CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO
Secretário Municipal da Administração no
Exercício de suas atribuições certifica que a (o):
☒ Lei nº 854 de 01/07/2014
☐ Decreto nº _____ de ___/___/___
☐ Portaria nº _____ de ___/___/___
foi fixado no Placard de Publicações da Prefeitura Municipal de Formoso do Araguaia, Estado do Tocantins, nesta data.
Formoso do Araguaia 01/07/14

Prefeitura de Formoso do Araguaia
Formoso em Boas Mãos!

PROTOCOLO
Nº 854 de 03/07/14
às: 11:46 hrs
Funcionário(a)

ESTADO DO TOCANTINS
PREFEITURA MUNICIPAL DE FORMOSO DO ARAGUAIA
ADM. 2013/2016
"Formoso em boas mãos"

LEI Nº 854/2014 de 01 de julho de 2014.

"Institui a regulamentação da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e dá outras providências".

Faço saber que a Câmara Municipal de Formoso do Araguaia, Estado do Tocantins **APROVOU**, e eu Prefeito Municipal, **SANCIONO** a seguinte **LEI**:

TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Esta lei regulamenta as normas que tratam,,em todo Município de Formoso do Araguaia- Tocantins, da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 2° Ficam sujeitos à inspeção:

I- Os animais destinados à matança, seus produtos, subprodutos e matérias-primas;

II- O pescado e seus derivados;

III- O leite e seus derivados;

IV-O ovo e seus derivados;

V- O mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art. 3° - A inspiração Industrial e Sanitária de produtos de origem Animal com comercio Municipal de Agricultura, será exercida pela Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção (SIM),e abrange:

I- A higiene geral dos estabelecimentos registrados;

II- O funcionamento dos estabelecimentos referidos no art.5°;

III- As fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparam acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não vegetais;

IV- O exame ante e post-mortem dos animais de açougue;

V- A classificação, a embalagem e a rotulagem de produtos e subprodutos,de acordo com os tipos e padrões previstos nos regulamentos e normas federais ou formulas aprovadas;

VI- Os exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos matérias-primas ou produtos;

VII- As matérias-primas nas fontes produtoras e intermediarias;

VIII- Os meios de transportes de animais vivos,os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas á alimentação humana.

PARÁGRAFO ÚNICO -Será obrigatória a apresentação da referida carteira sempre que o servidor estiver desempenhado atividade de inspeção.

Art. 4° - A Inspeção será realizada:

I- Nas propriedades rurais fornecedores de matérias-primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal, bem como naquelas que manipulam os mesmos;

II- Nos estabelecimentos que recebem,abatem,industrializam ou comercializam os produtos de origem animal;

III- Nos estabelecimentos que recebem o leite seus derivados, para beneficiamento ou industrialização;

IV- Nos estabelecimentos que recebem o pescado, para a distribuição ou industrialização;

V- Nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel de abelha, para beneficiamento ou distribuição;

VI- Nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos para a distribuição, in natura ou para industrialização;

VII- Nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem,beneficiam,industrializam e distribuem, no todo em parte, matérias-primas e produtores de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

Art. 5º - A inspeção Municipal se estende as casas atacadistas e varejistas,em caráter supletivo,sem prejuízo da fiscalização sanitária local,e terá por objetivo:

I- Reinspecionar produtos de origem animal, destinados ao comercio municipal;

II- Verificar se existem produtos de origem animal que não tenham sido inspecionados nos postos de origem ou,quando inspecionados,que não infrinjam dispositivos desta lei.

Art. 6º - Entendem-se por estabelecimentos de produtos de origem animal,para efeito da presente lei,quaisquer instalações ou locais nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne,bem como onde são recebidos,manipulados,elaborados,transformados,embalados e rotulados,com finalidade industrial ou comercial,a carne,o leite,o pescado,o ovo,o mel,a cera de abelha,os seus derivados e os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 7º- Só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados os estabelecimentos registrados que manipulem subprodutos não destinados á alimentação humana, e que estejam

acompanhados do respectivo certificado, fornecido pelo serviço de defesa sanitária animal do estado.

