



Publicado em Placar

Em 30/10/99

Olegário de Jesus M. de Souza
Diretor Técnico Legislativa
Matrícula 92800
Prefeitura Municipal de Palmas

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

DECRETO N.º 102 DE 30 DE Agosto

DE 1999.

[\(Revogado pelo Decreto n.º 2.699, de 9 de maio de 2025.\)](#)

~~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 da 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 G dias do mês de _____ de 1999.~~

MANOEL ODIR ROCHA
Prefeito Municipal



PALMAS

**ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

**~~REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DO~~
~~PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE PALMAS, ESTADO DO~~
~~TOCANTINS~~
~~TÍTULO~~
~~DISPOSIÇÕES PRELIMINARES~~**

~~Art 1º. O presente regulamento junto com a Lei N.º 1.383, de 18 de dezembro de 1950, e o Decreto n. 30.661, de 28 de março de 1952, alterado pelo Decreto n.º 1.255, de 25/05/62, e conforme dispõe a Lei Federal n.º 7.852, de 13 novembro de 1989, estabelece as normas que regulam em todo o Município de Palmas a inspeção, fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, na forma da Lei Municipal n.º 803, de 11 de maio de 1999, publicada no Diário Oficial do Tocantins, n.º 805 de 17/05/96.~~

~~Art 2º. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos 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 estabelecimentos 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 todos 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 normas aprovadas;~~
- ~~VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou normas aprovadas;~~
- ~~VIII - os exames microbiológicos, físicos 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.~~

PALÁCIO



**ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA**

~~Art. 3º. Os técnicos and Inspeção porterão Carteira da Identidade Funcional fómeclda pela Prefait« uunicipal de Palmas, contendo Secretaria Municipal de Abasteornanto, Diretoria de Abastecimento e Serviço de Inspeção Municipal. e ainda o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição a validade.~~

~~Paradgrefó único — Ê obrigatório a próvia apresentação da Carteira de Identidade FUncionsl, Bempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.~~

~~T}TULOII~~

REGI9TRO DE EgTÄBELECtMENTOS

~~ArL 4º. Estão sujeitos a registro os saguintas estabelecimentos:~~

- ~~I • matadouros da bovinos, matadouros de sufnos, abatedouri:is de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovlnos e demals espóeias devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservar, fábflCã6 de embutidos, charquesdas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de oilgam animal nâmcomestlveis;~~
- ~~II — usinas de procassamanto de leite, fábricas de latleinlos, entrepostos- usinas, entrepostos de Iatícintos, postos de refrlgaração e postes de ooagulação;~~
- ~~III — estabelecimento de peixes; camaröas e ras;~~
- ~~IV — entreposto de ova e fábricas de cönservas de ovos;~~
- ~~V — apiários;~~
- ~~VI — matadourös de abasteclmentö regiönBlizados e estancias IctitBífdS.~~

~~Psrdgre/o único — Para os estabelecimentos descritos naste artlgó poderã antecBÓBF ãO raglstfo definitivo a concessão de registro provfsórlo, a critário do Saaetãio Münlôpal de Aba9teclmento.~~

~~Art. 5º. O registro será requerido ã Seoetana Municipal de Abastacimento, iristruindo se o processo com os sepulntas documentos:~~

- ~~I — requerimento dIrigl«o ao SecratárioMunicipal de Abastedmento de Palmas, e llekando o tegtstro a a inepeçfio pata Ditetoria de Abastecimento e SeMço ae Inspeção Municipal,;~~
- ~~II — licença prêvla conceafda pela SMOUMA (Alvarã de construção ou Habite-se;~~
- ~~III — planta baixa com cartas e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;~~

PALÁCIO

X



PALMAS

ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO
SECRETARIA TÉCNICA E CÍVEL

- IV — relação de equipamentos 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 — fls. de matrícula da Fazenda do Tocantins (fotocópia);
- IX — liberação concedida pelo Naturatins;
- X — Cópia do contrato com o Responsável Técnico (R.T.).

