

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS



DECRETO Nº 3.839

Súmula: “**Regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, em todo o território do município de Palmas – PR, instituídas pela Lei nº 1.219 de 14 de agosto de 1996**”.

O Prefeito Municipal, Dr. Kosmos Panayotis Nicolaou, no uso de suas atribuições legais, conferidas pelo inciso II e IV do artigo 87, inciso 87, inciso I, do artigo 99 da Lei Orgânica Municipal; Considerando a necessidade de regulamentação da Lei Municipal nº 1.219, de 14 de agosto de 1996; resolve:

TÍTULO I

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, em todo o território do município de Palmas - PR instituídas pela Lei nº 1.219 de 14 de agosto de 1996.

§ 1º As atividades de que trata o *caput*, serão executadas pela Secretaria de Agricultura Pecuária e Meio Ambiente.

§ 2º As atividades de que trata o *caput* devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I. Promoção da preservação da saúde humana e do meio ambiente;
- II. Promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte;
- III. Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- IV. Promoção de processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o *caput* deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal De Produtos de Origem Animal (SIM/POA) vinculado a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, do Município de Palmas - PR, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º A Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal) e SUSAF-PR (Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná)

§ 2º No caso de adesão do SIM/POA ao SISBI-POA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SISBI-POA.

§ 3º Após a adesão do SIM/POA ao SUSAF-PR, produtos industrializados coloniais, derivados de carne, leite, pescado, ovos e mel, podem ser vendidos livremente entre os municípios do Estado, de acordo com a legislação estadual que constituiu e regulamentou o SUSAF-PR.

§ 4º A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



da Divisão de Vigilância em Saúde da Secretaria de Saúde do Município de Palmas - PR, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§ 5º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º As ações do SIM/POA contemplam as seguintes atribuições:

- I. coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;
- II. avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública
- III. verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante e post mortem* de animais de abate;
- IV. manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
- V. elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- VI. verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados, buscando o atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;
- VII. coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;
- VIII. executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;
- IX. elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- X. verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e
- XI. elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.
- XII. outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 6º O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 7º A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

- I. A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos,

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

- I. 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, excetuado o abate.
- II. os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 8º A concessão de inspeção pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 9º Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

- I. agroindustrialização: é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.
- II. análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;
- III. análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;
- IV. análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.
- V. animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;
- VI. animais silvestres - todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- VII. auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;
- VIII. Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;
- IX. desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;
- X. equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.
- XI. espécies de açougue - são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- XII. espécies de caça - aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;
- XIII. equivalência de serviços de inspeção - condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos,
- XIV. fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;
- XV. higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;
 - a. limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- b. sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;
- XVI. inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;
- XVII. inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;
- XVIII. instalações: referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.
- XIX. laboratório de controle oficial: laboratório próprio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;
- XX. legislação específica: atos normativos emitidos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- XXI. memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;
- XXII. norma complementar: ato normativo emitido pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente ADAPAR, SEAB-PR, ou MAPA, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;
- XXIII. padrão de identidade - conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
- XXIV. Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;
- XXV. produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;
- XXVI. produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;
- XXVII. produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;
- XXVIII. programas de autocontrole - programas desenvolvidos através de procedimentos descritos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF e PPHO ou a programas

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



equivalentes reconhecidos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente;

- XXIX. qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;
- XXX. rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;
- XXXI. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;
- XXXII. supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

TÍTULO II

CAPÍTULO I

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10. Os estabelecimentos para produtos de origem animal que realizem comércio municipal são classificados em:

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



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

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

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se 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.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se 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 produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 12. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

§ 3º Para os fins deste Regulamento, entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 13. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

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

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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

§ 3º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 14. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I. granja leiteira;
- II. posto de refrigeração;
- III. usina de beneficiamento de leite e derivados;
- IV. queijaria.

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se 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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 2º Para os fins deste Regulamento, entende-se 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, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Regulamento, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à 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.

§ 4º Para os fins deste Regulamento, entende-se 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.

Art. 15. Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

I. Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

§ 1º Para os fins deste Regulamento, 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 Regulamento e em normas complementares.

Art. 16. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I. entreposto de produtos de origem animal;

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



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.

CAPÍTULO II DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 17. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM/POA ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 18. Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

- I. De carnes e derivados: abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
- II. de pescado e derivados: abatedouro frigorífico de pescado, unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado e estação depuradora de moluscos bivalves.
- V. de ovos e derivados: granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- III. de leite e derivados: granja leiteira, posto de refrigeração, usina de beneficiamento de leite e derivados e queijaria.
- IV. de produtos das abelhas e derivados: unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;
- V. de armazenagem: entreposto de produtos de origem animal.

Art. 19. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 20. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM/POA. As atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 21. Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

- I. requerimento dirigido ao responsável pelo SIM/POA;
- II. laudo de aprovação prévia do terreno e edificação, realizado de acordo com instruções da Secretaria de Infraestrutura;
- III. Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

Parágrafo único. Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA no 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
- IV. Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais ou rurais;
- V. planta baixa ou croquis das instalações, com *lay-out* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque 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;
- VI. memorial descritivo dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;
- VII. manual de Boas Práticas com Programas de Autocontrole definidos pelo SIM/POA;
- VIII. laudo oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM/POA.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 22. As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção 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 *lay-out* 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 poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

Art. 23. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo SIM/POA.

Art. 24. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, estadual e federal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

Art. 25. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, é obrigatória a

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§ 1º Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§ 2º Onde não for constatada a potabilidade da água, e caso permitir, mediante autorização do SIM/POA, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 26. No processo de registro da empresa, devem ser apresentadas solicitações de registro de produtos, conforme disposto neste Regulamento.

Art. 27. Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Auto Controle definidos para o estabelecimento, como Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO.

Art. 28. Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no SIM/POA.

Art. 29. Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM/POA.

Parágrafo único. O estabelecimento deve cumprir as normas estabelecidas pelos demais órgãos fiscalizadores do município para obtenção do Alvará de funcionamento, e então início das atividades.

Art. 30. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

Art. 31. O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de trinta (30) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou os ajustes relacionados e efetivados.

Art. 32. As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação pelo SIM/POA.

Art. 33. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao SIM/POA.

Art. 34. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

CAPÍTULO III AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE

Art. 35. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para:

- I. abatedouro ou processamento de carne de seus derivados;
- II. processamento de pescado ou seus derivados;
- III. processamento de leite ou seus derivados;
- IV. processamento de ovos ou seus derivados; e
- V. processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 36. Para registro de agroindústrias enquadradas como Agroindústria de Pequeno Porte, será observado o que consta na legislação vigente a seguir e suas atualizações:

- I. Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23 de junho de 2015;
- II. Instrução Normativa MAPA nº 05 de 14 de fevereiro de 2017;

Parágrafo único. O cumprimento das exigências constantes nestas Instruções Normativas não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

CAPÍTULO IV INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 37. O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5m (cinco metros), com 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 poeiras ou emanações.

Art. 38. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

- I. Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;
- II. As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;
- III. Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- IV. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos caso necessário, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;
- V. Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
- VI. As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;
- VII. As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.
- VIII. As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vaivem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 0,90m (noventa centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.
- IX. O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;
- X. As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
- XI. Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.
- XII. O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.
- XIII. Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.
- XIV. O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimo de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer a altura mínima prevista neste Regulamento.
- XV. O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.
- XVI. Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.
- XVII. Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.
- XVIII. Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;
- XIX. A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção.
- XX. Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.
- XXI. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10cm (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.
- XXII. Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.
- XXIII. A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente.
- XXIV. Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.
- XXV. O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado *in natura* nos efluentes da indústria.
- XXVI. Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.
- XXVII. Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.
- XXVIII. Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- XXIX. Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.
- XXX. Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;
- XXXI. Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;
- XXXII. Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;
- XXXIII. A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.
- XXXIV. Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.
- XXXV. Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XXXVI. Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.
- XXXVII. Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “não comestíveis”.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 39. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

- I. As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.
- II. Dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizados já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.
- III. Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.
- IV. Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.
- V. O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 40. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 42. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Municipal poderá permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

CAPÍTULO V CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 43. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 44. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 1º Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 45. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 46. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 47. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 48. A embalagem de produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no *caput* deste artigo.

Art. 49. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 50. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 51. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§ 1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§ 2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 52. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§ 1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 53. Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 54. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 55. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO VI OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 56. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

- I. Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
- II. Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
- III. Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- IV. Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- V. Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- VI. Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- VII. Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
- VIII. Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- IX. Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
- X. Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 57. Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 58. No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 59. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 60. O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§ 2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 61. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§ 2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

TÍTULO III

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 62. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§ 2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

Seção I Da inspeção *ante mortem*

Art. 63. A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§ 1º Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§ 3º Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pela Inspeção.

- I. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art. 64. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

- II. notificar ao setor competente pela sanidade animal;
- III. isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e
- IV. determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 65. Nos casos em que no ato da inspeção *ante mortem* os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 66. Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 67. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo único. O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 68. Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção *post mortem*.

