



DIÁRIO OFICIAL

DO DISTRITO FEDERAL

Brasília, sexta-feira 07 de fevereiro de 1992

SUPLEMENTO

ANO XVI Nº 027

GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE AGRICULTURA

**Regulamento da inspeção sanitária e industrial
dos produtos de origem animal
no Distrito Federal**

Aprovado pelo decreto nº 13.770,

de 06 de fevereiro de 1992

DECRETO N.º 13.770 DE 06 DE fevereiro DE 1992

Aprova o regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, no Distrito Federal.

O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o inciso II do artigo 20 da Lei nº 3.751, de 13 de abril de 1960, e nos termos do que dispõe o artigo 19 da Lei nº 229, de 10 de janeiro de 1992,

R E S O L V E :

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, que a este acompanha.

Art. 2º - O presente decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se as disposições em contrário.

Distrito Federal, 06 de fevereiro de 1992.
104º da República e 32º de Brasília

JOAQUIM DOMÍNGOS RORIZ

NURI ANDRAUS GASSANI

Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial

dos Produtos de Origem Animal

no Distrito Federal

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente Regulamento, de acordo com a Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25/05/62 e conforme dispõe a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, estabelece as normas que regulam em todo o Distrito Federal a Inspeção e Reinspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, na forma da Lei nº 229, de 10 de janeiro de 1.992.

Art. 2º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, será exercida pela Secretaria de Agricultura e Produção, através da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - DIPOVA e abrange:

- I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados;
- II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição da água para consumo e o escoamento das águas residuais;
- III - o funcionamento dos estabelecimentos referidos no Artigo 7º da Lei nº 229 de 10 de janeiro de 1992;
- IV - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos 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 embalagem e rotulagem de produtos e sub-productos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento e Normas Federais ou fórmulas aprovadas;

- VII - a classificação de produtos e sub-produtos, de acordo com os tipos e padrões previstos no Regulamento e Normas Federais ou fórmulas aprovadas;
- VIII - os exames microbiológicos, histológicos e físico-químicos das matérias primas ou produtos;
- XI - as matérias primas nas fontes produtoras e intermediárias;
- X - os meios de transportes de animais vivos, os produtos derivados e suas matérias primas destinadas à alimentação humana;

Art. 3º - Os técnicos em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional fornecida pela Secretaria de Agricultura e Produção, contendo a sigla DIPOVA, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

Parágrafo Único - É obrigatória a prévia apresentação da Carteira de Identidade Funcional, sempre que o técnico em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

TÍTULO II

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 4º - Estão sujeitos a registros os seguintes estabelecimentos:

- I - matadouros de bovinos, matadouros de suínos, abatedouros de aves e coelhos, matadouros de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábricas de conservas, fábricas de embutidos, charqueadas, fábrica de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos de origem animal não comestíveis;
- II - usinas de processamento de leite, fábricas de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;
- III - entreposto de pescado e fábrica de conservas de pescado;
- IV - entreposto de ovos e fábrica de conservas de ovos;
- V - apiários;
- VI - matadouros de abastecimento regionalizado e Estâncias Leiteiras.

Parágrafo Único - Para os estabelecimentos descritos neste artigo poderá anteceder ao registro definitivo a concessão de registro provisório, a critério da DIPOVA.

Art. 5º - O registro será requerido à Secretaria de Agricultura, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - requerimento dirigido ao Secretário de Agricultura do Distrito Federal, solicitando o Registro e a Inspeção pela DIPOVA - Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal;
- II - licença prévia concedida pela SEMATEC e liberação concedida pela CAESB;
- III - planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo;
- IV - relação discriminada do maquinário e fluxograma com especificações volumétricas e capacidade em energia elétrica;
- V - Registro na Junta Comercial do Distrito Federal (fotocópias da constituição e demais atos de alterações);
- VI - documento que comprove a posse ou permissão de uso do terreno;
- VII - registro no Cadastro Geral de Contribuintes - CGC, (fotocópia);
- VIII - inscrição na Secretaria da Fazenda do Distrito Federal (fotocópia);
- IX - liberação concedida pelo setor de obras.

Parágrafo Único - Precedendo a solicitação do registro referido neste artigo, o interessado deverá encaminhar carta-consulta acompanhada do pré-projeto à SEMATEC para obtenção da Licença Prévia e análise preliminar por parte da DIPOVA.