Art 6º. As firmas constituídas não darão início à construção de estabelecimento sujeitos à legislação 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 estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado obrigatório, para efeito de registro, a apresentação prévia de R. de análise oficial de exame da água para consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos, a ser executado pelo laboratório do HANUT ou Saneatins.

Art 9º. Satisfeitas 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 áreas dependentes e equipamentos.

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

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

PALÁCIO

C.G.C. 24.851.511/0001 - 85



~~mmnuuuaoimas~~

~~ADVOACIA GERAL DO MUNICÍPIO~~

~~o voæ*/ricNn/ orsisivvv~~

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

~~TITULO III- FUNCIONAMENTO DO 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 impermeabilizada 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, destinadas às 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 trabalhos 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, preferencialmente, do corpo industrial;~~

~~VII - dispor de tanques, caixas, bacias e quaisquer outros recipiente de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;~~

~~VIII - dispor da rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, 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

AUTORIA 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 sólidos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de efluentes compatível com a solução escolhida para a destinação final;

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

XII — prover, 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, obedecendo às principais 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 dependência externa;

XV — dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, contramateriais, materiais e produto de limpeza.

CAPÍTULO I

ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de carnes e derivadas 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, laboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob vigilância

PALÁCIO



~~anua«xiwss~~ PALMAS

~~ADYOCACIA GERAL DO MLINIC1PZO~~

~~oizc"ro — yžcxic:x ec sin r'x~~

~~forfnas, corri ap oy0ltBzlentO o0iTip10tO, fdcTonal e perfetto dO6 sUbpF0dUtOs n80-
comeetivais. devendo poBsuir kiataJaçdes de frlo.~~

~~§ 2º - O abatedouro público municipal, a ser cons«ciço Muramante.
sarA regjdo par ægulamento próprio.~~

~~§ 3º - Entende-se par 'matadouro para abastecimento ragionalizado"
ou "sala de abate" o eslabelacimento dotado de instalações adequada para
matança de suinos e outroa médiaa animals. (ovlncø, caprlnos etc.) visando o
fornecimento de carne procassada ou nakiral ao comercio local. A sala de abate
serã implantada em área rural e abaferã. obrigatoriamente. apenas animals
oriundos do plantel da propriedade, casa em que esses animals serão
submetidos a um programa único de dafesa sanitãña anim8t e examinados paio8~~

~~§ 4º - Eritende-se per "aiarqueada' a estabelecimento que produza
charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o
aproveitamento Integral e perfetto de todas as matérias-prlmas e prepare de
subprodutos não mestíveis.~~

~~§ 5º - Eritande-aa por lãbricø de cønærvas e estabelecimento que
industhalizæ a carne das várias espèões de açougue, æm sala de matança
anexa. ø. qua em qualquer dos casas caja dota4o da instalaçõe de frlo industrial
e apaætnagwrt adequada para o praparo de produlas n80-comestiveis.~~

~~§ 6º - Entende-se par "físbrica de produtø gorduroaos" a
estabalecimento destinado excludNamante ao preparo de gorduras.
excluida a mantaiga, adicionadas ou não de matáriss-pümB5 øe Ofigãt l
vegetal.~~

~~§ 7º - Entende-se par "entrepoato de carnes e derivadø" a
eatabeledrriento destinado ao recebimento, guaida, manipulaçko, limpçea-
desossa, cønçorvação, acondicionamento a distribuição de carnes resfriad89 ølt
congeladss das dlyaaas espèNes øe açougues e ouxos produtos animals.~~

~~§ 8º - Entende-sø per "fãbi1ca de produtos derivados não-comastiveis" a
estabeleømemo que manipuía matérias-prlmas e residuos de animals de várlãB
procedenóas para o praparo exdusivo de produtos uttlizados na. allmentação não
humana.~~

