

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO

PUBLICADA NO DOE Nº 1550, DE 30/10/03, Pág. 38552

LEI Nº 1228, DE 23 DE OUTUBRO DE 2003.

* REGULAMENTADA PELO DECRETO Nº 89 DE 16/03/04

~~(Revogado pela Medida Provisória nº 4, de 9 de maio de 2025.)~~

~~Dispõe sobre as normas sanitárias para elaboração e comercialização de produtos artesanais comestíveis de origem animal e vegetal no Município de Palmas e adota outras providências.~~

~~A CÂMARA MUNICIPAL DE PALMAS~~ aprovou e eu, a Prefeita Municipal, sanciono a seguinte Lei:

~~**Art. 1º** Ficam estabelecidas as normas de segurança alimentar para produtos alimentícios artesanais de origem animal e vegetal no Município de Palmas.~~

~~**Art. 2º** Entende-se por elaboração de produto alimentício artesanal de origem animal e vegetal, o processo utilizado na obtenção de produtos que mantenham suas características tradicionais, culturais ou regionais, produzidos em pequena escala, obedecendo a parâmetros de higiene e segurança alimentar.~~

~~§ 1º Para os fins desta Lei consideram-se:~~

~~I – características tradicionais – os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal que se transmitam de idade em idade ou de geração em geração;~~

~~II – características regionais – os processos de elaboração de produtos comestíveis de origem animal e vegetal, próprios ou relativos a uma região.~~

~~§ 2º Os produtos poderão ser comercializados no Município de Palmas, desde que obrigatoriamente identificados como artesanais e com identificação produto/produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.~~

~~§ 3º São considerados passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos alimentícios artesanais, de origem animal e vegetal, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos, nos termos desta Lei:~~

~~I – carnes;~~

~~II – leite;~~

~~III – ovos;~~

~~IV – mel;~~

~~V – peixes e produtos oriundos da aquicultura;~~

~~VI – frutas e hortaliças;~~

~~VII – outros produtos de origem animal e vegetal comestíveis.~~

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO

PUBLICADA NO DOE Nº 1550, DE 30/10/03, Pág. 38552

~~§ 4º Serão considerados artesãos de produtos alimentícios artesanais, pequenos produtores rurais e demais cidadãos que tenham comprovadamente residência fixa no Município, cujos produtos sejam fabricados por eles, seus familiares e/ou empregados com vínculo comprovado, a fim de servirem de complementação de renda familiar.~~

~~**Art. 3º** 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 hortaliças: até 50 (cinquenta) quilogramas de frutas ou até 50 (cinquenta) quilogramas de hortaliças;~~

~~VII – outros produtos de origem animal e vegetal comestível, a critério de análise prévia e parecer do SIM.~~

~~**Art. 4º** Compete a Secretaria Municipal da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, a inspeção e fiscalização em seu local de processamento (recepção, transformação, estocagem e expedição), bem como a orientação fundamentada nas Boas Práticas de Fabricação e na capacitação dos manipuladores e empreendedores responsáveis.~~

~~**Art. 5º** O estabelecimento que processará os produtos alimentícios artesanais deverá registrar-se no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, mediante formalização do pedido.~~

~~**Art. 6º** O estabelecimento credenciado a processar artesanalmente produtos alimentícios, manterá livro oficial, onde serão registradas as informações, recomendações e visitas do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, objetivando o controle da produção e a segurança alimentar.~~

~~**§ 1º** Independente do exposto acima, o estabelecimento deverá manter sistema próprio de registro de controle, para acompanhamento qualitativo e quantitativo da produção, que permita confrontar o produto processado com a matéria-prima que lhe deu origem.~~

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO

PUBLICADA NO DOE Nº 1550, DE 30/10/03, Pág. 38552

~~Art. 7º Cada estabelecimento deverá ter um responsável operacional, que receberá capacitação específica em segurança alimentar.~~

~~Art. 8º Para obtenção do Certificado de Registro de Produto Artesanal, o responsável operacional deverá ser aprovado em cursos de capacitação em Boas Práticas de Fabricação, com ênfase nos Procedimentos Padrões de Higiene Operacional. O local de trabalho deverá ser vistoriado e aprovado pelo SIM.~~

~~Art. 9º As instalações para estabelecimentos processadores de alimentos de origem animal e vegetal serão diferenciais e obedecerão a preceitos mínimos de construção e/ou adaptação, equipamentos, higiene, escala de produção e número de pessoas envolvidas diretamente na atividade, sendo que os parâmetros referenciais serão estabelecidos em regulamento próprio da Secretaria Municipal da Agricultura e do Desenvolvimento Rural.~~

~~Art. 10. Os animais destinados à elaboração de produtos cárneos deverão ser adquiridos em estabelecimento sob inspeção higiênico-sanitária oficial, podendo ser realizados abates no caso do produtor possuir estrutura adequada, a qual deverá ser inspecionada e aprovada pelo SIM.~~

~~Art. 11. Os infratores desta Lei, de seus regulamentos e demais normas delas decorrentes, ficam sujeitos as seguintes penalidades, sem prejuízo de outras sanções cabíveis:~~

~~I – advertência;~~

~~II – multa de 200 a 1000 UFIP;~~

~~III – apreensão ou condenação de matérias-primas produtos, subprodutos e derivados adulterados ou que representem risco à saúde pública;~~

~~IV – suspensão das atividades, nas hipóteses de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitários, ou de embargo a ação fiscalizadora;~~

~~V – interdição total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação do produto ou da inexistência de condições de segurança alimentar;~~

~~VI – cancelamento do registro quando o motivo da interdição previsto no inciso V deste artigo não for sanado em tempo hábil.~~

~~§ 1º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV deste artigo, cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de facilitação do exercício da ação fiscalizadora.~~

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
ADVOCACIA GERAL DO MUNICÍPIO

PUBLICADA NO DOE Nº 1550, DE 30/10/03, Pág. 38552

~~§ 2º A interdição do estabelecimento de que trata o inciso V poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.~~

~~Art. 12. O empreendedor responsável pelo estabelecimento processador de produto alimentício artesanal, responderá legal e judicialmente pelas consequências sobre a saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere a aspectos higiênicos-sanitários, à adição indevida de produtos químicos e biológicos, ao uso impróprio de técnicas de beneficiamento, embalagem, conservação, transporte e comercialização, conforme comprovação da responsabilidade do mesmo.~~

~~Art. 13. O Poder Executivo regulamentará esta Lei no prazo de 90 (noventa) dias da data de sua publicação.~~

~~Art. 14. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.~~

~~**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PALMAS**, aos 23 dias do mês de outubro de 2003, 15º ano da criação de Palmas.—~~

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