

DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025. (*)

Regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, conforme específica, e adota outras providências.

O **PREFEITO DE PALMAS**, no uso das atribuições conferidas pelo art. 71, inciso III, da [Lei Orgânica do Município](#), combinado com o art. 15 da [Medida Provisória nº 4, de 9 de maio de 2025](#), convertida na [Lei nº 3.201, de 17 de junho de 2025](#),

CONSIDERANDO a [Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991](#), e o [Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006](#),

CONSIDERANDO os procedimentos, normas e penalidades estabelecidas na legislação pertinente, em especial a [Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950](#) o [Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017](#),

D E C R E T A:

CAPÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), no âmbito do Município, com objetivo de estabelecer normas para a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal, destinadas a preservar a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, bem como a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º O SIM/POA deve ser prestado de acordo com os princípios e regras de sanidade agropecuária, dentro dos padrões e normas técnicas do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa), em observância à legislação aplicável.

Art. 3º Estão sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, bem como:

- I - a carne e seus derivados;
- II - o pescado e seus derivados;
- III - os ovos e seus derivados,
- IV - o leite e seus derivados;
- V - produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo, abrangem os aspectos industrial e sanitário, a inspeção antes e após a morte dos animais, bem como:

- I - a recepção;
- II - manipulação;
- III - beneficiamento;
- IV - industrialização;
- V - fracionamento;
- VI - conservação;
- VII - embalagem;
- VIII - rotulagem.

IX - armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

CAPÍTULO II DAS COMPETÊNCIAS

Art. 4º Compete ao SIM/POA:

- I - inspecionar e fiscalizar os estabelecimentos de produtos de origem animal;
- II - realizar o registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal;
- III - realizar a coleta de amostra de água de estabelecimento, de matérias primas, ingredientes e produtos para análises fiscais;
- IV - notificar, emitir auto de infração, apreender produtos, suspender, interditar ou embargar estabelecimentos, cassar o registro de estabelecimentos e produtos, bem como levantar suspensão ou interdição de estabelecimentos;
- V - realizar ações de prevenção e combate à clandestinidade, em conjunto com o outros órgãos fiscalizatórios e em especial com o setor de Vigilância Sanitária Municipal, quando da venda a varejo;
- VI - realizar outras atividades relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal que por força legal sejam de competência do SIM/POA.

Art. 5º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização antes e após a morte de animais, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos, nos termos do disposto no art. 4º deste Decreto;

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º deste artigo, excetuado o abate.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 6º Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intermunicipal, sob inspeção municipal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem.

Seção I Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 7º Os estabelecimentos de carnes e seus derivados são classificados nas seguintes categorias:

- I - abatedouro frigorífico;
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se:

I - por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à

rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e de seus derivados, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 8º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos deve ser realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Seção II Dos Estabelecimentos de Pescado e Derivados

Art. 9º Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se:

I - por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

II - por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

III - por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

IV - por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, depuração, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Seção III Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados

Art. 10. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I - granja avícola;
- II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se:

I - por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

II - por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, pode ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§ 5º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

Seção IV

Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV - queijaria.

Parágrafo único. Para os fins deste Decreto, entende-se:

I - por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

II - por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à

seleção, à recepção, mensuração de peso ou volume, filtração, refrigeração, acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

III - por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

IV - por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

Seção V

Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados

Art. 12. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são classificados como unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e demais legislação aplicável.

Seção VI

Dos Estabelecimentos de Armazenagem

Art. 13. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados:

I - entreposto de produtos de origem animal;

II - casa atacadista.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se:

I - por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

II - por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 2º Nos estabelecimentos de que tratam os §§ 1º e 2º deste artigo, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 3º Não se enquadram na classificação de entreposto de produtos de origem animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

§ 4º Nos estabelecimentos de que trata o § 1º deste artigo, é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IV DO REGISTRO

Art. 14. Devem ser registrados os estabelecimentos de que trata o art. 6º deste Decreto.

Art. 15. É vedado a qualquer estabelecimento comercializar produtos de origem animal no âmbito municipal sem o devido registro no SIM, por meio do respectivo título de registro.

§ 1º O disposto no *caput* deste artigo não se aplica aos produtos cuja fiscalização sejam de competência da Vigilância Sanitária.

§ 2º O título de registro é o documento emitido pelo SIM ao estabelecimento, mediante o cumprimento das exigências previstas na legislação.