~~Art 16. Considera a "carne de açougue" as massas musculares
maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssaa
øerrespondente e que procede dog animale aball4os-sae in«cepção vetarinãrla.~~

~~§1º - Quando destinada à alaboæçdo #e conserve am geral, par
"carne"t matódaprimo) deve-se anten'der as messas musculares despojadas de
gorduras, aponeurocas, vaeos, gânglløe, tenddes e ossos.~~

~~§2º - Consldøram-se 'mlúdos" as órgBos e viscøras d's animals de
açougue, usados na alimentação humana, além de patas e cauda.~~



~~PMRITU MUNICIPAL DE PALMEIRAS~~

~~ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO~~ **~~DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA~~**

~~Art. 16. O animal abatido, formado de~~ **maSSa6 mUSCulaLes 9 05SO9.** ~~desprovido de cabeças,hocotös, cauda, couro, órgãos e vlsaeras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado constitui a "carcaça".~~

~~§1º- Nos suínos, para efeito de reinspeção, dasda que vanham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção as suas carcaças podem ou mo incluir couro, cabeças e as pös.~~

~~§2º- A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "metades" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dá as "metades" anteriores ou dianteiras e posteriores ou trasB1r06.~~

~~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".~~

~~9E5A-~~

~~FUNCIÓNAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE CARNE 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, a 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 B03, de 11 de maio de 1999, observado o § 3º do artigo 14 deste regulamento.~~

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

~~I - situados em área subUrbana ou rural e dispor de suficiente "gá díreso" nas salas de matanças, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da rllhageizl aëreB, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, e demais matérias-primas;~~

~~II - dispor de currais e/ou pdcifgas 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, de 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 entree~~



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO

DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

si, oem come a cantata manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

V- dispor, nos estabelecimentos de abates, de dependências para a 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 conserve de depósitos a salga de couro, de salga, de salga 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, tal como, plataformas, mesas, carros, caixas, cotredos, placas, esmagadores e outros, utilizados em quaisquer das fábricas do 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 balanças, sarros, 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 4º - 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, esola, evisceração e preparo de carcaça (toilets) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou caixas;

c) dispor de dependência exclusiva para operação de sangria;

d) dispor de dependência exclusiva para operações de escaldagem e depenagem, ou da esola, no caso de coelhos;

e) dispor de dependência para as operações de evisceração, toilets, preparação de carcaça, evisceração e depenagem;

f) dispor, quando for o caso, de dependências para a realização de cortes de carcaça.



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 - posto de leite e derivados;
- II - estabelecimento de beneficiamento;
- III - estabelecimento de leiteiras

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

§ 3º. Entende-se por "estabelecimento industriais" as destinados ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, embalagem, fabricação, maturação, embalagem e expedição.

§ 3º. Entenda-se por "estabelecimento de leiteiras" as propriedades rurais e vilas com instalações adequadas para a produção de leite destinadas ao abastecimento municipal.

SEÇÃO I
FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. A implantação e funcionamento das estabelecimentos 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 Saneamento observando-se as condições do imóvel e do rebanho.

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

- I - as seções industriais deverão possuir a altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade dos produtos;
- II - possuir depósito para o leite próprio para a higienização dos

vasilhames e carroslíquidos, os quais deverão ser higienizados antes do seu uso.

III - dispor de cobertura adequada nos locais de armazenamento e descarrregamento 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 posterior manipulação, até a obtenção da massa de sorvete, enfeitada ou não.

