



Publicado em Placar

Em 30/08/99

[Signature]
Olegário de Jesus M. de Souza
Diretor Técnico Legislativa
Matrícula 92800
Município de Palmas

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

DECRETO N.º 102 DE 30 DE Agosto DE 1999.

Aprova o Regulamento da Inspeção Sanitária e industrial dos produtores de Origem Animal no Município de Palmas – Estado do Tocantins.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMAS, no uso de suas atribuições que lhe confere o art. 11 da lei Municipal n.º 803, de 11 de maio de 1999.

RESOLVE:

Art. 1º - Fica Aprovado o Regulamento da inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, que a este acompanha.

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

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PALMAS, aos 30 dias do mês de agosto de 1999.

[Signature]
MANOEL ODIR ROCHA
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO MUNICÍPIO DE PALMAS, ESTADO DO
TOCANTINS**

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente regulamento junto com a Lei N.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto n.º 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n.º 1.255, de 25/05/62, e conforme dispõe a Lei Federal n.º 7.889, de 13 novembro de 1989, estabelece as normas que regulam em todo o Município de Palmas a inspeção, reinspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, na forma da Lei Municipal n.º 803, de 11 de maio de 1999, publicado no Diário Oficial do Tocantins, n.º 804 de 17/05/99.

Art. 2º. A inspeção reinspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal será exercida pela Secretaria Municipal de Abastecimento, através da Diretoria de Abastecimento e do Serviço de Inspeção Municipal e abrange:

- I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e escoamento das águas residuais;
- III - o funcionamento dos estabelecimento referidos no Artigo 5º da Lei Municipal n.º 803, de 11 de maio de 1999;
- IV - as fases de recebimento, elaboração, manipulação preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todas os produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- V - o exame *ante e post mortem* dos animais de abate;
- VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos de padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;
- VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmula aprovadas;
- VIII- os exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos das matérias-primas ou produtos;
- IX - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- X - os meios de transporte de animais abatidos, os produtos derivados de suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 3º. Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Prefeitura Municipal de Palmas, contendo Secretaria Municipal de Abastecimento, Diretoria de Abastecimento e Serviço de Inspeção Municipal, e ainda o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo único – É obrigatório a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

TÍTULO II
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 4º. Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, fábricas de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não-comestíveis;
- II - usinas de processamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;
- III - estabelecimento de peixes; camarões e rãs;
- IV - entreposto de ovos e fábricas de conservas de ovos;
- V - apiários;
- VI - matadouros de abastecimento regionalizados e estâncias leiteiras.

Parágrafo único – Para os estabelecimentos descritos neste artigo poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório, a critério do Secretário Municipal de Abastecimento.

Art. 5º. O registro será requerido à Secretaria Municipal de Abastecimento, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Secretário Municipal de Abastecimento de Palmas, solicitando o registro e a inspeção pela Diretoria de Abastecimento e Serviço de Inspeção Municipal,;
- II - licença prévia concedida pela SMOUMA (Alvará de construção ou Habite-se);
- III - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

- IV - relação discriminado do maquinário e fluxograma com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica e água encanada;
- V - registro na Junta Comercial do Tocantins (fotocópias da constituição e demais atos de alterações);
- VI - documento que comprove a posse ou permissão de uso do terreno;
- VII - registro no Cadastro Geral de Contribuintes – CGC (fotocópia);
- VIII - inscrição na Secretaria da Fazenda do Tocantins (fotocópia);
- IX - liberação concedida pelo Naturatins;
- X - Cópia do contrato com o Responsável Técnico (R.T.).

Art. 6º. As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimento sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido verificados pela SMAB e com o Alvará de Construção ou licença de instalação concedida pela SMOUMA.

Art. 7º. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalação, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela SMAB e SMOUMA.

Art. 8º. Nos estabelecimento de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve-se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos, a ser excutado pelo laboratório do Naturatins ou Saneatins.

Art. 9º. Satisfeita as exigências fixadas nos artigos 5º e 8º, a Secretaria Municipal de Abastecimento autorizará a expedição do "título de registro".

Parágrafo único – Na hipótese de expedição de "título de registro provisório" deverá o documento conter a data limite de sua validade.

Art. 10º. O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único – Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 18 (dezoito) meses poderá ser cancelado o respectivo registro.