Art. 16. Para obtenção do registro do estabelecimento devem ser observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos deste Decreto;

II - avaliação e aprovação, pela fiscalização, da documentação depositada pelo estabelecimento;

III - vistoria *in loco* do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado por Inspetor do SIM;

IV - concessão do estabelecimento.

Art. 17. Atendidas às exigências estabelecidas neste Decreto e nas normas complementares, o responsável SIM deve emitir o título de registro, que pode ser em formato digital, no qual deve conter:

- I - o número do registro;
- II - o nome empresarial;
- III - a classificação do estabelecimento;
- IV - a localização do estabelecimento.

Parágrafo único: O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no Município de Palmas.

Art.18. Após a emissão do título de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante ata de instalação, expedida pelo responsável SIM.

Art. 19. O título de registro emitido pelo responsável pelo SIM é documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos previstos neste Decreto.

§ 1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro, o início das atividades industriais é condicionado à designação, pelo responsável pelo SIM, de uma equipe de servidores para as atividades de inspeção.

§ 2º Os estabelecimentos devem atender às exigências ou pendências apontadas na concessão do título de registro, anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 20. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, é responsável pelo atendimento das disposições deste Decreto e das normas complementares, nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

Parágrafo único. Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial são registrados sob o mesmo número.

Art. 21. Qualquer estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses somente pode reiniciar as atividades após inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de 1 (um) ano é cancelado.

Art. 22. No caso de cancelamento do registro deve ser apreendida a rotulagem e recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 23. A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal importados dos estabelecimentos relacionados podem ser realizadas somente após:

I - aprovação prévia do projeto, nos estabelecimentos de que tratam os arts. 7º, 9º e incisos I e III do *caput* do art. 11 deste Decreto;

II - atualização da documentação depositada nos estabelecimentos de que trata o art. 6º deste Decreto.

Art. 24. A empresa deve realizar o recredenciamento anual até o dia 31 de março, com observância nas orientações de instrução normativa própria, expedida pelo SIM.

CAPÍTULO V

DO FUNCIONAMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS APROVAÇÃO PARA FUNCIONAMENTO DE NOVOS ESTABELECIMENTOS

Art. 25. Não é autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme:

I - a documentação exigida nos termos deste Decreto, devidamente de acordo com as etapas previstas no art. 16;

II - o projeto arquitetônico aprovado pelo SIM.

Parágrafo único. O previsto no *caput* deste artigo compreende as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, conforme a capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 26. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para:

- a) obtenção;
- b) recepção;
- c) manipulação;
- d) beneficiamento;
- e) industrialização;
- f) fracionamento;
- g) conservação;
- h) acondicionamento;
- i) embalagem;
- j) rotulagem;

k) armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis.

Art. 27. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

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

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

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

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

Art. 28. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 29. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 30. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

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

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

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados é corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 31. O estabelecimento de produtos de origem animal não pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 32. É permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização nos termos da legislação, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Art. 33. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal são disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 34. Para a solicitação de registro de funcionamento de estabelecimentos é obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - Anexo I - Requerimento Simples Dirigido ao Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM;

II - Anexo II - Dados do Proprietário;

III - Anexo III - Dados do Estabelecimento;

IV - Anexo IV - Dados do Responsável Técnico;

V - Anexo V - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento;

VI - Anexo VI - Cadastro do produto;

VII - Anexo VII - Declaração;

VIII - Anexo VIII - Início de Atividades;

IX - Anexo IX - Fluxograma de Produção;

X - Anexo X - Composição dos Produtos;

XI - Anexo XI - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção;

XII - planta baixa ou croquis das instalações, com *layout* dos destaques para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais, e proteção empregada contra insetos;

XIII - cópia do contrato ou estatuto social da firma, registrada no órgão competente, no caso de firma constituída;

XIV - cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), ou CPF do produtor para empreendimentos individuais;

XV - cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel, destacando-se, que devem ser localizados em área suburbana ou rural, onde garanta a saúde pública;

XVI - Cópia do alvará de funcionamento e localização;

XVII - Certidão Negativa de Débito (CND);

XVIII - cópias dos documentos pessoais do proprietário e responsável técnico (RG, CPF e carteira profissional).

XIX - registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado da Fazenda;

XX - licença ambiental emitida pelo órgão ambiental competente, nos termos da legislação aplicada.