502 SUL - PAÇO MUNICIPAL - PALÁCIO

C.G.C. 24.851.511/0001 - 85



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

ADVOGACIA GERAL DO MUNICÍPIO

DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

destinada a fabricação de queijos, de massa cozida, semi-cozida ou Sada, de requeijão ou de caserna:

a) ter dependência direta para tratamento e/ou feitura 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 armazenamento do leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos;

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

VII - ~~QUANDO OS REQUISITOS~~ ao recebimento da 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 da fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com tampa removível e urnidade controladas, quando for o caso;

a) 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** instalações e equipamentos, elaboram ou fabricam produtos para a complementação e distribuição:

a) ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para a beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo, 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, beneficiamento e acondicionamento, e **desde que** convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido em um bloco sólido:

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

10

A



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO

DIRETORIA TÉCNICA LRGISL.4TIVx

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

I - estabelecimento de piscicultura, camicultura e ranários;

II - entreposto de pescado;

III - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por estabelecimento da piscicultura, camicultura e ranários as propriedades que produzam e comercializam peixes, camarões e bivalvos e abatidos;

§ 2º - Entende-se por "entrepósito de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações para a recepção, armazenamento, industrialização e distribuição do pescado.

§ 3º - Entende-se por "fábrica de conservar 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. 40. Os estabelecimentos de peixes, camarões, rãs e seus derivados devem satisfazer as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializam peixes, camarões e rãs e seus derivados frescos e congelados e/ou se dediquem à 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 à 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 à manipulação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

ADVOCANCIA GERAL DO MUNICÍPIO

~~DZRTORTA 1 € nl«A LEGISLA1"rVA~~

- d) ~~dispor de equipamento adequado a xipercloração da água de lavagem dos produtos a da limpeza e higienização das instalações, equlpamentos e utensílios;~~
- e) ~~dispor de instalações e equipamentos adequados a colheita e ao transporta dos resíduos da produção, resultante do procassamento 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 tran6formaç0o am subprodutos não-c0mestíveis. podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos aos estabelecimentos dotados de instalaçóss e R Ulpamentos próprios para esta finalidade. Cujo transporta devera sar realizado em veículos adequados;~~
- g) ~~dispor de câmara de aspera para o armazenamento dos peixes, camarões e rãs fre•co, que ngo poãsa ser manipuleado ou comercializado de lmediato;~~
- h) ~~dispor da aquipamanto adequado para lavagem e higienização da cafikas, iecpliantes, grelhas, bariasja#, a oufios utensílios usados para acondicionamento. deposita e transporte de pescado e seus produtos;~~
- i) ~~dispor, nos estabelecimentas qua elaboram produtos congelados, da Instalações frigortficas independentes para congelamento e as1ocagem do prodvio final;~~
- J) ~~dispor, nos casos de elaboração de produtos curados, de câmaras frias em numero e dfrnensões necessários a sua estocagem. podendo em saaos especiais ser dispensada essa axigência. perrriltindo-se o encaminhamento do produto curado a estabelecimentos dotados de Instalações frigoríficas adequadas ao seu armaaBnamanto;~~
- \) ~~dispor, no caso de eTaboração de produtos curador, de deposita 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 frlgofica adequada ao armazenamento dos produtos aôs quais ce destina;~~
- III ~~os estabedementos destinados a fabricação dR subprodutós não-somestlvls de peixes, camarões e fãs deverri satisfazer as seguintes condições:~~



**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 preferencialmente afastados da periferia urbana~~;
- c) ~~dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.~~

**CAPÍTULO IV
ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHAS**

~~Art. 26. Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelhas serão classificados em:~~

~~I - apiário;~~

~~II - entreposto de mel e cera de abelha.~~

~~§1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento, 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
FUNDAMENTO DE ESTABELECIMENTO DO MEL, CERA DE ABELHAS E CONGÊNERES**

~~Art. 36. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e congêneres deverão satisfazer as seguintes exigências:~~

~~i - dispor de dependências de recebimento;~~

~~ii - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.~~

**CAPÍTULO V
ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS**

~~Art. 37. Os estabelecimentos de ovos e derivados serão classificados em:~~

~~i - entreposto de ovos;~~

~~ii - bodega 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.~~



~~mun~~ ~~ICM~~ PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO ~~IV~~ ~~FL~~ ~~WIC~~ ~~PI~~ ~~O~~
DIRETORIA ~~2~~ ~~"~~ ~~É~~ ~~C~~ ~~N~~ ~~I~~ ~~C~~ ~~A~~ ~~L~~ ~~E~~ ~~G~~ ~~I~~ ~~A~~ ~~T~~ ~~I~~ ~~V~~ ~~x~~

~~2º~~ Entende-se por "fabrica de corierva de ovos" a ectabaleclmentó destinado a recebimento e a índuatnálização de ovos.