Art. 6º - As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos a Inspeção Distrital, sem que os projetos tenham sido aprovados pela DIPOVA e com a licença de instalação concedida pela SEMATEC.

Art. 7º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só podem ser feitas após aprovação prévia dos projetos pela DIPOVA e SEMATEC.

Art. 8º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia de boletim oficial de exame de água de consumo do estabelecimento, que deve se enquadrar nos padrões microbiológicos e físico-químicos.

Art. 9º - Satisfeitas as exigências fixadas nos artigos 5º e 8º, o Diretor da DIPOVA autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO" ou "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO".

Parágrafo Único - Na hipótese de expedição de "TÍTULO DE REGISTRO PROVISÓRIO" deverá o documento conter a data limite de sua validade.

Art. 10 - O estabelecimento que interromper seu funcionamento por espaço superior a 12 (doze) meses só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo Único - Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 18 (dezoito) meses, poderá ser cancelado o respectivo registro.

Art. 11 - O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto à DIPOVA.

Art. 12 - Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupos e pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

TÍTULO III

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13 - Para aprovação dos estabelecimentos de produtos de origem animal devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de luz natural e artificial, e de ventilação

suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

- II - possuir pisos e paredes lisos de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;
- III - possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;
- IV - dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separados, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- V - dispor de mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;
- VI - dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;
- VII - dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;
- VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, as necessidades do trabalho;
- IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de sub-produtos não comestíveis;
- X - dispor de rede de esgotos em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para a retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de

dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para a destinação final;

- XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;
- XII - possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;
- XIII - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de sub-produtos não comestíveis;
- XIV - dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa.
- XV - dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

CAPÍTULO I

ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

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

- I - Matadouro
- II - Abatedouro Público
- III - Matadouro para Abastecimento Regionalizado
- IV - Charqueada
- V - Fábrica de Conservas
- VI - Fábrica de Produtos Gordurosos
- VII - Entrepasto de Carnes e Derivados
- VIII - Fábrica de Produtos Derivados não Comestíveis.

§ 1º - Entende-se por "Matadouro" o estabelecimento industrial cujos produtos serão destinados ao comércio no Distrito Federal, dotado de instalações completas e equipamento adequado para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das es

pécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito dos subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio.

§ 2º - O Abatedouro Público, criado pela Lei nº 178 de 01 de novembro de 1991 é regido por regulamento próprio em cumprimento ao estabelecido no artigo 5º da citada Lei.

§ 3º - Entende-se por "Matadouro para Abastecimento Regionalizado" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne processada e/ou em natureza ao comércio regional. O matadouro para abastecimento regionalizado será implantado em área rural e abaterá, obrigatoriamente, apenas animais oriundos do plantel local ou de propriedades rurais vizinhas, caso em que esses plantéis vizinhos deverão pertencer a produtores associados e submetidos a um programa único de defesa sanitária animal.

§ 4º - Entende-se por "Charqueada" o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "Fábrica de Conservas" o estabelecimento que industrializa a carne das várias espécies de açougue, sem sala de matança anexa, e que em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "Fábrica de Produtos Gordurosos" o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de Gorduras, excluída a manteiga, adicionadas ou não de matérias primas de origem vegetal.

§ 7º - Entende-se por "Entrepasto de Carnes e Derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, manipulação, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas congeladas das diversas espécies de açougues e outros produtos animais.

§ 8º - Entende-se por "Fábrica de Produtos Derivados não Comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana.

Art. 15 - Considera-se "Carne de Açougue" as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente e que procede dos animais

abatidos sob inspeção veterinária.

§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria prima) devem-se entender as massas musculares despojadas de gordura, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Considera-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, além dos pés, mãos e cauda.

Art. 16 - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos, para efeito de reinspeção, desde que venham acompanhados dos respectivos certificados de inspeção, as suas carcaças podem ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "Carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá as "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, dão: os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

Art. 17 - A simples designação "produto", subproduto; "mercadoria" ou "gêneros", significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou suas matérias primas".

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIDAMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 18 - As normas de implantação de funcionamento dos "Matadouros para Abastecimento Regionalizado", bem como o seu sistema de inspeção associado a programa específico de defesa sanitária animal, e ainda, o sistema de comercialização dos seus produtos, serão detalhados por Ato do Secretário de Agricultura, conforme dispõe o Art. 19 da Lei nº 229 de 10 de janeiro de 1992, observado o § 3º do artigo 14 deste Regulamento.

