

DECRETO Nº 89, DE 16 DE MARÇO DE 2004.

(Revogado pelo Decreto nº 2.699, de 9 de maio de 2025.)

Regulamento a Lei Municipal nº 1.228, de 23 de outubro de 2003, que estabelece normas de segurança alimentar para produtos alimentícios artesanais.

A PREFEITA MUNICIPAL DE PALMAS, no uso de suas atribuições legais e nos termos do inciso III do art. 71 da Lei Orgânica do Município, combinado com as Leis Municipais nº 371, de 4 de novembro de 1992 e nº 1.228, de 23 de outubro de 2003,

DECRETA:

Art. 1º Ficam instituídas as normas regulamentares aplicáveis à Lei nº 1.228/03, de acordo com as diretrizes estabelecidas neste Decreto, com os objetivos:

I — fornecer subsídios à implantação e cumprimento da Lei nº 1.228, de 23 de outubro de 2003, que dispõe sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal;

II — propiciar as condições para o cadastro destes produtos, bem como regulamentar a sua produção, venda e comercialização no município de Palmas.

Art. 2º Para os fins deste Decreto consideram-se:

I — processamento artesanal de alimentos: processo de produção mediante o qual se obtém um produto alimentício de origem animal ou vegetal atendendo-se às seguintes premissas:

- a) volume de produção;
- b) condicionamento da infra-estrutura de processamento;
- c) capacitação de pessoal;
- d) parâmetros de higiene e segurança alimentar.

II — produto alimentício artesanal: produto obtido por meio de processamento artesanal de alimentos mantendo-se suas características tradicionais, culturais ou regionais;

III — características tradicionais: processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal que se transmitam de geração em geração;

IV — características regionais: processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetais próprios ou relativos à região;

V — fiscalização higiênico-sanitária: conjunto de ações realizadas pela Secretaria Municipal da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, com objetivo de verificar o cumprimento das regulamentações pertinentes à Lei nº 1.228, de 23 de outubro de 2003;

VI — inspeção de rotina: conjunto de ações realizadas pelo SIM, com frequência pré-determinada, com objetivo de viabilizar a fiscalização higiênico-sanitária;

VII — autoridade sanitária: representante submisso à hierarquia do SIM

na fiscalização sanitária;

~~VIII - Padrão de Identidade e Qualidade Artesanal - PIQA: conjunto de atributos de um determinado produto alimentício que atenda às características tradicionais e regionais;~~

~~IX - curso de capacitação: curso certificado pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM para habilitação do responsável operacional em práticas essenciais à obtenção de produtos seguros do ponto de vista alimentar;~~

~~X - responsável operacional: pessoa habilitada e responsável pelo processamento da produção artesanal.~~

Art. 3º ~~Os produtos artesanais para comercialização estarão condicionados ao atendimento dos padrões de identidade e qualidade pré-estabelecidos e ao disposto neste Decreto.~~

Art. 4º ~~O Cadastro Municipal de alimentos artesanais deverá ser solicitado ao SIM, através de requerimento, e agendamento de visita de inspeção ao local de produção sendo necessário para tal:~~

~~I - preenchimento do formulário de cadastro do produtor, conforme anexo I;~~

~~II - preenchimento do relatório técnico do produto, conforme anexos II e IV;~~

~~III - laudo de análise laboratorial microbiológica, físico-química e microscópica do produto, solicitado a critério da autoridade sanitária, para os alimentos considerados de maior risco;~~

~~IV - adequações da infra-estrutura de produção;~~

~~V - outros atestados, ou exames a critério do SIM;~~

~~VI - ter responsável operacional aprovado em curso de capacitação, a ser aplicado a critério do SIM.~~

Art. 5º ~~O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é responsável pela normatização, liberação de cadastro, supervisão e a fiscalização dos produtos, aplicando, quando couberem, as penalidades previstas em lei.~~

Art. 6º ~~Caberá ao SIM os seguintes procedimentos:~~

~~I - agendamento e inspeção ao estabelecimento de produção;~~

~~II - avaliação do relatório técnico do produto a ser registrado;~~

~~III - aprovação do rótulo do produto, conforme anexo III;~~

~~IV - emissão do certificado de registro do produto no SIM;~~

~~V - fornecimento gratuito ao produtor dos impressos referentes ao relatório técnico do produto e ficha de cadastro do produtor.~~

Art. 7º ~~Após o cadastramento, o produtor estará automaticamente incluído na programação de atividades do SIM.~~

