



**MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**LEI N.º 2.676/2015, de 28 de Agosto de 2015.**

**Súmula:** Institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

**Autoria:** Executivo Municipal

**A CÂMARA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA, ESTADO DO PARANÁ, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:**

**Art. 1º.** Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que terá por objetivo fiscalizar e inspecionar os produtos de origem animal e vegetal, SIM/POA e SIM/POV, desde a matéria prima até os produtos preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no Município, em todos os seus estados processos de industrialização e comercialização.

**Parágrafo Único** – Esta Lei está em conformidade com à Lei Federal n º 9.712/1998 e o Decreto Federal nº 5.741/2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

**Art. 2º.** O Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e Produtos de Origem Vegetal (SIM/POV) no Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, será de competência do Departamento de Agropecuária da Secretária Municipal de Desenvolvimento Rural – SEMDER.

**CAPÍTULO I**  
**DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO**

**Seção I**  
**Do Registro**

**Art. 3º.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA e SIM/POV, terá como objetivos:

**I – Regulamentar:**

- a) A implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;
- b) O transporte de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal “in natura”, industrializados ou beneficiados;
- c) A embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal.



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ

- II** – Executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;
- III** – Promover registros dos estabelecimentos referidos na alínea “a” do inciso I deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;
- IV** – Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes.

**Art. 4º.** Estão sujeitos ao registro no SIM:

**I** - os estabelecimentos industriais e as propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais de açougue ou silvestres e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

**II** - os entrepostos ou estabelecimentos, tanto varejistas quanto atacadistas, açougues, casas de carnes, mercados, restaurantes, lanchonetes, panificadoras, junto aos ambulantes e feiras, que de modo geral recebam, distribuam, manipulem, fracionem, armazenem e conservem produtos de origem animal e/ou vegetal;

**III** - as usinas de beneficiamento do leite, as fábricas de laticínios, os postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e os respectivos entrepostos;

**IV** - os entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

**V** - as propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

**VI** - os entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e as fábricas que o industrializarem;

**VII** - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

**VIII** - estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, demais produtos de abelhas melíferas (pólen apícola, geleia real, própolis e apitoxina) produtos de abelhas sem ferrão (mel, pólen e própolis) e compostos;

**IX** - os produtores de alimentos artesanais.

**Parágrafo Único** – O registro do estabelecimento que trata este artigo é privativo do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, do Departamento de Agropecuária Municipal e será emitido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes nesta Lei e no respectivo regulamento.

**Art. 5º.** O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/POA e produtos de origem vegetal SIM/POV isenta-os de qualquer outro registro para comercialização na esfera municipal.

**Art. 6º.** Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados,



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ

preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

**Art. 7º.** Entende-se por estabelecimentos de produtos animal, para efeito da presente regulamentação, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

**Art. 8º** A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito da presente Lei, designa produtos de origem animal e vegetal.

**Art. 9º.** Todo estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal e vegetal, no Município de Coronel Vivida-PR, desde que atenda as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA e SIM/POV.

**Art. 10.** Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA e SIM/POV.

**Art.11.** O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido ao órgão municipal competente, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

**I** – Requerimento ao Chefe do Executivo;

**II** - Parecer da prefeitura ou alvará de funcionamento;

**III** - Parecer da vigilância sanitária e licença sanitária;

**IV-** Parecer do IAP e licença prévia do Instituto Ambiental do Paraná (IAP);

**V** – Plantas de situação e localização do estabelecimento;

**VI** – Plantas baixas, uma nos padrões das normas técnicas na ABNT, e outra com layout dos equipamentos, assinadas por um engenheiro civil com respectivo ART/CREA;

**VII** - Os estabelecimentos devem adotar e implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF).

**VIII** - projeto hidrossanitário e de águas residuais elaborado conforme legislação e normas pertinentes;

**IX** - laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;

**X** – apresentação da inscrição estadual, Contrato Social devidamente registrado na Junta Comercial e cópia do cartão do cadastro nacional de pessoas jurídicas (CNPJ), ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ

tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura jurídica a qual estejam vinculados;

**XI** - laudo de inspeção referente ao local, às instalações e às atividades desenvolvidas, será realizado por servidor integrante da equipe do SIM, devidamente registrado no seu órgão de classe;

**XII** - Fluxograma de processo ou de beneficiamento da linha de produtos acompanhado de memorial descritivo;

**XIII** - Modelo de rotulagem para identificação dos produtos, em conformidade a legislação vigente;

**XIV** - Indicação de Responsável Técnico pelo estabelecimento, devidamente registrado no seu órgão de classe.

**Parágrafo Único** – O registro do estabelecimento e linha de beneficiamento devem ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno, por profissional habilitado de órgão oficial, na forma de regulamentação específica.