Art. 19 - Os demais estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I - ser localizados em área Suburbana ou Rural ,
dispor de suficiente "pé direito" nas salas
de matança, de modo a permitir a instalação
dos equipamentos, principalmente da trilhagem
aérea, numa altura adequada à manipulação das
carcaças higiênicamente, e demais matérias
primas;
- II - dispor de currais e/ou pocilgas cobertas con
venientemente pavimentadas e providas de bebe
douros;
- III - dispor, no caso de estabelecimentos de abate,
de meios que possibilitem a lavagem e a desin
fecção dos veículos utilizados no transporte
dos animais;
- IV - dispor, de acordo com a classificação do esta
belecimento, de dependências de matança sufi
cientemente amplas para permitir o normal de
senvolvimento das respectivas operações, com
dispositivos que evitem o contato das carca
ças com o piso ou entre si, bem como o conta
to manual direto dos operários durante a movi
mentação das mesmas;
- V - dispor, nos estabelecimentos de abate, de de
pendências para o esvaziamento e limpeza dos
estômagos e intestinos, a manipulação de cabe
ças e línguas e das demais vísceras comestí
veis;
- VI - dispor, de acordo com a classificação do esta
belecimento, de graxaria para o aproveitamen
to de matérias primas gordurosas e subprodu
tos não comestíveis, de câmaras frias, de
sala de desossa, de dependências tecnicamente
necessárias à fabricação de produtos de salsi
charia e conservas, de depósito e salga de
couros, de salga e ressalga e secagem de car
ne, de depósito de subprodutos não comesti
veis e de depósitos diversos, proporcionais à
capacidade do estabelecimento;
- VII - dispor de equipamento completo e adequado,
tais como, plataformas, mesas, carros, caixas,
estrados, pias, esterilizadores, e outros, uti

lizados em quaisquer das fábricas de recebimento e industrialização da matéria prima e do preparo de produtos, em número suficiente e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

VIII - possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros componentes' de acordo com a finalidade do estabelecimento;

IX - dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades' do estabelecimento, bem como de instalações de vapor de água em todas as dependências ' de manipulação e industrialização.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos destinados ao abate de AVES e COELHOS, devem satisfazer as condições seguintes:

a) dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

b) dispor de mecanismo que permita realizar as operações' de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toilete) com as aves ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;

c) dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

d) dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem, ou de esfolagem, no caso de coelhos;

e) dispor de dependências para as operações de evisceração, toilete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

f) dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaças.

CAPÍTULO II

ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20 - Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - postos de leite e derivados;
- II - estabelecimentos industriais;
- III - Estâncias Leiteiras.

§ 1º - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 2º - Entende-se por "estabelecimentos industriais" os destinados ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, e expedição.

§ 3º - Entende-se por "Estâncias Leiteiras" as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento regionalizado.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21 - A implantação e funcionamento das Estâncias Leiteiras, bem como o seu sistema de inspeção associado a um programa específico de defesa sanitária animal, serão detalhados por ato do Secretário de Agricultura e Produção, conforme faculta o artigo 19 da Lei nº 229 de 10 de janeiro de 1992.

Art. 22 - Os demais estabelecimentos de leite e derivados, devem satisfazer as seguintes exigências:

- I - as seções industriais deverão possuir pé direito com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos e sem comprometer a qualidade dos produtos.
- II - possuir dependências ou local próprio para a higienização dos vasilhames e carros tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;
- III - dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;
- IV - ter dependências para recebimento da matéria prima ou produtos, bem como laboratório de análises, quando for o caso;
- V - quando destinados à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa desorada, enformada ou não, destinada à FABRICAÇÃO DE QUEIJOS de massa cozida, semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína:
- a) - ter dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para as máquinas de produção de frio;
- b) - ter câmara fria;
- VI - Quando destinados ao resfriamento do leite, seção, pré-beneficiamento e remessa em carros tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outros estabelecimentos:
- a) - possuir dependências para pré-beneficiamento da matéria prima devidamente instalada;
- VII - Quando destinados ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos DERIVADOS DE LEITE, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição;
- a) - possuir dependências para a elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

201

b) - ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens V e VI, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados;

VIII - quando destinados ao beneficiamento de leite para o CONSUMO DIRETO, ou para outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

a) - ter dependências para análises físico-químicas e microbiológicas, para o beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados;

IX - quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, e desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de QUEIJO FUNDIDO E/OU QUEIJO RALADO:

a) - ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

b) - dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ou queijo ralado.

