

Decreto n.º 1.231/2025

Paraíso do Tocantins/TO, 24 de fevereiro de 2025.

“Regulamenta a Lei Nº 2.324, de 12 de novembro de 2024, que institui o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM/POA no Município de Paraíso do Tocantins, e adota outras providências”.

**O PREFEITO MUNICIPAL DE PARAÍSO DO TOCANTINS, ESTADO DO TOCANTINS**, no uso de suas atribuições legais e conforme o disposto no art.95, inciso II e IX da Lei Orgânica do Município de Paraíso do Tocantins,

## **DECRETA:**

### **CAPÍTULO I** **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de Paraíso do Tocantins, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989, e Lei Municipal nº 2.324 de novembro de 2024, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM-POA), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária (SEAPE).

Art. 2º A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, serão exercidas em todo o território do município de Paraíso do Tocantins em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste Decreto.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá às normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à Inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto 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 de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

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. 6º Os produtos inspecionados pelo SIM, cumpridas as exigências deste Regulamento, são comercializados no Município de Paraíso do Tocantins; podendo comercializar em municípios vizinhos, quando a prefeitura firmar convênio de consórcio com estes; comercializados no Estado do Tocantins, quando conveniado ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF-TO; e no País, quando conveniado ao Sistema de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA;

Art. 7º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

- I - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;
- II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária das agroindústrias de pequeno porte;
- III - transparência dos procedimentos de regularização;
- IV - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;
- V - integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;
- VI - razoabilidade;
- VII - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos; e
- VIII - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento às agroindústrias.

Art. 8º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:



- I- nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II- nos estabelecimentos que recebam, abatam, industrializam ou comercializam produtos de origem animal;
- III- nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- IV- nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- V- nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI- nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- VII- nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados.

Parágrafo Único. A inspeção e fiscalização municipal estende-se às casas atacadistas e varejistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, tendo por objetivo reinspecionar produtos de origem animal destinados ao comércio local e/ou produtos de origem animal preparados no local e que não tenham sido inspecionados.

Art. 9º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do médico veterinário 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 nos estabelecimentos, quais sejam:

- I - de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);
- II - de anfíbios;
- III - de répteis.



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

§ 3º Os procedimentos de inspeção e fiscalização serão executados conforme Procedimento Operacional Padrão – POP de número 9.

## CAPÍTULO II DAS COMPETÊNCIAS, ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 10 A inspeção, reinspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, por meio do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, abrangendo:

- I- inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais de abate;
- II- verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III- verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV- verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- V- verificação da água de abastecimento;
- VI- controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- VII- os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana;
- VIII- controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- IX- coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos.
- X - notificação, emissão de Auto de Infração, apreensão de produtos, suspensão, interdição ou embargo de estabelecimentos, cassação de registro de estabelecimentos e produtos.



XI- realização de ações de prevenção e combate à clandestinidade, em conjunto com os outros órgãos fiscalizatórios e em especial com o setor de Vigilância Sanitária Municipal, quando da venda a varejo e em demais situações legalmente previstas;

XII- realização de atividades de caráter educacional relacionadas à inspeção e fiscalização sanitária de produtos de origem animal.

Art. 11 O serviço de inspeção e a fiscalização previstos neste Decreto será composto por, no mínimo, um Coordenador com habilidade técnica e conhecimento na área, por Médico Veterinário e por auxiliar administrativo, sendo estes cargos ocupados preferencialmente por servidores efetivos.

Art. 12 O SIM deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros que por ventura se tornem necessários.

Parágrafo Único O SIM deve ter estrutura para arquivar documentos. A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa.

Art. 13 O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

Art. 14 Os Servidores Municipais de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal portarão carteira de identidade funcional fornecida pela **Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária - SEAPE**, contendo número funcional, nome, fotografia, cargo, data de expedição e validade.

§ 1º. É obrigatória a prévia apresentação da carteira de identidade funcional sempre que o servidor estiver desempenhando atividades profissionais.

§ 2º Os Servidores Municipais do SIM/POA, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que se trata este decreto.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

### CAPÍTULO III



## DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 15 Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

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

## SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 16 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 Decreto, 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, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º Para os fins deste Decreto, 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, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 3º São admitidos como animais para o abate de que trata o inciso I deste artigo os animais de açougue (bovinos, bubalinos, equinos, suínos, caprinos, ovinos e coelhos), as aves domésticas, as espécies de pescado como anfíbios e répteis e os animais silvestres devidamente criados para aquela finalidade.



