

DECRETO Nº 29.813, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2008
DODF DE 11.12.2008

Aprova o Regulamento da Inspeção Sanitária dos Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal, Vegetal e de Microorganismo ou Fungo no Distrito Federal.

O GOVERNADOR DO DISTRITO FEDERAL, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 100, inciso VII da Lei Orgânica do Distrito Federal, e considerando o que dispõe o artigo 21 da Lei nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008, DECRETA:

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Sanitária dos Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal, Vegetal e de Microorganismo ou Fungo que com este baixa.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

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

Brasília, 10 de dezembro de 2008
121ª da República e 49ª de Brasília
JOSÉ ROBERTO ARRUDA

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E DE MICROORGANISMO OU FUNGO NO DISTRITO FEDERAL.

TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente regulamento estabelece as normas para execução da inspeção sanitária dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo produzidos no Distrito Federal.

Art. 2º. A inspeção sanitária dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, será exercida pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Distrito Federal, por meio da Diretoria de Inspeção e Fiscalização 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 4º, da [Lei nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008](#);

IV - as fases de recebimento, elaboração, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito dos produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungos e suas matérias-primas;

V - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou Distritais, ou fórmulas aprovadas;

VI - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos no regulamento e normas federais ou fórmulas aprovadas;

VII - os exames organolépticos, microbiológicos, físico-químicos e histológicos das matérias-primas ou produtos;

VIII - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias;

IX - os meios de transporte dos produtos derivados e suas matérias-primas destinadas à alimentação humana.

Art. 3º. Os inspetores quando em inspeção portarão Carteira de Identidade Funcional, contendo, 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 inspetor em inspeção estiver desempenhando suas atividades profissionais.

TÍTULO II REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 4º. O registro de estabelecimento previsto no artigo 6º, da [Lei nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008](#), será requerido à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Distrito Federal, instruindo-se o processo com os documentos descritos no artigo 7º incisos I a X, da referida [Lei nº 4.096, de 2008](#), a saber:

- I - requerimento dirigido ao titular do órgão competente, solicitando o registro e a inspeção do estabelecimento de produção e comercialização artesanal de produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo;
- II - croqui ou planta baixa das instalações, domésticas ou microindustriais, compatível com a capacidade pleiteada;
- III - relação discriminada dos equipamentos e fluxograma simplificado de produção;
- IV - fórmula do produto processado;
- V - cópia dos documentos pessoais: Carteira de Identidade - RG, Cadastro de Pessoa Física-CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica-CNPJ, Contrato Social e alterações;
- VI - documento de propriedade, aluguel ou arrendamento do imóvel sede do estabelecimento de produção e comercialização artesanal;
- VII - solicitação de vistoria às instalações e autorização de acesso ao estabelecimento pelos técnicos da inspeção e fiscalização;
- VIII - laudo de análise da água de serviço, quando não for água fornecida pela Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal-CAESB, emitido por laboratório conveniado com os órgãos competentes;
- IX - laudo médico de exames periódicos de todas as pessoas envolvidas na produção e no processamento dos produtos artesanais comestíveis;
- X - o responsável pela produção e comercialização dos produtos artesanais deverá apresentar diploma recente, até 12 (doze) meses de conclusão, de curso de qualificação profissional e gerencial em produção e comercialização de produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, relacionado à atividade pretendida e ministrado por entidade idônea, sendo esta exigência específica para o processo inicial ou quando houver alteração da produção ou mudança do responsável pelo estabelecimento.

§ 1º Nos estabelecimentos de produção, processamento e comercialização de produtos artesanais de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, destinados à alimentação humana é considerada básica, 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.

§ 2º Ao responsável pela produção e comercialização previstos no artigo 7º, inciso X, da [Lei nº 4.096/08](#), compete a execução do programa e o controle de qualidade nas fases de manipulação dos produtos artesanais de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo.

§ 3º Os microorganismo e Fungo deverão ser comprovados cientificamente quanto ao seu uso na alimentação humana.

Art. 5º. As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à inspeção Distrital, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo DIPOVA.

Art. 6º. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, só poderão ser feitas após prévia aprovação dos projetos pelo DIPOVA e SEDUMA.

Art. 7º. O estabelecimento que interromper seu funcionamento, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar 12 (doze) meses será cancelado o respectivo registro.

Art. 8º. Quando ocorrer mudança de proprietário e/ou administrador em estabelecimento registrado, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder às devidas transferências no âmbito do DIPOVA.

TITULO III

FUNCIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E DE MICROORGANISMO OU FUNGO

Art. 9º. Na implantação e no funcionamento dos estabelecimentos que produzem produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, o seu sistema de inspeção associado ao programa específico de inspeção e defesa sanitária animal, vegetal, bem como o sistema de comercialização dos seus produtos, serão observados o que dispõe o artigo 2º, incisos I a IX deste Decreto.