§ 2º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 69. Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

- I. fêmeas em estado de gestação; e
- II. aves que apresentem repleção do trato gastrointestinal.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 70. As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são julgadas de acordo com o presente Regulamento.

Art. 71. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 72. É proibido o abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

Art. 73. Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permitam o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 74. Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da Inspeção.

Parágrafo único. O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 75. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



conhecimento da Inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo único. As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 76. Quando a Inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto-clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.

I. As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 77. A Inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 78. O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Parágrafo único. Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da Inspeção.

Art. 79. A inspeção *ante mortem* de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 1º Na inspeção *ante mortem* de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:

- I. quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;
- II. quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de canibalismo, podem ser afastados do abate para recuperação; e
- III. quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.

§ 2º Na inspeção *ante mortem* de quelônios, devem ser observados:

- I. os aspectos sanitários e nutricionais no casco;
- II. a inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e
- III. a presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, cerato-conjuntivites, ceratites, exoftalmia, ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.

Art. 80. A inspeção *ante mortem* de anfíbios se aplica às rãs.

- I. na inspeção *ante mortem*, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e
- II. os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas naturais ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art. 81. A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalente, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 82. O estabelecimento é obrigado a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

Seção II

Do abate dos animais

Art. 83. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM/POA.

Art. 84. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, ao jejum e à dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Art. 85. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por meio de métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo órgão competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Subseção I

Do abate de emergência

Art. 86. Os animais que chegam ao estabelecimento em condições precárias de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, e os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Parágrafo único. As situações de que trata o *caput* compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 87. O abate de emergência será realizado na presença de Responsável Técnico com formação em Medicina Veterinária ou de médico veterinário integrante da equipe do serviço de inspeção Municipal

Parágrafo único. Na impossibilidade do acompanhamento do abate de emergência por profissional de que trata o *caput*, o estabelecimento realizará o sacrifício do animal por método humanitário e o segregará para posterior realização da necropsia.

Art. 88. O SIM/POA deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico e adotar outras ações determinadas na legislação de saúde animal

Art. 89. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 90. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIM/POA deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, do úbere, do útero, das articulações, dos pulmões, da pleura, do peritônio ou das lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 91. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento ou em normas complementares.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 92. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Regulamento ou em normas complementares.

Subseção II

Do abate normal

Art. 93. Só é permitido o abate de animais com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

Art. 94. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e a remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 95. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitado o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 96. As aves podem ser depenadas:

- I. a seco;
- II. após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou
- III. por outro processo autorizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 97. Sempre que for entregue para o consumo com pele, é obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou com a utilização de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do processo.

§ 2º É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 98. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIM/POA determinará a interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 99. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIM/POA deve aplicar as medidas estabelecidas anteriormente, no caso de contaminação das carcaças e dos órgãos no momento da evisceração.

Art. 100. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame *post mortem* pelo SIM/POA, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toalete antes do término do exame *post mortem*.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre a carcaça e as vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 101. A insuflação é permitida como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 102. Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenados em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Parágrafo único. É obrigatório o resfriamento ou o congelamento dos produtos de que trata o *caput* previamente ao seu transporte.

Art. 103. As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 104. O SIM/POA deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, para evitar contaminações cruzadas.

Art. 105. É obrigatória a remoção, a segregação e a inutilização dos Materiais Especificados de Risco - MER para encefalopatias espongiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que trata o *caput* devem ser realizados pelos estabelecimentos, observado o disposto em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Seção III

Dos aspectos gerais da inspeção *post mortem*

Art. 106. A inspeção *post mortem* consiste no exame da carcaça, partes da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos e linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 107. Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 108. Toda carcaça, partes de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela Inspeção e julgados após exame completo.

§ 1º Tais carcaças, partes de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da Inspeção.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, partes de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela Inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela Inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

§ 5º A avaliação e o destino das carcaças, das partes das carcaças e dos órgãos são atribuições do Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal com formação em Medicina Veterinária, ou do médico veterinário integrante da equipe do serviço de Inspeção Municipal.

Art. 109. As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos no presente Regulamento, sob supervisão da Inspeção.

Parágrafo único. Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 110. Sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, o SIM/POA disponibilizará, nos estabelecimentos de abate, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças, mesmo em caráter presuntivo, durante a inspeção sanitária e suas destinações.

§ 1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

§ 2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 111. É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da Inspeção.

Art. 112. Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 113. Durante os procedimentos de inspeção *ante e post mortem*, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da Inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo único. Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 114. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenados, observando-se, ainda, o que segue:

- I. devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- II. devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;
 - III. devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da Inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
 - IV. podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
 - V. podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.
- Art. 115. As carcaças devem ser condenadas quando apresentarem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no seu estado geral, observando-se ainda o que segue:
- I. quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;
 - II. quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;
 - III. quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontra-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;
 - IV. devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 116. As carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não a outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça devem ser condenadas.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 117. As carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou indícios de viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar devem ser condenadas.

Art. 118. As carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose devem ser condenados quando estes estiverem em estado febril no exame *ante mortem*.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente.

§ 2º As carcaças dos suínos, dos caprinos, dos ovinos e dos búfalos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º As carcaças dos bovinos e dos equinos, reagentes positivos ou não reagentes a testes diagnósticos para brucelose, que apresentem lesão localizada, podem ser liberadas para consumo em natureza, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 4º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza.

§ 5º Nas hipóteses dos § 2º, § 3º e § 4º, devem ser condenados os órgãos, o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 119. As carcaças e os órgãos de animais em estado de caquexia devem ser condenados

Art. 120. As carcaças de animais acometidos de carbúnculo hemático devem ser condenadas, incluídos peles, chifres, cascos, pelos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

- I. não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;
- II. quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;
- III. uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciada a desinfecção;
- IV. recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;
- V. devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;
- VI. todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



VII. a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais

Art. 121. As carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático devem ser condenados.

Art. 122. As carcaças de animais devem ser condenadas quando apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas e quando existir degenerescência do miocárdio, do fígado, dos rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º A critério do SIM/POA, podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 123. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações devem ser condenados.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 124. Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único. Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da Inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 125. As carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, em decorrência de doenças ou afecções de caráter sistêmico, devem ser condenados.

Parágrafo único. A critério do SIM/POA devem ser condenados ou destinados ao tratamento pelo calor as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 126. Os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do *caput*, desde que não estejam comprometidas.

Art. 127. Os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos devem ser condenados.

Art. 128. As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenados quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos ou as vísceras podem ser liberados.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 129. As carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças que apresentem lesões extensas, sem que tenham sido totalmente comprometidas, devem ser destinadas ao tratamento pelo calor depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º As carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada podem ser liberadas depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 130. As carcaças que apresentem edema generalizado no exame *post mortem* devem ser condenadas.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas devem ser removidas e condenadas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 131. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Oesophagostomum sp* (esofagostomose) devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os intestinos ou suas partes que apresentem nódulos em pequeno número podem ser liberados.

Art. 132. Os pâncreas infectados por parasitas do gênero *Eurytrema*, causadores de euritrematose devem ser condenados.

Art. 133. As carcaças e os órgãos de animais parasitados por *Fasciola hepática* devem ser condenados quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este órgão deve ser condenado e a carcaça poderá ser liberada.

Art. 134. Os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes devem ser condenados.

Art. 135. As línguas que apresentem glossite devem ser condenadas.

Art. 136. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático devem ser condenados quando houver caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 137. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem icterícia devem ser condenados.

Parágrafo único. As carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais podem ser liberadas.

Art. 138. As carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos devem ser condenadas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Parágrafo único. Pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou determinada sua liberação para o consumo, a critério do SIM/POA, quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas.

Art. 139. Os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite devem ser condenados.

§ 1º As carcaças de animais com lesões cardíacas devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, sempre que houver repercussão no seu estado geral, a critério do SIM.

§ 2º As carcaças de animais com lesões cardíacas podem ser liberadas, desde que não tenham sido comprometidas, a critério do SIM/POA.

Art. 140. Os rins com lesões como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções devem ser condenados, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias e se acarretaram alterações na carcaça.

Parágrafo único. A carcaça e os rins podem ser liberados para o consumo quando suas lesões não estiverem relacionadas a doenças infectocontagiosas, dependendo da extensão das lesões, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 141. As carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 142. As carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico podem ser destinados ao aproveitamento condicional, a critério do SIM/POA.

Art. 143. As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite devem ser condenadas, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite aguda, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, serão destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º As carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite crônica, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária, podem ser liberados.

§ 3º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitadas as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 4º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação e as de animais reagentes à brucelose devem ser condenadas.

§ 5º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 144. As partes das carcaças, os órgãos e as vísceras invadidos por larvas (miíases) devem ser condenados.

Art. 145. Os fígados com necrobacilose nodular devem ser condenados.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os órgãos também devem ser condenados.

