelecimento sob a Inspeção Estadual sem que esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou no Serviço de Inspeção Federal SIF. Parágrafo único. A entrada de matéria-prima, produto de origem animal e seus derivados, procedentes de estabelecimento sob a Inspeção Municipal, somente será permitida, em estabelecimento sob a Inspeção Estadual, após a efetivação da equivalência,

regida pela legislação específica vigente.

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

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

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

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

I. o Certificado Sanitário que acompanha o produto, nos casos que couber;

II. a identificação do veículo de transporte, número e integridade do lacre do SIE de origem, nos casos que couber;

III. a rotulagem e marcas oficiais dos produtos, bem como as datas de fabricação, validade e composição;

IV. as condições de integridade das embalagens;

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

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

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

VIII. demais procedimentos constantes em normas complementares;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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