§ 4º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 5º Entendem-se como Produtos Cárneos as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanhem, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

§ 6º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, deve se entender por "carne" (matéria-prima) as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 7º São "miúdos", para fim de alimentação humana, os seguintes órgãos, vísceras e partes de animais:

- a. nos bovídeos e pequenos ruminantes a língua, pulmão, coração, fígado, rim, rúmen, retículo, omaso e abomaso além de mocotó, rabada e tripa.
- b. Nos suínos, coração, fígado, rins, pulmões, rabo, pés, cabeça, miolo, orelha e língua.
- c. Nas aves, fígado, coração, moela e pescoço.

§ 8º As designações "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" referem-se a produto ou matéria-prima de origem animal.

§ 9º O termo "carcaça" refere-se a animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados.

§ 10 Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés.

§ 11 A carcaça de que trata o §9º deste artigo, dividida ao longo da coluna vertebral, dá origem a "meias carcaças" as quais, por sua vez, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 17 O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade, respeitando as particularidades de cada espécie, podendo ocorrer na mesma data, contudo em horários distintos, respeitando à higienização das instalações e dos equipamentos após cada processo.

## SEÇÃO II



## DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 18 Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - unidade de beneficiamento de leite e derivados: 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;

II - granja leiteira: 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:

- a) pré-beneficiamento;
- b) beneficiamento;
- c) manipulação;
- d) fabricação;
- e) maturação;
- f) ralação;
- g) fracionamento;
- h) acondicionamento;
- i) rotulagem;
- j) armazenagem; e
- k) expedição.

III - queijaria: 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; e



IV - posto de refrigeração: 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

### SEÇÃO III

#### DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 19 Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos em:

I - Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que podem realizar:

- a) o recebimento;
- b) a manipulação;
- c) a industrialização;
- d) o acondicionamento;
- e) a rotulagem;
- f) a armazenagem; e
- g) a expedição de produtos comestíveis.

II - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: 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, que pode realizar também sua industrialização.

### SEÇÃO IV

#### DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS



Art. 20 Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos em:

I - granja avícola: 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.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado:

- a) à produção;
- b) à recepção;
- c) à ovoscopia;
- d) à classificação;
- e) à industrialização;
- f) ao acondicionamento;
- g) à rotulagem;
- h) à armazenagem; e
- i) à expedição de ovos e derivados.

Parágrafo Único É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

## SEÇÃO V

### DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:



I- unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

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

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

## SEÇÃO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 22 Entrepósitos de produtos de origem animal: são estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

## CAPÍTULO IV DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 23 Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM.

Art. 24 Os produtos de origem animal *in natura* ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 25 O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.



Art. 26 Para obtenção do registro do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

I - depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do presente Decreto e nas normas complementares;

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

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

IV - concessão do estabelecimento.

Art. 27 Para o registro do estabelecimento serão necessários os seguintes documentos:

I- Requerimento inicial;

II- Dados do proprietário;

III- Dados do Responsável Técnico;

IV- Dados do Responsável de Produção;

V- Pagamento da taxa estipulada nos valores conforme artigo 13 da Lei 2.324 de 12 de novembro de 2024;

VI- Laudo de análise microbiológica e físico-química da água tratada;

VII-Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF);

VIII- Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), quando se fizer necessário;

IX- Comprovante do Cadastro Nacional de Agricultura Familiar (CAF), quando se tratar de agroindústria familiar de pequeno porte;

X- Comprovante de endereço do estabelecimento;

XI- Plantas ou croquis das instalações, compreendendo separadamente: planta baixa, disposição de equipamentos e o fluxograma dos processos;

XII-Cópia do alvará de licença e funcionamento da prefeitura;

XIII- Atestado de saúde dos manipuladores de produtos de origem animal;

XIV- Manual de Boas Práticas de Fabricação com os Programas de Autocontroles (PACs);

XV- Memorial Econômico-Sanitário do Estabelecimento (MESE), de acordo com modelo fornecido;



- XVI- Memorial Descritivo da Construção (MDC);
- XVII- Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
- XVIII- Alvará de liberação das instalações do Corpo de Bombeiros;
- XIX- Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas, de acordo com modelo fornecido.

