



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**DECRETO Nº 5.751, de 7 de dezembro de 2017.**

Dispõe sobre o regulamento de inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado do Tocantins, e adota outra providência.

**O GOVERNADOR DO ESTADO DO TOCANTINS**, no uso da atribuição que lhe confere o art. 40, inciso II, da Constituição do Estado,

**D E C R E T A:**

**TÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** Este Decreto dispõe sobre o regulamento da Lei Estadual 502, de 28 de dezembro de 1992, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado do Tocantins.

§1º Incumbe à Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC-TOCANTINS, na conformidade da Lei Estadual 1.027, de 10 de dezembro de 1998, por meio do Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E.:

I – realizar a inspeção e a reinspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e do comércio intraestadual;

II – baixar os atos necessários à execução do disposto neste Decreto.

§2º Para o pleno desempenho das atividades de que trata este Decreto, é facultado à ADAPEC-TOCANTINS solicitar a colaboração:

I – de autoridades em Saúde Pública;

II – do pessoal técnico lotado nas Secretarias:

a) do Meio Ambiente e Recursos Hídricos;

b) da Fazenda;

c) da Segurança Pública.

**Art. 2º** Atuam no Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E. os ocupantes dos cargos de Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária e Fiscal de Defesa Agropecuária, na conformidade do disposto no art. 17 da Lei 2.805, de 12 de dezembro de 2013.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§1º Sem prejuízo do disposto no Anexo I à Lei 2.805, de 12 de dezembro de 2013, que dispõe sobre as atribuições dos agentes públicos de que trata este artigo, compete a Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária coordenar as atividades executadas por Fiscal de Defesa Agropecuária ou eventual colaborador, sendo este designado pelo estabelecimento produtor inspecionado ou fiscalizado.

§2º Os agentes públicos de que trata o *caput* deste artigo:

I – têm livre acesso a quaisquer estabelecimentos, instalações, propriedades rurais e veículos relacionados ao abate, à manipulação, à produção, ao armazenamento, ao transporte e à comercialização de produtos de origem animal;

II – sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

**Art. 3º** A fiscalização e a inspeção 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 as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III – nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV – nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V – nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI – nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento 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 ou relacionados;

VIII – nos portos fluviais e postos de fronteira.

**Art. 4º** A inspeção e a fiscalização da ADAPEC se estendem às casas atacadistas e varejistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local, conforme estabelecido na legislação de que trata o §1º do art. 1º deste Decreto, e têm por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio intraestadual.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos sob o S.I.E., é permitida a entrada de matérias-primas de origem animal provenientes de estabelecimentos varejistas sob inspeção sanitária, para fins de comércio intraestadual de produtos não comestíveis, desde que atendida a legislação pertinente.

**Art. 5º** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal serão regidas por este Decreto, quando os Municípios não dispuserem de legislação própria.

**Art. 6º** A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto abrangem:

- I – a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II – a captação, canalização, o depósito, tratamento e a distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;
- III – o funcionamento dos estabelecimentos;
- IV – as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- V – o exame *ante e post mortem* dos animais de açougue;
- VI – 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 fórmulas aprovadas;
- VII – os exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos de matérias-primas ou produtos e água de abastecimento;
- VIII – as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- IX – os meios de transporte de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana;
- X – os produtos afins, como coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

### TÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 7º** Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio intraestadual, sob inspeção estadual, são classificados em:

- I – de carnes e derivados;
- II – de pescado e derivados;
- III – de leite e derivados;
- IV – de ovos e derivados;
- V – de produtos de abelhas e derivados;
- VI – de armazenagem;
- VII – de produtos não comestíveis.

#### CAPÍTULO I DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 8º** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – Abatedouro-Frigorífico: estabelecimento que seja dotado de instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate de animais, assim como para manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos sob variadas formas, dispondo de instalações de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis;

II – Fábrica de Produtos Cárneos: estabelecimento que industrialize carne animal, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento;

III – Fábrica de Gelatina e Produtos Colagênicos: estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para recepção e manipulação de matérias-primas, elaboração, acondicionamento e expedição de gelatina e produtos colagênicos destinados ao consumo humano;

IV – Fábrica de Produtos Gordurosos Comestíveis: estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios destinados exclusivamente ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas para consumo humano, provenientes de espécies animais de abate;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

V – Fábrica de Produtos Não Comestíveis: estabelecimento que seja dotado de instalações, equipamentos e utensílios para manipulação de matérias-primas, resíduos de animais ou outros derivados, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana;

VI – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos: estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para recepção e manipulação de matérias-primas das diversas espécies de animais para abate, desossa, elaboração, fracionamento, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos, dispondo de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis;

VII – Entrepasto de produtos de origem animal: é o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

VIII – Curtume: estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para transformação de pele animal que tenham por objetivo a obtenção de matéria-prima destinada aos estabelecimentos produtores de gelatina e produtos colagênicos;

§1º São admitidos como animais para o abate de que trata o inciso I deste artigo as espécies de bovinos, equinos, suínos, caprinos, coelhos, incluindo-se nesse conceito as aves e os animais silvestres devidamente criados para aquela finalidade.

§2º 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.

§3º Quando destinada à elaboração de conservas em geral, deve se entender por "carne" (matéria-prima) as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§4º São "miúdos", para fim de alimentação humana, os seguintes órgãos, vísceras e partes de animais: miolo, língua, coração, fígado, rim, rúmen, retículo, além de mocotó e rabada.

§5º As designações "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" referem-se a produto ou matéria-prima de origem animal.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§6º 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.

§7º Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés.

§8º A carcaça de que trata o §6º 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.

### CAPÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

**Art. 9º** Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – Fábrica de Produtos de Pescado: estabelecimento que possua dependências, instalações e equipamentos específicos, segundo o tipo de produto a ser elaborado, para recepção, insensibilização, lavagem, preparação, manipulação, industrialização, acondicionamento, frigorificação, conservação, armazenamento e expedição de produtos de pescado e seus derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis;

II – Entrepasto de Pescado: estabelecimento que possua dependências, instalações e equipamentos específicos à recepção, insensibilização, lavagem, evisceração, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 10.** Entendem-se como Pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

### CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

I – Granja Leiteira;

II – Posto de Refrigeração;

III – Usina de Beneficiamento;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

IV – Fábrica de Laticínios;

V – Queijaria.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º Para os fins deste Decreto, entende-se por Posto de Refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º Para os fins deste Decreto, entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º Para os fins deste Decreto, entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§5º Para os fins deste Decreto, entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

### CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

I – Granja Avícola: estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos, oriundos exclusivamente do próprio local de produção;

II – Entrepasto de Ovos: estabelecimento destinado à recepção de produção de ovos própria ou de terceiros, ovoscopia, classificação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos;

III – Fábrica de Derivados de Ovos: estabelecimento destinado à recepção de ovos ou de derivados de ovos, ovoscopia, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§1º A classificação dos ovos na granja é facultativa quando a atividade for realizada no Entrepasto de Ovos.

§2º Os Entrepastos de Ovos e Fábricas de Derivados de Ovos de que tratam os incisos II e III deste artigo devem manter uma relação atualizada de seus respectivos fornecedores.

### CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 13.** Os estabelecimentos de produtos de abelha são classificados em Entrepastos de Produtos de Abelhas e Derivados.

§1º Os estabelecimentos de que trata o *caput* deste artigo são destinados à recepção, classificação, ao fracionamento, beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos de abelhas.

§2º Entende-se por Produtos das Abelhas aqueles por estas elaborados, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, obtidos mediante processamento específico.

§3º São considerados Derivados de Produtos das Abelhas aqueles elaborados com produtos de abelhas, adicionados ou não de ingredientes permitidos.





## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

### TÍTULO III DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS EM GERAL

**Art. 14.** Para obter o registro na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC-TOCANTINS, o estabelecimento deverá satisfazer as seguintes condições básicas, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de mau cheiro e potenciais contaminantes;

II – ser construído em terreno com área suficiente para a edificação das instalações industriais e demais dependências, bem como para a circulação e o fluxo de veículos de transporte;

III – possuir instalações dimensionadas de forma a atender aos padrões técnicos e demais parâmetros previstos em normas complementares;

IV – dispor de:

a) área adequadamente delimitada por meio de grades, muros, cercas ou qualquer outra barreira que impeça a entrada de animais ou pessoas estranhas ao estabelecimento;

b) vias de circulação e pátio do perímetro industrial pavimentado, em bom estado de conservação e limpeza;

c) dependências e instalações:

1. compatíveis com a finalidade do estabelecimento;

2. apropriadas para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

d) dependências anexas separadas do corpo industrial para vestiários, sanitários, áreas de descanso, instalações administrativas;

e) paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos arredondados entre paredes e pisos;

f) seções industriais de pé-direito em dimensão suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

g) gabinete de higienização que possua equipamentos e utensílios específicos em todos os acessos à área de produção industrial, assim como de pias de acionamento não manual, para higienização de mãos, nas áreas de produção, onde se fizer necessário;

h) ventilação adequada, luz artificial e natural suficientes em todas as dependências e climatização, quando necessário, de acordo com legislação específica;

i) equipamentos e utensílios compatíveis e apropriados à finalidade do processo de produção, resistentes a corrosão e atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos;

j) equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação, calibrados e aferidos, que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

k) água suficiente nas dependências de manipulação e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis;

l) dependência para higienização de recipientes e utensílios utilizados no transporte de matérias-primas e produtos, bem como para lavagem de recipientes e utensílios utilizados no processamento quando necessário;

m) equipamentos e utensílios apropriados utilizados para produtos condenados, exclusivos para esta finalidade, identificados e, quando necessário, em cor diferenciada;

n) rede:

1. de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender às necessidades do trabalho industrial, de dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e equipamentos para tratamento de água;

2. diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate a incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

3. de esgoto em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos destinados a prevenir o risco de contaminação industrial e ambiental;

o) vestiários e sanitários em número proporcional para cada sexo, instalados separadamente, com acesso fácil, protegido e independente às seções



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

onde são manipulados produtos comestíveis, respeitando-se as particularidades de cada seção, em atendimento às Boas Práticas de Fabricação;

p) lavanderia própria ou terceirizada e demais dependências necessárias, cujo procedimento ou sistema de lavagem atenda aos princípios das boas práticas de higiene;

q) dependência exclusiva para o Serviço de Inspeção Estadual, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, vestiários e instalações sanitárias, no que for aplicável;

V – quando necessário, apresentar:

a) refeitório ou local específico para refeições rápidas, no perímetro industrial, de fácil acesso, de dimensão compatível com o número de funcionários, instalado e utilizado de modo a evitar a contaminação cruzada entre os funcionários uniformizados que trabalhem em áreas de diferentes riscos sanitários, sem prejuízo ao atendimento à legislação específica;

b) caldeiras ou equipamentos geradores de calor para o provimento de água quente, equipados com dispositivos de controle de aferição e com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;

VI – dispor, no corpo industrial, de ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, de modo a evitar contrafluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

VII – ter, preferencialmente, as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação dos produtos;

VIII – possuir pisos impermeabilizados com material específico, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e a sua drenagem para a rede de esgoto;

IX – dispor, onde necessário, de ralos sifonados e de fácil higienização;

X – construir janelas, portas e demais aberturas de modo a prevenir a entrada de vetores e pragas e a evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;

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

XII – possuir instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

dependências de trabalho industrial, em número e área suficiente, quando necessário, de acordo com legislação específica;

XIII – oferecer elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico que apresente garantias de resistência, segurança, estabilidade e de fácil higienização, quando necessário;

XIV – possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construídas de material adequado, quando necessário.

Parágrafo único. Nas dependências onde não existe forro, a superfície interna do teto deve ser construída de forma a proporcionar uma perfeita higienização, evitando:

I – o acúmulo de sujidade;

II – o desprendimento de partículas;

III – proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas.

**Art. 15.** É indispensável que o estabelecimento e suas dependências sejam mantidos livres de:

I – pragas, roedores, animais domésticos ou outros animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

II – produtos, objetos ou materiais estranhos à sua finalidade.

**Art. 16.** Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de produção aprovada, compatível com suas instalações e equipamentos.

**Art. 17.** A fim de que sejam aprovados os projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos, exigências complementares julgadas necessárias devem ser atendidas conforme instruções expedidas pela ADAPEC-TOCANTINS.

Parágrafo único. Cumpre a ADAPEC-TOCANTINS determinar alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, bem como garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

**Art. 18.** As normas de inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e aos procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade com a



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

classificação prevista neste Decreto, serão disciplinadas em manuais e regulamentos técnicos específicos.

Parágrafo único. As normas de que trata o *caput* deste artigo serão expedidas e publicadas pelo Presidente da ADAPEC-TOCANTINS.

**Art. 19.** O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Decreto e a legislação específica, será notificado oficialmente pela ADAPEC-TOCANTINS das irregularidades, sendo aberto processo administrativo, quando cabível.

§1º Quando houver a necessidade de medidas corretivas no estabelecimento, o cronograma de execução deverá ser apresentado pelo proprietário ou responsável legal ao Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária da ADAPEC-TOCANTINS, que, após aprovação, firmará Termo de Ajuste de Conduta, especificando os prazos para respectiva correção.

§2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às sanções previstas neste Decreto.

### TÍTULO IV DO REGISTRO E DA TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS

**Art. 20.** Nenhum estabelecimento poderá realizar comércio intraestadual, de produtos de origem animal, sem estar devidamente registrado na Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC-TOCANTINS.

**Art. 21.** Estão sujeitos ao registro de que trata este Título os seguintes estabelecimentos:

I – Matadouro-Frigorífico de bovídeos, suídeos, equídeos, aves, coelhos, caprinos, ovinos e demais espécies, devidamente aprovados para abate;

II – Entrepasto:

- a) de Carnes e Derivados;
- b) de Produtos Lácteos;
- c) de Pescado;
- d) de ovos;
- e) dos Produtos de Abelhas e Derivados;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

III – Fábrica:

- a) de Produtos Carneos;
- b) de Laticínios;
- c) de Produtos Não Comestíveis.

**Art. 22.** O registro será requerido e processado junto à ADAPEC-TOCANTINS, instruído com documentos elencados em normativa própria.

**Art. 23.** Não será permitido o início de construção, ampliação ou remodelação de estabelecimentos sujeitos ao S.I.E, sem que os projetos tenham sido aprovados pela ADAPEC-TOCANTINS.

Parágrafo único. Tratando-se de registro de estabelecimento que se encontra edificado, deverá ser realizada uma nova inspeção sanitária de suas dependências, conhecendo a situação em relação a terreno, instalação, equipamentos, metragens de pés-direitos, natureza e estado de conservação das paredes, pisos, tetos, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, a procedência, captação, distribuição, canalização e escoadouro, na conformidade do disposto no art. 22 deste Decreto.

**Art. 24.** O funcionamento do estabelecimento será autorizado somente após a aprovação de produtos e rótulos pelo S.I.E.

**Art. 25.** Cumpre a empresa respeitar o prazo para implantar integralmente os programas relacionados ao controle de qualidade conforme as normas vigentes.

**Art. 26.** A empresa deverá realizar o recredenciamento anual até o dia 31 de março, seguindo as orientações de Instrução Normativa própria, expedida pela ADAPEC-TOCANTINS.

**Art. 27.** Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, a ADAPEC-TOCANTINS expedirá o Certificado de Registro, constando as seguintes informações: número de registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (Estado, Município, Cidade, Vila e Povoado) e outras informações que se fizerem necessárias.

Parágrafo único. A critério da ADAPEC-TOCANTINS poderá ser emitida uma Autorização Provisória de Funcionamento, da qual constará obrigatoriamente a data limite de sua validade.

**Art. 28.** O estabelecimento que interromper seu funcionamento por período superior a doze meses terá o Registro cancelado.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§1º Poderá ser concedida, a critério da ADAPEC-TOCANTINS, uma única prorrogação do Registro, de no máximo seis meses, sendo, a pedido do proprietário ou responsável legal e anterior à data do cancelamento.

§2º Cancelado o Registro, todo material inerente ao Serviço Oficial, inclusive de natureza científica, arquivos, rótulos e carimbos oficiais do S.I.E serão recolhidos pela ADAPEC-TOCANTINS.

**Art. 29.** Em toda e qualquer venda ou arrendamento, deverá ser feita a transferência de responsabilidade do Registro para o comprador ou arrendatário perante a ADAPEC-TOCANTINS, no prazo de trinta dias, ficando este obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§1º A não apresentação dos documentos previstos no *caput* deste artigo acarretará a suspensão do respectivo Registro, que só será restabelecido após o cumprimento das formalidades legais.

§2º Caso o comprador ou arrendatário se recuse a transferir o Registro de responsabilidade, deverá o vendedor ou locador fazer imediata comunicação escrita à ADAPEC-TOCANTINS.

§3º Caso o vendedor ou locador proceda à comunicação, a que se refere o §2º deste artigo, e o comprador ou locatário não apresente, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cancelado o Registro do estabelecimento.

### TÍTULO V DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 30.** Cumpre aos proprietários de estabelecimento e seus representantes legais:

I – observar e atender as exigências contidas neste Decreto;

II – fornecer ao S.I.E., até o décimo dia de cada mês, os dados estatísticos de interesse para a avaliação de produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

III – comunicar à ADAPEC-TOCANTINS, no mínimo com doze horas de antecedência, toda e qualquer realização de trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção oficial, mencionando a natureza e a hora de início e de provável conclusão;

IV – avisar ao S.I.E., com antecedência, a chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela inspeção oficial;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

V – fornecer ao S.I.E:

a) material, utensílios e substâncias específicas para os trabalhos de colheita, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras oficiais aos laboratórios;

b) armários, mesas, computador, acesso à internet, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados à inspeção oficial e para seu uso exclusivo, bem como alimentação, na hipótese de não haver local adequado próximo;

c) substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não houver instalações para sua imediata transformação;

VI – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas, produtos fabricados, com especificações de sua procedência e qualidade, saída e destino dos mesmos;

VII – manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

VIII – fornecer pessoal necessário e habilitado, para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção nos estabelecimentos sob inspeção permanente, ficando os mesmos sob as ordens diretas do Médico Veterinário Oficial;

XI – comunicar os estabelecimentos sob inspeção periódica, com antecedência mínima de 72 horas, sobre a paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca, manutenção ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

X – garantir o acesso dos servidores do S.I.E. 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.