TITULO II

DO REGISTRO E DA TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTO

Art. 8º - Ficam obrigados ao registro os seguintes estabelecidos:

I-Matadouros de bovinos, suínos, caprinos, eqüinos, aves, coelhos, ovinos e demais espécies, devidamente aprovados para abate, bem como entrepostos de carnes e derivados;

II- Fábricas de conservas, de produtos de origem animal não comestível, laticínios, entrepostos de laticínios, usinas de beneficiamento de leite, fazendas leiteiras e postos de refrigeração;

III- Entrepostos de pescado, de ovos, mel e cera de abelha.

PARÁGRAFO ÚNICO - Para os estabelecimentos descritos neste artigo,poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório,a critério da Secretaria da Agricultura.

Art. 9º - O registro será requerido e processado junto á Secretaria da Agricultura, instruído com os seguintes documentos:

I- Requerimento inicial

II- Pagamento de taxa, estipulada, estipulada pela Secretaria da Agricultura;

III- Cópia autenticada do registro da empresa na Junta Comercial do Estado;

IV- Plantas da indústria, compreendendo:

A) Planta baixa de cada pavimento,com descrição do fluxo de produção e localização de equipamentos,na escala de 1:100(Um para cem);

B) Planta de situação,contendo descrição sobre a rede de esgoto,abastecimento de água,posição da construção em relação ás vias públicas alinhamentos do terreno orientação,localização das partes dos prédios vizinhos construídas sobre as divisas do terreno,na escala de 1:500(um para quinhentos);

C) Planta de corte longitudinal e transversal na escala de 1: 100 (um para cem);

V- Comprovante de inscrição no cadastro nacional de pessoa jurídica-(CNPJ);

VI- Comprovante de inscrição na Secretaria de Estado da Fazenda;

VII- Cópia do contrato de constituição;

VIII- Cópia do contrato de prestação de serviços com médico veterinário, na qualidade de responsável técnico;

IX- Memoriais descritivos, com informações econômico-sanitários da indústria a ser construída, de acordo com modelo fornecido pela Secretaria da Agricultura;

X-Protocolo de entrada de solicitação de licença ao Instituto Natureza do Tocantins-Naturaltins;

XI- Laudo de vistoria firmado por técnico da Secretaria da Agricultura.

Art. 10° - Em se tratando de estabelecimentos pequenos,para estudo preliminar,poderão ser aceitos croquis ou desenhos em substituição as plantas citadas nos artigos anteriores.

Art. 11°- Não será o início de construção, ampliação ou remodelação de estabelecimentos sujeitos á Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo SIM.

Art. 12°-Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados á alimentação humana, é indispensável, para efeitos de registro,a apresentação prévia do boletim oficial de exame de água de abastecimento.

Art. 13°-Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, a Secretaria da Agricultura autorizará a expedição do título de Registro, devendo constar o numero, nome da figura, classificação do estabelecimento, localização e outros detalhes necessários.

PARÁGRAFO ÚNICO- Na hipótese de a Secretaria da Agricultura emitir o título de Registro Provisório, constará obrigatoriamente a data limite de sua validade.

Art. 14°- Em toda qualquer venda ou arrendamento, deverá ser feita a transferência de responsabilidade do registro para o comprador ou arrendatário junto ao SIM, no prazo de 30(trinta dias), ficando este obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 15°-Aos proprietários de estabelecimentos compete:

I- Observar e atender as exigências contidas na presente Lei;

II- Fornecer, até o décimo dia útil de cada mês, os dados estatísticos de interesse na avaliação de produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

III- Comunicar ao SIM,no mínimo com 12(doze)horas de antecedência,todas e quaisquer realização de trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente,mencionando a natureza,hora de inicio e de provável conclusão;

IV- Avisar, com antecedência, a chegada de animais a serrem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção;

V- Fornecer material próprio e utensílio para guarda, conservação e transporte de matérias, produtos são e peças patológicas que devam ser remetidas ao laboratório;

VI-Fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados a inspeção permanente e para seu uso exclusivo;

VII- Fornecer substância apropriada para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

VIII- Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas, produtos fabricados, especificando sua procedência e qualidade, saída e destino dos mesmos;

IX- Manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento

Art. 16º-Tratando-se de matérias-primas ou produtos procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deverá a firma, nos livros e mapas indicados, lançar a data de entrada, numero da guia de embarque ou certificado sanitário e numero de registro do estabelecimento remetente.