CAPÍTULO III

ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 23 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I - entreposto de pescado;
- II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conservas de pescado" o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

SEÇÃO I

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 24 - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I - nos estabelecimentos que recebam, manipulem e comercializem PESCADO, RESFRIADO E CONGELADO e/ou se dediquem à sua INDUSTRIALIZAÇÃO para consumo humano, sob qualquer forma;

201

a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição do gelo de comprovada qualidade sanitária;

c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação;

d) dispor de equipamento adequado à hipercloreção de água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

f) dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis, podendo, em casos especiais, ser dispensada esta exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

g) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

h) dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem, podendo em casos especiais ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas

adequadas ao seu armazenamento;

l) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de depósito de sal;

m) dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos;

II - Os estabelecimentos destinados à ESTOCAGEM de pescado frigorífico devem dispor de câmara frigorífica adequada ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;

III - Os estabelecimentos destinados à FABRICAÇÃO de SUBPRODUTOS não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

a) dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pe^{sca}do;

b) localizar-se preferentemente afastados do perímetro urbano;

c) dispor, conforme o caso, de instalações e equipamento para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

CAPÍTULO IV

ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHAS

Art. 25 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - apiário;

II - entreposto de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por "apiário" o estabelecimento destinado à produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por "entreposto de mel e cera de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas.

SEÇÃO I

FUNIONAMENTO DE ESTABELECIMENTO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 26 - Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverão satisfazer as seguintes exigências:

- I - dispor de dependências de recebimento;
- II - dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO V

ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 27 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I - entreposto de ovos;
- II - fábrica de conserva de ovos.

§ 1º - Entende-se por "entreposto de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por "fábrica de conserva de ovos" o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

SEÇÃO I

FUNIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 28 - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer as seguintes condições:

- I - dispor de sala ou área coberta para recepção dos ovos;
- II - dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

- III - dispor de área para classificação comercial;
- IV - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
- V - dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização.

Parágrafo Único - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

CAPÍTULO VI

HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos de rotina e industriais, dando-se conveniente destino às águas servidas e residuais.

Parágrafo Único - A Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal - DIPOVA, ouvida a SEMATEC, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 30 - O maquinário, carros, tanques, vagões, caixas, mesas, demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar equívocos entre os destinos de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações COMESTÍVEIS e NÃO COMESTÍVEIS.

Art. 31 - Os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pela DIPOVA.

Art. 32 - Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cuidadosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização da Inspeção Distrital, não sendo permitido o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único - É proibida a permanência de cães, gatos e outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos e locais de coleta de matéria prima.

Art. 33 - Todo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros.

Art. 34 - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necrópsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com antissépticos apropriados.

Art. 35 - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 36 - É proibido empregar na coleta, embalagem, ou conservação de matérias primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 37 - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infecto-contagiosa ou repugnante e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será IMEDIATAMENTE AFASTADA DO TRABALHO, cabendo à Inspeção Distrital comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 38 - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 39 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 40 - A DIPOVA - poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessário, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO III

OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

Art. 41 - Aos proprietários de estabelecimentos competem:

- I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente Regulamento;
- II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostra para exames de laboratório;
- III - fornecer aos empregados e funcionários da inspeção uniformes completos e adequados aos diversos serviços uma ou mais vezes ao ano, de acordo com a recomendação da DIPOVA;
- IV - fornecer até o 10º (décimo) dia útil de cada mês os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento da taxa de expediente devidamente quitadas pela repartição arrecadadora da Secretaria da Fazenda;
- V - dar aviso antecipado de 24 (vinte quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;
- VI - avisar, com antecedência, da chegada de animais a serem abatidos e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Distrital;
- VII - quando o estabelecimento funcionar em regime de inspeção permanente e estiver afastado do perímetro urbano, fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, no caso de não haver meio de transporte público fácil e acessível, condições que serão avaliadas pela DIPOVA;
- VIII - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção quando os horários para as refeições não permitir que os servidores as façam em suas residências, a juízo da Inspeção, junto ao estabelecimento;