**Art. 31.** Tratando-se de matérias-primas ou produtos procedentes de outros estabelecimentos sob inspeção, deverá a empresa, nos livros e mapas indicados, lançar:

I – a data de entrada;

II – o número de registro do estabelecimento remetente;

III – o número da guia de embarque ou o certificado sanitário ou documento equivalente referente à procedência.





## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 32.** Os estabelecimentos de beneficiamento de leite e industrialização de seus derivados são obrigados a fornecerem ao S.I.E.:

- I – a relação atualizada dos fornecedores;
- II – o nome da propriedade rural;
- III – o *croqui* com identificação da rota utilizada.

**Art. 33.** Os estabelecimentos manterão um livro de ocorrências onde o servidor da ADAPEC-TOCANTINS registrará todos os fatos relacionados com o presente Decreto.

**Art. 34.** 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.

§1º Quando as águas não atenderem aos padrões de potabilidade exigidos em legislação vigente, medidas corretivas serão tomadas e posteriormente será imposto novo exame de confirmação.

§2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a ADAPEC-TOCANTINS poderá exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

**Art. 35.** Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológicos, com formação profissional em Medicina Veterinária.

Parágrafo único. O S.I.E deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o *caput*.

**Art. 36.** Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole 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, a 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.

§1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no §1º.

§3º A ADAPEC estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

**Art. 37.** Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

### TÍTULO VI DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

#### CAPÍTULO I DAS CARNES E DERIVADOS

##### **Seção I** **Da Inspeção *Ante Mortem***

**Art. 38.** Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção Oficial.

**Art. 39.** Todos os animais destinados ao abate deverão ser examinados no momento da entrada no estabelecimento, ocasião em que serão verificados os documentos de procedência e as condições de saúde do lote.

**Art. 40.** O estabelecimento deve adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e o bem-estar do animal, sendo proibida a utilização de instrumentos pontiagudos ou quaisquer outros, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

**Art. 41.** Os animais a serem abatidos deverão passar por um período de descanso, jejum e dieta hídrica nos currais do estabelecimento, por um período nunca inferior a:

I – doze horas para bovinos, suínos e equinos;

II – seis horas para aves e pequenos animais.

§1º Excetua-se do procedimento mencionado no *caput* deste artigo os casos de abate considerados de emergência.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§2º Antes de serem conduzidos à sala de abate, os bovinos, suínos e equinos deverão passar por uma lavagem em chuveiros, superior e lateral, com água sob pressão.

**Art. 42.** Compete à Inspeção Oficial, quando houver suspeita de doença infectocontagiosa ou de notificação obrigatória:

I – notificar o setor responsável pela sanidade animal para estabelecer ações conjuntas;

II – isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação, enquanto aguarda-se definição do setor responsável pela sanidade animal da ADAPEC-TOCANTINS sobre os procedimentos a serem adotados;

III – determinar a imediata limpeza e desinfecção de todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente.

**Art. 43.** Nos casos em que, no ato da inspeção *ante mortem*, os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou de notificação obrigatória ou, ainda, tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

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

**Art. 44.** Além do exame *ante mortem*, os lotes deverão ainda ser examinados momentos antes do abate.

§1º O exame dos animais é atribuição exclusiva do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, podendo ser auxiliado por agentes ou Fiscais de Defesa Agropecuária de que trata o art. 6º deste Decreto, devidamente treinados

§2º O exame de que trata este artigo deve ser realizado, preferencialmente, pelo mesmo Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária encarregado da inspeção final na sala de abate.

§3º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados, adotando-se os procedimentos e as medidas estabelecidos neste Decreto e em demais normas complementares.



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 45.** Deve ser abatido, em separado, o animal que, na inspeção *ante mortem*, demonstrar:

I – caquexia;

II – menos de trinta dias de vida extrauterina;

III – suspeita ou confirmação de ser portador de doenças infectocontagiosas.

§1º O animais de que trata este artigo não poderão ser destinados ao consumo humano.

§2º É obrigatório que as instalações e os equipamentos do estabelecimento onde foram abatidos os animais de que trata o inciso III deste artigo sejam convenientemente desinfetados com métodos e substâncias apropriadas, conforme instruções da Inspeção Oficial.

**Art. 46.** Os animais que cheguem ao estabelecimento em precárias condições físicas e de saúde, impossibilitados de atingirem aptidão para abate por seus próprios meios, bem como os que foram excluídos do abate normal após exame *ante mortem*, devem ser submetidos ao abate de emergência.

**Art. 47.** O abate de emergência de que trata o 46 deste Decreto poderá ser realizado apenas na presença do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária.

**Art. 48.** Quando o exame *ante mortem* constatar casos isolados de doenças não contagiosas que, por este Decreto, permitam o aproveitamento condicional ou implique na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do processo ou em instalações próprias para este fim.

**Art. 49.** Todo estabelecimento de abate deverá ter instalações próprias para retenção de animais que necessitem de tempo para comprovação de diagnóstico ou liberação para o abate, situando-se neste caso:

I – fêmeas de parto recente, com período inferior a dez dias ou em gestação adiantada;

II – animais:

a) em hiper ou hipotermia;

b) suspeitos de doenças infectocontagiosas;

c) de castração recente.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 50.** Os animais que chegarem mortos ou que forem encontrados mortos nos currais serão considerados impróprios para o consumo humano.

Parágrafo único. Os animais de que trata este artigo, a juízo da Inspeção Estadual, poderão ser necropsiados em instalações adequadas.

**Art. 51.** Sempre que necessário, a juízo da Inspeção Oficial, será ordenado o abate imediato de animais agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados.

Parágrafo único. O abate de que trata este artigo deverá ser realizado sempre na presença do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, que se baseará nos exames *ante* e *post mortem* para destinação das carnes.

**Art. 52.** Os Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados e eviscerados, poderão ser aproveitados, a juízo da inspeção.

**Art. 53.** Os suídeos hiperimunizados para preparo de soro só podem entrar em estabelecimento registrado no S.I.E. quando acompanhados de documento oficial do setor de sanidade animal.

### **Seção II** **Da Inspeção *Post Mortem***

**Art. 54.** Na inspeção *post mortem* serão examinados e observados todos os órgãos e tecidos, com palpação e apreciação de seus caracteres externos, incisão dos nódulos linfáticos correspondentes e, sempre que necessário, incisão dos parênquimas dos órgãos, feita na seguinte sequência:

I – observação das características da sangria;

II – exame de cabeça, língua, glândulas salivares e nódulos linfáticos correspondentes;

III – exame de cavidade abdominal, órgãos e nódulos linfáticos correspondentes;

IV – exame de cavidade torácica, órgãos e nódulos linfáticos correspondentes;

V – exame geral de carcaça, serosas e nódulos linfáticos acessíveis.

**Art. 55.** Toda carcaça, partes de carcaças e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo deverão ser



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

assinalados pela Inspeção Estadual e diretamente conduzidos ao Departamento de Inspeção Final – D.I.F., do estabelecimento de abate, onde serão julgados, após exame completo.

Parágrafo único. As peças de que trata este artigo poderão ser recolhidas em Departamento de Sequestro, sob custódia da inspeção, a fim de aguardar exame e destinação.

**Art. 56.** Depois de efetuados os trabalhos de inspeção ou de reinspeção, os produtos, segundo os critérios de julgamento, poderão ter o seguinte destino:

I – liberados: os que não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, característicos de fraude ou alteração de composição;

II – aproveitamento condicional: os que necessitem de alguma forma de beneficiamento, para serem destinados ao consumo humano;

III – condenados: os que não se prestarem, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

**Art. 57.** Os produtos ou matérias-primas de carnes e derivados destinados ao 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 – salsicharia, destinando-se para esse fim carcaças, meias carcaças, quartos, cortes e recortes impróprios à comercialização pela sua aparência, porém, aptos ao consumo humano;

IV – esterilização, submetidos a tempo e temperatura adequados a cada produto, de forma a eliminar todo e qualquer microrganismo, porventura existente.

## CAPÍTULO II DO PESCADO E DERIVADOS

**Art. 58.** O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a documentação necessária para verificação das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 59.** Todo pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, podendo ser exigida a utilização do nome científico em ato complementar.

**Art. 60.** A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, considerados os preceitos de bem-estar do animal e de risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda, outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate.

**Art. 61.** 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 congelação, em temperatura não superior a  $-12^{\circ}\text{C}$ .

**Art. 62.** São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

**Art. 63.** É obrigatória a lavagem prévia do pescado recebido nos estabelecimentos, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente, sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 64.** Respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, o transporte, independentemente do meio, deve ser realizado em veículos ou recipientes impermeáveis, lisos, de fácil higienização e isotérmicos, para que se mantenha temperatura próxima à do gelo fundente.

**Art. 65.** O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

**Art. 66.** Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis às doenças ou infecções, bem como à presença de parasitas.

**Art. 67.** O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, congelado e descongelado é realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

**Art. 68.** Permite-se o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em ato complementar, do pescado que se apresentar



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados.

