

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE PESSOAL

RESOLUÇÃO N.º 090/2011

Estabelece a obrigatoriedade do cumprimento do cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e produtos de origem animal registrados na CISPOA.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO, no uso de suas atribuições, tendo em vista o que consta no processo n.º 3337-1500/11-3 e consoante o previsto no Decreto Estadual n.º 39.688, de 30 de agosto de 1999,

Considerando a necessidade de controle da qualidade da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal, bem como o controle higiênico-sanitário adotado pelos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal;

Considerando que o controle de qualidade contribuirá para que se produzam alimentos com riscos mínimos à saúde pública;

Considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no disposto no Decreto Federal 5741 de 30 de março de 2006- , que estabelece o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;

Considerando o que estabelece a Portaria n.º 518, de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde, Resolução RDC n.º 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos produtos, Instrução Normativa n.º 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal n.º 30.691, de 29 de março de 1952;

Considerando que é dever do Estado atuar na proteção da saúde, segurança e interesses econômicos dos consumidores, conforme previsto na Lei 8078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor);

Resolve:

Art. 1º - Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – CISPOA, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

§ 1º - Para efeito desta Resolução, adota-se a seguinte definição:

Análise Oficial: Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise acompanhado de termo de colheita do controle oficial.
SISBI-POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 2º - As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma mencionado no Art. 1º desta Resolução, qual seja:

§ 1º - O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento por esta coordenadoria mediante Ordem de Serviço ou Instrução Normativa.

§ 2º - As empresas classificadas como Laticínios devem enviar para análise microbiológica 1 (uma) amostra de leite (pasteurizado, esterilizado ou UHT) além de 1 (um) ou mais produtos conforme previsto no artigo 4º dessa resolução mensalmente.

a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento Interno	- a cada 06 (seis) meses
b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento Interno	- a cada 02 (dois) meses
c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal, pesquisa de antibióticos e fraudes no leite	- mensalmente
d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal	- a cada 06 (seis) meses -trimestralmente para empresas com SISBI-POA
e) Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibiótico no leite	- diariamente na plataforma de recebimento - mensalmente em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE PESSOAL

Art. 3º - As análises de que versa a presente Resolução devem compreender, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I – Análises da Água de Abastecimento Interno

a) Análise Físico-química da Água	pH Cloretos Matéria Orgânica Dureza Sólidos Dissolvidos Totais Turbidez
b) Análise Microbiológica da Água	Coliformes a 45°C Coliformes a 35°C Contagem de bactérias heterotróficas

II – Análises de Carnes e Produtos Carneos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de bovinos, suínos e outros mamíferos (fracionadas ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos	<i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres, almôndegas, quibes e similares); Produtos a base de sangue e derivados <i>in natura</i> ; Embutidos frescos (linguiças cruas e similares)	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Carnes embaladas a vácuo, maturadas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Carnes embaladas a vácuo, não maturadas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagula se positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
h) Produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros); Produtos a base de sangue e derivados, processados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfitos redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
i) Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
j) Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, linguiças dessecadas, charque, "jerked beef" e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE PESSOAL

k) Semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
l) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
m) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
n) Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
o) CMS (Carne Mecanicamente Separada)	Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

III – Análises de Pescado e Produtos de Pesca

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus; Moluscos Bivalves <i>in natura</i> resfriados ou congelados, não consumidos crus; Carne de rãs <i>in natura</i> , resfriada ou congelada	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; Produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado	Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Produtos a base de pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

IV – Análises de Leite e Derivados

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Leite cru	Seguir legislação vigente	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Pesquisa de resíduos de antibióticos

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE PESSOAL

		Medição da temperatura
b) Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/mL <i>Salmonella</i> sp/25mL	Teor de gordura Acidez titulável
c) Leite UAT/UHT e leite esterilizado	7 dias de incubação a 35-37°C em embalagem fechada	Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Peroxidase Fosfatase Pesquisa de resíduos de antibióticos
d) Produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas	7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Queijo de baixa umidade	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrás sandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela – mozzarella, curado e similares – queijo ralado e em pó)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Quartirolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella/muzzarella) e similares: 46%	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
h) Queijo de alta umidade: 46% Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
i) Queijo de muito alta umidade: 55%, incluído os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, mussarela (mozzarella/muzzarella) e outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas	Coliformes a 45°C Estafilococos coagulase positiva <i>Salmonella</i> sp/25g <i>Listeria monocytogenes</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
j) Queijo ralado	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
k) Queijo em pó	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
l) Processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT/UAT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; ralado, fatiado em rodela, em fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
m) Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
n) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
o) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
p) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas	<i>Bacillus cereus</i> /g Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
q) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens hermética	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE PESSOAL

ou a granel	<i>Salmonella</i> sp/25g	Outras legislações pertinentes
r) Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos	Coliformes a 45°C/mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
s) Bebida láctea fermentada, refrigerada, com ou sem adições	Coliformes a 45°C/mL <i>Salmonella</i> sp/25mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