Parágrafo único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 28 Os documentos de que trata o artigo anterior devem ser entregues em vias físicas, legíveis, datados e assinados pelos responsáveis, ou por outro meio quando definidos e disponibilizados pelo SIM;

Art. 29 Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM emitirá o **Título de Registro**, no qual constará o número do registro da empresa, o nome empresarial, o responsável legal, a classificação, a localização do estabelecimento e outros detalhes que se fizerem necessários.

§ 1 O **Título de Registro** é o documento emitido pela Coordenação do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Decreto e na legislação específica em vigor.

§ 2 A critério do SIM poderá ser emitida uma **Autorização Provisória de Funcionamento**, da qual constará obrigatoriamente a data limite de sua validade, de caráter não prorrogável e devendo ser apontado os motivos desde que estes não coloquem em risco os critérios higiênico-sanitários dos POA bem como a saúde-pública.

Art. 30 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.



Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 31 No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 32 O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades e órgãos competentes do Estado e do Município que se fizerem necessários.

Art. 33 Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro, que obedecerá aos mesmos critérios estabelecidos para o registro. Devendo o responsável procurar o SIM para realizar a troca de responsabilidade no prazo de até 30 (trinta) dias contados a partir da transferência.

Art. 34 As empresas registradas no SIM deverão realizar o recadastramento anual até o dia 31 de março de cada ano.

§ 1 Os documentos necessários para recadastramentos são:

- a. preenchimento da solicitação de recadastramento, modelo próprio fornecido pelo SIM;
- b. alvará de licença de funcionamento emitido pela prefeitura;
- c. pagamento da Taxa do Registro de Recadastramento da Indústria;
- d. Análise microbiológica e físicoquímica de água tratada;
- e. documentos que por ventura encontrem-se desatualizados, vencidos e/ou faltantes.

Art. 35 Constituída a equipe de trabalho os responsáveis pela empresa deverão enviar para o SIM cópia de certificado ou treinamento de curso em Boas Práticas de Manipulação e Fabricação de Alimentos.

§1º O treinamento ou curso de que trata o *caput* poderá ser de tema específico ou genérico ao tipo de produto fabricado ou manipulado pela empresa;

§ 2º Não serão aceitos certificados de cursos com data superior a 5 anos e treinamentos com data superior a 1 ano.

## CAPÍTULO V DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS



Art. 36 Respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, o estabelecimento de produtos de origem animal deverá satisfazer as seguintes condições básicas:

- I- a área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida;
- II- a pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas;
- III- nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização;
- IV- a área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;
- V- localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos;
- VI- área útil das dependências e instalações compatíveis com a capacidade e finalidade do estabelecimento e tipos de equipamentos apropriados;
- VII- quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente; devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção;
- VIII- a barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento automático, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionada de forma não manual e substância sanitizante;
- IX- o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;
- X- os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;
- XI- os pisos devem ser construídos de forma a facilitar o escoamento das águas residuais, com ralos de fácil higienização e sifonados;
- XII- paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações, separadas por paredes inteiras, proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes;



XIII- todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de tela milimétrica à prova de pragas e insetos;

XIV- ter forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XV- dependências onde não existe forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a proporcionar uma perfeita higienização, evitando o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas;

XVI- a iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria. As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos;

XVII- é proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza a falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujeiras;

XVIII- ventilação adequadas em todas as dependências, proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento;

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

XX- equipamentos alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, higienização, inspeção e fiscalização sanitária;

XXI- equipamentos e utensílios devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento, sendo proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do SIM, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional;

XXII- mesas, recipientes e utensílios impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

a) devem ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.



b) devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

c) devem ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

XXIII- instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento;

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

XXV- água potável nas áreas de produção industrial;

XXVI- cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro, em caso de cloração para obtenção de água potável e o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade;

XXVII- a fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação;

XXVIII- o estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos;

XXIX- produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio, podendo armazenar produtos diferentes na mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

XXX- armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos devem ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza;

XXXI- armazenagem de materiais de limpeza e dos produtos químicos devem ser realizadas em local próprio e isolado das demais dependências;