Art. 17º-Os estabelecimentos manterão um livro de ocorrências onde o servidor SIM registrará todos os fatos relacionados com a presente Lei.

TÍTULO IV

DA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Art.18º-Todos os produtos de origem animal destinados ao consumo público,bem como aqueles remetidos a beneficiamento e/ou entregues ao comércio,deverão estar identificados por meio de etiquetas por meio de etiquetas ou rótulos registrados ou com carimbos oficiais,aplicados sobre as matérias-primas,produtos,vasilhames ou continentes.

Art.19º-Todos os rótulos dos continentes de produtos não destinados á alimentação humana serão marcados a quente ou por carvão, e deverão conter, alem do carimbo da inspeção competente, os caracteres bem destacados: Impróprio para o Consumo Humano.

Art. 20º-Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios á alimentação dos animais conterão, além do carimbo de inspeção próprio, a declaração:Alimento para Animais.

CAPÍTULO I

DA ROTULAGEM

Art. 21º-Além de outras exigências previstas nesta Lei e em legislação ordinária,os rótulos deverão,obrigatoriamente,conter as seguintes indicações:

I-Nome verdadeiro do produto com caracteres, uniformes discriminações estabelecidas nesta lei, ou nome aceito por ocasião da aprovação das formulas;

II- Nome da firma responsável;

III- Carimbo oficial da inspeção;

IV- Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista nesta lei;

V- Localização do estabelecimento, especificando o município, bairro, rua e número;

VI- Marca comercial do produto;

VII- Algarismo correspondente á data de fabricação;

VIII- Peso líquido;

IX- Fórmula de composição ou dizeres quando previstos nesta lei;

X- Aditivos conservantes e condimentos utilizados nos produtos.

Art. 22º- A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório será impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhado dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

Art. 23º-Em caso de impossibilidade de indicar o peso liquido do produto, deverá ser utilizada a expressão: Deve ser Pescado á Vista do Comprador.

CAPÍTULO II

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO E DE SEU USO

Art. 24º Constarão no número de registro do estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra Inspecionado, tendo na parte superior a palavra BNZ, que representam os elementos básicos do carimbo oficial, cujos formatos, dimensões e empregos estão fixados nesta lei.

Parágrafo Único – O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos á fiscalização do SIM e constitui i sinal de garantia de que os mesmos foram inspecionados pela autoridade competente

Art. 25º - Os carimbos da Inspeção Estadual deverão obedecer exatamente á descrição e aos modelos seguintes, respeitadas as dimensões, formas, diretrizes, tipo e corpo de letra, deverão também ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, numa cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 26º - Os carimbos de inspeção a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pela Secretaria da Agricultura, cujos modelos se encontram no Anexo I desta Lei, obedecerão às seguintes especificações:

I. Modelo 1;

II. Dimensões:

1. 1,50 cm (um centímetro e meio) de base e 1,50 cm (um centímetro e meio) de altura, pra rótulos de embalagens de até 1 kg (um quilograma).

2. 3,00 cm (três centímetros) de base e 3,00 cm (Três centímetros) de altura para rótulos de embalagens de mais de 1 kg (um quilograma) até 10 kg (dez quilogramas).

3. 5,00 cm (cinco centímetros) de base e 5,00 cm (cinco centímetros) de altura para rótulos de embalagens superiores a 10 kg (dez quilogramas) e carcaças de bovinos, suínos, caprinos e ovinos;

a) forma: quadrado perfeito;

b) dizeres em sentido horizontal: a palavra BNZ acompanhando o lado superior, a palavra Inspecionada na base do quadrado sigla S.I.M. no meio do quadrado e entre palavra inspecionada e a sigla inspeção ficará o número de registro do estabelecimento;

II – *modelo 2;*

a) Dimensões: 7,00 cm X 5,00 cm (sete por cinco centímetros);

b) Forma: retangular;

c) Dizeres: a palavra BNZ na parte inferior a sigla S.I.M e o número de registro da empresa, na parte mediana, escrita de forma horizontal, a palavra Condenado;

d) Uso: para identificação de carcaças, partes de carcaças, cortes, aplicado diretamente sobre a superfície muscular.