**Art. 69.** Nos casos de aproveitamento condicional, o pescado deve ser submetido a um dos seguintes tratamentos:

- I – congelamento;
- II – salga;
- III – tratamento térmico.

**Art. 70.** Considera-se impróprio para o consumo humano o pescado:

- I – em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;
- II – que apresente coloração, odor ou sabor anormal;
- III – portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde;
- IV – que apresente infecção muscular maciça por parasitas;
- V – recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;
- VI – que apresente resíduos de produtos de uso veterinário, agrotóxicos ou contaminantes, acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica de órgão competente do setor de saúde;
- VII – apresente outras alterações que o tornem impróprio;
- VIII – que não se enquadrar nos limites estabelecidos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado), aprovado pela Portaria nº 185, de 13 de maio de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. O pescado que encontrar-se nas condições dispostas neste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização.

### CAPÍTULO III DO LEITE E DERIVADOS

**Art. 71.** É obrigatória a análise do leite destinado ao consumo ou à industrialização.





## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

Parágrafo único. Compete aos estabelecimentos:

I – controlar as condições do leite mediante normas sanitárias regulamentadas;

II – que recebem leite fluido, possuir instalações devidamente equipadas para a realização das análises da matéria-prima;

III – que recebem leite em “latão”, desde que atendida a legislação vigente, a lavagem e a esterilização com vapor dos mesmos, sendo proibido o transporte de soro destinado à alimentação animal.

**Art. 72.** 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. 73.** O leite poderá ser pasteurizado utilizando os seguintes processos:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite a uma temperatura entre 63°C e 65°C por trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria para este fim;

II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C e 75°C por período entre quinze e vinte segundos, em aparelhagem própria para este fim. Na refrigeração subsequente, a temperatura de saída do leite não deve ser superior a 4°C.

§1º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§2º No sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o §1º deste artigo deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§3º O leite pasteurizado será envasado automaticamente, em circuito fechado, no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C.

§4º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura entre 2°C e 4°C.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§5º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§6º É proibida a repasteurização do leite.

**Art. 74.** O leite e seus derivados, depois de efetuados os trabalhos de inspeção, segundo os critérios de julgamento, poderão:

I – ser liberados, quando não apresentarem nenhuma nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição;

II – ter aproveitamento condicional, quando necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III – ser condenados, quando não forem adequados ao consumo humano.

§1º Serão condenados:

I – o leite em que for confirmada a presença de colostro ou com a densidade reconstituída;

II – os produtos de laticínios e leite considerados contaminados, que apresentarem flora microbiana fora dos padrões, com sangue, pus, neutralizantes, adulterantes, inibidores, impurezas nocivas e contaminantes químicos (agrotóxicos, metais pesados e outros);

III – os produtos que estiverem fora dos padrões físico-químicos, microbiológicos, bromatológicos, toxicológicos, resíduos e contaminantes estabelecidos pela legislação vigente em certificados ou laudos de análises oficiais;

IV – leite e produtos lácteos que se apresentarem em estado de putrefação, ranço, com substâncias estranhas, sem data de fabricação, prazo de validade vencido, ausência de rótulo, rótulo em desacordo com o regulamentado ou fabricados em inconformidade com o aprovado pelo S.I.E.

§2º Os produtos ou matérias-primas condenados deverão ser inutilizados e destruídos, sendo lavrado o Termo de Inutilização e demais ações fiscais pertinentes.

## CAPÍTULO IV DOS OVOS E DERIVADOS

**Art. 75.** Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação previamente aprovados pelo S.I.E. podem apenas ser expostos ao consumo humano quando submetidos à inspeção e classificação previstos em legislação pertinente.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

Parágrafo único. Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

**Art. 76.** Os ovos recebidos em Granja Avícola, Entrepasto de Ovos ou Fábrica de Derivados de Ovos devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de sanidade animal.

**Art. 77.** Os ovos recebidos em Entrepasto de Ovos e Fábrica de Derivados de Ovos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em ato complementar.

**Art. 78.** A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

I – condições de embalagens, tendo em vista sua limpeza, contaminação por ovos quebrados ou por qualquer outra causa;

II – limpeza, integridade da casca e da partida em conjunto;

III – exame pela ovoscopia.

**Art. 79.** A ovoscopia deverá ser realizada em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade.

**Art. 80.** Todos os recipientes destinados à embalagem de ovos, julgados em mau estado ou impróprios, deverão ser apreendidos e inutilizados.

**Art. 81.** Os ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema deverão ser também classificados como fabrico.

**Art. 82.** Os ovos partidos ou trincados, quando considerados em boas condições, poderão também ser destinados a confeitarias, padarias e estabelecimentos similares, ou transformados em conserva, desde que o estabelecimento disponha de instalações e equipamentos adequados para tanto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento não se dedicar ao preparo dessas conservas, os ovos partidos podem ser encaminhados a outros, satisfeitas as exigências previstas para os classificados como fabrico.

**Art. 83.** São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentarem:

I – alterações da gema e da clara, tal como gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II – mumificação, ovo seco;

III – podridão, cor vermelha, negra ou branca;

IV – presença de fungos, externa ou internamente;

V – cor, odor ou sabor anormal;

VI – 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;

VII – rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem;

VIII – contaminação por substâncias tóxicas;

IX – outras características suspeitas, a juízo do serviço de inspeção oficial.

**Art. 84.** Os ovos considerados impróprios para o consumo serão condenados.

Parágrafo único. Esses ovos poderão ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações adequadas, a juízo do serviço de inspeção oficial.

**Art. 85.** É proibido corar ovos mediante injeção de soluções corantes na gema.

### **Seção Única** **Da Classificação dos Ovos**

**Art. 86.** Pela simples designação de ovos entendem-se os ovos de galinha.

Parágrafo único. Os demais ovos serão acompanhados da designação da espécie da qual procedem.

**Art. 87.** Entende-se por:

I – ovo branco, aquele que apresente casca de coloração branca ou esbranquiçada;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

II – ovo de cor, aquele que apresente casca de coloração avermelhada.

**Art. 88.** O ovo será classificado em:

I – Tipo 1 ou Extra, com peso mínimo de 60 g por unidade ou 720 g por dúzia;

II – Tipo 2 ou Grande, com peso mínimo de 55 g por unidade ou 660 g por dúzia;

III – Tipo 3 ou Médio, com peso mínimo de 50 g por unidade ou 600 g por dúzia;

IV – Tipo 4 ou Pequeno, com peso mínimo de 45 g por unidade ou 540 g por dúzia.

Parágrafo único. Para os Tipos 1, 2 e 3 serão toleradas, no ato de amostragem, a percentagem de até 10% de ovos do tipo imediatamente inferior.

**Art. 89.** O ovo será considerado frigorificado quando for conservado pelo frio, em temperatura não inferior a  $-1^{\circ}\text{C}$ .

## CAPÍTULO V DOS PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 90.** Segundo sua tonalidade, o mel será:

I – branco d'água;

II – âmbar claro;

III – âmbar escuro.

**Art. 91.** O processo empregado na extração do mel poderá ser:

I – mecânico de centrifugação;

II – de prensagem.

Parágrafo único. Em qualquer caso, deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizando ou não com o tempo.

**Art. 92.** O mel pode ser classificado em:



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

I – de mesa: quando extraído por um dos processos de que trata o art. 93 deste Decreto, trabalhado em perfeitas condições de higiene, sem pólen e que apresente características conforme a legislação federal pertinente;

II – de cozinha: quando extraído por qualquer dos processos de que trata o art. 93 deste Decreto, mas de menor valor nutritivo e com falhas na sua extração.

**Art. 93.** Os produtos de abelhas e derivados, depois de efetuados os trabalhos de inspeção e reinspeção, poderão ser:

I – liberados, quando não apresentarem nocividade ao consumo humano, características de fraude ou alteração de composição;

II – aproveitados condicionalmente, quando necessitarem de alguma forma de beneficiamento para serem destinados ao consumo humano;

III – condenados, quando inadequados, sob nenhuma forma, ao consumo humano.

Parágrafo único. Os produtos ou matérias-primas condenados poderão ser destinados à alimentação animal ou elaboração de produtos não comestíveis, após desnaturação ou esterilização.

**Art. 94.** É considerado defeituoso para classificação como mel de mesa todo aquele que:

I – apresentar um ou mais dos seus componentes fora dos limites previstos em legislação federal pertinente;

II – contiver:

a) pólen, cera ou outras substâncias insolúveis na água;

b) resíduos de insetos, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;

III – apresentar reação de Fiche positiva dentro de 24 horas;

IV – submetido a aquecimento em temperatura superior a 60°C, perder total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor.

Parágrafo único. O produto que apresentar tais falhas, dentro dos limites que apenas traduzam falta de técnica em sua elaboração ou extração, deve ser classificado como Mel de Cozinha.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 95.** O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar:

I – resíduos estranhos que traduzam falta de escrúpulos na extração e embalagem;

II – alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;

III – presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;

IV – acidez elevada, odor ou sabor anormal.

**Art. 96.** 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.

**Art. 97.** É proibido o emprego de açúcares ou soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

## CAPÍTULO VI DA IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTO

**Art. 98.** Todo produto de origem animal destinado ao beneficiamento e/ou entregue ao comércio, deverá estar identificado por meio de etiqueta ou rótulo registrado contendo carimbos oficiais, aplicados sobre o produto, vasilhame ou continentes.