XXXII- armazenagem de embalagens, rótulos, ingredientes, insumos e materiais de limpeza de uso diário, poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados;



XXXIII- área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas e pavimentação deve permitir lavagem e higienização;

XXXIV- a lavagem de uniformes deve ser diária, atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada;

XXXV- o estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica, com acesso indireto às dependências do estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;

XXXVI- os sanitários devem ser providos de vaso sanitário com tampa, papel higiênico, pia, toalhas descartáveis ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro, cestas coletoras de papéis com tampa acionada de forma não manual;

XXXVII- redes de esgoto sanitário e industrial devem possuir dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas;

XXXVIII- dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, não podendo desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor;

XXXIX- nos estabelecimentos de inspeção permanente ter dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Municipal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa e instalação sanitária, no que for aplicável.

Art. 37 Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I- instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
- II- instalações específicas para exames e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
- III- local específico destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;
- IV- instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais quando necessário; e



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

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

Art. 38 Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de local adequado de espera e equipamento de lavagem do pescado além de gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros garantida a segurança físico-química e microbiológica da água utilizada.

Art. 39 Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I- instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- II- instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Art. 40 Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 41 O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 42 O SIM poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 43 Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 44 As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em



normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

## **CAPÍTULO VI DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

Art. 45 Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 46 Todas as dependências do estabelecimento devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos;

Art. 47 Será exigido que os manipuladores lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, durante a manipulação dos alimentos e a saída dos sanitários e sempre quando necessário;

Art. 48 Marcar equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis;

Art. 49 É de responsabilidade do estabelecimento lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no estabelecimento. Os produtos de higienização empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes;

Art. 50 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos e pragas, além de cães e gatos e outros animais alheios.

Parágrafo Único Os estabelecimentos devem dispor de programa de combate a pragas, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação dos POA e quando executado, que seja por pessoal ou empresa capacitada;

Art. 51 Os estabelecimentos devem dispor de uniformes completos de acordo com a quantidade e função de seus colaboradores:

I- entende-se por “uniforme completo” calça, camiseta, avental, protetor de cabeça (gorro, touca, quando necessário capacete), máscara e botas de borracha.

II- deve-se exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis o uso de uniformes completo na cor branca ou outra cor clara, mantidos convenientemente limpos e sem odores;



III- As cores dos uniformes devem ser diferenciadas para colaboradores de limpeza, pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, além dos responsáveis pelos currais de forma que possam ser identificados;

Art. 52 É proibido a todas as pessoas, dentro de qualquer dependência de trabalho, no estabelecimento:

- I - fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;
- II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;
- III - guardar roupas de qualquer natureza; e
- IV - fumar, cuspir ou escarrar.

Art. 53 O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 54 É vedado o emprego de vasilhames que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem, e transporte de matérias primas e de produtos comestíveis;

Art. 55 A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente;

Art. 56 Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 57 As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 58 O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Art. 59 Os equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 60 Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelos responsáveis, devendo ser acompanhada por algum responsável;

## **CAPÍTULO VII**

### **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

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

- I- que possuam registro no SIM;
- II- não representem risco à saúde pública;
- III- não tenham sido alterados ou fraudados; e
- IV- estejam devidamente embalados e rotulados.

Art. 62 Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

- I- atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;
- II- fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM sempre que solicitado;
- III- arcar com o custo das análises laboratoriais para atendimento de requisitos específicos, quando necessário;
- IV- manter em dia os registros, documentos e planilhas de autocontrole de forma que sejam auditáveis pelo SIM, quando necessário;
- V- manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- VI- garantir o acesso dos servidores do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos inerentes à inspeção e fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto;
- VII- nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é indispensável para seu funcionamento, a apresentação periódica, conforme cronograma a juízo do órgão, do boletim oficial de exame da água de abastecimento, que deverá se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos das legislações vigentes.
- VIII- comunicar ao SIM, com antecedência mínima de setenta e duas horas (72h), a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e quantitativo de animais a serem abatidos;

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.