XXI - boletim oficial de análise da água de abastecimento, a fim de atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

XXII - Programas de Auto Controle (PAC's).

Parágrafo único. Para fins do disposto neste artigo, tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte em que o produtor rural deve apresentar o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), para que seja realizado entre o Município e o pequeno produtor um termo de cooperação, a fim de que um técnico municipal elabore a licença ambiental.

Art. 35. As plantas ou croquis a serem apresentados devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração, e conter:

I - planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II - planta baixa ou croqui com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem).

§ 1º As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

§ 2º Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

§ 3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas podem ser substituídas por croquis, a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnico do serviço de extensão rural do Estado ou do Município.

Art. 36. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, exceto para unidade móvel de beneficiamentos de produtos de abelha, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, a fim de atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do SIM, se faz necessária a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 37. Para a instalação do SIM no estabelecimento, além das demais exigências fixadas neste Decreto, devem ser apresentados os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), ou programas considerados equivalentes, para serem implementados no estabelecimento em referência destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento.

§ 1º Excetua-se o disposto no *caput* deste artigo para unidade móvel de beneficiamentos de produtos de abelha, para qual é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, a fim de atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§ 2º Quando não for constatada a potabilidade da água, caso permitido, mediante autorização do SIM, deve ser instalado equipamento de cloração da água de abastecimento.

CAPÍTULO VI INSTALAÇÃO E EQUIPAMENTOS

Art. 38. A instalação de estabelecimentos e de seus respectivos equipamentos deve obedecer ao disposto neste Decreto, em atos normativos complementares, bem como à legislação aplicável.

Art. 39. O estabelecimento deve ser instalado com:

I - afastamento dos limites da via pública, preferencialmente a 5 m (cinco) metros;

II - entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único. As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações.

CAPÍTULO VII DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 40. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 41. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 42. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

Parágrafo único. Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

Art. 43. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 44. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

Art. 45. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como:

I - refeitórios;

II - vestiários;

III - áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 46. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 47. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 48. O SIM deve determinar, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 49. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 50. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 51. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 52. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º O manipulador que suspeitar ou constatar estar acometido de enfermidade que possa comprometer a inocuidade dos produtos deve ser afastado de suas atividades.

Art. 53. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 54. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 55. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

CAPÍTULO VIII DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art.56. Os responsáveis pelos estabelecimentos se obrigam:

I - ao cumprimento do disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - a fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM até o 10º (décimo) dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

III - a manter atualizados os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

IV - comunicar ao SIM, com antecedência mínima de 72 h (setenta e duas horas), a realização de atividades de abate e outros trabalhos, com informação de sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, bem como a paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VI - arcar com o custo das análises fiscais;

VII - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

VIII - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

IX - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

X - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, com a especificação da procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XI - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XII - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XIII - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra desconformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 57. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, com registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com o objetivo de assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo SIM.

§ 2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º deste artigo.

§ 3º O SIM deve estabelecer em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 58. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, é proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção municipal.

Art. 59. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deve atender ao disposto em legislação específica.

Parágrafo único. O SIM deve ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput* deste artigo.

Art. 60. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 61. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem adotar todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

CAPÍTULO IX

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 62. Todo produto de origem animal comestível produzido no Município deve ser registrado no departamento de inspeção de produtos de origem animal do SIM.

Parágrafo único. O registro de que trata o *caput* deste artigo abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 63. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento;

IV - croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo departamento de inspeção de produtos de origem animal.

Art. 64. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que o processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo departamento de inspeção de produtos de origem animal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput* deste artigo, além dos requisitos estabelecidos no *caput* do art. 63 deste Decreto, o requerente deve apresentar ao departamento de inspeção de produtos de origem animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;

V - literatura técnico científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O departamento de inspeção de produtos de origem animal deve julgar a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com o fim de preservar os interesses dos consumidores;

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também deve ser considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art.65. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 66. Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

Art. 67. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no departamento de inspeção de produtos de origem animal.

Art. 68. O registro é cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO X DA ROTULAGEM EM GERAL

Art. 69. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, objetivando à identificação.