Art.11. O estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto à SMAB.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art.12. Tratando-se de estabelecimento reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma, é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO III
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art.13. Para aprovação de estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de luz natural e artificial, e de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

II - possuir pisos e parede de cor clara impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e a higienização;

III - possuir nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

IV - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não-comestíveis;

V - dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalho de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, construída de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

VI - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;

VII - dispor de tanque, caixas, bandejas e quaisquer outros recipiente de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficiente, as necessidades do trabalho;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não-comestíveis;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para a destinação final;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários, instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XII - possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficiente, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não-comestíveis;

XIV - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependências externas;

XV - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produto de limpeza.

CAPÍTULO I
ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art.14. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados

em :

- I - matadouro
- II - abatedouro público
- III - matadouro para abastecimento regionalizado ou sala de abate
- IV - charqueada
- V - fábricas de conserva
- VI - fábrica de produtos gordurosos
- VII - entreposto de carnes e derivados
- VIII - fábricas de produtos derivados não comestíveis

§ 1º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio no Município de Palmas, dotados de instalações completas e equipamento adequado para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito dos subprodutos não-comestíveis, devendo possuir instalações de frio.

§ 2º - O abatedouro público municipal, a ser construído futuramente, será regido por regulamento próprio.

§ 3º - Entende-se por "matadouro para abastecimento regionalizado" ou "sala de abate" o estabelecimento dotado de instalações adequada para matança de suínos e outros médios animais, (ovinos, caprinos etc.) visando o fornecimento de carne processada ou natural ao comércio local. A sala de abate será implantada em área rural e abaterá, obrigatoriamente, apenas animais oriundos do plantel da propriedade, caso em que esses animais serão submetidos a um programa único de defesa sanitária animal e examinados pelos Inspetores *ante e post mortem*.

§ 4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não-comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de produtos não-comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 7º - Entende-se por "entrepasto de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, limpeza e desossa, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais.

§ 8º - Entende-se por "fábrica de produtos derivados não-comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

Art. 15. Considera-se "carne de açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais abatidos sob inspeção veterinária.

§1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve-se entender as massas musculares despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além de patas e cauda.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 16. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeças, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado constitui a "carcaça".

§1º- Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção as suas carcaças podem ou não incluir couro, cabeças e os pés.

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

Art.17. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gêneros", significa para efeito do presente regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias-primas".

SEÇÃO - I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art.18. As normas de implantação e de funcionamento dos "matadouros para abastecimento regionalizados" ou "salas de abate", bem como o seu sistema de inspeção associado a programa específico de defesa sanitária animal e, ainda, o sistema de comercialização dos seus produtos serão detalhados por ato do Secretário Municipal de Abastecimento, conforme dispõe o artigo 2º da Lei Municipal n.º 803, de 11 de maio de 1999, observado o § 3º do artigo 14 deste regulamento.

Art.19. Os demais estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - ser localizados em área suburbana ou rural e dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matanças, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;

II - dispor de currais e/ou pocilgas com áreas cobertas, convenientemente cimentadas e providas de bebedouros;

III - dispor no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e a desinfecção dos veículos utilizados no transporte dos animais;

IV - dispor, e acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

V - dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependências para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e intestinos, a manipulação de cabeças e línguas e das demais vísceras comestíveis;

VI - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para o aproveitamento de matérias-primas gordurosas e subproduto não-comestíveis, de câmara fria, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas, de depósitos e salga de couros, de salga, ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não-comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VII - dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VIII - possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balacins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes de acordo com a finalidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências de manipulação e industrialização.

Parágrafo único – Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem satisfazer às condições seguintes:

- a) dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegidas dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
- b) dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo de carcaça (toilete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;
- c) dispor de dependência exclusiva para operação de sangria;
- d) dispor de dependência exclusiva para operações de escaldagem e depenagem, ou de esfola, no caso de coelhos;
- e) dispor de dependência para as operações de evisceração, toilete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
- f) dispor, quando for o caso, de dependências para a realização de cortes de carcaças.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

CAPÍTULO II
ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art.20. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - postos de leite e derivados;
- II - estabelecimentos industriais;
- III - estâncias leiteiras.

§1º- Entende-se por "posto de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§2º- Entende-se por "estabelecimento industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

§3º- Entende-se por "estância leiteiras" as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinados ao abastecimento municipal.

SEÇÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. A implantação e funcionamento das estâncias leiteiras, bem como o seu sistema de inspeção associado a um programa específico de defesa sanitária animal, serão detalhados por ato do Secretário Municipal de Abastecimento observando-se as condições do imóvel e do rebanho.

Art. 22. Os demais estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer as seguintes exigências:

- I - as seções industriais deverão possuir pé direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;
- II - possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros-tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;
- III - dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;
- IV - ter dependências para recebimento da matéria-prima ou produtos, bem como laboratório de análise, quando for o caso;
- V - quando destinados à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não,



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

destinada a fabricação de queijos, de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína:

a) ter dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para as máquinas de produção de frio;

b) ter câmara fria, balcão frigorífico, geladeira industrial ou freezer horizontal.

VI - quando destinados ao resfriamento do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos:

a) possuir dependências para pré-beneficiamento da matéria-prima devidamente instalada;

VII - quando destinados ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

a) possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

b) ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens V e VI, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.

VIII - quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

a) ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

IX - quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ou queijo ralado:

a) ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

b) dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados a elaboração do queijo fundido e/ou queijo ralado.

CAPITULO III
ESTABELECIMENTO DE PEIXES CONGÊNERES E DERIVADOS

Art. 23. Os estabelecimentos destinados aos peixes e congêneres e seus derivados são classificados em:

- I - estabelecimento de piscicultura, carcinicultura e ranários;
- II - entreposto de pescado;
- III - fabrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por estabelecimento de piscicultura, carcinicultura e ranários as propriedade que produzem e comercializam peixes, camarões e rãs vivos e abatidos;

§ 2º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 3º - Entende-se por "fabrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não-comestíveis.

SEÇÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PEIXES CAMARÕES, RÃS E SEUS DERIVADOS

Art. 24. Os estabelecimentos de peixes, camarões, rãs e seus e derivados devem satisfazer a seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem peixes camarões e rãs e seus derivados resfriados e congelados e/ou se dediquem a industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

- a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição dos produtos, compatíveis com suas finalidades;
- b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange a fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas a manipulação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

- d) dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem dos produtos e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
 - e) dispor de instalações e equipamentos adequados a colheita e ao transporte dos resíduos da produção, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
 - f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos dos produtos, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não-comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deveser realizado em veículos adequados;
 - g) dispor de câmara de espera para o armazenamento dos peixes, camarões e rãs fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
 - h) dispor de equipamento adequado para lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
 - i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
 - j) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados, de câmaras frias em numero e dimensões necessários a sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do produto curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;
 - l) dispor, no caso de elaboração de produtos curados, de depósito de sal;
 - m) dispor, quando necessário, de laboratório para controle de qualidade de seus produtos;
- II - os estabelecimentos destinados a estocagem do produto do frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;
- III - os estabelecimentos destinados a fabricação de subprodutos não-comestíveis de peixes, camarões e rãs devem satisfazer as seguintes condições:



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

- a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas;
- b) localizar-se preferentemente afastados do perímetro urbano;
- c) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPITULO IV
ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 25. Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas são classificados em:

- I - apiário;
- II - entreposto de mel e cera de abelhas.

§1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§2º - Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

SEÇÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE MEL, CERA DE ABELHAS E CONGÊNERES

Art. 26 . Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e congêneres deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I - dispor de dependências de recebimento;
- II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPITULO V
ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 27. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - entreposto de ovos;
- II - fabrica de conserva de ovos.

§1º - Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

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

SECÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 28. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I - dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
- II - dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- III - dispor de área para classificação comercial;
- IV - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
- V - dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização.

Parágrafo único – As fabricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e deposito do produto.

CAPITULO VI
HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino as águas servidas e residuais.

Parágrafo único – A Diretoria de Abastecimento e o Serviço de Inspeção Municipal, ouvida a Saneatins e Naturatins, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 30. O maquinário, carros, tanques, vagonetes, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou deposito de produtos não-comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não-comestíveis".

Art. 31. Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na industria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substancias previamente aprovadas pelo Diretoria de Abastecimento e Serviço de Inspeção Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 32. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da Inspeção Municipal, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo único. É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria-prima.