- IX - fornecer material próprio e utensílios para guarda ,
conservação e transporte de matérias e produtos nor
mais e peças patológicas, que devem ser remetidas ao
laboratório;
- X - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e
outro material destinado à Inspeção Distrital para
seu uso exclusivo;
- XI - fornecer material próprio, utensílios e substâncias
adequadas para os trabalhos de limpeza, desinfecção,
esterilização de instrumentos, aparelhos ou instala
ções;
- XII - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Dis
trital, para recebimento e guarda de matérias primas
procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção
ou de retorno de centros de consumo, para serem re
inspeccionadas bem como para seqüestro de carcaças ,
matérias primas e produtos suspeitos;
- XIII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturaçã
o de produtos condenados, quando não houver instala
ções para sua imediata transformação;
- XIV - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessá
rios, a juízo da Inspeção Distrital, para análise de
matérias primas ou produtos no laboratório do estabe
lecimento;
- XV - manter em dia o registro do recebimento de animais e
matérias primas, especificando procedência e quali
dade, produtos fabricados, saída e destino dos mes
mos;
- XVI - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos
técnicos do estabelecimento;
- XVII - recolher as taxas de expediente previstas na legisla
ção vigente;
- XVIII - dar aviso, com antecedência de 12 horas, sobre a che
gada ou recebimento de pescado;
- XIX - manter a disciplina interna dos estabelecimentos.

Art. 42 - O pessoal colocado à disposição pelo
estabelecimento para o trabalho de inspeção ficará sob as ordens di
retas da DIPOVA.

Art. 43 - Cancelado o registro, o material pertencente ao Governo, inclusive de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Distrital serão recolhidos à Direção da DIPOVA.

Art. 44 - Todos os estabelecimentos devem registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pela DIPOVA, as entradas e saídas de matérias primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º - Tratando-se de matéria prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção deve ainda a firma, nos livros e mapas indicados, lançar data de entrada, o número da guia de embarque ou do certificado sanitário, número de relacionamento ou de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados deverão fornecer, a juízo da DIPOVA, relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

Art. 45 - Os estabelecimentos manterão um livro de "OCORRÊNCIAS", onde o servidor da DIPOVA registrará todos os fatos relacionados com o presente Regulamento.

TITULO IV

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS

Art. 46 - Os produtos e matérias primas de origem animal devem ser reinspeccionados tantas vezes quantas necessãrias, antes de serem expedidos para consumo.

§ 1º - Os produtos e matérias primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para consumo devem ser destinados ao aproveitamento, à juízo da DIPOVA, como subprodutos industriais, derivados não comestíveis e alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam aproveitamento conditional ou beneficiamento, a Inspeção Distrital deve autorizar, desde que sejam submetidos aos processos apropriados, a liberação dos produtos e/ou matérias primas.

Art. 47 - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob a Inspeção Distrital sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento também registrado na DIPOVA ou no SIF-Serviço de Inspeção Federal.

Parágrafo Único - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem de produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para consumo, devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

Art. 48 - Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção 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 de 6,0 a 6,4 (seis a seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo,

Art. 49 - Nos entrepostos, onde se encontram depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Distrital ou SIF, bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:

- I - sempre que possível, conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;
- II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais do produto bem como a data de fabricação, prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
- III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
- IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras conforme o caso;
- V - coletar amostras para exame físico-químico e microbiológico.

§ 1º - A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela DIPOVA, claramente preenchida pelo interessado ou pelo funcionário que coleta a amostra.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados

de identificação assinalados no parágrafo primeiro, representando uma delas a contra-prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será destinada ao interessado.

§ 3º - Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise da contra-prova.

§ 4º - o requerimento será dirigido à autoridade competente da DIPOVA.

§ 5º - O exame da contra-prova deverá ser realizado em outro laboratório oficial com a presença de um representante da DIPOVA.

§ 6º - Além de escolher o laboratório oficial para o exame da contra-prova, o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua confiança.

§ 7º - Confirmada a condenação da matéria prima, do produto ou partida, a Inspeção Distrital determinará sua destinação.

§ 8º - As amostras para a prova ou contra-prova, coletadas pela DIPOVA, para exame de rotina ou análises, serão cedidas inteiramente grátis.

Art. 50 - A Inspeção pode fiscalizar o embarque, trânsito e desembarque de matérias primas e produtos de origem animal, bem como as condições higiênicas e instalações dos carros, vagões e de todos os meios de transportes utilizados.