Parágrafo único. O produto ou subproduto de origem animal em que não se aplica a identificação de que trata este artigo necessitará de documentação que comprove sua procedência de acordo com normas vigentes.

**Art. 99.** O produto de origem animal destinado à alimentação humana só poderá ser acondicionado ou embalado em recipiente ou continente, comprovadamente não nocivo à saúde humana.

**Art. 100.** Todo rótulo de continente de produto não destinado à alimentação humana deverá conter, além do carimbo da inspeção competente, a declaração “Impróprio para o Consumo Humano”.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 101.** O rótulo destinado a continente de produto próprio à alimentação dos animais conterà, além do carimbo de inspeção próprio, a declaração “Alimento para Animais”.

### **Seção I Da Rotulagem**

**Art. 102.** O rótulo deverá conter as seguintes informações:

I – denominação de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais próximas a sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro em relação à natureza e condições físicas do produto;

II – lista de ingredientes;

III – forma ou modo de conservação do produto;

IV – peso líquido;

V – identificação da origem, descrevendo:

a) o nome e o endereço do fabricante, produtor, fracionador ou empresa responsável, conforme o caso;

b) a localização do estabelecimento, especificando município e estado;

c) a razão social e o número de registro do estabelecimento no S.I.E;

d) a menção da expressão “Indústria Brasileira”;

VI – a identificação do lote, da data de fabricação, da embalagem, da validade mínima, indicando o dia e o mês, nesta ordem;

VII – instruções sobre preparo ou uso do produto, quando pertinentes, incluído a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

VIII – a classificação do estabelecimento produtor, de acordo com o previsto neste Decreto;

IX – a indicação do número do registro do produto da seguinte forma “Registro na ADAPEC-TOCANTINS sob o nº XXX do S.I.E da empresa”;

X – o carimbo de inspeção conforme determinado neste Decreto;

XI – demais exigências previstas em legislações ordinárias.





## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§1º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével, trazendo a validade mínima relativamente:

- I – ao mês e ano, para produtos com duração mínima superior a um ano;
- II – ao dia, mês e ano, para produtos com duração mínima não superior a um ano.

§2º A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões “Consumir antes de”; “Válido até”, “Validade”, “Vence em” ou “Vencimento”, seguida da data ou da indicação do local onde consta esta informação.

§3º A data de fabricação, conforme a natureza do continente ou envoltório, é impressa, gravada, declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo da ADAPEC-TOCANTINS.

§4º Em caso de impossibilidade de indicar o peso líquido do produto, deverá ser utilizada a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, acompanhado do respectivo peso da embalagem.

**Art. 103.** É proibido qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição errônea da origem e qualidade do produto, devendo essa proibição estender-se, a juízo da ADAPEC-TOCANTINS, às denominações impróprias.

### **Seção II Dos Carimbos de Inspeção e de seu Uso**

**Art. 104.** Os carimbos da Inspeção Estadual deverão:

- I – obedecer à descrição e aos modelos estabelecidos neste Decreto, respeitadas as dimensões, formas, diretrizes, tipo e corpo de letra;
- II – 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.
- III – constar, no número de registro do estabelecimento, as iniciais S.I.E. e, conforme o caso, as palavras “Inspeccionado ou Reinspeccionado”, tendo na parte superior a palavra “Tocantins”.

Parágrafo único. O carimbo da Inspeção Estadual representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da ADAPEC-TOCANTINS e constitui o sinal de garantia de que os mesmos foram inspeccionados pela autoridade competente.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 105.** Os modelos dos carimbos de inspeção a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pela ADAPEC-TOCANTINS, devem seguir as seguintes especificações:

I – Modelo1:

a) dimensão: 6 cm de diâmetro;

b) forma: hexágono perfeito;

c) dizeres: a palavra “Tocantins” em linha curva, de forma a acompanhar as duas retas superiores, a palavra “Inspeccionado” em linha horizontal, no meio do hexágono; a sigla “S.I.E.”, em linha horizontal próxima às retas inferiores, e entre a palavra “Inspeccionado” e a sigla da inspeção, o número de registro do estabelecimento, conforme o modelo;

d) uso: para carcaças de bovídeos, suídeos, equídeos, caprinos, ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto, de cada lado da carcaça;



II – Modelo 2:

a) dimensões: deve ser proporcional ao tamanho e dizeres do rótulo, respeitando o mínimo de 2 cm de diâmetro, legível e condicionado a aprovação do S.I.E. responsável pela avaliação;

b) forma: hexágono perfeito;

c) dizeres:



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

1. a palavra “Tocantins” em linha curva, de forma a acompanhar as duas retas superiores, a palavra “Inspeccionado”, em linha horizontal no meio do hexágono, a sigla “S.I.E.” em linha horizontal próxima às retas inferiores, e entre a palavra “Inspeccionado” e a sigla da inspeção, o número de registro do estabelecimento, conforme o modelo;

2. para produtos reinspeccionados e fracionados: a palavra “Tocantins” em linha curva, de forma a acompanhar as duas retas superiores, a palavra “Reinspeccionado” rente às retas inferiores, a sigla “S.I.E.” no meio do hexágono, na posição horizontal, o número do registro do estabelecimento entre a palavra “Reinspeccionado” e a sigla “S.I.E.”, conforme modelo;

3. uso: para embalagem, rótulo e outras identificações genéricas de produtos comestíveis;



### III – Modelo 3:

a) dimensões: 7 cm X 5 cm;

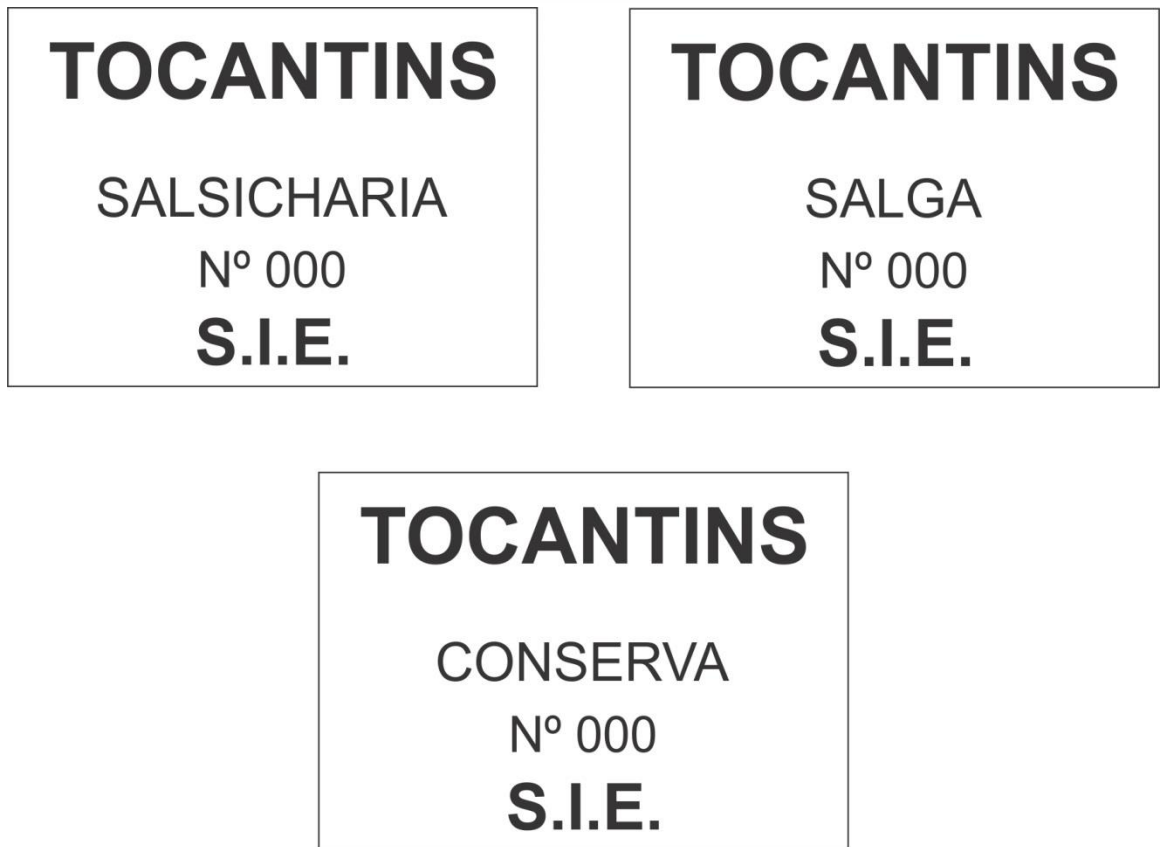
b) forma: retangular;

c) dizeres: a palavra “Tocantins” na parte superior, a sigla “S.I.E” na parte inferior, as especificações “Salga”, “Conserva” ou “Salsicharia”, o número de registro da empresa entre estas especificações e a sigla “S.I.E.”, conforme o modelo;

d) uso: para identificação de carcaças, parte de carcaças, cortes, aplicado diretamente sobre a superfície muscular, conforme destino dado pela inspeção.