Parágrafo Único – As carcaças, partes de carcaças ou cortes, terão o carimbo aplicado diretamente na porção muscular, utilizando tintas feitas com substancias inócuas, com formulas aprovadas pelo SIM.

TÍTULO V

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 27º - Nenhum produto de origem animal poderá entrar em estabelecimento sob Inspeção Municipal sem que haja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento, também registrado no SIM, ou no serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 28º - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na re-inspeção, sejam considerados impróprios para o consumo humano, devendo – se promover sua transformação, aproveitamento condicional ou inutilizado.

Art. 29º - Será permitido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos nos mercados de consumo, em condições apropriadas para re-beneficiamento ou para o consumo humano.

Art. 30° - A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento será destruída pelo fogo ou por outro agente físico ou químico.

Art. 31° - No caso de apreensão de produtos por falta de indicação, no rótulo, de registro no SIM, ou órgão estadual ou federal, ou carimbo, o SIM, após o respectivo exame, poderá destiná-los, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade ou entidade beneficente, ficando o responsável pelo produto obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO VI

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS

Art. 32°- Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção, satisfeitas as exigências da presente Lei, terão livre trânsito no Município, podendo ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Parágrafo Único- O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em equipamentos construídos expressamente para esse fim.

Art. 33°- Qualquer produto de origem animal destinado á alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Município, está perfeitamente identificado através de rótulos, etiquetas e/ou carimbos, conforme a legislação, como oriundo de estabelecimento inspecionado pelo SIM ou pelo órgão estadual ou federal competente.

Parágrafo único- Não estão sujeitos á identificação o leite e o mel despachados como matérias-primas, desde que destinados aos estabelecimentos inspecionados para beneficiamento ou industrialização.

Art. 34º - Verificando o descumprimento do artigo anterior a mercadoria será apreendida pelo SIM,que lhe dará o destino conveniente,devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração.

TÍTULO VII

DOS EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 35º - Os produtos de origem animal prontos para o consumo,bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração,estarão sujeitos a exames físico-químicos e microbiológicos.

Art. 36º- As técnicas de exame e orientação analíticas serão as utilizadas pelo órgão específico do Ministério da Agricultura, da Pecuária e do Abastecimento.

Art. 37º - O SIM poderá, a seu critério, exigir exames laboratórios periódico, a serem realizadas em laboratórios *particulares*, cujo será de responsabilidade dos estabelecimentos que deu origem á amostra.

TÍTULO VIII

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS EM GERAL

Art. 38º-Não será autorizada o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comercio, sem que esteja completamente instalado e equipado, devendo satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

I- Localizar-se em postos distantes de fontes produtos de odores indesejáveis de qualquer natureza;

II- Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis;

III- Possuir piso de material impermeável, resistente á abrasão e á corrosão, ligeiramente inclinado, construído de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas resíduas, bem como permitir a sua limpeza e higienização;

IV- Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e higienização, com pelo menos 2m(dois metros) de altura, ângulos e cantos arredondados;

V- Possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente á umidade e a vapores, construindo de modo e evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensando nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação á entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

VI- Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinem para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos comestíveis, sempre separadas, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII- Dispor de mesas de material impermeável para os trabalhos da manipulação e preparo de produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização antes e durante os trabalhos, sendo que em casos especiais, a juízo da inspeção, serão toleradas mesas com revestimentos inoxidáveis;

VIII- Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer ouros recipientes de material impermeável, de superfície lisa,de fácil lavagem e higienização,sem angulosidades ou frestas,devidamente identificadas quanto ao destino,utilizando-se denominações comestível ou não comestível,ou as cores:branca para produtos comestíveis e vermelha para produtos não comestíveis;