Art. 51 - A juízo da Inspeção Distrital, pode ser determinado aos estabelecimentos de origem de matérias primas e produtos apreendidos o aproveitamento para efeito de rebeneficiamento ou utilização para fins não comestíveis. (doenças que sumariamente dão condenação total).

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto ou da matéria prima recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Distrital, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotados de instalações apropriadas.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida no caso de não comunicar a chegada do produto devolvido ao técnico em inspeção da DIPOVA.

207

Art. 52 - No caso de coleta de amostra para exame dos produtos de origem animal, será lavrado o competente auto de apreensão da mercadoria, ficando a mesma com o responsável do estabelecimento, que funcionará como depósito até o resultado dos exames.

Art. 53 - A mercadoria contaminada ou alterada, não passível de aproveitamento como estabelece este Regulamento, será destruída pelo fogo, ou outro agente físico ou químico.

Art. 54 - No caso de apreensão por falta de indicação no rótulo, do registro na DIPOVA, ou SIF, ou por falta de carimbo, o produto após o respectivo exame poderá ser destinado, no caso de inócuo, a estabelecimento de caridade, asilos, obras beneficentes ou Jardim Zoológico, ficando o respectivo interessado obrigado a fornecer o recibo adequado.

TÍTULO V

TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 55 - Os produtos e matérias primas de origem animal, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, os pagamentos das taxas e respeitadas as disposições contratuais a casos existentes e anteriores ao presente Regulamento, terão livre curso sanitário no Distrito Federal.

Art. 56 - Qualquer produto de origem animal destinado à alimentação humana deverá, obrigatoriamente, para transitar dentro do Distrito Federal, portar o rótulo ou carimbos de inspeção registrados na DIPOVA para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de Inspeção Federal.

Art. 57 - Verificado o descumprimento do Art. 55 deste Regulamento a mercadoria será apreendida pela DIPOVA que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 58 - Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal procedentes de outros Estados, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal.

EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 59 - Os produtos de origem animal para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames laboratoriais efetuados em conformidade com o Artigo 9º (nono) da Lei nº 229/92, ou de acordo com normas específicas a serem estabelecidas pela Secretaria de Agricultura.

§ 1º - Para as amostras coletadas nas propriedades rurais, nas indústrias, veículos transportadores ou nos entrepostos, serão adotados os padrões definidos pelo Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, alterado pelo Decreto nº 1.255 de 25/06/1962.

§ 2º - Será celebrado entre a Secretaria de Agricultura e a Secretaria de Saúde convênio objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área de inspeção de produtos de origem animal.

§ 3º - A Secretaria de Agricultura, a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios particulares, devidamente credenciados, cujo custo será de responsabilidade do estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VIII

D A S T A X A S

Art. 60 - A taxa de expediente prevista no artigo 13 e multas referidas no artigo 17 da Lei nº 229, de 10 de janeiro de 1992, serão arbitradas por ato do Secretário de Agricultura e Produção, conforme faculta o artigo 19 da lei citada.

TÍTULO IX

INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 61 - No caso de descumprimento do disposto no presente Regulamento, em Atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no Artigo 15 (quize) da Lei nº 229/92.

Art. 62 - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infecto-contagiosa, infecciosa e parasitária indicadas por provas biológicas, nos animais das propriedades rurais, estes ficarão sob controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-las sem autorização da Defesa Sanitária Animal.

Art. 63 - Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os pro

dados de origem animal:

I - que se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que de monstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - que forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - que contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - que forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - que não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI - que contrarie o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 64 - Além dos casos específicos previstos' neste Regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - ADULTERAÇÕES:

a) - quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) - quando no preparo dos produtos haja sido empregada' matéria prima alterada ou impura;

c) - quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização da Inspeção Distrital;

d) - quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) - intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II - FRAUDE:

a) - alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela Inspeção Distrital;

b) - quando as operações de manipulação e elaboração foram executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) - supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) - conservação com substâncias proibidas;

e) - especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contido na embalagem ou recipiente.

III - FALSIFICAÇÕES:

a) - quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais, privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) - quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 65 - Todo produto de origem animal exposto à venda no DF, sem qualquer identificação ou meio que permita verificar sua verdadeira procedência quanto ao estabelecimento de origem, localização e firma responsável, será considerado produzido no DF e como tal sujeitos às exigências e penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 66 - Não podem ser aplicadas multas sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, e a firma responsável.