**Art. 12.** Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Diretor do Departamento de Agropecuária autorizará a expedição do "Certificado de Licenciamento" pela coordenação do SIM, no qual constará o número de registro, nome da empresa, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

**Art. 13.** A direção do Departamento de Agropecuária Municipal em conjunto com a Coordenação do SIM, não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgãos competentes e cumpridas todas as exigências legais.

**Art. 14.** Não será autorizado ou registrado o funcionamento de estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, conforme regulamentação vigente.

**Art. 15.** A Coordenação do SIM realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reformas, em vista do projeto aprovado.

### Seção II Da Inspeção

**Art.16.** A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

Praça Angelo Mezzomo, s/n - 85.550-000 - Coronel Vivida - Paraná  
Fone: (46) 3232-8300 - Fax: (46) 3232-1016 - e-mail: administracao@pmcv.com.br



**MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

- I** - permanente, em estabelecimentos responsáveis por abate e comercialização de carnes “in natura”;
- II** - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM/POA e SIM/POV.

**Seção III**

**Da Classificação**

**Art. 17.** Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

**I - estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:**

- a)** matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne in natura para açougues;
- b)** matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;
- c)** estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à manipulação e/ou à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;
- d)** entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.

**II - estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:**

- a)** entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;
- b)** estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação e industrialização de pescado por qualquer forma.

**III - estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:**

- a)** propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo às normas específicas para cada tipo;
- b)** entrepostos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatado ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;





## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ

**c)** estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

### **IV - estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:**

**a)** apiário: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;

**b)** casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

**c)** entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

### **V - estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:**

**a)** granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

**b)** estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

**c)** entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

## **CAPÍTULO II DO FUNCIONAMENTO**

### **Seção I Do Serviço de Inspeção**

**Art. 18.** O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será exercido por servidores designados por ato do Poder Executivo Municipal, e ficarão sob a direção do Departamento de Agropecuária Municipal.

**Art.19.** Será constituído por um Conselho Consultivo do SIM, composto de 6 (seis) membros, 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Administração, 1 (um) representante do Departamento de Agropecuária Municipal, 1 (um) representante do Departamento de Saúde Municipal, 1 (um) representante da Assessoria Jurídica Municipal, 1 (um) Engenheiro Civil da Divisão de Estudos e Projetos e 1 (um) nutricionista do quadro de pessoal do Município, para aconselhar, sugerir, debater e opinar sobre assuntos ligados a Execução dos serviços de inspeção.



**MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**Parágrafo Único** - O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, ou quando convocado.

**Art. 20.** Compete ao Conselho Consultivo:

I - auxiliar o SIM na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - colaborar com a coordenação do SIM/POA e do SIM/POV, quando solicitado.

**Art. 21.** A Coordenação do SIM sera exercida por servidor indicado pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

**Parágrafo Único.** - O Coordenador do SIM quando houver necessidade poderá convidar, à título de relevante serviço público, outros profissionais ou representantes de outras entidades que estejam relacionados com a atividade para participar do Conselho Consultivo de que trata o *caput* deste artigo.

**Art. 22.** Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos de origem animal, referidos no inciso II do artigo 20, deverão ser encaminhados ao Coordenador do SIM, assinados por, no mínimo, três integrantes do Conselho Consultivo.

**Art. 23.** As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM.

**Art. 24.** A inspeção sanitária será realizada nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal somente após o registro dos mesmos no SIM/POA/POV, cabendo a estes determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

**Art. 25.** Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no SIM/POA/POV todos os produtos de origem animal e vegetal.

**Seção II**  
**Dos Estabelecimentos**

**Art. 26.** Todo e qualquer estabelecimento para iniciar construções deverá apresentar parecer prévio do IAP e solicitar a respectiva licença de operação junto àquele órgão.

**§ 1º** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ

animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

**§ 2º** - As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

**Art. 27.** Todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA/POV devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

**Parágrafo único.** As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente do SIM/POA/POV.

**Art. 28.** Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

**Parágrafo único.** Fica a critério do SIM/POA/POV permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta e/ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção;

**Art. 29.** Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

**Art. 30.** As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

**Art. 31.** O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA/POV, fica a critério de escolha do Departamento de Agropecuária do Município a ser definido em regulamento posterior a criação desta Lei.