Art. 33. Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 34. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Art. 35. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 36. É proibido empregar na coleta, embalagem, ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar ou contaminar as matérias-primas ou produtos.

Art. 37. Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual e portar sempre a carteira de saúde.

§1º- A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§2º- Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado do trabalho, cabendo o Serviço de Inspeção Municipal comunicar o fato a autoridade da Saúde Pública Municipal. (SEMUS).



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 38. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados a alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não-comestíveis.

Art. 39. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 40. O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medida higiênica nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO IV
OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 41. Aos proprietários de estabelecimentos competem:

- I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente regulamento;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação da SMAB;
- IV - fornecer até o 10º(décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de expediente devidamente quitadas pela repartição arrecadadora da Secretaria da Fazenda do Estado;
- V - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- VI - avisar, com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção Municipal;
- VII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção quando os horários para as refeições não permitir que os servidores as façam em suas residências, a juízo da inspeção, junto ao estabelecimento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

- VIII - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao laboratório;
- IX - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado a inspeção municipal para seu uso exclusivo;
- X - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção, esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- XI - manter locais apropriados, a juízo da inspeção municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionadas bem como para seqüestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;
- XII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;
- XIII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da inspeção municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;
- XIV - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- XV - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;
- XVI - recolher as taxas de expediente previstas na legislação vigente;
- XVII - dar aviso, com antecedência de 12 horas, sobre a chegada ou o recebimento de pescado;
- XVIII - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 42. O pessoal colocado a disposição pelo estabelecimento para o trabalho auxiliar de inspeção ficará sob as ordens diretas do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 43. Cancelado o registro, o material pertencente à Prefeitura Municipal, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de inspeção serão recolhidos à Secretaria Municipal de Abastecimento.

Art. 44. Todos os estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

§1º- Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o numero da guia de embarque ou do certificado sanitário, numero de relacionamento ou de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º- Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo da Diretoria de Abastecimento e Serviço de Inspeção Municipal, relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 45. Os estabelecimentos manterão um livro de ocorrências, onde o inspetor do S.I.M., registrara todos os fatos relacionados com o presente regulamento.

TÍTULO V
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITARIA DOS PRODUTOS

Art. 46. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspeccionadas tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§1º- Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento, a juízo do S.I.M., como subprodutos industriais, derivados não-comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

§2º- Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a inspeção municipal deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

Art. 47. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob a inspeção municipal sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado na S.I.E Serviço de Inspeção Estadual ou no SIF - Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo único – E proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 48. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

§1º - Sempre que necessário, a inspeção verificara o ph sobre o extrato aquoso da carne.

§2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotara o ph de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 49. Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

I - sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto bem como a data de fabricação, prazo de validade, numero de lote e informações sobre a conservação do produto;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;

V - coletar amostras para exame fisico-químico e microbiológico.

§ 1º - A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela SMAB, claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo primeiro, representando uma delas a contraprova que permanecera em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da "contraprova".

§ 4º - O requerimento será dirigido a SMAB.

§ 5º - O exame da contraprova devera ser realizado em outro laboratório oficial com a presença de um representante da SMAB.

§ 6º - Alem de escolher o laboratório oficial para o exame da contraprova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 7º - Confirmada a condenação da matéria-prima, do produto ou partida, a inspeção municipal determinara sua destinação.

§8º - As amostras para a prova ou contraprova, coletadas pela SMAB, para exame de rotina ou analises, serão cedidas inteiramente grátis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 50. A inspeção pode fiscalizar o embarque, transito e desembarque de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transporte utilizados.

Art. 51. A juízo da inspeção municipal, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não-comestíveis (doenças que sumariamente dão condenação total).

§ 1º- No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela inspeção municipal aproveitada para fins não-comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.

§ 2º- A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção da SMAB.

Art. 52. No caso de coleta de amostra para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma com o responsável do estabelecimento, que funcionará como deposito até o resultado dos exames.

Art. 53. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

Art. 54. No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo, do registro no S.I.E., ou do SIF, ou por falta de carimbo, o produto após o respectivo exame, poderá ser destinado, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade, asilos, obras beneficentes ou jardim zoológico, ficando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO VI
TRANSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 55. Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes e anteriores ao presente regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Palmas-TO.