§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

Art. 63 Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole (PAC), desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

Art. 64 As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação o Manual de Boas Práticas de Fabricação contendo os Programa de Autocontrole- PAC, sendo de sua responsabilidade a implementação e execução destes. O PAC é pré-requisito para reconhecimento e registro das empresas de produtos de origem animal no Serviço de Inspeção Municipal-SIM, no Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte – SUSAF-TO ou Sistema Brasileiro de Inspeção-SISBI – que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

## **CAPÍTULO VIII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

Art. 65 A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

## **SEÇÃO I DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM**



Art. 66 Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar as Guias de Trânsito Animal (GTA) e outros documentos previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência e manejo sanitário dos animais.

Art. 67 Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação *ante-mortem* por servidor com formação em Medicina Veterinária.

Art. 68 É obrigatória a realização do exame *ante-mortem* dos animais destinados ao abate.

Art. 69 Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao responsável pelo estabelecimento e ao SIM:

- I- notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;
- II- isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto não houver definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e
- III- determinar a imediata desinfecção dos locais, dos equipamentos e dos utensílios que possam ter entrado em contato com os resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendidas as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 70 Quando no exame *ante mortem* forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido por último ou em instalações específicas para este fim.

Art. 71 As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto somente poderão ser abatidas após no mínimo dez dias, contados da data do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que serão avaliadas de acordo com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 72 As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional.

Parágrafo único. Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano.

## SEÇÃO II DO ABATE DOS ANIMAIS



Art. 73 O estabelecimento não poderá realizar o abate de nenhuma espécie animal sem a presença e autorização do médico-veterinário Fiscal do SIM.

Art. 74 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.

Art. 75 Sempre que necessário, será ordenado o abate de emergência de animais agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados.

Parágrafo único. 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.

Art. 76 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.

Art. 77 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. 78 A sangria deve ser a mais completa possível, por no mínimo três minutos, e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou com o emprego de outro método aprovado.

Art. 79 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.

Art. 80 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.

Art. 81 A evisceração deve ser realizada em local de forma que não ocorram contaminações.

Art. 82 Todas as carcaças, as partes das carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser resfriados ou congelados, dependendo da especificação do produto, antes de serem expedidos.

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



### SEÇÃO III DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM

Art. 83 A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares específicas para cada espécie animal.

Art. 84 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não tenham implicações para a carcaça e para os demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção.

Art. 85 Toda carcaça, partes das carcaças e dos órgãos, examinados que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações para a carcaça e para os demais órgãos devem ser condenados, descartados em recipientes apropriados e identificados, levados para local específico destinada à destruição e de seus resíduos.

Parágrafo único. São proibidas a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou dos órgãos.

Art. 86 As carcaças, as partes das carcaças e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos, lesões generalizadas, alterações musculares ou anomalias, com aspecto repugnante, sanguinolentos ou hemorrágicos, que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas, infestação generalizada por sarna, quaisquer tipos de parasitas, doenças infectocontagiosas e de animais magros, devem ser assinaladas impróprias para consumo e condenadas.

Art. 87 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.

Art. 88 As carcaças julgadas em condições de consumo devem receber as marcas oficiais previstas neste Decreto.

Parágrafo único. Será dispensada a aplicação do carimbo a tinta nos quartos das carcaças de bovídeos e suídeos em estabelecimentos que realizam o abate e a desossa na mesma unidade industrial.

Art. 89 Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:



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°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 F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.

#### SEÇÃO IV DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 90 O pescado em natureza pode ser:

I- fresco: aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente;

II- congelado: aquele tratado por processos adequados de congelamento rápido, em temperatura não superior a -18°C.

Art. 91 O pescado e derivados, 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. 92 São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 93 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. 94 Na avaliação dos atributos de frescor do pescado e derivados, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:



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

Art. 95 Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Art. 96 Devem ser assinaladas impróprias para consumo e condenados os pescados que se apresentar mau estado de conservação, injuriado, mutilado, deformado, com doenças, com presença de parasitas, lesões, alterações de cor, odor ou sabor, ou contaminados com substâncias, devendo ser identificados e conduzidos a um local específico destinada à sua destruição e de seus resíduos.

Art. 97 O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

## **SEÇÃO V** **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 98 É obrigatória a análise laboratorial anual do leite destinado ao consumo ou à industrialização.