**Art. 32.** As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

**Art. 34.** É proibida a reutilização de embalagens.

### Seção V Do Transporte e Trânsito

**Art. 35.** Os produtos e matérias-primas de origem animal e vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.





## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ

**Art. 36.** Os resultados das inspeções de rotina e fiscais que o SIM/POA/POV realizar, se resultarem insatisfatórios, deverão ser comunicados às autoridades de saúde pública/vigilância sanitária para que sejam tomadas as medidas de apreensão e inutilização dos produtos, subprodutos e/ou matéria-prima de origem animal, nos centros de consumo e casas de comércio varejista ou atacadista.

**Art. 37.** Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e sua identidade.

### Seção VI Das Obrigações

**Art. 38.** Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, obrigados a:

- I** - cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;
- II** - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução os trabalhos de inspeção;
- III** - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA/POV;
- IV** - possuir responsável técnico habilitado, quando for necessário;
- V** - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- VI** - manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;
- VII** - recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- VIII** - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;
- IX** - prestar serviços a terceiros, em se tratando de matadouros;
- X** - fornecer à coordenação o SIM/POA, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- XI** - substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

**Parágrafo único.** Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Direção do Departamento de Agropecuária Municipal, Coordenação do SIM/POA/POV e suplementarmente pelo Conselho Consultivo.

### CAPÍTULO III DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES



**MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**Art. 39.** As infrações ao disposto na presente Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

**Art. 40.** Além das infrações previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

**Art. 41.** A infração ao disposto nesta Lei sujeita o infrator às seguintes sanções:

**I** – Advertência formal, notificando o infrator da irregularidade quando este for primário;

**II** – Multa, devendo a mesma ser aplicada em dobro no caso de reincidência;

**III** - Apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou forem adulteradas ou falsificadas.

**IV** – Suspensão ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

**V** - Cancelamento do registro, com divulgação do ato em órgão oficial.

**VI** – suspensão imediata da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

**VII** – apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

**VIII** – apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as condições legais;

**IX** – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente.

**§ 1º** - As penalidades previstas nos incisos deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

**§ 2º** - São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção municipal, sob o conhecimento da Coordenação.

**§ 3º** - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do SIM.

**§ 4º** - O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em três (03) vias pelos servidores da inspeção municipal, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

**a)** nome do autuado, endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação identificação civil;

**b)** data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

**c)** descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

**d)** assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

**e)** local, data e hora da autuação;



**MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

- f) penalidades às quais o autuado está sujeito;
- g) prazo e local para interposição e apresentação de defesa;
- h) identificação e assinatura do servidor atuante.

**§ 5º** - As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar defesa do autuado.

**§ 6º** - Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer local, e encaminhado ao autuado por via postal com aviso de recebimento.

**§ 7º** - Os autuados que se enquadrem no disposto no § 3º deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 42.** As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

**Art. 43.** As multas serão aplicadas em Unidade Fiscal Municipal (UFM), que tem seu valor unitário estabelecido por ato do Poder Executivo Municipal, atualizado anualmente.

**Art. 44.** As multas previstas nesta Lei e classificadas abaixo, atingirão o grau máximo, no caso de artifício arдил, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal:

- a) Leves – aquelas em que o infrator for beneficiado por circunstâncias atenuante;
- b) Graves – aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;
- c) Gravíssimas – aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

**Art. 45.** O não recolhimento da multa no prazo estipulado na presente Lei implicará na respectiva cobrança executiva.

**Art. 46.** Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Diretor do Departamento Agropecuária Municipal.

**Art. 47.** A suspensão do serviço de inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

**I** - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;

**II** - consista na adulteração ou falsificação do produto;



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA ESTADO DO PARANÁ

**III** - seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;

**IV** - resulte comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

**Art. 48.** As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

**Art. 49.** A pena de multa será cobrada, obedecidos aos seguinte critérios:

I – de 50 a 100 UFM (Unidade Fiscal Municipal) nas infrações leves;

II – de 100 a 200 UFM (Unidade Fiscal Municipal) nas infrações graves;

III – de 200 a 300 UFM (Unidade Fiscal Municipal) nas infrações gravíssimas.

**Art. 50.** As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

**Art. 51.** O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela Coordenação do SIM/POA/POV, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

### CAPÍTULO V DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 52.** As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura do auto de infração.

**Art. 53.** O SIM/POA/POV promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

**Art. 54.** O Município de Coronel Vivida, visando a aplicação desta Lei e a melhor realização deste serviço, fica autorizado a celebrar convênios com a União, o Estado, Municípios, Universidades, Consórcios, ou outras entidades de caráter público.

**Art. 55.** Os empreendimentos agroindústrias de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme regulamentação do Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.



**MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**Art. 56.** Caberá ao Chefe do Poder Executivo Municipal a regulamentação da inspeção, fiscalização e da classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal e vegetal.