V - Análises de Ovos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

VI – Análises de Mel

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Mel	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural (HMF) Carboidratos redutores e não redutores Matéria mineral (cinzas) Prova de Fiehe Prova de Lund Prova de Lugol (amido)

VII – Análises de Subprodutos de Origem Animal

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Farinhas e Produtos gordurosos destinados à alimentação animal e produtos derivados	<i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

Art. 4º - As empresas devem encaminhar mensalmente produtos para análise microbiológica em laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o Art. 2º desta Resolução. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados por essa coordenadoria, que enviará cronograma de colheita mensalmente para a empresa e para o responsável pela inspeção. As colheitas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados na CISPOA, conforme segue.

a) Um a seis produtos industrializados	análise de 01 (um) produto;
b) Sete a doze produtos industrializados	análises de 02 (dois) produtos diferentes;
c) Treze a dezoito produtos industrializados	análises de 03 (três) produtos diferentes;
d) Dezenove ou mais produtos industrializados	análises de 04 (quatro) produtos diferentes.

§ 1º - Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§ 2º - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 3º - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

Art. 5º - As empresas devem encaminhar semestralmente produtos para análise físico-química em laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o artigo 2º dessa resolução. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados por essa coordenadoria, que enviará cronograma semestralmente para empresa e para o responsável pela inspeção. As colheitas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do serviço oficial ou na presença

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E AGRONEGÓCIO
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO
DIVISÃO DE PESSOAL

deste, com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§ 1º - As empresas com SISBI-POA devem encaminhar produtos para análises físico-químicas trimestralmente.

§ 2º - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

Art. 6º - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos será autuado. No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de produto, terá suas atividades suspensas imediatamente por esta coordenadoria. O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado, será impedido de comercializar o lote do produto cuja amostra foi considerada imprópria para consumo e terá a linha de produção deste produto suspensa a critério da CISPOA.

§ 1º - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar 3 (três) laudos de análises microbiológicas e/ou físico-químicas consecutivas e completos, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação de 3 (três) lotes do produto que teve a produção suspensa de acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual, parecer favorável em auditoria de Boas Práticas de Fabricação e parecer do médico veterinário responsável pela inspeção sanitária.

§ 2º - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no artigo 164 do Decreto Estadual nº 39.688 de 30 de agosto de 1999 e demais determinações complementares a critério da CISPOA.

§ 3º - A não apresentação de 3 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas ou físico-químicas consecutivas em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o lote dentro do prazo de 4 (quatro) meses gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Setor de Registro de Produtos e Rótulos da CISPOA.

Art. 7º - O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma desta Resolução, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno será autuado e terá suas atividades suspensas. O estabelecimento que apresentar uma análise físico-química e/ou microbiológica em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá 30 dias para solucionar a causa da desconformidade e apresentar nova análise em acordo com os padrões legais vigentes. Caso não apresente nova análise em 30 dias ou apresentá-la em desacordo com os padrões legais vigentes, terá suas atividades suspensas.

§ 1º - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes, apresentação do plano de ação revisado no manual de Boas Práticas de Fabricação e parecer do Médico Veterinário responsável pela inspeção sanitária.

Art. 8º - No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes, sejam microbiológicas, físico-químicas, sensoriais ou outras vindas de outros órgãos, denúncias, análises fiscais e outras em desacordo com os padrões legais vigentes será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério da CISPOA.

§ 1º - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, a empresa sofrerá as sanções previstas no artigo 164 do Decreto Estadual nº 39.688 de 30 de agosto de 1999 e demais determinações complementares a critério da CISPOA.

Art. 9º - Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 518 de 25 de março de 2004, do Ministério da Saúde, Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos, Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e outros que venham a ser publicados.

Art. 10º - Esta Resolução entra em vigor na data da sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

Porto Alegre, 18 de maio de 2011.

Luiz Fernando Mainardi,
Secretário de Estado da Agricultura, Pecuária e Agronegócio.