Parágrafo único. A análise do leite in natura e pasteurizado, seja qual for o fim a que se destine, deverá abranger os caracteres organolépticos e as análises laboratoriais contempladas em legislação sanitária pertinente.



Art. 99 A inspeção de leite e derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

- I- da rastreabilidade dos fornecedores, 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- dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 100 Para os fins deste Decreto, 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.

Parágrafo único. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda, permitido 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. 101 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 e de material adequado.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§ 3º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, devendo ser mantido em condições de higiene.

Art. 102 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 decreto e em normas complementares.

§ 1º. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 2º. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 103 A análise do leite in natura e pasteurizado, seja qual for o fim a que se destine, deverá abranger os caracteres organolépticos e as análises laboratoriais contempladas em legislação sanitária pertinente.



Art. 104 Para os fins deste Decreto, 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 O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização, envasado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 3º 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 (quatro graus Celsius).

Art. 105 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.

Art. 106 O leite pasteurizado deve ser transportado em caixas ou veículos isotérmicos e entregue ao consumo em temperatura não superior a 7° C (sete graus Celsius).

Art. 107 O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

Art. 108 É proibido o reprocessamento do leite para consumo humano direto.

## SEÇÃO VI DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS



Art. 109 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. 110 Para os fins do disposto neste Decreto, entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto.

Art. 111 Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

- 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. 112 A ovoscopia deverá ser realizada por equipamento destinado exclusivamente a essa finalidade.

Art. 113 São considerados impróprios para o consumo os ovos:

- I- com alterações da gema e da clara, tal como gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II- com podridão, cor vermelha, negra ou branca;
- III- com presença de fungos, externa ou internamente;
- IV- com cor, odor ou sabor anormal;
- V- com sujidades externas ocasionadas por matérias estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- VI- com rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;
- VII- com contaminação por substâncias tóxicas;
- VIII- provenientes de aviários e granjas ou outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal;
- IX- outras características suspeitas, a juízo do serviço de inspeção.



Art. 114 Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados e descartados em local apropriado.

Art. 115 É obrigatório declarar a cor e a categoria do ovo, no rótulo do produto, após a indicação da nomenclatura oficial.

Parágrafo único. No caso dos ovos caipira ou de raças de galinhas que produzem ovos com cores variadas, não é obrigatória a indicação da cor

Art. 116 Todos os ovos de “categoria B” serão denominados ovos “tipo industrial”, sendo destinados exclusivamente à industrialização, não sendo necessária a discriminação de cor e peso.

Art. 117 A classificação dos ovos deve atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ.

## SEÇÃO VII

### DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 118 A inspeção de produtos de abelhas e derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 119 Os estabelecimentos devem realizar análises de fraudes de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção.

Art. 120 Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores.

Parágrafo único. A extração da matéria-prima por produtor rural deve ser realizada em local próprio que possibilite os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria-prima em condições de higiene.

Art. 121 Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

Art. 122 O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar:

- I- resíduos ou substâncias estranhas, de qualquer natureza, tais como insetos, larvas, grãos de areia e outros que traduzam falta de escrúpulos na extração, conservação e embalagem;



- II- alteração ou indícios de fermentação;
- III- presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;
- IV- acidez elevada, odor ou sabor anormal;

Art. 123 Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

- I- edulcorantes naturais ou artificiais;
- II- substâncias aromatizantes;
- III- amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes;
- IV- conservantes ou corantes de qualquer natureza;
- V- aditivos de qualquer tipo.

Art. 124 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.

Art. 125 O mel pode apresentar-se a granel ou fracionado. Deve ser acondicionado em embalagem apta para alimento, adequada para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção adequada contra contaminação.

Parágrafo Único. O mel em favos e o mel com pedaços de favos só devem ser acondicionados em embalagens destinadas para sua venda direta ao público

## CAPÍTULO IX

### DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 126 Todo produto de origem animal comestível produzido no município, proveniente de indústria cadastrada, deve ser registrado no SIM/POA de Paraíso do Tocantins;

§1 O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação, tipo de embalagem e o rótulo;

§2. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM;

Art. 127 O registro do produto será suspenso quando houver descumprimento do disposto na legislação;

Art. 128 É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM;

§ 1º Nas solicitações de registro dos produtos de que trata o caput, o requerente deve apresentar ao SIM:



- I - proposta de denominação de venda do produto;
- II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade, observadas as particularidades de cada produto;
- III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes;
- V - literatura técnico científica relacionada à fabricação do produto

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal 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

Art. 129 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento

## CAPÍTULO X

### DA EMBALAGEM

Art. 130 Embalagem é o recipiente, ou pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e o manuseio dos produtos de origem animal, podendo ser do tipo primária, secundária ou terciária.