**Parágrafo único.** Os casos não estabelecidos nesta Lei serão resolvidos pela Coordenação do SIM, referendado por ato do Chefe do Poder Executivo Municipal.

**Art. 57.** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, principalmente a Lei Municipal nº 1.410/96, de 02 de dezembro de 1996.

**Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, Estado do Paraná, aos 28 (vinte e oito) dias do mês de agosto de 2015.**

  
Frank Ariel Schiavini

**Prefeito Municipal**

Registre-se e Publique-se,

  
Noemir José Antonioli

**Chefe de Gabinete**



MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA - ESTADO DO PARANÁ  
LEI Nº 2.676/2015, de 28 de Agosto de 2015.

Súmula: Institui o Serviço de Inspeção Municipal - SIM e dá outras providências. Autoria: Executivo Municipal

A CÂMARA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA, ESTADO DO PARANÁ, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal - SIM, que terá por objetivo fiscalizar e inspecionar os produtos de origem animal e vegetal, SIM/POA e SIM/POV, desde a matéria prima até os produtos preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no Município, em todos os seus estados processos de industrialização e comercialização.

Parágrafo Único - Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal nº 9.712/1998 e o Decreto Federal nº 5.741/2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e Produtos de Origem Vegetal (SIM/POV) no Município de Coronel Vivida, Estado do Paraná, será de competência do Departamento de Agropecuária da Secretária Municipal de Desenvolvimento Rural - SEMDER.

CAPÍTULO I

DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Seção I

Do Registro

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA e SIM/POV, terá como objetivos:

I - Regulamentar:

A implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

O transporte de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal "in natura", industrializados ou beneficiados;

A embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal.

II - Executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

III - Promover registros dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso I deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

IV - Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes.

Art. 4º. Estão sujeitos ao registro no SIM:

I - os estabelecimentos industriais e as propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais de aqüífero ou silvestres e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II - os entrepostos ou estabelecimentos, tanto varejistas quanto atacadistas, açougues, casas de carnes, mercados, restaurantes, lanchonetes, fabricadoras, junto aos ambulantes e feiras, que de modo geral recebam, distribuam, manipulem, fracionem, armazenem e conservem produtos de origem animal e/ou vegetal;

III - as usinas de beneficiamento do leite, as fábricas de laticínios, os postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e os respectivos entrepostos;

IV - os entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

V - as propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

VI - os entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e as fábricas que o industrializarem;

VII - matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

VIII - estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, demais produtos de abelhas melíferas (pólen apícola, geleia real, própolis e apitoxina) produtos de abelhas sem ferrão (mel, pólen e própolis) e compostos;

IX - os produtores de alimentos artesanais.

Parágrafo Único - O registro do estabelecimento que trata este artigo é privativo do Sistema de Inspeção Municipal - SIM, do Departamento de Agropecuária Municipal e será emitido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes nesta Lei e no respectivo regulamento.

Art. 5º. O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/POA e produtos de origem vegetal SIM/POV isenta-os de qualquer outro registro para comercialização na esfera municipal.

Art. 6º. Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 7º. Entende-se por estabelecimentos de produtos animal, para efeito da presente regulamentação, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 8º. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito da presente Lei, designa produtos de origem animal e vegetal.

Art. 9º. Todo estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal e vegetal, no Município de Coronel Vivida-PR, desde que atenda as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA e SIM/POV.

Art. 10. Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA e SIM/POV.

Art. 11. O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido ao órgão municipal competente, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

I - Requerimento ao Chefe do Executivo;

II - Parecer da prefeitura ou alvará de funcionamento;

III - Parecer da vigilância sanitária e licença sanitária;

IV - Parecer do IAP e licença prévia do Instituto Ambiental do Paraná (IAP);

V - Plantas de situação e localização do estabelecimento;

VI - Plantas baixas, uma nos padrões das normas técnicas na ABNT, e outra com layout dos equipamentos, assinadas por um engenheiro civil com respectivo ART/CREA;

VII - Os estabelecimentos devem adotar e implantar o Manual de Boas Práticas

de Fabricação (MBPF).

VIII - projeto hidrossanitário e de águas residuais elaborado conforme legislação e normas pertinentes;

IX - laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;

X - apresentação da inscrição estadual, Contrato Social devidamente registrado na Junta Comercial e cópia do cartão do cadastro nacional de pessoas jurídicas (CNPJ), ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura jurídica a qual estejam vinculados;

XI - laudo de inspeção referente ao local, às instalações e às atividades desenvolvidas, será realizado por servidor integrante da equipe do SIM, devidamente registrado no seu órgão de classe;

XII - Fluxograma de processo ou de beneficiamento da linha de produtos acompanhado de memorial descritivo;

XIII - Modelo de rotulagem para identificação dos produtos, em conformidade a legislação vigente;

XIV - Indicação de Responsável Técnico pelo estabelecimento, devidamente registrado no seu órgão de classe.