Art. 70. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - carimbo oficial do SIM;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - marca comercial do produto, quando houver
- VI - prazo de validade e identificação do lote;
- VII - indicação do número de registro do produto no departamento de inspeção de produtos de origem animal;
- VIII - instruções sobre a conservação do produto;
- IX - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- X - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 2º Quando ocorrer somente o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por”, ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “Fabricado por”.

§ 3º Nos casos de que trata o § 2º deste artigo, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo departamento de inspeção de produtos de origem animal.

Art. 71. Nos rótulos podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que sejam devidamente comprovadas as suas concessões na solicitação de registro e mediante inclusão na rotulagem de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios, o responsável pela concessão e o período.

Art. 72. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, com o objetivo de atender aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo devem sofrer restrições ao uso

Art. 73. É facultada a aposição no rótulo de informações que remetam a sistema de produção específico ou a características específicas de produção no âmbito da produção primária, observadas as regras estabelecidas pelo órgão competente.

§ 1º Na hipótese de inexistência de regras ou de regulamentação específica sobre os sistemas ou as características de produção de que trata o *caput* deste artigo, o estabelecimento deve apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, com informação ao consumidor das características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem, nos termos do disposto no § 1º deste artigo, perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

CAPÍTULO XI DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 74. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo SIM.

Art. 75. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão “Secretaria Municipal da Agricultura e Serviços do Interior”, na borda superior interna;

II - as iniciais referentes ao Serviço de Inspeção Animal “SIM”, abaixo; o número de registro do estabelecimento, e abaixo a palavra “Inspecionado”, ao centro e horizontalmente;

III - o nome “Palmas - TO”, na borda inferior interna.

§ 2º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não deve ser precedido da designação “número”, ou de sua abreviatura (nº) e deve ser aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 76. Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 77. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 78. Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo departamento de inspeção de produtos de origem animal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1: (Ver Anexo XII a este Decreto)

a) dimensões: 7 cm x 5 cm (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres, quais sejam:

1. o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente;

2. “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E SERVIÇOS DO INTERIOR”, que acompanha a curva superior da elipse;

3. o nome “Palmas-TO”, acompanhando a curva inferior;

d) uso: para carcaças ou quartos de bovino e bubalino em condições de consumo em natureza aplicado externamente sobre as massas musculares;

II - modelo 2: (Ver Anexo XII a este Decreto)

a) dimensões: 5 cm x 3 cm (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: idênticos ao modelo 1;

d) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III - modelo 3: (Ver Anexo XII a este Decreto):

a) dimensões:

1. 1 cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados);

2. 2 cm (dois centímetros) ou 3 cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

3. 4 cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1 kg (um quilograma);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar as iniciais “SIM”; abaixo, o número de registro do estabelecimento, e abaixo a palavra “Inspeccionado”, ao centro e horizontalmente, “SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E SERVIÇOS DO INTERIOR”, que acompanha a curva superior interna do círculo; e o nome “Palmas-TO” acompanhando a curva inferior interna;

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

Parágrafo único. É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

Art. 79. Para a confecção do carimbo de inspeção municipal, obrigatoriamente, deve ser utilizada a letra no formato “ARIAL”, com tamanho mínimo 10, cor preta, em negrito para todos os modelos.

CAPÍTULO XII DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 80. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, deve ser realizada a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 81. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pelo pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do SIM, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, e devem ser obrigatoriamente mencionadas nos respectivos laudos.

Art. 82. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova, sendo que uma amostra deve ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra deve ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos;

V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º deste artigo, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias, contados da data da coleta.

Art. 83. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM deve notificar o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotar as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 84. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 48 h (quarenta e oito horas), contadas da data da ciência do resultado.

§ 1º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 2º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 3º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º deste artigo, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

Art. 85. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 86. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com a finalidade de atender a programas e a demandas específicas.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 87. O SIM deve atuar no âmbito de sua competência, em conformidade com a legislação municipal, estadual e federal.

Art 88. São revogados os Decretos:

I - nº [102, de 30 de agosto de 1999](#),

II - nº [95, de 25 de março de 2003](#);

III - nº [89, de 16 de março de 2004](#).

Art. 89. Este Decreto entra em vigor na data da publicação.

Palmas, 9 de maio de 2025.