Parágrafo único. ~~O cadastro não causará ônus ao produtor.~~

Art. 8º ~~Caberá ao SIM a coleta de amostras dos produtos para fins de análises de controle de qualidade, cuja frequência dependerá do tipo de alimento, conforme respectivo Padrão de Identidade e Qualidade Artesanal - PIQA.~~

~~Parágrafo único. O armazenamento e ônus das análises da contra-prova caberão ao produtor artesanal.~~

~~Art. 9º. No rótulo do produto deverão constar, obrigatoriamente conforme legislação federal, as seguintes informações:~~

- ~~I – denominação do produto;~~
- ~~II – dados do produtor (nome e endereço completo), CPF ou CNPJ da unidade de processamento;~~
- ~~III – data de fabricação e número do lote;~~
- ~~IV – validade do produto;~~
- ~~V – peso líquido;~~
- ~~VI – condição de armazenamento;~~
- ~~VII – ingredientes;~~
- ~~VIII – símbolo padronizado com o número do cadastro (anexo III).~~

~~Art. 10. Os rótulos serão confeccionados pelo produtor, devendo apresentar caracteres legíveis, visíveis e indelévels, não sendo permitido o uso de carimbos, salvo no caso da data de fabricação, validade e peso do produto.~~

~~Parágrafo único. Os rótulos deverão ser de material adequado, que não implique em riscos de contaminação do produto.~~

~~Art. 11. São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos alimentícios artesanais de origem animal e vegetal em pequena escala, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:~~

~~Parágrafo único. É considerada pequena escala a produção artesanal que se enquadra dentro dos seguintes limites, por produtor:~~

- ~~I – carnes: até 80 (oitenta) quilogramas diários de carne, como matéria-prima para produtos cárneos;~~
- ~~II – leite: até 100 (cem) litros de leite diários, como matéria-prima para produtos lácteos;~~
- ~~III – peixes: até 50 (cinquenta) quilogramas diários de peixe, moluscos e crustáceos, como matéria-prima para produtos oriundos do pescado;~~
- ~~IV – ovos: até 50 (cinquenta) dúzias diárias de ovos, como matéria-prima para produtos oriundos de ovos;~~
- ~~V – até 2000 (dois mil) quilogramas por ano para mel e produtos apícolas;~~
- ~~VI – frutas e hortaliças: até 50 (cinquenta) quilogramas diários;~~
- ~~VII – outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis, a critério de análise prévia e parecer do SIM.~~

~~Art. 12. O uso de aditivos intencionais na fabricação dos produtos alimentícios artesanais estará condicionado a análise prévia e aprovação do SIM, levando-se em observação a legislação específica para uso de aditivos.~~

~~Art. 13. Os prazos de validade dos produtos liberados serão determinados pelo SIM.~~

~~**Art. 14.** Os produtores deverão comunicar ao SIM qualquer alteração no cadastro, solicitando nova liberação, uma vez que a mudança acarretará no cancelamento da licença.~~

~~**Art. 15.** O cadastro municipal de produtos alimentícios artesanais terá validade de 1 (um) ano.~~

~~**Art. 16.** Mesmo durante o prazo de validade do cadastro o mesmo será automaticamente cancelado, se o produtor infringir as normas de qualidade que fundamentaram o pedido do registro.~~

~~**Art. 17.** A área de manipulação e processamento deverá atender aos seguintes aspectos:~~

~~I – ser de localização contígua à residência. Caso seja separada, deverá ser dentro do terreno onde a mesma se encontra localizada;~~

~~II – ser de alvenaria, com paredes impermeabilizadas e lisas, pintadas em cores claras e/ou com azulejos até 2 (dois) metros, piso de cor clara, resistente e lavável;~~

~~III – possuir pias com água corrente e potável;~~

~~IV – possuir proteção contra insetos nas janelas e portas;~~

~~V – possuir equipamentos de refrigeração para armazenamento da matéria-prima e dos produtos acabados perecíveis, caso a natureza da atividade o exija;~~

~~VI – possuir equipamentos de exaustão;~~

~~VII – ter espaço físico compatível de produção e o processo de fabricação, de forma a se permitir uma adequada circulação de pessoal;~~

~~VIII – possuir mesas de manipulação com revestimento liso e impermeável;~~

~~IX – apresentar ventilação e iluminação suficientes;~~

~~X – possuir ambiente adequado para acondicionamento da matéria-prima e do produto acabado;~~

~~XI – ausência de animais domésticos e materiais estranhos à atividade.~~

~~**Art. 18.** A critério da autoridade sanitária e dependendo do tipo de produto e volume de produção, será permitida a manipulação dos produtos dentro da cozinha da residência do produtor, em horários exclusivos, desde que esta apresente condições higiênico-sanitárias adequadas.~~