IX- Dispor,quando necessário,de dependências para administração, oficina e deposito diversos, separados preferencialmente do corpo industrial;

X- Dispor de abastecimento de água fria e,quando necessário,de instalações de água quente e vapor para atender ás necessidades de trabalho, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos comestíveis, como também de produtos não comestíveis;

XI- Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a turbos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes;

XII- Dispor de vestuário, banheiros e demais dependências necessárias, isoladas das dependências onde são beneficiados os produtos destinados á alimentação humana;

XIII- Possuir áreas de circulação de veículos, pessoas e de secagem de produtos, livres de poeira, lama ou qualquer outro poluente;

XIV- Dispor de sede para inspeção permanente, a qual compreenderá a sala de trabalho, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XV- Possuir, nas salas que elaborem produtos comestíveis,telas removíveis ou equipamentos que impeçam a entrada de insetos em todas as aberturas de comunicação com o exterior;

XVI- Dispor, nos locais de acesso e dependências de manipulação de comestíveis,de lavatório para mãos e das botas dos operários;

XVII- Dispor de depósitos adequados para ingrediente, embalagens, continentes ou qualquer outro material que tenha contato direto com produtos comestíveis, separados completamente dos depósitos de outros materiais;

XVIII- Dispor de funcionários habilitados, em número suficiente á elaboração dos produtos, devidamente uniformizados, conforme a necessidade do serviço, os quais deverão portar carteira de saúde e manter hábitos higiênicos durante os trabalhos.

1°-Nenhuma dependência de manipulação de produtos deverá ter área inferior a 10m(dez metros quadrados)e devem ser mantidas em perfeitas condições de higiene,antes,durante e após os trabalhos industriais,usando diariamente apenas produtos previamente aprovados pelo SIM.

2°-Devem construir objeto de atenção constante da inspeção, o estado de saúde dos que trabalham o asseio e adequadação dos vestiários e seus hábitos higiênicos.

3°-A s condições específicas de funcionamento de cada categoria de estabelecimento serão definidas e ato do Secretario de Agricultura.

CAPÍTULO I

DAS CARNES DE DERIVADOS

SEÇÃO I

A CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTO

Art. 39°- Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados:

I- Matadouro;

II- Fábrica de produtos cárneos;

III- Entreposto de carnes e derivados;

1°- Entende-se por matadouro o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos para abate,manipulação,elaboração,preparo e conservação das espécies de açougues,sob variadas formas,podendo ter ou não instalações de frio industrial.

2°- Entende-se por fábrica de produtos carnes o estabelecimento que industrialize a carne de variedades espécies de açougues,com ou sem sal de matança anexa,dotado ou não de instalações de frio industrial.

3°- Entende-se por entreposto de carnes e derivados o estabelecimento destino ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas e/ou congeladas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais.

Art. 40°- Entendem-se por animais de açougue, aqueles que se destinem, rotineiramente, ao abate em matadouro, com finalidade de obtenção de carnes e derivados, compreendendo os bovinos, eqüinos, suínos, caprinos, coelhos, incluindo-se nesse conceito as aves e animais criados em cativeiro.

SEÇÃO II

DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Art.41°-Entende-se por carne de carne massas musculares maturadas,ou não,e demais tecidos que as acompanham,incluindo ou não a base óssea correspondente,procedente de animais abatidos sob inspeção veterinária.

Art.42°-As demais definições referentes a carne e seus produtos são as estabelecidos no Decreto Estadual 343,de 04 de novembro de 1996.

SUBSEÇÃO I

DA INSPEÇÃO ANTE-MORTEM

Art. 43°- Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados quando da entrada no estabelecimento, ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote; animais com carência de massa corpórea serão descartados.

O prazo de chegada dos animais no matadouro, não poderá ser:

Inferior a 6 (seis)horas para bovinos,suínos,caprinos e ovinos e 2(duas)horas para aves e pequenos animais.

Art. 44° - Os animais que se chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano.