Art. 56. Qualquer produto de origem animal destinado a alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Palmas,

20



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados na SMAB para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 57. Verificado o descumprimento do artigo 55 deste regulamento, a mercadoria será apreendida pela Serviço de Inspeção Municipal que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 58. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros estados ou municípios, será obedecido o que estabelece a Legislação Estadual e Federal.

TÍTULO VII
EXAMES DE LABORATORIO

Art. 59. Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substancia que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com normas específicas da legislação Estadual e Federal.

§ 1º- Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas industrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto n.º 30.691, de 29/3/1952, alterado pelo Decreto n.º 1.255 de 25/06/1962 e Lei Estadual 502 de 28/12/92.

§ 2º- Será celebrado entre a Secretaria Municipal de Abastecimento e a Secretaria Municipal de Saúde acordo objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção e fiscalização e reinspeção de produtos de origem animal.

§ 3º- A Secretaria Municipal de Abastecimento, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VIII
DAS TAXAS

Art. 60. A taxa de inspeção prevista no artigo 7º e multa referida no artigo 8º da Lei Municipal n.º 803 de 11/05/99 serão arbitradas por ato do Secretário Municipal de Abastecimento, conforme faculta o artigo 2º da lei citada.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

TÍTULO IX
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 61. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 8 (oito) da Lei Municipal n.º 803/99.

Art. 62. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimenta-las sem autorização da SMAB e S.I.M.

Art. 63. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal:

- I - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas a saúde;
- IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis a alimentação por qualquer motivo;
- V - que não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
- VI - que contrarie o disposto em normas sanitárias estaduais e federais vigentes.

Art. 64. Além dos casos específicos previstos neste regulamento são considerados adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - ADULTERAÇÕES

- a) quando os produtos tenham sido elaborada em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem previa autorização da inspeção municipal;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem previa autorização e não conste declaração nos rótulos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - FRAUDE

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou formulas aprovadas pela inspeção municipal;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substancias proibidas;
- e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

III - FALSIFICAÇÕES

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilegio ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 65. Todo produto de origem animal exposto a venda no município de Palmas, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido em Palmas e como tal sujeito as exigências e penalidades previstas neste regulamento.

Art. 66. Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, e a firma responsável.

Art. 67. O auto de infração deve ser assinado por servidor que constatar infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando as houver.

Parágrafo único – Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação, ao



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 68. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extrair-lo em 3 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à seção competente da inspeção municipal e a terceira constituirá o próprio talão de infrações.

Art. 69. O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infrações junto a Secretaria Municipal de Abastecimento.

Parágrafo único – O julgamento do processo caberá, em primeira instância, a Diretoria de Abastecimento, em segunda instância, a uma comissão nomeada pelo Secretário Municipal de Abastecimento.

TÍTULO X
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 70. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá de acordo com a gravidade da falta e a juízo da SMAB, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção municipal ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 71. Os servidores da SMAB, em serviço da inspeção, tem livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no artigo 4º deste regulamento.

Art. 72. Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues a inspeção municipal mediante recibo.

Art. 73. Nos estabelecimentos sob inspeção municipal, a fabricação dos produtos não-padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Diretoria de Abastecimento.

Parágrafo único – A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

Art. 74. É de competência do Diretor de Abastecimento a expedição de instruções visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste regulamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

Art. 75. A inspeção municipal facilitará a seus técnicos a realização de estágios, estudos, visitas e cursos em estabelecimentos ou escolas nacionais e/ou estrangeiras.

Art. 76. O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

- I - as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências;
- II - as amostras para o exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 77. O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da inspeção municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, previamente lavados e esterilizados, fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição "alimento animal".

Parágrafo único – Antes do respectivo fechamento será adicionada ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento em transporte exclusivo, dentro do prazo de 6 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para o leite desnatado, leiteiro e soro.

Art. 78. Para identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas gorduras e pescados, a inspeção municipal baixará as instruções necessárias, obedecida a legislação sanitária vigente.

Art. 79. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovado de produtos de origem animal e de formulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição da Diretoria de Abastecimento, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 80. Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, desde que inscritos na SMAB.

Parágrafo único – As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos serão detalhadas através de Portaria do Secretario Municipal de Abastecimento, conforme faculta o artigo 2 da Lei Municipal n.º 803/99.