§1º. entende-se por embalagem primária aquela que está em contato direto com os produtos de origem animal;

§2º. entende-se por embalagem secundária aquelas destinadas a conter as embalagens primárias.

§3º. entende-se por embalagem terciária aquela destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias



Art. 131 Produto de Origem animal embalado é todo produto que está contido em uma embalagem pronta para ser oferecida ao consumidor.

Art. 132 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

Parágrafo único. 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 XI**

### **DA ROTULAGEM**

Art. 133 Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

§ 1º. O rótulo deve estar disposto em local visível, 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. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas, e devem atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 134 Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I- nome do produto;
- II- nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III- carimbo ou selo oficial do SIM;
- IV- indicação do número de registro do produto no SIM;
- V- CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI- marca comercial do produto, quando houver;
- VII- data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII- lista de ingredientes e aditivos;



- IX- identificação do país de origem;
- X- instruções sobre a conservação do produto;
- XI- indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XII- rotulagem nutricional frontal – FOP, quando enquadrado nos requisitos, e
- XIII- instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

Parágrafo único. 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;

Art. 135 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.

§1º 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”.

§2º Nos casos de que trata o § 1º, 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.

Art. 136 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.

§ 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. 137 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.

Parágrafo único. 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.

Art. 138 A veracidade das informações prestadas na rotulagem perante os órgãos de defesa dos interesses do consumidor é de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

## CAPÍTULO XII

### DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 139 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 140 O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º. O carimbo deve conter:

- I- a palavra “Paraíso do Tocantins -TO”, na parte superior interna de forma côncava;
- II- iniciais “SIM”, horizontal e ao centro, se referindo ao Serviço de Inspeção Municipal;



III- o número de registro do estabelecimento, de forma indo-arábico, antecedido por número 0 (zero), abaixo das iniciais “SIM”, de forma horizontal;

§2. O carimbo ou selo do SIM deve ser confeccionado em cor preta, fundo branco e no formato circular.

Art. 141 Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - Modelo 1: (ANEXO 8)

a) dimensões: 7cm x 7cm (sete centímetros);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o nome “Paraíso do Tocantins -TO”, isolado e de forma côncava acompanhando a curva do círculo; ao centro as iniciais “SIM”, colocada horizontalmente; acompanhado do número de registro do estabelecimento que vem logo abaixo. Fonte Arial, tamanho 22, negrito.

d) uso: para carcaças ou quartos de bovino, bubalino, ovinos, caprinos e suínos em condições de consumo em natureza aplicado externamente sobre as massas musculares dos quartos traseiros e dianteiros.

e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de “violeta de metila” ou outra desde que comprovadamente aceitável e não prejudicial à saúde.

2. na etiqueta garrão que acompanha as carcaças deve constar o selo de inspeção conforme modelo 2, item 2.

II- Modelo 2: (ANEXO 8)

a) dimensões:

1. 1,5 cm (um centímetro e meio) quando aplicado nas embalagens de peso até 500g;

2. 2,5cm (dois centímetros e meio), quando aplicado nas embalagens de peso superior a 500g e até 1kg, fonte Arial, tamanho 10, negrito;



3. 3,5 (três centímetros e meio) quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg e até 10 kg, fonte Arial, tamanho 12, negrito;

4. 5 (cinco centímetros) quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg, fonte Arial, tamanho 20, negrito.

b) Forma: circular

c) dizeres: deve constar o nome “Paraíso do Tocantins -TO”, isolado e de forma côncava acompanhando a curva do círculo; ao centro as iniciais “SIM”, colocada horizontalmente; acompanhado do número de registro do estabelecimento que vem logo abaixo.

d) uso: rótulos e etiquetas de produtos de origem animal embalados.

III- Modelo 3: (ANEXO 8)

Quando o estabelecimento manipular, fracionar e/ou reembalar produtos não fabricados por eles próprios deve-se atentar as declarações dispostas no Artigo 135 do presente Decreto.