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS



IV – Modelo 4:

a) dimensões: deve ser proporcional ao tamanho e dizeres do rótulo, respeitando o mínimo de 2 cm de lado, legível e condicionado à aprovação do S.I.E. responsável pela avaliação;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: a palavra “Tocantins” na parte superior, a sigla “S.I.E” na parte inferior, a palavra “Inspeccionado” no centro do quadrado; o número de registro da empresa entre a sigla S.I.E. e a palavra “Inspeccionado”;

d) uso: para produto não-comestível.



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS



TÍTULO VII  
DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA  
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 106.** Os produtos e matérias-primas de origem animal deverão ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para consumo.

§1º Os produtos e matérias-primas, que na reinspeção forem julgados impróprios para consumo humano, deverão ser destinados ao aproveitamento, a juízo da ADAPEC-TOCANTINS, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§2º No caso de ocorrer aproveitamento condicional e beneficiamento, a inspeção poderá autorizar, desde que seja submetido a processo apropriado, a liberação dos produtos e/ou matérias-primas.

**Art. 107.** Nenhum produto de origem animal poderá entrar em estabelecimento sob Inspeção Estadual sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento, também registrado na ADAPEC-TOCANTINS ou em serviço equivalente.

§1º A critério do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, poderá ser autorizado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo humano, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

§2º Havendo recusa do responsável pela fabricação ou despacho do produto apreendido, poderá a mercadoria, após inutilizada pela inspeção, ser aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimentos dotados de instalações apropriadas.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§3º A empresa proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deverá ser responsabilizada e punida, caso não comunicar ao servidor da ADAPEC-TOCANTINS a chegada do produto devolvido.

**Art. 108.** Na reinspeção de carne *in natura* conservada pelo frio, deverá ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§1º É obrigatória na reinspeção a verificação da temperatura e, sempre que necessário, a Inspeção Estadual verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne;

§2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 para considerar a carne ainda em condições de consumo.

**Art. 109.** Nos Entrepósitos onde se encontram depositados produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção estadual ou equivalentes, bem como nos demais locais, a reinspeção deverá, especialmente:

I – conferir a origem de fabricação do produto, certificando-se de que foi inspecionado pela ADAPEC-TOCANTINS ou serviço de inspeção equivalente;

II – identificar os rótulos com a composição e com as marcas oficiais do produto, bem como a data de fabricação, o prazo de validade, o número do lote e as informações sobre a conservação do produto;

III – verificar:

a) as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;

b) os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

IV – coletar amostras para exames físico-químicos e microbiológicos, sempre que necessários.

**Art. 110.** No caso de apreensão de matéria-prima ou produto desprovido de identificação, rótulo não aprovado, embalagem ou rótulo danificado ou ilegível, prazo de validade vencido, fraudado, falsificado, adulterado, ou produzido com qualquer divergência com o aprovado previamente pela Inspeção Oficial, este produto será apreendido e descartado ou destruído por meio eficaz.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

### CAPÍTULO I DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 111.** O produto e a matéria-prima de origem animal em trânsito intramunicipal e intermunicipal no estado do Tocantins, bem como adentrando nas barreiras sanitárias, estão sujeitos a fiscalização pela ADAPEC-TOCANTINS, nos limites da sua competência.

**Art. 112.** Os produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos registrados nos serviços oficiais de inspeção, atendidas as exigências deste Decreto e legislação específica, têm livre trânsito no Estado do Tocantins, desde que rotulados e/ou acompanhados de documentos sanitários oficiais.

§1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º Os veículos transportadores de produtos e matérias-primas de origem animal, refrigerados ou congelados, deverão ser providos de isolamento térmico e unidade de frio, mantendo a temperatura dos produtos nos níveis adequados a sua conservação, conforme legislação vigente.

§3º O trânsito de produtos e matérias-primas de origem animal deverá ser feito em veículos devidamente higienizados e em conformidade com as normas específicas relacionadas à espécie e a conservação do produto transportado.

**Art. 113.** Os produtos de origem animal que não necessitem de identificação por meio de marcas oficiais ou rótulos aprovados, quando em trânsito, devem estar acompanhados do “Certificado Sanitário” ou “Guia de Trânsito” ou outros documentos de acordo com a legislação pertinente, assim como as matérias-primas, produtos destinados ao aproveitamento condicional e produtos não comestíveis.

§1º As matérias-primas sem beneficiamento ou industrialização estão dispensadas dos documentos citados neste artigo, desde que comprovadamente estejam destinadas a estabelecimento sob inspeção oficial.

§2º As matérias-primas que apresentarem indícios de industrialização ou beneficiamento, salvo os casos em que esses processos tenham sido devidamente realizados em estabelecimentos registrados em serviço de inspeção oficial, deverão ser apreendidas e inutilizadas, devendo ser lavrados os autos de apreensão, inutilização e infração.

**Art. 114.** Todos os produtos e matérias-primas de origem animal em trânsito pelas rodovias do Estado do Tocantins devem estar de acordo com os arts. 117 e 118 deste Decreto, obrigatoriamente embalados, acondicionados e rotulados



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

em conformidade com a legislação vigente, ou devidamente acompanhados de documento sanitário oficial nos casos de produtos sem rotulagem, podendo ser fiscalizados pelos servidores do serviço oficial nos postos fixos ou volantes.

Parágrafo único. A empresa que receber leite *in natura* deverá fornecer ao Serviço de Inspeção Estadual a lista contendo os dados dos fornecedores.

**Art. 115.** É proibida a importação de produtos de origem animal quando procedentes de estados ou países de onde grassem doenças consideradas perigosas à segurança sanitária animal do Tocantins, de acordo com o que determina a legislação estadual específica.

**Art. 116.** Os produtos não destinados à alimentação humana e os subprodutos procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela ADAPEC-TOCANTINS só poderão ter livre trânsito se procedentes de áreas onde não grassem doenças contagiosas, bem como se acompanhados de documentação específica exigida pela legislação vigente.

**Art. 117.** Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual, quando em trânsito, deverão estar acompanhados do Certificado Sanitário ou documento equivalente.

**Art. 118.** A autoridade competente deverá apreender, inutilizar, descartar ou destruir produtos e matérias-primas de origem animal, quando for constatada adulteração, falsificação, fraude ou apresentarem-se impróprios para o consumo, uso ou comercialização nos termos deste Decreto.

**Art. 119.** Os servidores oficiais, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos veículos transportadores de matérias-primas e produtos de origem animal, bem como à documentação pertinente à carga.

Parágrafo único. Quando houver a necessidade de violação de lacre para verificação das condições e/ou natureza da carga, o servidor que realizar a verificação, se não constatadas inconformidades, deverá proceder à nova lacração, com lacre oficial, e mencionar o respectivo número do lacre no verso da nota fiscal e/ou Documento Sanitário, juntamente com carimbo oficial e assinatura do servidor.

**Art. 120.** Verificado o descumprimento deste Decreto, a mercadoria será apreendida pela ADAPEC-TOCANTINS, que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e inutilização, e auto de infração, se for necessário.

Parágrafo único. Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.





## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

### CAPÍTULO II DAS ANÁLISES LABORATÓRIAS

**Art. 121.** Os produtos de origem animal prontos para o consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estarão sujeitos a análises tecnológicas, físico-químicas, microbiológicas, toxicológicas, bromatológicas e outras que identifiquem resíduos e demais substâncias contaminantes. Essas análises devem ser realizadas em laboratórios oficiais, credenciados ou conveniados pela ADAPEC-TOCANTINS, seguindo cronograma estipulado por esta Agência.

**Art. 122.** Estão sujeitos a exames laboratoriais as matérias-primas, os produtos de origem animal, seus derivados, seus ingredientes, o gelo e a água de abastecimento.

§1º A amostra oficial deverá ser identificada e lacrada, com formulário próprio de solicitação oficial de análise assinado pelo servidor responsável pela coleta e por um responsável da empresa, sendo enviada ao laboratório oficial ou credenciado para realização das análises.

§2º Quando o interessado divergir do resultado da análise poderá requerer ao Serviço de Inspeção Estadual, dentro do prazo de 48 horas, nova análise da contraprova em seu poder.

§3º Confirmado o resultado da análise da matéria-prima, do produto ou da partida fora dos padrões estabelecidos, o Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária determinará sua destinação e demais sansões.

§4º Nos casos de produtos que apresentem prazo de validade curto, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova, as amostras enviadas para análises fiscais não serão colhidas em triplicata.

§5º Em casos excepcionais, se a quantidade ou a natureza do produto não permitir a colheita das amostras em triplicata, uma única amostra será encaminhada para o laboratório oficial, credenciado ou conveniado.

§6º Comprovada a violação ou mau estado de conservação da amostra de contraprova ou a expiração do prazo de validade, deve ser considerado o resultado da análise de fiscalização.

§7º As amostras para análises devem ser colhidas, manuseadas, acondicionadas, identificadas, conservadas e transportadas de modo a garantir a sua integridade física, química e microbiológica.

§8º Somente as amostras destinadas às análises físico-químicas deverão ser colhidas em triplicata.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 123.** As técnicas de exame e orientações analíticas são padronizadas pela legislação federal pertinente.