~~FUNCIONA~~ ~~ENTO~~ ~~DE~~ ~~EB~~ ~~TABE~~ ~~LEC~~ ~~I~~ ~~A~~ ~~MENTOS~~ ~~DE~~ ~~OVO~~ ~~S~~ ~~E~~ ~~DER~~ ~~VADO~~ ~~S~~

~~Art~~ 36. Os estabaelclmentos de ovns e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- ~~I~~ — dispor de sala ou área coçorta para i cepçBõ dos ovos;
- ~~II~~ — di•por de área para ovoscopia, exame de fluora8cêncla da casoe e verificaçã do estad'o de coneevva@a dos ovos;
- ~~III~~ — dispor de àæa para etassificaç4o comeróal;
- ~~IV~~ — dbpor, quand'o necesaãrio, de câmaras filgorlgcas;
- ~~V~~ — dispor, quando for o .caso. da dependências para Industrialização.

~~Pezágzalo únlno~~ — As fabrícas de conserves de ovos terão dependênÇas sproprias para receblmento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e deposlto do produto.

~~CAPITULO~~ ~~VI~~

~~HYGIENE~~ ~~DOS~~ ~~EB~~ ~~TABE~~ ~~E~~ ~~EC~~ ~~I~~ ~~V~~ ~~I~~ ~~MENTO~~ ~~S~~

~~Art~~ 29. Todaas as dependénoias a equtpamentos dos eslabeleclmentos devem ær mantldos am conüições de hlgiee, antes, durante e epós a realização dos trabalhos de rotina e induslrials, dando•æe æonvanianta destlno as águas servldas e residuais.

~~Ponâgzófo Emma~~ — A Diretoria de Abastecimento e a Servlço de Inãpaç\$o Municipai, ouvida a Saneat'ns e Naturatins, podará autorizar o tratamento artificial das águas sawidas e æaiduais.

~~Art~~ 30. O maquinário, carros, tanquae, vagonetes, caixas, ITI66d6, demeis mateilais e utensllios 8arão convanientemente marcBóos de madn a evltar equivococ entre os destinos da produtos æemestfveis e as usados no transports ou deposlto de produtoa não comestfveis, ou ainda utllfzados na allmentaçBo de animais, us8ndo-se as danomlnaçdes "comestlvets" e "nBo comestlvets".

~~Art~~ 31. Os pisos e parades, assim come a agulpamento e utensilios utilizados na induetria, devem ser lavados diariamsnto e convanientamanta desínfetados, neote cBao, pelo empæego de subatandas previamente aprovadas pelo Diretona da Abastecimento e Ser«lço de Inspação Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

ADVOGACIA GERAL DO MUNICÍPIO

DIRETORIA GERAL DE LEGISLAÇÃO

~~Art. 3º 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 da vanilina, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis a medianta autorização da Inspeção Municipal, não sendo permitido o emprego de produtos bioquímicos.~~

~~parágrafo Único. É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos. R. ID. Cals de coleta de matéria-prima.~~

~~Art. 93. Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive oitavo.~~

~~Art. 34. O pessoal que manipula produtos condensa4os ou trabalhe em nacr6psias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumental e vestuário6, com antissépticos apropriados.~~