Art. 146. As carcaças de animais com neoplasias extensas, com ou sem metástase e com ou sem comprometimento do estado geral, devem ser condenadas.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e os órgãos comprometidos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 147. Os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem devem ser condenados, podendo a carcaça ser liberada, desde que não tenha sido comprometida.

Art. 148. As carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou de aborto, desde que não haja evidência de infecção, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 149. As carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou do órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 150. As carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento do seu estado geral devem ser condenadas.

Parágrafo único. A carcaça pode ser liberada quando a infestação for discreta e ainda limitada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 151. Os fígados que apresentem lesão generalizada de telangiectasia maculosa devem ser condenados.

Parágrafo único. Os fígados que apresentem lesões discretas podem ser liberados depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 152. As carcaças de animais com tuberculose devem ser condenadas quando:

- I. no exame *ante mortem* o animal esteja febril;
- II. sejam acompanhadas de caquexia;
- III. apresentem lesões tuberculosas nos músculos, nos ossos, nas articulações ou nos linfonodos que drenam a linfa destas partes;
- IV. apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e do abdômen;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- V. apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;
- VI. apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII. apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou
- VIII. existam lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e de seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou encontradas lesões no baço, nos rins, no útero, no ovário, nos testículos, nas cápsulas suprarrenais, no cérebro e na medula espinhal ou nas suas membranas.

§ 2º Depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, as carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor quando:

- I. os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;
- II. os linfonodos da carcaça ou da cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e
- III. existam lesões concomitantes em linfonodos e em órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do *caput*.

§ 4º A carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo pode ser liberada, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º As partes das carcaças e os órgãos que se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza, devem ser condenados.

Art. 153. Os produtos destinados ao aproveitamento condicional em decorrência do julgamento da inspeção *ante mortem* e *post mortem*, nos termos do disposto neste Regulamento e nas normas complementares, devem ser submetidos, a critério do SIM/POA, a um dos seguintes tratamentos:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- I. pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;
- II. pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias; ou
- III. pelo calor, por meio de:
 - a) cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;
 - b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); ou
 - c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais citados no *caput* deve garantir a inativação ou a destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos no *caput*, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIM/POA deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para esse fim, desde que haja efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos

Art. 154. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 155. Nos casos em que, no ato da inspeção *post mortem* de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas estabelecidas

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



anteriormente, cabe ao SIM/POA interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo apreendido enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerados os lotes envolvidos.

Art. 156. As carcaças de aves ou os órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite e síndrome ascítica devem ser julgados de acordo com os seguintes critérios:

§ 1º Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIM/POA.

§ 2º O critério de destinação de que trata o §1º não se aplica aos casos de miopatias e de discondroplasia tibial, hipótese em que as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

- I. quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, apenas as áreas atingidas devem ser condenadas; ou
- II. quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no *caput* a destinação será realizada a critério do SIM/POA.

Art. 157. Nos casos de fraturas, contusões e sinais de má sangria ocorridos no abate, por falha operacional ou tecnológica, as carcaças de aves devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica às contusões extensas ou generalizadas e aos casos de áreas sanguinolentas ou hemorrágicas difusas, hipóteses em que a destinação será realizada pelo SIM/POA nas linhas de inspeção.

Art. 158. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 159. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 160. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluídas as decorrentes de escaldagem excessiva, as carcaças e os órgãos devem ser condenados.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 161. As aves que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco e revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura devem ser condenadas.

Art. 162. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, além da ocorrência de mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, as carcaças e os órgãos dos lagomorfos devem ser condenados.

Art. 163. As carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial no caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, após a remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 164. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça, estas devem ser condenadas e também os órgãos.

Parágrafo único. Apenas os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenados quando não houver comprometimento da carcaça.

Subseção II

Da inspeção *post mortem* de bovinos e búfalos

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 165. Na inspeção de bovinos e búfalos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 166. As carcaças e os órgãos de animais com hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenados.

Art. 167. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus bovis* (cisticercose bovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, oito cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

- I. dois ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos dois locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos quatro cistos; e
- II. quatro ou mais cistos em locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado);
- III. quatro ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Nas infecções leves ou moderadas, caracterizadas pela detecção de cistos viáveis ou calcificados em quantidades que não caracterizem a infecção intensa, considerada a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou pelo calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da inspeção *post mortem* de equídeos

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 168. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 169. As carcaças acometidas de *Trichinella spirallis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

- I. por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II. por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III. por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 170. As carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas devem ser condenados.

Art. 171. As carcaças e os órgãos devem ser condenados quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame *post mortem*.

Art. 172. As carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo devem ser condenados, observando-se os seguintes procedimentos:

- I. o abate deve ser prontamente interrompido e todos os locais, os equipamentos e os utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado serem imediatamente higienizados quando identificadas as lesões na inspeção *post mortem*, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;
- II. as precauções necessárias devem ser tomadas em relação aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, com aplicação das

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada e encaminhamento ao serviço médico; e

- III. todas as carcaças ou partes das carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo que entraram em contato com animais ou material infeccioso devem ser condenados.

Subseção IV

Da inspeção *post mortem* de ovinos e caprinos

Art. 173. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 174. As carcaças de ovinos acometidas por infecção intensa por *Sarcocystis spp* (sarcocistose) devem ser condenadas.

§ 1º A infecção intensa é caracterizada pela presença de cistos em mais de dois pontos da carcaça ou dos órgãos

§ 2º Nos casos de infecção moderada, caracterizada pela presença de cistos em até dois pontos da carcaça ou dos órgãos, a carcaça deve ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

§ 3º Nos casos de infecção leve, caracterizada pela presença de cistos em um único ponto da carcaça ou do órgão, a carcaça deve ser liberada, após remoção da área atingida.

Art. 175. As carcaças de animais parasitados por *Coenurus cerebralis* (cenurose) quando acompanhadas de caquexia devem ser condenadas.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro, ou a medula espinhal devem sempre ser condenados.

Art. 176. As carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus ovis* (cisticercose ovina) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cinco ou mais cistos, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o caracteriza a infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 177. As carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do seu estado geral, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e a condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e das vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção V

Da inspeção *post mortem* de suídeos

Art. 178. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 179. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas em estágios avançados, que demonstrem sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 180. As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia, devem ser condenadas.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, deve ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 181. As carcaças com infecção intensa por *Cysticercus celulosae* (cisticercose suína) devem ser condenadas.

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de dois ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de dois ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após a pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de um cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado um único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados, rotineiramente, e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou da salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado um único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 5º A língua, o coração, o esôfago e os tecidos adiposos, bem como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por meio da fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 182. As carcaças de suídeos que apresentarem odor sexual devem ser segregadas pelo estabelecimento para destinação industrial.

Art. 183. As carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico devem ser condenadas.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou das áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou da carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 184. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou do órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e em um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 185. As carcaças de suínos acometidos de peste suína devem ser condenadas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 1º A condenação deve ser total quando os rins e os linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º A carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e nos linfonodos.

Art. 186. As carcaças acometidas de *Trichinella spiralis* (Triquinelose) devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio.

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

- I. por trinta dias, a -15°C (quinze graus Celsius negativos);
- II. por vinte dias, a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou
- III. por doze dias, a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previstos em norma complementar.

§ 3º Os procedimentos para detecção de *Trichinella spiralis* nas espécies suscetíveis serão definidos em normas complementares

Art. 187. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, e os que forem escaldados vivos, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no *caput* aqueles decorrentes da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI

Da inspeção *post mortem* de pescado

Art. 188. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 189. É vedado o abate e o processamento de anfíbios e répteis que não atendam ao disposto na legislação ambiental.

Art. 190. As carcaças, as partes e os órgãos de anfíbios e répteis que apresentem lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção.

Parágrafo único. As carcaças, partes e órgãos de anfíbios e répteis julgados impróprios para consumo humano serão condenadas.

Art. 191. Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

- I. congelamento;
- II. salga; ou.
- III. tratamento pelo calor.

Art. 192. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 193. Os dispositivos previstos neste Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento estabelecerá em norma complementar os procedimentos de inspeção referentes aos gastrópodes terrestres.

Art. 194. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 195. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 196. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM/POA, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

- I. a rastreabilidade do pescado recebido; e
- II. que as operações realizadas no local intermediário de que trata o *caput*:
 - a) não gerem prejuízos à qualidade do pescado;
 - b) não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades.