~~§ 1º Para a aprovação da cozinha doméstica como área de manipulação, esta deverá atender os incisos II ao XI do art.17.~~

~~§ 2º É de uso obrigatório das pessoas envolvidas na elaboração e preparação dos alimentos artesanais o uso de vestimentas de proteção individual, os quais deverão estar sempre limpos.~~

~~**Art. 19.** O transporte dos produtos artesanais deverá ser feito em veículo apropriado ou em caixas isotérmicas, quando necessário, para que estes mantenham sua qualidade.~~

~~**Art. 20.** As normas instituídas por este Decreto abrangem os produtores da zona rural e urbana que produzem e comercializam alimentos artesanais~~

~~de origem animal ou vegetal, no Município de Palmas.~~

~~Art. 21. Integram este Decreto 4 (quatro) Anexos.~~

~~Art. 22. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.~~

~~**PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS**, aos dias 16 do
mês de — março de 2004, 15º ano da criação de Palmas.~~

~~**NILMAR GAVINO RUIZ**
Prefeita de Palmas~~

~~**Paulo Leniman Barbosa Silva**
Advogado Geral do Município~~

~~Marcelo Torres Pinheiro
Secretaria Municipal da Agricultura e do Desenvolvimento Rural~~

~~**ANEXO I AO DECRETO Nº 89, DE 16 DE MARÇO DE 2004**~~

~~Prefeitura Municipal de Palmas
Secretaria Municipal de Agricultura e do Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal~~

~~**CADASTRO MUNICIPAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARTESANAIS**~~

~~**CADASTRO DO PRODUTOR**~~

~~Nome do produtor:
Nome Fantasia/ Marca:~~

~~Cadastro nº:~~

~~RG:~~

CPF:

Ramo da Atividade:

Endereço Residencial:

CEP:

Endereço Comercial (Processamento):

CEP:

Fone:

Data:

Assinatura do produtor:

Prefeitura Municipal de Palmas
Secretaria Municipal de Agricultura e do Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

RELATÓRIO TÉCNICO DO PRODUTO **(MODELO)**

~~1 - NOME DO PRODUTO:~~

~~2 - CADASTRO PRODUTO Nº/ PRODUTOR Nº:~~

~~3 - COMPOSIÇÃO OU INGREDIENTES DA RECEITA: (ingredientes em ordem decrescente e aditivos com nome ou sigla e função com as quantidades, expressos em gramas ou percentagem - um por linha):~~

~~4 - O Produtor deverá manter um dossiê contendo um registro de todos os ingredientes e aditivos utilizados no processamento, conforme Anexo IV:~~

~~5 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO: (descrever de forma objetiva, contemplando todas as etapas de produção, desde a recepção da matéria-prima, preparo, embalagem e expedição):~~

~~6 - TIPO DE EMBALAGEM:~~

~~7 - PRAZO DE VALIDADE:~~

~~8 - CUIDADOS DE CONSERVAÇÃO:~~

Data: _____ Assinatura do produtor:

~~ANEXO III AO DECRETO Nº 89, DE 16 DE MARÇO DE 2004.~~

~~Prefeitura Municipal de Palmas
Secretaria Municipal de Agricultura e do Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal~~

~~O RÓTULO DEVE CONTER~~

Produto: (denominação do produto) Cadastro no SIM: 000 / 000 / 00 (produto / produtor / ano da licença) Fabricante: Nome, CPF ou CNPJ Endereço: Fone: Palmas - TO Ingredientes: (Ordem decrescente de quantidade) Condições de armazenamento: Nº DO LOTE:

**~~CÓDIGO
DE
BARRA~~**

Peso líquido: Data fabricação: Validade: Válido para o comércio de Palmas - TO
--

~~ANEXO IV AO DECRETO Nº 89, DE 16 DE MARÇO DE 2004~~

~~Prefeitura Municipal de Palmas
Secretaria Municipal de Agricultura e do Desenvolvimento Rural~~

Serviço de Inspeção Municipal

Ingrediente ou Aditivo	Nome Comercial	Denominação do Produto	Prazo de Validade	Entrada	Saída	Saldo	Data	Estabelecimento de Aquisição

NILMAR GAVINO RUIZ
Prefeita de Palmas

Paulo Leniman Barbosa Silva
Advogado Geral do Município

Marcelo Torres Pinheiro
Secretaria Municipal da Agricultura e do Desenvolvimento Rural