**Art. 124.** Os exames de caráter tecnológico visarão à técnica de elaboração dos produtos de origem animal, em qualquer de suas fases.

Parágrafo único. Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações ao S.I.E junto ao estabelecimento produtor.

**Art. 125.** Os exames físico-químicos e microbiológicos atenderão aos requisitos estabelecidos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos de cada produto e à legislação federal pertinente.

**Art. 126.** Os custos com acondicionamento, transporte e análises dos exames físico-químicos e microbiológicos correrão por conta do estabelecimento registrado que deu origem à amostra.

**Art. 127.** O S.I.E poderá, a seu critério e sempre que julgar necessário, exigir análises laboratoriais extraordinárias, a serem realizadas em laboratórios particulares, sempre que suspeitar de fraude, adulteração, falsificação ou quaisquer inconformidades na matéria-prima ou produto final.

§1º Os custos com acondicionamento, transporte e despesas relativas às análises serão de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

§2º A critério do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, o lote do produto referido neste artigo poderá ser mantido sob apreensão até a conclusão das análises laboratoriais.

## TÍTULO VIII DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES

### CAPÍTULO ÚNICO DO PROCESSO ADMINISTRATIVO PUNITIVO

**Art. 128.** As normas e instruções referidas neste Decreto disciplinam o processamento de autuações, defesas e recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

**Art. 129.** O Auto de Infração é o documento que gera o processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em três vias pelo Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, com precisa clareza, e sem rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos pela ADAPEC-TOCANTINS.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

§1º O Auto de Infração que traga em seu bojo elementos que determinem com segurança a falta cometida e que possibilite a defesa do autuado, ainda que haja incorreções ou omissões, não será invalidado.

§2º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este poderá ser lavrado em qualquer outro local, cumprindo à ADAPEC-TOCANTINS, neste caso, encaminhar o documento ao autuado por via postal com comprovante de recebimento, ou por qualquer outro meio idôneo.

**Art. 130.** Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária dela regularmente o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito no caso de descumprimento.

Parágrafo único. O prazo para cumprimento da obrigação subsistente, em ocorrências excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, de forma que cabe ao S.I.E. a definição dos critérios e fatores determinantes, que serão levados ao conhecimento do autuado.

**Art. 131.** O Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária é responsável pela declaração que fizer em documentos fiscais de sua lavratura, ficando sujeito às sanções, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma da Lei.

**Art. 132.** Lavrado o Auto de Infração, o Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária deverá:

I – fornecer cópia da autuação ao proprietário do estabelecimento ou a quem o representa, informando-o do prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as sanções a que está sujeito;

II – vencido o prazo, apresentada ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhado do Relato de Fatos ao S.I.E.

**Art. 133.** O autuado terá o prazo de trinta dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§1º A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregues ao serviço de protocolo da ADAPEC-TOCANTINS.

§2º Todos os prazos mencionados neste Decreto são contados nos termos da legislação processual civil pátria.



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**Art. 134.** Serão inscritos em Dívida Ativa, para cobrança judicial, os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta dias, contados da data em que a decisão, na via administrativa, se tornar definitiva.

Parágrafo único. Os valores de que trata o *caput* deste artigo são correspondentes à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos empregados em exames e serviços especializados na execução das atividades de fiscalização a que se referem este Decreto e as normas complementares.

**Art. 135.** Os valores referentes ao Erário e às multas na aplicação do disposto neste Decreto serão recolhidos ao Fundo de Defesa Agropecuária – FUNPEC.

### **Seção Única** **Das Infrações e Sanções Administrativas**

**Art. 136.** Constitui infração toda ação ou omissão que importe na inobservância ou na desobediência aos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§1º Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§2º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

**Art. 137.** Além das infrações previstas neste Decreto, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem, burlem ou embarcem a ação do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária no exercício de suas funções.

**Art. 138.** As infrações a este Decreto e às normas complementares serão punidas administrativamente, sem isentar o infrator da responsabilização cível e criminal a que estiver sujeito.

Parágrafo único. Havendo indícios de que a infração constitua crime ou contravenção, a ADAPEC-TOCANTINS deverá informar ao órgão policial ou à autoridade competente.

**Art. 139.** Para imposição da sanção e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

I – as circunstâncias atenuantes e agravantes;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

II – a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;

III – a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

IV – os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

### **Art. 140.** São circunstâncias atenuantes:

I – o fato de a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

II – a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade do agente de entender o caráter ilícito do fato;

III – a reparação ou minoração das consequências do ato lesivo à saúde ou à economia pública, promovidas espontânea e imediatamente pelo infrator;

IV – coação resistível para a prática do ato;

V – o fato de ser o infrator primário e a falta cometida ser de natureza leve ou moderada.

### **Art. 141.** São circunstâncias agravantes:

I – o fato:

a) de ser o infrator reincidente;

b) de a infração ter sido praticada para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano de material ou produto contrário à legislação sanitária;

c) de o infrator ter:

1) coagido outrem à execução material da infração;

2) agido com dolo direto ou eventual, fraude ou má-fé ou se utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;

3) dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção do Inspetor de Defesa Agropecuária;



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

II – o fato de a infração causar consequência calamitosa à saúde ou à economia pública;

III – a não adoção de providências por parte do infrator, tendentes a evitar ou minorar os resultados da infração, se comprovado seu conhecimento quanto à irregularidade ou ao ato lesivo à saúde ou economia pública.

**Art. 142.** Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da sanção considerará aquelas preponderantes.

**Art. 143.** Os infratores sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

I – notificação;

II – multa;

III – apreensão dos produtos;

IV – condenação ou destruição dos produtos;

V – suspensão das atividades do estabelecimento;

VI – interdição parcial do estabelecimento;

VII – interdição total do estabelecimento;

VIII – cancelamento do registro.

§1º As sanções administrativas poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme a gravidade das irregularidades apuradas, o risco à incolumidade pública e a urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

§2º Cumpre, concorrentemente, aos Inspectores de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária lotados na ADAPEC-TOCANTINS a apreensão, condenação ou destruição dos produtos, bem como a suspensão das atividades e a interdição do estabelecimento infrator, até que os atos de polícia administrativa, de medidas emergenciais e de natureza cautelar, sejam executados.

**Art. 144.** A sanção de notificação será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovida de má-fé ou dolo.

**Art. 145.** As multas serão aplicadas nos casos de conduta infracional ou quando houver dolo ou má-fé manifesta, ou a cargo do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, quando constatar



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

irregularidades que considerar passíveis de sanção, conforme as disposições deste Decreto.

**Art. 146.** Nos casos de reincidências passíveis de multa, o valor será dobrado, independente do valor de enquadramento das faltas, sem prejuízo das demais sanções administrativas.

Parágrafo único. Considera-se reincidência de infração uma conduta que, previamente tipificada pela legislação pertinente ao S.I.E como ilícita, capitulada no mesmo grupo e item, tenha sido cometida por idêntica pessoa, natural ou jurídica, ou pelos sucessores, dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente à infração anterior.

**Art. 147.** Para o cálculo das multas será adotada a moeda corrente.

**Art. 148.** A sanção de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos e intervalos:

I – de R\$ 1.000,00 a R\$ 2.500,00, nas faltas consideradas leves, quando:

- a) operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- d) não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas nos ambientes refrigerados;
- e) não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do S.I.E;
- f) não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;
- g) não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;
- h) não oferecerem aos funcionários uniformes limpos ou completos;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

i) permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;

j) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal:

1. de pessoas que, sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;

2. de pessoas portadoras de moléstias infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

3. de pessoas estranhas às atividades, sem a prévia autorização do S.I.E;

k) não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria-prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;

l) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

m) não promoverem continuamente o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças nas instalações e áreas circundantes;

n) não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;

o) utilizarem, nas áreas de manipulação dos alimentos, procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

p) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes e outros produtos e substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados, utensílios e equipamentos utilizados;

q) não promoverem a atualização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro na ADAPEC-TOCANTINS;

r) não fornecerem à ADAPEC-TOCANTINS, até o dia dez de cada mês, os relatórios mensais solicitados pelo S.I.E, bem como a entrega dos cronogramas referentes às supervisões/auditorias no prazo estipulado;

II – de R\$ 2.501,00 a R\$ 4.500,00, nas faltas consideradas moderadas, quando:





## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

- a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;
- b) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo o abate dos animais;
- c) não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;
- d) não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;
- e) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;
- f) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria-prima ou ingrediente contendo parasitas, micro-organismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;
- g) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo com normas e procedimentos técnicos sanitários;
- h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria-prima ou materiais contaminados;
- i) não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;
- j) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;
- k) embalem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- l) realizarem operações de carga ou descarga em local impróprio, expondo matérias-primas e produtos ao risco de contaminação;
- m) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal:
  - 1. em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

2. em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;

n) transportarem produtos de origem animal:

1. em veículos não apropriados ao seu tipo, à sua higiene e sua conservação;

2. provenientes de estabelecimentos com inspeção permanente desacompanhados de Certificado Sanitário emitido pelo Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária responsável pela sua inspeção; ou transportarem produtos de origem animal não-comestível sem os devidos documentos sanitários oficiais exigidos pela legislação pertinente, excepcionado o leite a granel;