Art. 10. Os estabelecimentos artesanais domésticos, que armazenem, processem ou vendam produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, considerando-se a pequena escala, para obter autorização de instalação devem obedecer ao que dispõe o artigo 11 e incisos I a XVI, da [Lei nº 4.096 de 11 de fevereiro de 2008](#), a saber:

- I - localiza-se distante de fontes produtoras de mau cheiro e de contaminação;
- II - ser construído de alvenaria, pré-moldado ou outro material aprovado para edificação pela Associação Brasileira de Normas Técnicas-ABNT, com área compatível com o volume máximo de produção, tamanho das espécies animais e volume dos vegetais a serem processados;
- III - possuir área suja e área limpa, com ambiente interno fechado, banheiro, vestiários e depósitos;
- IV - possuir paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil higienização, perfeita aeração e luminosidade;
- V - possuir forro, com sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;
- VI - possuir piso liso e impermeável, permitindo fácil limpeza e higienização;
- VII - possuir pé direito que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados sem que tenham contato com o piso;
- VIII - dispor de água potável encanada sob pressão, em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, cuja fonte, canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;
- IX - dispor de sistema de escoamento de águas servidas, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração dos produtos artesanais, interligado a um eficiente sistema de esgotos ou infiltração, de acordo com a legislação ambiental vigente;
- X - dispor de depósito para as matérias-primas e os insumos a serem utilizados na produção dos produtos artesanais comestíveis;
- XI - dispor de depósito de material e produto de limpeza;
- XII - dispor, quando necessário, de instalação de câmaras de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estacionamento;
- XIII - ser mantido livre de pragas e vetores, bem como de quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quando ao emprego de venenos, cujo uso deverá obedecer às normas dispostas no regulamento desta lei;
- XIV - dispor de equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, compostos de materiais resistentes, que permitam uma perfeita limpeza e higienização;
- XV - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento.

TITULO IV HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11. Todas as dependências e os 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 Diretoria de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal e Animal - DIPOVA, ouvida a SEDUMA, poderá autorizar o tratamento artificial das águas servidas e residuais.

Art. 12. O maquinário, carros, tanques, 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. 13. Os pisos, paredes, equipamentos e utensílios utilizados na indústria, devem ser lavados antes, durante e após o funcionamento e convenientemente desinfetados, mediante emprego de substâncias registradas nos órgãos competentes.

Art. 14. Os estabelecimentos devem ser mantidos limpos, livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais prejudiciais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de veneno, 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 e áreas adjacentes.

Art. 15. O pessoal que trabalhe com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos.

Art. 16. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalhe em necropsias fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários, com anti-sépticos apropriados.

Art. 17. É proibido utilizar as áreas onde se realizam trabalhos artesanais para outras atividades que não se relacionam ao trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência.

Art. 18. É proibido empregar na coleta, embalagem ou conservação de matérias-primas ou produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, estanho com liga que contenha mais de 02 (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. 19. 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 de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade artesanal no estabelecimento, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo a inspeção distrital comunicar o fato à autoridade de saúde pública.

Art. 20. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes, ou continente que tenham servido para produtos não comestíveis.

Art. 21. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização dos vasilhames antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 22. O DIPOVA poderá exigir em qualquer ocasião, desde que julgue necessárias, quaisquer medidas higiênicas nos estabelecimentos, áreas de interesse, suas dependências e anexos.

TÍTULO V OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 23. Ao proprietário de estabelecimento compete:

I - observar e fazer observar as exigências contidas no presente regulamento;

II - Ser fielmente cumpridor no que dispõe os artigos 8º e 9º da [Lei nº 4.096 de 11 de fevereiro de 2008](#);

Art. 24. Entregar quando cancelado o registro, o material pertencente ao Governo do Distrito Federal, inclusive de natureza científica, o arquivo, os carimbos oficiais de inspeção distrital e as embalagens com marca do DIPOVA, que serão recolhidos à direção do DIPOVA.

Art. 25. Todo estabelecimento deve registrar, além dos casos previstos, diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo DIPOVA, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Os estabelecimentos de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo animal deverão fornecer ao DIPOVA, a relação atualizada de fornecedores e nome da propriedade rural e atestados sanitários dos rebanhos.

§ 2º O transporte dos produtos até a comercialização deverá ser efetuado da maneira adequada, a fim de preservar a qualidade do produto.

TÍTULO VI TRÂNSITO DE PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, VEGETAL E DE MICROORGANISMO OU FUNGO

Art. 26. Os produtos e matérias primas artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, satisfeitas as exigências legais, as reinspeções, respeitadas as disposições no presente regulamento, terão livre trânsito sanitário no Distrito Federal.

Art. 27. Qualquer produto artesanal comestível de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo, destinado à alimentação humana deverá obrigatoriamente, para transitar no território do Distrito Federal, portar o rótulo ou os carimbos de inspeção registrados no DIPOVA para aplicação no produto e na nota fiscal, ou estar em conformidade com o regulamento de inspeção federal.

Art. 28. Verificado o descumprimento do artigo 27 deste regulamento, a mercadoria será apreendida pelo DIPOVA que lhe dará o destino conveniente, devendo ser lavrado os respectivos termo de apreensão e auto de infração contra o infrator.