PARÁGRAFO ÚNICO- Este abate deverá ser feito sempre na presença da inspeção,que se baseará no exame **ante e post-mortem** para destinação das carnes.

Art.45º-Animais que tenham morte acidental, nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

SUBSEÇÃO II

DA INSPEÇÃO POST-MOSTEM

Art. 46º- O sacrifício de animais de açougue deverá ser feito por sangria, efetuada através de incisão dos vasos do pescoço, permitindo-se, nos casos de suínos, a punção no coração, não sendo permitida a utilização de processo que não provoque a efusão de sangue.

PARÁGRAFO ÚNICO-Antes da sangria deverá ser feita a insensibilização dos animais, através de método mecânico (concussão cerebral), elétrico ou outro aprovado pela inspeção.

Art.47º-A sangria deverá ser feita sempre com o animal pendurado pelos membros traseiros.

Art. 48º- As eviscerações torácicas e abdominais deverão ser feitas o mais rapidamente possível, na presença da inspeção, mantendo perfeita identificação das vísceras com a carcaça, até a libertação de todas as peças;

I-Antes da evisceração deverão ser retirados a pele, os pelos ou penas dos animais abatidos, através de fluxos e métodos aprovados pela inspeção;

II-A cabeça,quando destacada do corpo,deverá ser marcada para permitir fácil identificação com as respectivas carcaças e vísceras.

Art. 49º-Na inspeção post-mortem serão examinados e observados todos os órgãos e tecidos, com palpação e apreciação de seis caracteres externos, incisão dos nódulos infáticos correspondentes e sempre que necessária incisão dos parênquimas dos órgãos feita na seguinte seqüência:

I- Observação das características da sangra;

II- Exame da cavidade abdominal, órgão e nódulos linfáticos correspondentes;

III- Exame da cavidade torácica, órgãos e nódulos linfáticos correspondentes;

IV- Exame geral da carcaça, serosas e nódulos linfáticos acessíveis.

Art. 50º- Toda carcaça, partes de carcaças e órgãos com lesões ou normalidades, que possam torná-los impróprios do consumo, deverão ser assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao departamento de Inspeção Final, onde serão julgados, após exame completo.

CAPITULO II

DO LEITE E DERIVADOS

SEÇÃO I

DA CLASSIFICAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 51º- Os estabelecimentos de produção, recebimento, beneficiamento e industrialização do leite e derivados são classificados em:

I- Fazenda leiteira;

II- Posto de recebimento e refrigeração;

III- Fabrica de laticínios;

IV- Usina de beneficiamento;

V- Entreposto de laticínios;

1°-Posto de recebimento e refrigeração é o estabelecimento destinado ao recebimento creme ou de leite, onde podem ser realizadas operações de mediação, pesagem, transvase refrigeração, desnate e estocagem.

2°- Fábrica de laticínios é o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de cremes, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.

3°- Usina de beneficiamento é o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, refrigerar, pasteurizar, embalar e estocar higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo também elaborar produtos de laticínios.

SEÇÃO II

DA CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS

Art. 52°-Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto normal, fresco, integral, oriundo de ordenha completa e ininterrupta de fêmeas bovinas sadias.

PARÁGRAFO ÚNICO- Deverá constar a identificação da espécie, quando o leite não for de origem bovina.

Art. 53°- As demais definições referentes a leite e seus produtos são as **estabelecidas no Decreto Estadual 343, de 04 de novembro de 1996.**

Art. 54°- Considera-se fraude a presença de qualquer componente estranho á composição normal do leite.

Art. 55°- É proibido o aproveitamento, para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Art. 56º- É obrigatório análise do leite destinado ao consumo ou á industrialização.

PÁRAGRAFO ÚNICO- Os estabelecimentos são obrigados a manter equipamentos de controle de temperatura em perfeito estado de funcionamento e conservação.

CAPÍTULO III

DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 57º - Os estabelecimentos de pescado e seus derivados serão classificados em entreposto de pescado;

1º-Entreposto de pescado é o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, à manipulação, frigorificação, distribuição e ao comercio de pescado, dispondo se necessário, de equipamentos não comestíveis.