JOSÉ EDUARDO DE SIQUEIRA CAMPOS
Prefeito de Palmas

Rolf Costa Vidal
Secretário-Chefe da Casa Civil do
Município de Palmas

Raimundo Rego de Negreiros
Secretário de Agricultura e Serviços do
Interior

ANEXO I AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.**REQUERIMENTO**

Eu _____,
RG _____, CPF _____,
Residente: _____
_____ no Município _____, proprietário da empresa _____,
com registro no CNPJ nº _____, situado à
Rua _____,
Bairro _____, no Município de _____,
classificada como _____, que irá trabalhar com _____,
para comercialização no Município de _____,
venho requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção
Municipal.

Palmas, de de 20 .

Assinatura

ANEXO II AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____,
Endereço _____,
residencial: _____ nº _____,
Complemento: _____ Bairro: _____,
Cidade: _____-TO, CEP: _____,
Fone (fixo): _____, Celular: _____,
Email: _____.

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____,
CPF: _____.

Palmas, de _____ de 20 ____.

Assinatura

ANEXO III AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.

Palmas-TO, de de 20 .

Assinatura

ANEXO IV AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.**DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()
Formação:	
Diplomado pela:	
Registro profissional:	

Declaro ser responsável Técnico do Estabelecimento:

Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

E comprometo-me a estar ciente e cumprir todas as legislações vigentes, a fim de evitar sanções legais previstas

Assinatura do Responsável Técnico

Assinatura do Proprietário

ANEXO V AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário: _____
_____;
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação): _____
_____;
3. Localização do estabelecimento: _____
_____ - To;
4. Características e tipo do estabelecimento: _____
_____;
5. Produtos que pretende trabalhar: _____
_____;
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: _____
_____;
7. Procedência da matéria-prima por município: _____
_____;
8. Mercado de consumo que pretende abastecer: _____
_____;
9. Número de funcionários do estabelecimento: _____
_____;
10. Meio de transporte do produto final: _____
_____;
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição _____
_____;
12. Destino das águas servidas: _____
_____;
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: _____
_____;
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis: _____
_____;
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: _____
_____;

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis _____;

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques: _____;

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:

_____;

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: _____;

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____.

Palmas , de de 20 .

Assinatura

ANEXO VI AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.

CADASTRAMENTO DO PRODUTO

Identificação da Empresa:

Razão Social:

CNPJ: _____

Atividade:

Endereço:

Bairro: _____

Telefone: () _____

CEP: _____ Cidade: _____ - Tocantins

Representante Legal:

RG/Órgão Expedidor: _____

CPF: _____

E-mail: _____

Registro do Produto

Nome Completo:

Marca em Destaque:

Apresentação do Produto:

Tipo de Produto:

Capacidade de produção/dia:

Cuidados de Conservação:

Validade:

Ingredientes:

Aditivos:

Embalagem:

Registro:

Nome do Fabricante da embalagem:

Palmas-TO, de de 20 .

Assinatura

ANEXO VII AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.**DECLARAÇÃO**

Declaro estar ciente de que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal da Agricultura e Serviços do Interior, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Declaro ainda, que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deve ser encaminhada solicitação (modelo próprio) ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, a quem caberá parecer e autorização para confecção destes.

E, por fim, de que estou ciente das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do SIM.

Palmas, de de 20 .

Assinatura

ANEXO VIII AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.**INÍCIO DE ATIVIDADES**

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa , com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____, Bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia ____ de _____ de 20 ____.

Palmas, de de 20 .

Assinatura

ANEXO IX AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Palmas, de de 20 .

Assinatura

ANEXO X AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa:

S.I.M:

REG:

Produto:

Palmas, de de 20 .

Assinatura

ANEXO XI AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO**

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal da Agricultura e Serviços do Interior, que o Sr. _____
é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento _____,
situado à _____ de
propriedade de _____,
por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Palmas, de _____ de 20 ____.

Assinatura do Responsável pela Coordenação de Produção

Assinatura do Proprietário

ANEXO XII AO DECRETO Nº 2.699, DE 9 DE MAIO DE 2025.**CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

Modelo 1 (Carimbo 7x5cm):



Modelo 2 (carimbo 5 x 3cm):



Modelo 3 (carimbo 1x1 cm; 2x2c, e 3x3 cm):



Matéria-prima: ingredientes secos, ingredientes líquidos, outros ingredientes (aromatizantes, conservadores, corantes).

(*) REPUBLICADO por ter saído no DOMP nº 3.709, de 9 de maio de 2025, páginas 4 a 16, por constar incorreção quanto ao original.