3. embalados, acondicionados e rotulados em desacordo com a legislação da ADAPEC-TOCANTINS;

o) não cumprirem os prazos fixados relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

p) utilizarem instalações, equipamentos ou utensílios para fins diversos daqueles previamente estabelecidos ou acordados com a ADAPEC-TOCANTINS;

q) permitirem:

1. que funcionários sem uniforme ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;

2. o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, material de envase ou alimentos terminados, assim como a qualquer dependência na qual se processam alimentos ou produtos de origem animal;

3. o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;

r) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;

s) não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

t) apresentar reincidência nos resultados das análises físico-químicas fora dos padrões estipulados pela legislação vigente;

III – de R\$ 4.501,00 a R\$ 7.000,00, nas faltas consideradas graves, quando:

a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiverem à disposição do serviço oficial, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou microbiológicas ou quaisquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

c) não possuírem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pela ADAPEC-TOCANTINS para este fim;

d) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

e) realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registradas no S.I.E ou serviço equivalente;

f) comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constem todas as informações exigidas na legislação da ADAPEC-TOCANTINS;

g) empregarem processo de abate não autorizado pela ADAPEC-TOCANTINS;

h) não encaminharem, no prazo determinado, o documento solicitado pela ADAPEC-TOCANTINS relacionado à sanidade animal ou à preservação da saúde pública;

i) promoverem medidas de erradicação de pragas, roedores ou insetos nas dependências industriais, através do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

j) impedirem, dificultarem ou embaraçarem, por qualquer meio ou forma, as ações do serviço oficial ao desempenho das atividades de que trata este Decreto e normas complementares;



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

k) não possuírem manuais dos programas relacionados ao controle de qualidade atualizado, implantado e em perfeito cumprimento, conforme legislação vigente;

IV – de R\$ 7.001,00 a R\$ 10.000,00, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

a) promoverem, sem prévia autorização da ADAPEC-TOCANTINS, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial;

b) abaterem animais na ausência de Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;

c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

d) não notificarem imediatamente a ADAPEC-TOCANTINS da existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades, de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária, nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

e) não cumprirem as determinações do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária relacionadas à inspeção *ante mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

f) não darem a devida destinação aos produtos condenados;

g) fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados na ADAPEC-TOCANTINS;

h) fizerem uso de embalagens, carimbos ou rótulos não registrados na ADAPEC-TOCANTINS.

i) utilizarem água não potável no interior das instalações;

j) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

k) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

l) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização do S.I.E;

m) desenvolverem, sem autorização do S.I.E, atividades nas quais estão suspensos ou interditados;



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

n) utilizarem, sem autorização do S.I.E, máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

o) utilizarem ou derem destinação diversa da determinada pelo S.I.E aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado, utilizado na fabricação ou no beneficiamento;

p) desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no S.I.E;

q) apresentar resultados nas análises oficiais fora dos padrões estipulados pela legislação vigente que representem risco iminente à saúde pública;

r) envolverem comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência, corrupção, bem como intimidar ou permitir intimidação aos servidores do S.I.E.

§1º Quando a mesma conduta infracional for passível de multa em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§2º O S.I.E poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, condutas ou procedimentos considerados infringentes às disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo, observadas a natureza e a gravidade.

**Art. 149.** O infrator condenado à sanção de multa deverá recolhê-la no prazo de trinta dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa.

**Art. 150.** A sanção de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Decreto , será aplicada quando os mesmos:

I – forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;

II – forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

a) danificados por umidade ou fermentação;

b) infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;

c) rançosos, mofados ou bolorentos;

d) com características físicas ou organolépticas anormais;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

e) contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

III – apresentarem adulteração, fraude ou falsificação;

IV – contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V – forem transportados fora das condições exigidas;

VI – apresentarem-se com a data de validade vencida.

VII – estiverem sem rótulo ou com rótulo danificado, com informações ilegíveis ou não aprovado pelo S.I.E no qual a indústria é registrada.

§1º Quando efetivada a apreensão de produtos de origem animal em caráter cautelar, com objetivo de se preservar a saúde pública, deverá o Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária competente lavrar o Auto de Apreensão em três vias.

§2º O Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, após proceder à apreensão, deverá:

I – nomear depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;

II – promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, quando:

a) a precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a saúde pública;

b) apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;

c) contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

d) forem transportados fora das condições exigidas;

e) apresentarem data de validade vencida;

f) forem clandestinos;



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

g) estiverem sem rótulo ou com rótulo danificado, com informações ilegíveis ou não aprovado pelo S.I.E.

**Art. 151.** Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras sanções, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos, o Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, após a reinspeção, poderá:

I – autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias-primas ou afins;

II – autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição de risco à saúde pública;

III – determinar sua condenação e destruição em situações diferentes das definidas neste artigo.

Parágrafo único. O rebeneficiamento ou o aproveitamento para fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob supervisão do Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, não direcionados a este fim os produtos clandestinos.

**Art. 152.** Não fazendo jus à indenização e sujeitos às sanções previstas neste Decreto, cabe aos proprietários ou responsáveis arcar com as despesas ou ônus advindos de retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares.

**Art. 153.** Consideram-se adulterações atos, procedimentos ou processos que:

I – utilizem matéria-prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;

II – adicionem, sem prévia autorização do órgão competente, substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indicarem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

**Art. 154.** São considerados fraudes atos, procedimentos ou processos que, artificialmente:

I – modifiquem, desfigurem ou deformem, de forma a ocultar, disfarçar ou dissimular características da matéria-prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e determinações fixadas pela legislação sanitária e de saúde vigentes;

II – façam uso não autorizado de selos oficiais;



## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

III – substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

IV – alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria-prima;

V – objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;

VI – consistam em operações de manipulação e elaboração que visem a estabelecer falsa impressão à matéria-prima ou ao produto de origem animal.

**Art. 155.** São considerados falsificações atos, procedimentos ou processos que:

I – constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal;

II – utilizem denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 156.** A sanção de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Decreto, será aplicada quando:

I – forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II – não forem tempestivamente efetivadas as medidas determinadas pela autoridade competente com objetivo de remover o risco à incolumidade pública implicado no seu consumo ou não destruição.

§1º Quando a condenação ou destruição de produtos de origem animal for efetivada em caráter cautelar com vistas à preservação da incolumidade pública, o Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária competente deverá lavrar o Auto de Inutilização em três vias.

§2º A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária identificá-las no próprio Auto de Inutilização.

**Art. 157.** A interdição das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento no qual o proprietário ou responsável pelo





## GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

estabelecimento foi orientado pelo Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, relativo à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias-primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§1º A revogação da interdição:

I – é efetivada pelo Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, através de Termo de Liberação circunstanciado;

II – está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§2º A revogação da interdição das atividades de que trata este artigo não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras sanções.

**Art. 158.** A interdição deverá ser aplicada, independentemente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima e afins ou em caráter cautelar, com vistas à preservação da saúde pública.

**Art. 159.** A sanção de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§1º A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§2º A sanção de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

**Art. 160.** A sanção de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

I – estabelecimento não registrado no S.I.E ou que não tenha efetuado seu cadastramento no prazo estipulado pela ADAPEC-TOCANTINS;

II – comprovado descumprimento das determinações do S.I.E relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

III – desenvolvimento desautorizado de atividade, processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interdito pelo S.I.E.

Parágrafo único. A interdição total do estabelecimento pelo S.I.E, como sanção ou medida cautelar com vistas à preservação da incolumidade pública, impõe ao Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária a lavratura do Auto correspondente.

**Art. 161.** A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I – requerimento do interessado dirigido ao S.I.E, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II – aprovação prévia pelo Inspetor de Defesa Agropecuária com formação em Medicina Veterinária, firmada em Laudo Técnico circunstanciado com certificação da correção das irregularidades.

**Art. 162.** A sanção de cancelamento do registro do estabelecimento no S.I.E será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I – quando apurada e comprovada, em regular processo administrativo e específica inspeção realizada pelo S.I.E, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II – na hipótese de funcionamento desautorizado de estabelecimento regularmente interdito pelo S.I.E;

III – quando o estabelecimento com registro prévio no S.I.E não cumprir o avençado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução, ressalvadas as causas decorrentes de fato jurídico natural extraordinário.

Parágrafo único. Nas circunstâncias previstas no inciso III deste artigo, é obrigatório constar do respectivo procedimento parecer subscrito pelo Presidente da ADAPEC-TOCANTINS, manifestando-se favoravelmente ao cancelamento do registro do estabelecimento.

**Art. 163.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Art. 164.** É revogado o Decreto 343, de 4 de novembro de 1996.

Paço Municipal Eurípedes Pereira Coelho, em Miracema do Tocantins, aos 7 dias do mês de dezembro de 2017; 196º da Independência, 129º da República e 29º do Estado.



GOVERNO DO ESTADO DO TOCANTINS

**MARCELO DE CARVALHO MIRANDA**  
Governador do Estado

**Télio Leão Ayres**  
Secretário-Chefe da Casa Civil

**Humberto Viana Camêlo**  
Presidente da Agência de Defesa  
Agropecuária do Estado do Tocantins –  
ADAPEC-TOCANTINS