~~Art. 36. É proibido fazer fofalções 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 GB Coleta, embalagem, ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasos de cobre, latão, zinco, barro, Ostanho com lga que contenha mais de 25 (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer ~~Exigido~~ e ~~Exigido~~ pela ~~toft~~ IB-0 COIT1-IC, EO, IGORBB já UOICBF ou CCIntamlnar QB 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 os seus proprietários, ao exercerem atividades industriais.~~

~~§2º. Sampa 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, sa-
immediatamente afastado do trabalho, cabendo o Serviço de Inspeção Municipal comunicar a fato a autoridade da Saúde Pública Municipal. (SEMUS).~~



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO

An 4º Em caso algum é permitido a acondicionamento de matérries-
pi1mas e produtos destinados a alimenta@a humana am camos, recipientes. ou

ArL M Noe astabataolmentos de leite e derivado» e !dbrtg9«brla a
ngomsalavegemees — öfseçBodosvesikmmæanMsdeaounmWmnoaosposíos
da orgam.

Are 40. O Serviço .üe lnápççšo Muhlcipal poçeiã exlgr em' qualquer
oçasido, desde que julgue necessário, quaisquer medida higAnlca nos
estabalecknrent0s, áreas delntæeese, suns dâperndtrøaga anexos,

TÍTULO IV
OBRIOAçOas çes næzns

ArL 41. Aoaproprictti1os de a«tabeledmentos campatem:

I - obeørvar e fazer óbcøwar as eVg8ndäs t-oritldaà no pæsentò
regulamnto;

II - fornecer passoa1 necacsãrlõ a habilltado,, bem come matedal
adequado 'ulgado' lpdispensãvel ass trabylhøe dh ln-epe@o.
im usNe aondicfAnamw#o e aMenØddade dg amene pæ\$
exemesde lasoratório;

III - Jòmecer aoB.ernprayadüø a funcioriários da inspecço unifomies
øompletøe e adequados aos dhersos aerviçns uma ou male'vezes
ao ano, de sordo com a recomendação da 6MAB;

IV - foitæçar ste a 10º {dèclmo} dia útil de cada mæa as dsdos
estatfsocæe de /reeæsaæ na ava//ação da produção, /ndustWzacço.
tranøpõe a còmarcho 4e produtøe de origexri animal, bem cofzto aB
guias òe recolhlmsnto da taxa de exqædiõnte deVldarnentø quitadas
t8lB fBçartlçdo ärraCedqdors! de SecætBria da Fatenda do Estado;

V - dar avleo antøoipaçlo .do 12 (doza) horas, ño mlñlmó, sabre a
æalbsçøo de que us belhøe nom eeteb edmentøe 8ob inspaçço
pemiaaante, menctonando aua natuæza e'hora"de hiõo e de pr9vãvel
øøndua0o;

VI - avlsar, cem antecedância, a chegada de anirnglB. á 8etØITI
aDatidos e fornecer todos as #sdos qiæ sejam solicitadøe pelB
in6pe@a. Municipal;

vff - fôrnoçør glatuitajtlBnte effmøntação ao pessoel de inspaçço
quando oa horârtea para æ rafelçøe não parmliiz que as ærrldores
as fdç0f» etq 8uBs regld0nciap; a. Juizo da Inspeçço, junta ao

PALÁCIO



munisimas»wt

ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO

DEFENSORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

viii — fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias e produtos normais a 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 do comércio de centros de consumo, para serem reinspecionadas bem como para sequestro de carcaças, matérias-primas e produtos suspeitos;

XII — fornecer substâncias apropriadas para destruição 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 de 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 expedientes 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 clerical, 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 livro próprio, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

YOCACIA c RAL DO N C IO
DtRETORTA TŽE'NIFA LECf5LA3'fYA

§1º - Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios proceder-se-á ao estabelecimento de inspeção devendo ainda a firma, nos livros empas indicados, lançar data de entrada, a número da guila de embarque ou do certificado sanitário, número do relacionamento ou de registro do estabelecimento respectivo.