Art. 197. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 198. Sem prejuízo das disposições deste Capítulo, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

- I. análises sensoriais;
- II. indicadores de frescor;
- III. controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV. controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
- V. controle de parasitas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 199. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

I. peixes:

- a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
- c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
- d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- f) carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
- g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
- h) ânus fechado; e
- i) odor próprio, característico da espécie;

II. crustáceos:

- a) aspecto geral brilhante, úmido;
- b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;
- c) carapaça bem aderente ao corpo;
- d) coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
- e) olhos vivos, proeminentes;
- f) odor próprio e suave; e
- g) lagostas, siris e caranguejos, estarem vivos e vigorosos;

III. moluscos:

a) bivalves:

1. estarem vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;
2. odor próprio e suave; e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, da cor característica de cada espécie;

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;
2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. odor próprio;

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. estarem vivos e vigorosos;

IV. anfíbios:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e tenra;

V. répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente;

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 3º Os pescados de que tratam os incisos de I a III do *caput* devem ser avaliados quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, com utilização de tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 200. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I. pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II. pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III. pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
- IV. bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 201. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o *caput* deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 202. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 203. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 1º Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família *Anisakidae*, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por sete dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

§ 2º Nas hipóteses de que tratam o *caput* e o § 1º, podem ser utilizados outros processos que, ao final, atinjam as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 204. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS

Art. 205. Para os fins do disposto neste Regulamento, entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 206. A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 207. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos ovos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe ovos oriundos da produção primária deve possuir cadastro atualizado de produtores.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 2º O estabelecimento que recebe ovos da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 208. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 209. Para os fins do disposto neste Regulamento, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 210. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas também devem ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 211. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:

- I. apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II. exame pela ovoscopia;
- III. classificação dos ovos; e
- IV. verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 212. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 213. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I. casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;
- II. câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- III. gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV. clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V. cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 214. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

- I. serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;
- II. apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
- III. serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 215. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 216. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 217. Os ovos destinados à produção de seus derivados devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 218. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 219. É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

- I. ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação; e
- II. ovos de espécies diferentes.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 220. Os aviários, as granjas e as outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 221. A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Regulamento, abrange a verificação:

- I. do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II. das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e
- III. das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 222. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 223. Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 224. Para os fins deste Regulamento, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 225. Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 226. Para os fins deste Regulamento, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 227. Para os fins deste Regulamento, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 228. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene.

Art. 229. Para os fins deste Regulamento, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal e deve atender a norma complementar.

Art. 230. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 231. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I. pertençam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- II. não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III. estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;
- IV. apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V. estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI. recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite; ou
- VII. estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 232. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 233. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 234. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em _____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 235. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I. contagem de células somáticas - CCS;
- II. contagem padrão em placas - CPP;
- III. composição centesimal;
- IV. detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V. outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser observados os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 236. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

- I. características físico-químicas:
 - a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
 - b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
 - c) teor mínimo de proteína total de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
 - d) teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
 - e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
 - g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
 - h) densidade relativa a 15°C/15°C (quinze graus Celsius por quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos);
 - i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos); e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em _____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- j) equivalentes a $-0,512^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a $-0,536^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;
- II. não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e
- III. não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite podem, mediante aprovação do Serviço de Inspeção Municipal, adotar outros padrões de leite.

Art. 237. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 238. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou à industrialização, conforme especificações definidas neste Regulamento e em normas complementares.
§ 1º Somente o leite que atenda às especificações estabelecidas no art. 237 pode ser beneficiado.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do leite, de acordo com o disposto neste Regulamento e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações previstas no art. 236 e seja proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não tenha sido internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultada a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º Na hipótese de que trata o § 3º, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar ao SIM/POA a ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e dos controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 239. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, as seguintes operações:

- I. pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e
- II. beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É permitido o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 240. Para os fins deste Regulamento, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 241. Para os fins deste Regulamento, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 242. Para os fins deste Regulamento, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 243. Para os fins deste Regulamento, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

- I. pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e
- II. pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o §3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- I. refrigerado imediatamente após a pasteurização;
- II. envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;
- III. expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 244. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no *caput*.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 245. Para os fins deste Regulamento, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo SIM/POA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 246. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

- I. conservação e expedição no posto de refrigeração: 5°C (cinco graus Celsius);
- II. conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);
- III. estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5°C (cinco graus Celsius);
- IV. entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e
- V. estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 247. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto neste Regulamento

Art. 248. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 249. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 250. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 251. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao RTIQ.

CAPÍTULO IV DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 252. A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Regulamento, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 253. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 254. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 255. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 256. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio, inclusive em unidades móveis, que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 257. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO IV DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 258. Para os fins deste Regulamento, ingrediente é qualquer substância empregada na fabricação ou na preparação de um produto, incluídos os aditivos

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



alimentares, e que permaneça ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 259. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, observado o que segue:

- I. o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e
- II. o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e à autorização pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 260. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 261. É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único. É permitido o tratamento com vistas à recuperação de salmouras por meio de métodos como filtração por processo contínuo, pasteurização ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alterações de suas características originais.

Art. 262. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Regulamento e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



estabelecerá regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQs contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, os ingredientes autorizados, e, no que couber, os parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 263. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Regulamento, no RTIQ ou em normas complementares.

Art. 264. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos a rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

CAPÍTULO II DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I Das matérias-primas

Art. 265. Para os fins deste Regulamento, carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela Inspeção Veterinária Oficial.

Art. 266. Para os fins deste Regulamento, carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- I. nos bovinos, nos búfalos e nos equídeos a carcaça não inclui pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;
- II. nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés;
- III. nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantido ou não o rabo;
- IV. nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;
- V. nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;
- VI. nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço;
- VII. nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas; e
- VIII. nos quelônios as carcaças são desprovidas de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a remoção da carne que fica ao redor da lesão do local da sangria, a qual é considerada imprópria para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 267. Para os fins deste Regulamento, miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela Inspeção Veterinária Oficial, conforme especificado abaixo:

- I. nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;
- II. nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;
- III. nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;
- IV. no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;
- V. nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e
- VI. nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, de acordo com os hábitos regionais e/ou tradicionais, pulmões, baço, medula espinhal, glândula

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 268. Para os fins deste Regulamento, produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 269. As carnes e os miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, sem prejuízo de outros critérios definidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Excetua-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o *caput* a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faça parte de sua caracterização.

Art. 270. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 271. É permitida a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§ 2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Seção II Dos produtos cárneos

Art. 272. Para os fins deste Regulamento, produtos cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 273. Para os fins deste Regulamento, toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 274. Para os fins deste Regulamento, unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

Art. 275. Para os fins deste Regulamento, carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, utilizados meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 276. Para os fins deste Regulamento, carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes.

Art. 277. Para os fins deste Regulamento, embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou com órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 278. Para os fins deste Regulamento, defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º É permitida a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 279. Para os fins deste Regulamento, carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 280. Para os fins deste Regulamento, desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, com adição ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 281. Para os fins deste Regulamento, esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, embalados hermeticamente e submetidos à esterilização comercial.

Parágrafo único. O processo de esterilização comercial deve assegurar um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de *Clostridium botulinum*.

Art. 282. Para os fins deste Regulamento, produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, com adição ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentarem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 283. Para os fins deste Regulamento, almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 284. Para os fins deste Regulamento, hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Parágrafo único. O hambúrguer poderá ser moldado em outros formatos mediante especificação no registro e na rotulagem do produto.

Art. 285. Para os fins deste Regulamento, quibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, com adição de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do quibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 286. Para os fins deste Regulamento, linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, com adição ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 287. Para os fins deste Regulamento, morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, com adição de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 288. Para os fins deste Regulamento, mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, com adição ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 289. Para os fins deste Regulamento, salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, com adição ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, com adição de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 290. Para os fins deste Regulamento, presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, com adição ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 291. Para os fins deste Regulamento, apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 292. Para os fins deste Regulamento, fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, com adição ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 293. Para os fins deste Regulamento, salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 294. Para os fins deste Regulamento, pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, com adição ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 295. Para os fins deste Regulamento, copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, com adição ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 296. Para os fins deste Regulamento, lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, com adição de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 297. Para os fins deste Regulamento, bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, com adição de ingredientes, curado e defumado.

Art. 298. Para os fins deste Regulamento, pururuca é o produto cárneo obtido da pele de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carne aderidas.

Art. 299. Para os fins deste Regulamento, torresmo é o produto cárneo obtido da gordura de suínos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carne aderidas.

Art. 300. Para os fins deste Regulamento, pasta ou patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, com adição de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 301. Para os fins deste Regulamento, caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado como extrato fluído de carne.

2º O caldo de carne concentrado até a consistência pastosa deve ser designado como extrato de carne, e quando condimentado, deve ser designado como extrato de carne com temperos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 302. Para os fins deste Regulamento, charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 303. Para os fins deste Regulamento, carne bovina salgada curada dessecada ou *jerked beef* é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 304. Para os fins deste Regulamento, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

§ 3º Para fins do controle documental da rastreabilidade para atendimento ao disposto no § 2º serão aceitos:

- I. a certificação sanitária ou documento equivalente expedido ou autorizado pela autoridade sanitária competente dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios; ou
- II. a documentação comercial, no caso dos estabelecimentos processadores de peles vinculados ao órgão de saúde animal competente.