## CAPÍTULO XIII

### DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 142 As matérias-primas, os produtos de origem animal, toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises microbiológicas, físicoquímicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 1º. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais;

§ 2º. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo SIM;

Art. 143 As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Art. 144 Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.



§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório de competência, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

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

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

- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos;
- V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo

Art. 145 Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes ao caso.

Art. 146 É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de 72 horas, contado da data da ciência do resultado.

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

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

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

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

Art. 147 Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises em laboratórios credenciados ou conveniados, bem como fornecer o material necessário para coleta, acondicionamento e remessa.



## CAPÍTULO XIV

### DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 148 As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território municipal, desde que atendidas às exigências contidas neste Decreto.

§ 1º. É proibida a comercialização de matérias-primas e os produtos de origem animal oriundos de outros municípios sob inspeção do respectivo município, salvo nos casos em que o serviço de inspeção daquele município e a empresa estejam aderidos a Consórcios, ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF ou ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA.

§ 2º. O estabelecimento com registro no Serviço de Inspeção Municipal de Paraíso do Tocantins poderá comercializar seus produtos fora do território municipal quando aderidos a Consórcios, ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte – SUSAF ou ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI-POA

Art. 149 Verificado o descumprimento deste Decreto, a mercadoria será apreendida pelo SIM, que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo **termo de apreensão e inutilização, e auto de infração**, se for necessário.

## CAPÍTULO XV

### DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

#### SEÇÃO I

#### DAS INFRAÇÕES

Art. 150 Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I- apreensão do produto;
- II- suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;



- III- interdição do estabelecimento; e
- IV- coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

Art. 151 Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

- I- construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;
- II- não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador sobre esta exigência legal, por ocasião da venda;
- III- utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV- expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V- elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;
- VI- expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;
- VII- 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;
- VIII- receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- IX- expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- X- utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XI- fraudar registros ou documentos oficiais sujeitos à verificação pelo SIM;
- XII- ceder ou utilizar de forma irregular carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XIII- simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XIV- embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XV- desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
- XVI- produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XVII- produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;



- XVIII- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;
- XIX- apresentar produtos alterados, fraudados, 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;
- XX- apresentar matérias-primas ou os produtos de origem animal que contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;
- XXI- apresentar matérias-primas ou os produtos de origem animal que sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- XXII- apresentar matérias-primas ou os produtos de origem animal em embalagens defeituosas, estufadas ou com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XXIII- apresentar matérias-primas ou os produtos de origem animal que estejam com o prazo de validade expirado;
- XXIV- apresentar as carnes ou os produtos cárneos em geral, que estejam mofados ou bolorentos, infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores, com mau estado de conservação, aspecto repugnante, sinais de deterioração, sejam portadores de lesões ou doenças, e apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

## SEÇÃO II

### DAS PENALIDADES

Art. 152 Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração disposta neste Decreto, 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, tendo como valores fixados na Lei Municipal nº 2.324/2024.



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 do estabelecimento.

Parágrafo único: 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 do estabelecimento ou de responderem de forma civil e penal, quando tais medidas couberem.

### SEÇÃO III

#### DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 153 O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração com Relato de Fatos da ocorrência pelo profissional responsável que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão.

Parágrafo único. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida, com 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.

Art. 154 A defesa da empresa autuada, deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, no prazo de 10 dez dias corridos, contados da data da identificação oficial.

Parágrafo único. A autoridade competente para decidir o recurso é o Secretário da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária.



Art. 155 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.

## CAPÍTULO XVI

### DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 156 Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto relativas às condições gerais das instalações, dos equipamentos e para regularização documental.

Art. 157 Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Decreto, após debatido pela equipe técnica do SIM/POA, poderão ser resolvidos por meio de resoluções, portarias e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária de Paraíso do Tocantins.

Art. 158 Ficam revogadas todas as disposições em contrário.

Art. 159 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Gabinete do Prefeito do Município de Paraíso do Tocantins, Estado do Tocantins, aos vinte e quatro (24) dias do mês de fevereiro (02) do ano de dois mil e vinte e cinco (2025).**

**CELSO SORES RÉGO MORAIS**

**Prefeito Municipal**