§ 2º - O estabelecimento de leite e derivados deverá fornecer, a Juízo do Diretor de Abastecimento e Serviço de Inspeção Municipal, relação atualizada de fornecedoras e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 46. Os estabelecimentos manterão um livro de ocorrências, onde o TIBI Dr. do S.I.M., registrará todos os fatos relacionados com o presente regulamento.

TÍTULO V

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 40. Os produtos e matérias-primas de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§1º - Os produtos e matérias-primas SUB-CLASSIFICADOS em inspeção 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 rotulados 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.

§1º - Quando a inspeção municipal encontrar produtos e/ou matérias-primas de produto 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 pela fumaça deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indolores de

200105B6.



UUVSNI MAI»MU

ADVOCACIA GERAL DO MUNICIPIO DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA

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

§2º - Em prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a inspeção adotará a pH de 6,0 a 6,4 (sal a seco e água de closmos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

Art. 19. Nos entrepostos, onde se encontram de passageiros produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, Estadual ou Federal, bem como nos demais locais, a inspeção deve especialmente visar:

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

II - identificar as rótulos com a composição e as marcas oficiais do produto bem como a data de fabricação, prazo de validade, número 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 microscópicos e uma ou mais amostras conforme a casa;

V - coletar amostras para exame físico, químico e microbiológico.

§ 1º - A amostra deve receber uma fita envoltória aerovad 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, repletaando uma delas a contraprova que permanecerá 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 à SMAB.

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

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

§ 7º - Confirmada a condenação da ITTBTB-Ím, do produto ou partida, a inspeção municipal determinará sua destinação.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

ADVOGACIA GERAL DO MUNICÍPIO

DIRETORIA TÉCNICA - FISCALIZAÇÃO

~~Art. 50. A inspeção pode fiscalizar o embarque, transição 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. 61. A jurisdição da inspeção municipal, pode ser determinada aos estabelecimentos de origem de matérias-primas e produtos apreendidos o aproveitamento para efeito de beneficiamento ou utilização para fins não-comestíveis (dogma que sumariamente dão condenação total).~~

~~§ 1º. No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria-prima recusar a devolução, o comércio, após a inutilização pela inspeção municipal aprovada para fins não-comestíveis em es/abe/ec os dotados de instalações apropriadas~~

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

~~Art. 62. 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 depositário até o resultado dos exames.~~

~~Art. 63. A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.~~

~~Art. 64. 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, quando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.~~

TÍTULO VI

TRANSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

~~Art. 66. Os produtos e matérias-primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as inspeções, os pagamentos das taxas e raspadas as disposições contratuais a casos existentes e anteriores ao presente regulamento, terão livre curso sanitário no Município de Palmas-TO.~~

~~Art. 66. Qualquer produto de origem animal destinado a alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar dentro do Município de Palmas:~~



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Ata da 1ª Sessão Ordinária da Câmara Municipal

1ª Sessão Ordinária de 2014

~~portar o rótulo ou os carimbos de Inspeção registrados na SMAB para aplicação no produto e na nota fiscal, ou B9187 em conformidade com o regulamento de Inspeção Federal ou Estadual.~~

~~art. 6º. Verificado o descumprimento do artigo 55 deste regulamento, a mercadoria será apreendida pelo Serviço de Inspeção Municipal que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração contida o infrator.~~

~~Art. 68. 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

EXAME DE LABORATORIO

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

~~§ 1º. Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos armazéns, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto n.º 36.681 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 prevista no artigo 8º da Lei Municipal n.º 803 de 11/05/00 serão arbitradas por ato do Secretário Municipal de Abastecimento, conforme faculta o artigo 2º da lei citada.~~