Art. 305. Para os fins deste Regulamento, banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, com adição ou não de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia.

Art. 306. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticas, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos RTIQs, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- I. teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;
- II. quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;
- III. adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis de diferentes espécies animais e respectivas quantidades;
- IV. utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e
- V. outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 307. É permitida a adição, nos limites fixados, de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e a homogeneização da massa, ou para outras finalidades tecnológicas, quando prevista neste Regulamento e em normas complementares, ou mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 308. É permitida a adição, nos limites fixados, de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando prevista neste Regulamento e em normas complementares, ou mediante aprovação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 309. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender às especificações fixadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 310. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidos a processo térmico em no máximo duas horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando depois da esterilização forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas, e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- I. quando a reparação e a nova esterilização forem efetuadas nas primeiras seis horas que se seguirem à verificação do defeito; ou
- II. quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo ser realizado novo envase no dia subsequente, seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I ou II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 311. Os produtos cárneos esterilizados serão submetidos a controles de processo que compreendam teste de penetração e distribuição de calor, processamento térmico, avaliação do fechamento e da resistência das embalagens ou dos recipientes, incubação e outros definidos em normas complementares.

Parágrafo único. O teste de incubação de que trata o *caput* será realizado de acordo com o disposto a seguir:

- I. amostras representativas de todas as partidas devem ser submetidas a teste de incubação por dez dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo;
- II. caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio; e
- III. se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de duas horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 312. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- I. as condições gerais do recipiente, o qual não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;
- II. a presença de indícios de estufamento;
- III. o exame das superfícies das embalagens;
- IV. o cheiro, o sabor e a coloração próprios;
- V. a ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;
- VI. a ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados; e
- VII. o não desprendimento de gases, a não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III

Dos produtos não comestíveis

Art. 313. Para os fins deste Regulamento, produtos não comestíveis são os resíduos da produção industrial e os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles:

- I. oriundos da condenação de produtos de origem animal; ou
- II. cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais.

§ 1º As disposições deste Regulamento não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o *caput*, tais como:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- I. as enzimas e os produtos enzimáticos;
- II. os produtos opoterápicos;
- III. os produtos farmoquímicos ou seus produtos intermediários;
- IV. os insumos laboratoriais;
- V. os produtos para saúde;
- VI. os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;
- VII. os produtos gordurosos;
- VIII. os fertilizantes;
- IX. os biocombustíveis;
- X. os sanitizantes;
- XI. os produtos de higiene e limpeza;
- XII. a cola animal;
- XIII. o couro e produtos derivados; e
- XIV. os produtos químicos.

§ 2º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá procedimentos simplificados para respaldar o trânsito e a certificação sanitária dos produtos previstos no *caput* e no § 1º, sob os aspectos de saúde animal, inclusive para o atendimento às exigências de exportação.

Art. 314. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados à transformação em outro estabelecimento devem ser previamente descaracterizados, vedada sua comercialização e seu uso, sob qualquer forma, para alimentação humana.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 315. Quando os produtos não comestíveis se destinarem à transformação em outro estabelecimento, devem ser:

- I. armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade; e
- II. transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

Art. 316. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIM/POA, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 317. É permitido o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento disposto no *caput*.

Art. 318. É permitida a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Para os fins deste Regulamento, entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 319. Após sua obtenção, os produtos de origem animal não comestíveis não podem ser manipulados em seções de elaboração de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS DERIVADOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Seção I

Dos produtos e derivados de pescado

Art. 320. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado um produto de pescado, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 321. Para os fins deste Regulamento, pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 322. Para os fins deste Regulamento, pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Parágrafo único. A temperatura máxima de conservação do pescado resfriado deve atender ao disposto em normas complementares ou, na sua ausência, ao disposto em recomendações internacionais.

Art. 323. Para os fins deste Regulamento, pescado congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.

§ 1º O processo de congelamento rápido somente pode ser considerado concluído quando o produto atingir a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de equipamento congelador salmourador em instalações industriais em terra, desde que haja:

- I. controle sobre o tempo e a temperatura de congelamento no equipamento e controle de absorção de sal no produto; e
- II. finalização do congelamento em túneis até que o produto alcance a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 3º O produto de que trata o § 2º será denominado peixe salmourado congelado.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 324. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 325. Para os fins deste Regulamento, pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, de forma a garantir a inocuidade e a qualidade do pescado, observando-se que, uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 326. Para os fins deste Regulamento, carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração, a limpeza destes e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como espinhas, ossos e pele.

Art. 327. Para os fins deste Regulamento, surimi é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, com adição de aditivos.

Art. 328. Para os fins deste Regulamento, pescado empanado é o produto congelado, elaborado a partir de pescado com adição ou não de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 329. Para os fins deste Regulamento, pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, com adição de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 330. Para os fins deste Regulamento, pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, com adição ou não de ingredientes, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 331. Para os fins deste Regulamento, patê ou pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado transformado em pasta, com adição de ingredientes, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 332. Para os fins deste Regulamento, embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, com adição de ingredientes, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizados os envoltórios previstos neste Regulamento.

Art. 333. Para os fins deste Regulamento, pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, com ou sem aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 334. Para os fins deste Regulamento, pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por meio de processo natural ou artificial, com ou sem aditivos, a fim de se obter um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 335. Para os fins deste Regulamento, pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, com ou sem aditivos.

Art. 336. Para os fins deste Regulamento, gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 337. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado, devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes a produtos cárneos previstas neste Regulamento e o disposto em legislação específica.

Art. 338. Para os fins deste Regulamento, produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos a partir de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes não aptos ao consumo humano.

Art. 339. Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências referentes aos produtos não comestíveis previstas neste Regulamento e o disposto em legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS

Art. 340. Para os fins deste Regulamento, entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 341. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos e os derivados e para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS

LÁCTEOS

Seção I

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Do leite

Art. 342. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I. leite cru refrigerado;
- II. leite fluido a granel de uso industrial;
- III. leite pasteurizado;
- IV. leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;
- V. leite esterilizado; e
- VI. leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Regulamento, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI do *caput*, além dos que vierem a ser aprovados nos termos do § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 343. Para os fins deste Regulamento, leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 344. Para os fins deste Regulamento, leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 345. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 346. Para os fins deste Regulamento, leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Regulamento.

Art. 347. Para os fins deste Regulamento, leite UAT ou leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Regulamento.

Art. 348. Para os fins deste Regulamento, leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Regulamento.

Art. 349. Para os fins deste Regulamento, leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, com adição ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Regulamento.

Art. 350. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Regulamento e nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 351. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

- I. produtos lácteos;
- II. produtos lácteos compostos; e
- III. misturas lácteas.

Art. 352. Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Para os fins deste Regulamento, leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou a adição dos seus constituintes.

Art. 353. Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que cinquenta por cento do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 354. Para os fins deste Regulamento, mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que cinquenta por cento de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitida a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “mistura de (o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e (produto adicionado)”.

Art. 355. É permitida a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I **Do creme de leite**

Art. 356. Para os fins deste Regulamento, creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por meio de processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 357. Para os fins deste Regulamento, creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 1º Para os fins deste Regulamento, creme de leite a granel de uso industrial é o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, creme de leite cru refrigerado de uso industrial é o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 358. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQs dos produtos finais.

Subseção II Da manteiga

Art. 359. Para os fins deste Regulamento, manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por meio de processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 360. Para os fins deste Regulamento, manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III Dos queijos

Art. 361. Para os fins deste Regulamento, queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por meio da separação parcial do soro em relação ao leite ou ao leite reconstituído - integral, parcial ou totalmente desnatado - ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Regulamento, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

Art. 362. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto à sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 363. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Inspeção Municipal diferente daquele que iniciou a produção, respeitados os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo SIM/POA para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 364. Para os fins deste Regulamento, queijo de coalho é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 365. Para os fins deste Regulamento, queijo de manteiga ou queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e com adição de manteiga de garrafa.

Art. 366. Para os fins deste Regulamento, queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por meio da coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas ou com ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 367. Para os fins deste Regulamento, queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 368. Para os fins deste Regulamento, ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume.

Art. 369. Para os fins deste Regulamento, ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, com adição de leite até vinte por cento do seu volume, submetido à secagem e à defumação.

Art. 370. Para os fins deste Regulamento, queijo prato é o queijo que se obtém por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 371. Para os fins deste Regulamento, queijo provolone é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, que pode ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada butirro.

§ 2º O queijo de que trata o *caput* pode ser defumado e devem ser atendidas as características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º O queijo de que trata o *caput* pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 372. Para os fins deste Regulamento, queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por meio da coagulação do leite pasteurizado com coalho ou com outras enzimas coagulantes apropriadas, ou de ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada e salgada.

Art. 373. É permitida exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos de formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo.