Art. 67 . O Auto de Infração deve ser assinado por servidor que constatar infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando as houver.

Parágrafo Único - Sempre que os infratores ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação, ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 68 - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias; a primeira será entregue ao infrator, a segunda remetida à Seção competente da Inspeção Distrital e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 69 - O infrator poderá apresentar defesa, até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo Único - O julgamento do processo caberá, em primeira instância à DIPOVA, e em segunda instância a uma Comissão nomeada pelo Secretário de Agricultura e Produção.

TÍTULO X

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 70 - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá de acordo com a gravidade da falta e a juízo da DIPOVA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a Inspeção Distrital ou cassado o registro do estabelecimento.

Art. 71 - Os servidores da DIPOVA, em serviço da inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento relacionado no Artigo 14 deste Regulamento.

Art. 72 - Nos casos de cancelamento de registro a pedido dos interessados, bem como nos de cassação como penalidade, devem ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues à Inspeção Distrital mediante recibo.

Art. 73. - Nos estabelecimentos sob Inspeção Distrital a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela DIPOVA.

Parágrafo Único - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

Art. 74 - É de competência do Diretor da DIPOVA a expedição de instruções visando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste Regulamento.

Art. 75 - A Inspeção Distrital facilitará a seus técnicos a realização de estágios, estudos, visitas e cursos em estabelecimentos ou escolas nacionais e/ou estrangeiras.

Art. 76 - O exame do leite será realizado de forma individual e coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

- I - as amostras para o exame individual serão colhidas em cada latão, por procedências;
- II - as amostras para o exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 77 - O leite condenado nos estabelecimentos que, a critério da Inspeção Distrital, possa ser aproveitado na alimentação de animais domésticos, será imediatamente transferido para vasilhames ou latão apropriado, previamente lavados e esterilizados, fechados com lacre inviolável e pintados de vermelho na face externa, tendo em local visível a inscrição "Alimento Animal".

Parágrafo Único - Antes do respectivo fechamento será adicionada ao leite quantidade de farelo de trigo ou arroz, sendo o vasilhame retirado do estabelecimento em transporte exclusivo, dentro do prazo de 06 (seis) horas, adotando-se idêntica medida para o leite desnatado, leiteiro e soro.

Art. 78 - Para identificação dos queijos, charques, embutidos, carnes salgadas ou secas, produtos defumados, banhas, gorduras e pescados, a Inspeção Distrital baixará as instruções necessárias, obedecida a legislação sanitária vigente.

Art. 79 - A fixação, classificação de tipos e padrões, aprovação de produtos de origem animal e de fórmulas, rótulos e carimbos, constituem atribuição da Inspeção Distrital, mediante instruções baixadas para cada caso, obedecida a legislação sanitária em vigor.

Art. 80 - Poderão existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal.

Parágrafo Único - As normas de implantação, registro, funcionamento e inspeção desses estabelecimentos, serão detalhadas através de Portaria do Secretário de Agricultura e Produção, conforme faculta o artigo 19 da Lei nº 229/92.

Art. 81 - Os estabelecimentos oficiais, estatais e para-estatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares em se tratando da observância das disposições deste Regulamento.

Art. 82 - Serão solicitadas às Autoridades de Saúde Pública as necessárias medidas visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento.

Art. 83 - As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo o apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da Inspeção Distrital, ou seus representantes, mediante identificação, quando no exercício do seu cargo.

Art. 84 - O presente Regulamento poderá ser alterado no todo ou em parte, de acordo com o interesse do serviço ou por conveniência administrativa.

Parágrafo Único - Ocorrendo a necessidade de se processar a alteração facultada neste artigo, deverá ser observada a preservação do padrão sanitário da matéria prima e dos respectivos produtos.

Art. 85 - Ficam revogados todos os atos oficiais sobre fiscalização e inspeção industrial e sanitária Distrital, de quaisquer produtos de origem animal, que passarão a reger-se pelo presente Regulamento em todo território do Distrito Federal.

Art. 86 - É de competência exclusiva de Médico Veterinário a coordenação, a execução e supervisão das normas contidas neste Regulamento.

Art. 87 - As dúvidas de interpretação e aplicação dos dispositivos deste Regulamento serão resolvidas pelo Secretário de Agricultura.

Art. 88 - Este Regulamento entra em vigor na data da publicação do Decreto que o aprova.

Brasília, de de 1.992.