Art. 29. Em se tratando de trânsito de produtos de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo procedentes de outros estados, será obedecido o que estabelece a Legislação Federal.

TÍTULO VII EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 30. 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 10, da [Lei nº 4.096, de 11 de fevereiro de 2008](#), de acordo com as normas específicas a serem estabelecidas por ato da Secretaria de Estado Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Distrito Federal.

§ 1º As Secretarias de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e de Saúde do Distrito Federal, poderão celebrar convênio objetivando definir procedimentos, cooperação e atuação articulada na área da inspeção de produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo.

§ 2º A Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Distrito Federal a seu critério, poderá exigir exames laboratoriais periódicos a serem realizados em laboratórios da própria Secretaria, ou por ela credenciados, sem ônus para o estabelecimento que deu origem à amostra.

TÍTULO VIII DAS TAXAS

Art. 31. Serão isentos os pagamentos da taxa de expediente pela lavratura de laudo de vistoria.

§ 1º A multa prevista no artigo 19, inciso II, da [Lei nº 4.096/08](#), será aplicada no valor de até R\$ 2.830,75 (dois mil oitocentos e trinta reais e setenta e cinco centavos).

§ 2º O valor da multa citado no § 1º, será atualizado observada a mesma periodicidade e com base nos mesmos percentuais em que for reajustado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, ou indexador que venha a substituí-lo.

TÍTULO IX INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 32. O descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, sujeitará o infrator às penalidades previstas no artigo 19, da [Lei nº 4.096, de 11 de fevereiro 2008](#).

Art. 33. 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 produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

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

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

VI - contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Art. 34. Além dos casos específicos previstos neste regulamento são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações sujeitas à aplicação das seguintes sanções:

I - ADULTERAÇÕES - Multa no valor de R\$850,00 (oitocentos e cinquenta reais), quando:

a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrárias às especificações e determinações fixadas;

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

c) tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem prévia autorização da inspeção distrital;

d) os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização, e não conste

declaração nos rótulos;

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

II - FRAUDE - Multa no valor de R\$ 1.750,00 (um mil, setecentos e cinquenta reais), quando comprovado:

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) as operações de manipulação e elaboração forem executadas com 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 de 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 contida na embalagem ou recipiente.

III - FALSIFICAÇÕES - Multa no valor de R\$ 2.440,00 (dois mil, quatrocentos e quarenta reais), quando:

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

b) forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 35. Não podem ser aplicadas multas sem prévia lavratura do competente auto de infração detalhando a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 36. O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, e por duas testemunhas, quando as houver.

Parágrafo único. Sempre que o proprietário 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 através de aviso de recebimento.

Art. 37. O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 03 (três) vias; a primeira será entregue ao proprietário do estabelecimento, a segunda remetida à seção competente da inspeção distrital e a terceira constituirá o próprio talão de infração.

Art. 38. O proprietário do estabelecimento ou o seu representante legal, poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

Parágrafo único. A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, ao DIPOVA e, em segunda instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

TÍTULO X DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 39. A aplicação da multa não isenta a parte atingida do cumprimento das exigências que a tenha motivado a punição, marcando-se quando for o caso, novo prazo para o seu cumprimento, finda o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do DIPOVA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, suspensa a inspeção distrital ou cassado o registro.

Art. 40. Os servidores do DIPOVA, em serviço de inspeção, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, a qualquer estabelecimento artesanal comestíveis de origem animal, vegetal e de

microorganismo ou fungo, que produzam produtos conforme definido no artigo 2º deste regulamento.

Art. 41. Nos casos de cancelamento de registro a pedido do interessado, 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. 42. Nos estabelecimentos sob inspeção distrital, a fabricação dos produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo DIPOVA.

Parágrafo único. A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos artesanais comestíveis de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente regulamento.

Art. 43. É de competência do Diretor do DIPOVA a expedição de instruções objetivando ordenar os procedimentos administrativos ou, ainda, visando facilitar o cumprimento deste regulamento.

Art. 44. Os estabelecimentos oficiais, estatais e paraestatais estão no mesmo nível dos estabelecimentos particulares, em se tratando de observância das disposições deste regulamento.

Art. 45. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública as necessárias medidas visando à uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária estabelecidas neste regulamento.

Art. 46. As autoridades civis e militares, com encargos policiais, darão todo apoio, desde que sejam solicitadas, aos servidores da inspeção distrital, ou a seus representantes, mediante identificação, quando no desempenho de suas atividades funcionais.

Art. 47. Ficam revogados todos os atos oficiais sobre fiscalização e inspeção sanitária distrital, de quaisquer produtos artesanais comestível de origem animal, vegetal e de microorganismo ou fungo que passarão a reger-se pelo presente regulamento em todo território do Distrito Federal.

Art. 48. É de responsabilidade de médico veterinário a coordenação das ações de sua competência contidas neste regulamento.

Art. 49. Fica o Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Distrito Federal, autorizado a editar os atos complementares que se fizerem necessários para cumprimento deste regulamento.

Art. 50. Este regulamento entra em vigor na mesma data da publicação do Decreto que o aprova.