Art. 374. O uso e a comercialização, exclusivamente para fins industriais, da gordura láctea extraída da água utilizada na operação de filagem durante a elaboração de queijos são permitidos, asseguradas a identidade e a qualidade do produto final no qual será utilizada.

Subseção IV Dos leites fermentados

Art. 375. Para os fins deste Regulamento, leites fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por meio da coagulação e da diminuição do pH do

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



leite ou do leite reconstituído por meio da fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, com adição ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V

Dos leites concentrados e desidratados

Art. 376. Para os fins deste Regulamento, leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por meio de processos tecnológicos específicos.

§ 1º Para os fins deste Regulamento, consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Para os fins deste Regulamento, consideram-se produtos lácteos desidratados o leite em pó e outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º É proibida a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó para consumo humano ou industrialização.

Art. 377. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Regulamento e em normas complementares.

Art. 378. Para os fins deste Regulamento, leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 379. Para os fins deste Regulamento, leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite com adição de açúcar ou o obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Pecuária e Abastecimento, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 380. Para os fins deste Regulamento, leite em pó é o produto obtido por meio da desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda.

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de trinta e quatro por cento massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI

Dos outros derivados lácteos

Art. 381. Para os fins deste Regulamento, leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada, de forma isolada ou combinada, com leite e cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente com adição de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de oitenta e cinco por cento massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 382. Para os fins deste Regulamento, doce de leite é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, com adição de sacarose - parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos - com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 383. Para os fins deste Regulamento, requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por meio da coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente com adição de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



ou *butter oil*, separados ou em combinação, com adição ou não de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 384. Para os fins deste Regulamento, bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 385. Para os fins deste Regulamento, composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido a partir de leite ou de derivados de leite ou de ambos, com adição ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 386. Para os fins deste Regulamento, queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da fusão e da desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 387. Para os fins deste Regulamento, queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por meio da trituração, da mistura, da fusão e da emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 388. Para os fins deste Regulamento, massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por meio da coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 389. Para os fins deste Regulamento, soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. O produto de que trata o *caput* pode ser submetido à desidratação parcial ou total por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 390. Para os fins deste Regulamento, gordura anidra de leite ou *butter oil* é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 391. Para os fins deste Regulamento, lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 392. Para os fins deste Regulamento, lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 393. Para os fins deste Regulamento, leitelho é o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 394. Para os fins deste Regulamento, caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por meio da ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por meio de processos tecnológicos específicos.

Art. 395. Para os fins deste Regulamento, caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por meio da reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 396. Para os fins deste Regulamento, caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 397. Para os fins deste Regulamento, produtos lácteos proteicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e das proteínas do soro por meio de tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 398. É admitida a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou por meio de outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 399. Para os fins deste Regulamento, farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por meio de técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo vinte por cento de leite massa/massa do total de ingredientes do produto.

Art. 400. Para os fins deste Regulamento, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Regulamento.

Art. 401. Sempre que necessário, o SIM/POA e/ou Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I

Dos produtos de abelhas

Art. 402. Para os fins deste Regulamento, produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

- I. produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- II. produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 403. Para os fins deste Regulamento, mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre as partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colmeia.

Art. 404. Para os fins deste Regulamento, mel para uso industrial é aquele que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 405. Para os fins deste Regulamento, pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 406. Para os fins deste Regulamento, geleia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaringeanas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até setenta e duas horas.

Art. 407. Para os fins deste Regulamento, própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 408. Para os fins deste Regulamento, cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colmeias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 409. Para os fins deste Regulamento, apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 410. Para os fins deste Regulamento, mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 411. Para os fins deste Regulamento, pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 412. Para os fins deste Regulamento, própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto. Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos derivados de produtos de abelhas

Art. 413. Para os fins deste Regulamento, derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, com adição ou não de ingredientes permitidos, classificados em:

- I. composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou
- II. composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 414. Para os fins deste Regulamento, composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a cem por cento do produto final.

Art. 415. Para os fins deste Regulamento, composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, com adição de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído, predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO V

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

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 416. Todo produto de origem animal comestível produzido no município de Palmas-PR deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA.

§ 1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dois anos.

§ 3º Os produtos não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM/POA.

Art. 417. 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. descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;
- IV. croqui do rótulo a ser utilizado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM/POA.

Art. 418. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Regulamento ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM/POA.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput*, além dos requisitos estabelecidos no *caput* do art. 417, o requerente deve apresentar ao SIM/POA:

- 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; e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



V. literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIM/POA julgará 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 vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- 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 será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 419. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 420. 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. 421. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM/POA.

Art. 422. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pelo SIM/POA.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 423. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 424. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Art. 425. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Da rotulagem em geral

Art. 426. Para os fins deste Regulamento, 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, com vistas à identificação.

Art. 427. Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§ 4º Fica dispensada a aposição de rótulos em produtos não comestíveis comercializados a granel, quando forem transportados em veículos cuja lacração não seja viável ou nos quais o procedimento não confira garantia adicional à inviolabilidade dos produtos.

Art. 428. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 429. Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 430. Além de outras exigências previstas neste Regulamento, 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/POA;
- IV. CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V. marca comercial do produto, quando houver;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- VI. prazo de validade e identificação do lote;
- VII. lista de ingredientes e aditivos;
- VIII. indicação do número de registro do produto no SIM/POA.
- IX. instruções sobre a conservação do produto;
- X. indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XI. instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º 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.

§ 3º Quando ocorrer apenas 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”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, 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 SIM/POA.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro no SIM/POA”, em substituição à informação de que trata o inciso VIII do *caput*.

Art. 431. 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. 432. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 433. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 434. 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, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 435. 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*, o estabelecimento deverá apor texto explicativo na rotulagem, em local de visualização fácil, que informará ao consumidor as características do sistema de produção.

§ 2º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto no

§ 1º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 436. Poderão constar expressões de qualidade na rotulagem quando estabelecidas especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal em regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§ 1º Na hipótese de inexistência de especificações de qualidade em regulamentação específica de que trata o *caput* e observado o disposto no art. 434, a indicação de expressões de qualidade na rotulagem é facultada, desde que sejam seguidas de texto informativo ao consumidor para esclarecimento sobre os critérios utilizados para sua definição.

§ 2º Os parâmetros ou os critérios utilizados devem ser baseados em evidências técnico-científicas, mensuráveis e auditáveis, e devem ser descritos na solicitação de registro.

§ 3º A veracidade das informações prestadas na rotulagem nos termos do disposto nos § 1º e § 2º perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 437. O uso de informações atribuíveis aos aspectos sensoriais, ao tipo de condimentação, menções a receitas específicas ou outras que não remetam às características de qualidade é facultado na rotulagem.

Parágrafo único. As informações de que trata o *caput* não se enquadram no conceito de expressões de qualidade de que trata o art. 435.

Art. 438. O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos que sejam fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do *caput*, as informações de que tratam os incisos II, III, IV e VIII do *caput* do art. 430 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 439. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 440. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM/POA.

Art. 441. Os rótulos e carimbos do SIM/POA devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 442. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 443. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 6º Casos de designações não previstas neste Regulamento e em normas complementares serão submetidos à avaliação SIM/POA.

Art. 444. As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM/POA diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Regulamento e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM/POA, conforme normas complementares.

Art. 445. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 446. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 447. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Regulamento, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no *caput* a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 448. Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde o produto seja identificado nos contentores de transporte

Parágrafo único. O disposto no *caput* não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 449. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 450. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 451. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I. não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
- II. conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 452. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM/POA, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 453. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

Art. 454. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Regulamento.

§ 1º O carimbo deve conter:

- I. nome do município "PALMAS-PR", na borda superior interna;
- II. as iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna;
- III. palavra "INSPECIONADO", ao centro;
- IV. o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "INSPECIONADO";

§ 2º As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

Art. 455. Os carimbos do SIM/POA devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Regulamento 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, 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. 456. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM/POA.

Art. 457. Os diferentes modelos de carimbos do SIM/POA a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM/POA, devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no "DIOEMS" em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- I. modelo 1:
- a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);
 - b) forma: hexagonal
 - c) dizeres: nome do município “PALMAS-PR”, na borda superior interna; as iniciais “S.I.M.”, na borda inferior interna; palavra “INSPECIONADO”, ao centro; o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra “INSPECIONADO”
 - d) uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- II. modelo 2:
- a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);
 - b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e
 - c) 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:
- a) dimensões:
 - 1. 1,5 x 1cm (um e meio por um centímetro), quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
 - 2. 3 x 2cm (três por dois centímetros), quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
 - 3. 4 x 3cm (quatro por três centímetros), quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
 - 4. 5 x 4cm (cinco por 4 centímetros), quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
 - a) forma: hexagonal;
 - b) dizeres: idênticos aos modelos anteriores;
 - c) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



IV. modelo 4:

a) dimensões:

1. 3cm (três centímetros) de altura quando aplicado em rótulos ou etiquetas;
ou
2. 15cm (quinze centímetros) de altura quando aplicado em sacarias impressas;

b) forma: hexagonal;

c) dizeres: idênticos aos modelos anteriores;

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;

V. modelo 5:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "PALMAS-PR" colocada horizontalmente na borda superior, logo abaixo destes, a palavra "CONDENADO" também no sentido horizontal; e as iniciais "S.I.M." na borda inferior.