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOGACIA GERAL DO MUNICÍPIO
DIRETORIA TÉCNICA - LGISLATIVA

TÍTULO IX
INFRAÇÕES E PENALIDADES

As ~~gr. N w de deacumpúrmento do disposto no~~ ~~presente Regulamento, em atos complementadas ou Instruções qu8 forem expedidas,~~ ~~serão adotados os procedimentos previstDs no artigo 8 (otto) da Lei Munidpal n.º 803/99.~~

~~Art. 82. No caso de auspalta ou verificação de moléstia infecciosa, contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização da SMAB e S.I.M.~~

~~Art. 83. 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, mofoados 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 à saúde;~~
- ~~IV - que forem prejudiciais ou impróprios para a alimentação por qualquer motivo;~~
- ~~V - que não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;~~
- ~~VI - que contraria o disposto em normas sanitárias estaduais e federais vigentes.~~

cons	64. A em do asos espe íficos previstos nes	uiam
	adulterações, udes ou falsificações como reg	al:
	ADULTERAÇÕES	
	a) quando os produtos tenham sido elaborados	condi
	contrariando as especificações e determinações	as;
	b) quando no reparo dos produtos haja sido	tada
	prima alteração ou impura;	
	c) quando tenham sido empregadas substâncias	de qualidade,
	de tipo e espécie diferentes das da composição	al do produto
	sem revisão a autorização da inspeção municipal	
	d) quando os produtos tenham sido coloridos	com
	sem revisão a autorização e não conste declaração	de



PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

ADVOGADO GERAL DO MUNICÍPIO

DIRETORIA DE FISCALIA LEGAL

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

III - FALSIFICAÇÃO

- a) ~~quando os produtos foram elaborados, preparados e expostos ao consumo com firma, cardeões e rotulagem que constituam processor espaciais, privilegio ou exclusividade de outro Município que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;~~
- b) ~~quando foram usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.~~

Art. 6º ~~Todo produto de origem animal exposto a venda no município da 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 às exigências e penalidades previstas neste regulamento.~~

Art. 8º ~~Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja levado a auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento e a respectiva localização, e a firma~~

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.~~

~~na forma do~~ **Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assinados as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendose uma cópia do auto de infração, em caráter de notificação, ao**



0

~~ADSDOCACTA GERAL DO MUNICÍPIO~~ ~~DIRETORIA TÉCNICA LEGISLATIVA~~

~~Proprietário~~
~~mediante~~

6

~~Art 68. A autoridade que lavrar o auto de Infração deve extrair 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 89. 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 ocorrerá, em primeira instância, a Diretoria de Abastecimento, em segunda instância, a uma comissão nomeada pela Secretaria 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, ficando o qual poderá de acordo com a gravidade da falta e a natureza da SMAB, ser novamente marcado 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, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento relacionado no artigo 4º desta regulamentação,~~

~~Art 72. Nos casos de cancelamento do registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os Cadernos Oficiais nos títulos e os livros de Registro Municipal mediante recibo.~~

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

~~Parágrafo único. A aprovação de formulações para a fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui as 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.~~

24



~~ExSëwmßvncf La\$«ggãS~~

~~ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO~~

~~uiui'roaia'rtmicx Lreism+ivx~~

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

~~Art. 78. O exame de leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se as seguintes procedimentos:~~

~~I — as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedimento;~~

~~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 condensado nos estabelecimentos que, a critério da Inspeção municipal, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latões apropriados, 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 feno de tigo ou arroz, sendo a vasilhame retirado do estabelecimento em transposição exclusiva, dentro do prazo de 6 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para o leite desnatado, leite 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. 78. A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovado de produtos de origem animal e de formulas, rótulos e embalagens, constituirá atribuição da Diretoria de Abastecimento, mediante Instrução específica 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.~~

~~Penalidades — As normas de implantação, regimento, funcionamento e inspeção dos estabelecimentos serão detalhadas através de Portaria do Secretário Municipal de Abastecimento, conforme faculta o Artigo 2 da Lei Municipal n.º 803/99.~~