Art. 58º- A denominação genérica pescado compreende os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, mamíferos de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Art. 59º - As demais definições sobre pescados e produtos derivados são as estabelecidas no **Decreto Estadual 343, de 04 de novembro de 1996.**

CAPÍTULO IV

DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 60º- Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em entreposto de ovos.

PARÁGRAFO ÚNICO- Entender-se por entreposto de ovos os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, á manipulação, distribuição e ao comércio dos ovos.

Art.61º-Pela simples designação de ovos atendem-se os ovos de galinha.

PARÁGRAFO ÚNICO- Os demais serão acompanhados da designação da espécie de que procedem.

Art. 62º- As demais definições sobre ovos são as estabelecidas no **Decreto Estadual 343, de 04 de novembro de 1996.**

Art.63º-Todos os recipientes destinados a embalagem de ovos,julgados em mau estado ou impróprios,deverão ser apreendidos e inutilizados.

CAPITULO V

DO MEL E DERIVADOS

Art. 64º- Entende-se por mel o produto açucarado naturalmente elaborado pelos abelhas com néctar das flores,acumuladas em favos e extraídos por um processo de centrifugação ou prensagem.

Art. 65º- As demais definições sobre o mel são as estabelecidas no **Decreto Estadual 343, de 04 de novembro de 1996.** Segundo sua totalidade, o mel será.

Art. 66º- O condicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado, aprovado pela inspeção, rigorosamente higienizado e seco.

Art. 67º - É permitido o comercio do mel em favos apresentados em embalagens plásticas e devidamente rotuladas, sendo o produto denominado mel de abelha em favos.

TÍTULO I

DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DOS PRODUTOS

Art. 68º - Após efetuado os trabalhos de inspeção ou re-inspeção,os produtos,segundo os critérios de julgamento,poderão ter o seguinte destino.

I- **Liberados,** os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característica de fraude ou alteração de composição.

II- **Aproveitamento condicional,** os que necessitarem de alguma forma de beneficiamento, para serem destinadas ao consumo.

III- **Condenados,** os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Art. 69º - Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados destinados a aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento:

I-Tratamento pelo frio, os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição.

II- Salga, submetido a tratamento pelo sal (cloreto de sódio) de forma seca ou úmida,por tempo e temperatura,conforme necessidade de cada caso.

III- Salsichas serão destinadas para esse fim carcaças, meias carcaças, quartos, cortes impróprios, comercialização pela sua aparência, porém, apto ai consumo humano.

IV- Esterilização submetida a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microrganismo, porventura existente.

Art. 70° Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados condenadas á alimentação animal ou elaboração de subprodutos.

Art. 71°- Produtos ou matérias-primas de leite ou derivados destinados ao aproveitamento condicional poderão ser submetidos aos seguintes tipos de beneficiamento.

I- Desnate, através de centrifugação separando a matéria gorda para a fabricação de manteiga, sendo que a parte liquida obtida através de desnate, não poderão ser destinadas ao consumo humano direto;

II - Fabricação de queijo;

III- Cocção ou cozimento, quando submetidos ao calor por tempo e temperatura característicos de cada produto;

IV- Secagem,quando submetidos ao calor em condições especificas de tempo e temperatura,com a retirada quase total de sua umidade;

V- Fusão,quando há utilização do calor em produtos lácteos,sólida ou pastosa, por tempo e temperatura adequados a cada produto de forma a elimina a eliminar sua nocividade ao consumo humano.

Art. 72° - Os produtos ou matérias-primas de leite ou derivados condenados poderão ser destinados a eliminação animal ou a elaboração de subprodutos não comestíveis ou, ainda, á esterilização pelo calor.

Art. 73º - Na elaboração de produtos de origem animal, deverão ser atendidos os padrões bacteriológicos constantes ao Anexo II do Decreto nº 343, de 04 de novembro de 1996.

Art. 74º- Esta Lei entra em vigor na Data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE FORMOSO DO ARAGUIAIA-TO, Estado do Tocantins, aos primeiro dias do mês de Julho de 2014.

Wagner Coelho de Oliveira
Prefeito Municipal