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

VI. modelo 6:

a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: hexagonal

c) dizeres: nome do município "PALMAS-PR", na borda superior interna; as iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna; no centro, dispostas horizontalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; colocada horizontalmente no canto superior esquerdo;

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

§ 1º 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.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no "DIOEMS" em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3.

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente

TÍTULO VI DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 458. 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/POA julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 459. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da ANVISA.

Art. 460. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em duplicata 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 a um laboratório de referência, e a outra deve ser utilizada como contraprova, a qual deverá ser armazenada pelo detentor ou ao responsável pelo produto.

§ 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 duplicata quando:

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

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- 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. e 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, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 461. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM/POA.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 462. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 463. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM/POA notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 464. É facultado ao interessado requerer ao SIM/POA a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 1º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM/POA, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 2º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 3º 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.

§ 4º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 5º Na hipótese de que trata o § 4º, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 6º O não comparecimento do interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 465. O interessado poderá apresentar manifestação adicional quanto ao resultado da análise pericial da amostra de contraprova no processo de apuração de infrações no prazo de dez dias, contado da data de assinatura da ata de análise pericial de contraprova.

Parágrafo Único. O resultado da análise pericial da amostra de contraprova e a manifestação adicional do interessado quanto ao resultado, caso apresentado, serão avaliados e considerados na motivação da decisão administrativa.

Art. 466. 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 dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 467. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM/POA pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas e a demandas específicas.

Art. 468. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento em normas complementares.

Art. 469. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

TÍTULO VII DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 470. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 471. As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados ou isentos de registro têm livre comércio em território municipal, observadas:

- I. as exigências do órgão de saúde animal quanto ao trânsito de produtos; e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- II. as demais exigências previstas neste Regulamento e em normas complementares.

TÍTULO VIII

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos responsáveis pela infração

Art. 472. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I. fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/POA.
- II. proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/POA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;
- III. que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e
- IV. distribuidoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o *caput* abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II

Das medidas cautelares

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 473. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o SIM/POA adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I. apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;
- II. suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III. coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou
- IV. determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no *caput* não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 474. O SIM/POA poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção.

Parágrafo único. As amostras de que trata o *caput* serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES

Art. 475. Constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:

- I. construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto estabelecimentos novos, ou sem prévia atualização do processo quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários
- II. não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III. utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV. expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V. ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI. elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/POA;
- VII. expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/POA;
- VIII. desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Regulamento e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX. desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI. receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- XII. utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII. não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV. adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado no SIM/POA, SIP/POA, SISBI-POA OU SIF-POA
- XV. fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI. elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
- XVII. utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares;
- XVIII. sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/POA e ao consumidor;
- XIX. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- XX. ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI. adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXII. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIII. embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIV. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM/POA;
- XXV. produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- XXVI. utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVII. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXVIII. fraudar documentos oficiais;
- XXIX. não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXX. deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares;
- XXXI. prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;
- XXXII. apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XXXIII. utilizar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- XXXIV. iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXXV. prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;
- XXXVI. receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XXXVII. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XXXVIII. não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 476. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I. apresentem-se alterados;
- II. apresentem-se adulterados;
- III. apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV. contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V. contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI. contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Regulamento, em normas complementares e em legislação específica;
- VII. revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII. sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX. sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X. apresentem embalagens estufadas;
- XI. apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII. estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII. não possuam procedência conhecida; ou
- XIV. não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/POA

Art. 477. Além dos casos previstos no art. 476, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Regulamento e em normas complementares;
- II. estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III. estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 478. Além dos casos previstos no art. 476, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I. estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II. apresentem sinais de deterioração;
- III. sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV. apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V. tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento;
- VI. tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou
- VII. apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 479. Além dos casos previstos no art. 476, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I. alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II. mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III. podridão vermelha, negra ou branca;
- IV. contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V. sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI. rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII. rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 480. Além dos casos previstos no art. 476, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I. provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;
- II. na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III. apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou
- IV. revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 481. Além dos casos previstos nos art. 476 e art. 480, considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru, quando:

- I. não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 482. Além dos casos previstos no art. 476, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 483. Para efeito das infrações previstas neste Regulamento, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

- I. fraudados:
 - a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;
 - b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;
 - c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou
 - d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II. falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/POA;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/POA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 484. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

§ 1º Enquanto as normas de que trata o *caput* não forem editadas, o SIM/POA poderá:

I. autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;
ou

- II. determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

Art. 485. Nos casos previstos no art. 475, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I. nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II. nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 486. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 487. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Regulamento ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I. advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II. multa, nos casos não compreendidos no inciso I, observadas as seguintes graduações:
- a) para infrações leves, multa de 5 a 30 UFM;
- b) para infrações moderadas, multa de 31 a 60 UFM;
- c) para infrações graves, multa de 61 a 90 UFM; e
- d) para infrações gravíssimas, multa de 91 a 120 UFM.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- III. apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV. suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V. interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e
- VI. cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas no inciso II do *caput* serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV do *caput* e a interdição de que trata o inciso V do *caput* serão levantadas nos termos do disposto no art. 496 e art. 497.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 4º As sanções de que tratam os incisos IV e V do *caput* poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 473.

Art. 488. Os produtos apreendidos nos termos do disposto no inciso III do *caput* do art. 487 e perdidos em favor do município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome. Parágrafo único. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para aplicação da sanção de perdimento de produtos.

Art. 489. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do art.487, são consideradas:

- I. infrações leves as compreendidas nos incisos I a VII e inciso XXX do *caput* do art. 475;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- II. infrações moderadas as compreendidas nos incisos VIII a XVI, inciso XXXI e inciso XXXII do *caput* do art. 475;
- III. infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII, inciso XXXIII e inciso XXXIV do *caput* do art. 475; e
- IV. infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX e incisos XXXV a XXXVIII do *caput* do art. 475.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações a este Regulamento ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 490.

Art. 490. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso II do *caput* do art. 487, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I. o infrator ser primário na mesma infração;
- II. a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III. o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV. a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V. a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI. a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII. a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII. o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



IX. o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições da IN MAPA 16/2015 e 05/2017.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I. o infrator ser reincidente específico;
- II. o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III. o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV. o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V. a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI. o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII. o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII. o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§ 7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 491. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Responsável Técnico do SIM/POA com ciência do Secretário de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente.

Art. 492. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 493. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do *caput* do art. 487, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Regulamento, nos casos definidos no art. 483.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do município que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 494. A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 487 será aplicada nos seguintes casos, sem prejuízo a outras previsões deste Regulamento, quando caracterizado risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária:

- I. desobediência ou inobservância às exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- II. omissão de elementos informativos sobre a composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- III. alteração de qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- IV. expedição de matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenadas em condições inadequadas;
- V. recepção, utilização, transporte, armazenagem ou expedição de matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI. simulação da legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII. utilização de produtos com prazo de validade expirado em desacordo com os critérios estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares ou por aos produtos novos prazos depois de expirada a validade;
- VIII. produção ou expedição de produtos que representem risco à saúde pública;
- IX. utilização de matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- X. utilização de processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendam ao disposto na legislação específica;
- XI. utilização, substituição, subtração ou remoção, total ou parcial, de matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XII. prestação ou apresentação ao SIM/POA de informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- XIII. fraude de registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- XIV. ultrapassagem da capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XV. aquisição, manipulação, expedição ou distribuição de produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIM/POA, SIP/POA, SISBI-POA OU SIF/POA.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- XVI. não realização de recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XVII. início de atividade sem atendimentos às exigências ou às pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XVIII. expedição ou comercialização de produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à sua realização;
- XIX. recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenamento, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou expedição de produtos de origem animal que não possuam registro no órgão de fiscalização competente;
- XX. descumprimento de determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- XXI. não realização de tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares ou não destinação adequada a produtos condenados.

Art. 495. A sanção de que trata o inciso IV do *caput* do art. 487 será aplicada, nos termos do disposto no art. 496, quando o infrator:

- I. embarçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II. desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM/POA;
- III. omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV. simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V. utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- VI. fraudar documentos oficiais;
- VII. fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- VIII. descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- IX. prestar ou apresentar ao SIM/POA informações, declarações ou documentos falsos;

Parágrafo único. A penalidade de que trata o inciso IV do *caput* do art. 487 será aplicada também, nos termos do disposto no art. 496, sem prejuízo de outras previsões deste Regulamento, nos seguintes casos, quando caracterizado o embaraço à ação fiscalizadora:

- I. não cumprimento dos prazos estabelecidos nos documentos expedidos ao SIM/POA, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações de forma deliberada ou de forma recorrente;
- II. prestação ou apresentação ao SIM/POA informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos;
- III. prestação ou apresentação de informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, ou sonegação de informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/POA.

Art. 496. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades oriundas de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo prazo de, no mínimo, sete dias, que poderá ser prorrogado em quinze, trinta ou sessenta dias, de acordo com o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 490, independentemente da correção das irregularidades que as motivaram.

§ 1º A suspensão de atividades oriunda de embaraço à ação fiscalizadora poderá ter seu prazo de aplicação reduzido para, no mínimo, três dias, em infrações classificadas

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



como leves ou moderadas ou na preponderância de circunstâncias atenuantes, excetuados os casos de reincidência específica.

§ 2º As penalidades tratadas no *caput* terão seus efeitos iniciados no prazo de trinta dias, a partir da data da cientificação do estabelecimento.

§ 3º Após início dos efeitos das sanções de que trata o *caput*, o prazo de aplicação será contado em dias corridos, exceto nos casos de que trata o § 1º, em que a contagem do prazo será feita em dias úteis subsequentes.

§ 4º A suspensão de atividades de que trata o *caput* abrange as atividades produtivas e a certificação sanitária, permitida, quando aplicável, a conclusão do processo de fabricação de produtos de fabricação prolongada cuja produção tenha sido iniciada antes do início dos efeitos da sanção.

§ 5º A interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma parcial ao setor no qual ocorreu a adulteração, quando for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, ou de forma total, quando não for possível delimitar ou identificar o local da ocorrência, mediante especificação no termo de julgamento.

§ 6º Caso as sanções de que trata o *caput* tenham sido aplicadas por medida cautelar, o período de duração das ações cautelares, quando superior a um dia, será deduzido do prazo de aplicação das sanções ao término da apuração administrativa.

Art. 497. As sanções de interdição, total ou parcial, do estabelecimento em decorrência da constatação de inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, e de suspensão de atividade, decorrente de risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, serão levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram.

§ 1º A sanção de interdição de que trata o *caput* será aplicada de forma:

- I. parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento;
- II. total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§ 2º A suspensão de atividade de que trata o *caput* será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 3º As sanções de que trata este artigo deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 498. A habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos caracteriza-se quando for constatada idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, no período de doze meses.

§ 1º Para os fins de deste artigo, considera-se idêntica infração aquela que tenha por objeto o mesmo fato motivador, independentemente do enquadramento legal, que tenha sido constatada pela fiscalização.

§ 2º Para contagem do número de infrações para caracterização da habitualidade, serão consideradas a primeira infração e duas outras que venham a ser constatadas, após a adoção, pelo estabelecimento, de medidas corretivas e preventivas para sanar a primeira irregularidade.

Art. 499. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

- I. reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 496; ou
- II. não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 500. O descumprimento às disposições deste Regulamento e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 501. O auto de infração será lavrado por Médico Veterinário e Auxiliar de Inspeção do SIM/POA que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou na sede do SIM/POA.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Parágrafo único. Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

- I. a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos ou na análise de documentação ou informações constantes nos sistemas eletrônicos oficiais; ou
- II. a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

Art. 502. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 503. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por correio eletrônico ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

Art. 504. A defesa e o recurso do autuado devem ser apresentados por escrito, em vernáculo e protocolizados na representação do SIM/POA, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o *caput* será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS

Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000

Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

Art. 505. Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I. fora do prazo;
- II. perante órgão incompetente;
- III. por pessoa não legitimada;
- IV. após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do *caput*, a autoridade competente será indicada ao atuado e o prazo para defesa ou recurso será devolvido.

§ 2º O não conhecimento do recurso não impede a administração pública de rever de ofício o ato ilegal, desde que não tenha ocorrido a preclusão administrativa.

Art. 506. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de Palmas, após juntada ao processo a defesa, deve instruí-lo com relatório e o Chefe do Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Parágrafo único. Na hipótese de não apresentação de defesa, a informação constará do relatório de instrução.

Art. 507. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao responsável pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 508. A autoridade competente para decidir o recurso em segunda e última instância é o Prefeito Municipal, respeitados os prazos e os procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 509. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

Art. 510. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. O recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou que tenham sido adulterados também poderá ser divulgado.

Art. 511. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

Art. 512. Para fins do disposto no art. 55 da Lei Complementar nº 123, de 2006, consideram-se atividades e situações de alto risco as infrações classificadas como grave ou gravíssima, nos termos estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares, praticadas por microempresas ou empresas de pequeno porte de produtos agropecuários.

TÍTULO IX DAS TAXAS DE FISCALIZAÇÃO

Art. 513. Ficam instituídas taxas relativas a produtos de origem animal, conforme Lei Municipal Nº 1.219/96, as quais possuem valores baseados em UFM, Unidade Fiscal Municipal, cujo valor é atualizado anualmente.

§ 1º Registro de Estabelecimento (pagamento único na implantação do registro, devendo ser

renovado em caso de ampliação das instalações):

- I. Edificações com até 50m²: 1 (um) UFM;
- II. Edificações de 50 a 100m²: 1,5 (um e meio) UFM;
- III. Edificações de 100 a 300m²: 2,5 (dois e meio) UFM;
- IV. Edificações com mais de 300m²: 3,5 (três e meio) UFM;

§ 2º Taxas mensais de inspeção de produtos de origem animal – valores em UFM

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



- I. abatedouro frigorífico: 0,025 UFM por animal abatido;
- II. unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: 1 UFM;
- III. abatedouro frigorífico de pescado: 1,50 UFM;
- IV. unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: 1 UFM;
- V. estação depuradora de moluscos bivalves: 1,50 UFM;
- VI. granja avícola: 2 UFM;
- VII. unidade de beneficiamento de ovos e derivados: 1 UFM;
- VIII. granja leiteira: 3 UFM;
- IX. posto de refrigeração: 3 UFM;
- X. usina de beneficiamento de leite e derivados: 1 UFM;
- XI. queijaria: 1 UFM;
- XII. unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: 1 UFM;
- XIII. entreposto de produtos de origem animal: 1,50 UFM.

Parágrafo Único: As taxas mensais de inspeção de produtos de origem animal deverão ser recolhidas mensalmente. A partir de 03 (três) meses de pagamentos em atraso, a Divisão de Tributação notificará o devedor. Em não havendo a regularização dos pagamentos até o 6º (sexto) mês, a Divisão de Tributação comunicará, oficialmente, o Departamento de Agricultura e, conjuntamente, estes dois setores procederão a suspensão dos serviços de inspeção de produtos de origem animal.

Art. 514. Será observado em todos os termos a Lei Complementar nº 123/2006, acerca das isenções do pagamento de taxas e registro e de inspeção e fiscalização sanitária, para os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, se atendidos os requisitos daquela legislação.

TÍTULO X DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 515. O Serviço de Inspeção Municipal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Art. 516. A Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente deve atuar em conjunto com o órgão competente da saúde para o desenvolvimento de:

- I. ações e programas de saúde animal e saúde humana para a mitigação ou a redução de doenças infectocontagiosas ou parasitárias que possam ser transmitidas entre os homens e os animais; e
- II. ações de educação sanitária.

Art. 517. A Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente estabelecerá procedimentos simplificados para migração ou regularização do registro junto ao órgão competente, quando cabível, dos estabelecimentos fabricantes dos produtos não abrangidos por este Regulamento, ou que tenham sido registrados anteriormente no SIM/POA, assegurada a continuidade do exercício da atividade econômica.

Art. 518. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I. doenças, exóticas ou não;
- II. surtos; ou
- III. quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM/POA deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

Art. 519. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo SIM/POA e pela Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Art. 520. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Regulamento.

Art. 521. Os estabelecimentos registrados no SIM/POA terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Regulamento.

Art. 522. O SIM/POA, a Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná – ADAPAR, a Secretaria da Agricultura e do Abastecimento – SEAB-PR, e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento expedirão normas complementares necessárias à execução deste Regulamento.

Art. 523. As normas complementares existentes permanecem em vigor, desde que não contrariem o disposto neste Regulamento.

Art. 524. O SIM/POA proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 525. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente (constantes no Orçamento do Município e será objeto de regulamentação específica.

Art. 526. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, especialmente os Decretos de Nº 1.624, 1.626, 1.968, 2.692 e 2.985 e 3.175.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE e CUMPRA-SE.
Prefeitura Municipal de Palmas, PR, em 12 de maio de 2021.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PALMAS
Av. Clevelândia, 521 – Caixa Postal 111 – Centro – CEP 85555-000 – Telefone (46) 32637000
Decreto Publicado no “DIOEMS” em ____ de maio de 2021. Edição nº _____.



Dr. Kosmos Panayotis Nicolaou
Prefeito Municipal

Cod361329