Parágrafo Único - O registro do estabelecimento e linha de beneficiamento devem ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno, por profissional habilitado de órgão oficial, na forma de regulamentação específica.

Art. 12. Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Diretor do Departamento de Agropecuária autorizará a expedição do "Certificado de Licenciamento" pela coordenação do SIM, no qual constará o número de registro, nome da empresa, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Art. 13. A direção do Departamento de Agropecuária Municipal em conjunto com a Coordenação do SIM, não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgãos competentes e cumpridas todas as exigências legais.

Art. 14. Não será autorizado ou registrado o funcionamento de estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, conforme regulamentação vigente.

Art. 15. A Coordenação do SIM realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reformas, em vista do projeto aprovado.

Seção II

Da Inspeção

Art. 16. A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I - permanente, em estabelecimentos responsáveis por abate e comercialização de carnes "in natura";

II - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM/POA e SIM/POV.

Seção III

Da Classificação

Art. 17. Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

I - estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

a) matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie; visando ao fornecimento de carne in natura para açougues;

b) matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos específicos na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à manipulação e/ou à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;

d) entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.

II - estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

a) entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;

b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação e industrialização de pescado por qualquer forma.

III - estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

a) propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo às normas específicas para cada tipo;

b) entrepostos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatte ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;

c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

IV - estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

a) apiários: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;

b) casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

c) entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

V - estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

a) granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

tamento de Agropecuária Municipal.

Art. 19. Será constituído por um Conselho Consultivo do SIM, composto de 6 (seis) membros, 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Administração, 1 (um) representante do Departamento de Agropecuária Municipal, 1 (um) representante do Departamento de Saúde Municipal, 1 (um) representante da Assessoria Jurídica Municipal, 1 (um) Engenheiro Civil da Divisão de Estudos e Projetos e 1 (um) nutricionista do quadro de pessoal do Município, para aconselhar, sugerir, debater e opinar sobre assuntos ligados a Execução dos serviços de inspeção.

Parágrafo Único - O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, ou quando convocados.

Art. 20. Compete ao Conselho Consultivo:

I - auxiliar o SIM na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II - analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III - analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV - colaborar com a coordenação do SIM/POA e do SIM/POV, quando solicitado.

Art. 21. A Coordenação do SIM sera exercida por servidor indicado pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo Único - O Coordenador do SIM, quando houver necessidade poderá convidar, à título de relevante serviço público, outros profissionais ou representantes de outras entidades que estejam relacionados com a atividade para participar do Conselho Consultivo de que trata o caput deste artigo.

Art. 22. Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos de origem animal, referidos no inciso II do artigo 20, deverão ser encaminhados ao Coordenador do SIM, assinados por, no mínimo, três integrantes do Conselho Consultivo.

Art. 23. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM.

Art. 24. A inspeção sanitária será realizada nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal somente após o registro dos mesmos no SIM/POA/POV, cabendo a estes determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

Art. 25. Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no SIM/POA/POV todos os produtos de origem animal e vegetal.

Seção II

Dos Estabelecimentos

Art. 26. Todo e qualquer estabelecimento para iniciar construções deverá apresentar parecer prévio do IAP e solicitar a respectiva licença de operação junto àquele órgão.

§ 1º - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

§ 2º - As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

Art. 27. Todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA/POV devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

Parágrafo Único. As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente do SIM/POA/POV.

Art. 28. Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo Único. Fica a critério do SIM/POA/POV permitir para certos produtos o emprego de rótulos sob a forma de etiqueta e/ou uso exclusivo de carimbo de inspeção;

Art. 29. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

Art. 30. As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 31. O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA/POV, fica a critério de escolha do Departamento de Agropecuária do Município a ser definido em regulamento posterior a criação desta Lei.

Art. 32. As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiénicas e adequadas ao produto.

Art. 34. É proibida a reutilização de embalagens.

Seção V

Do Transporte e Trânsito

Art. 35. Os produtos e matérias-primas de origem animal e vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 36. Os resultados das inspeções de rotina e fiscais que o SIM/POA/POV realizar, se resultarem insatisfatórios, deverão ser comunicadas às autoridades de saúde pública/vigilância sanitária para que sejam tomadas as medidas de apreensão e inutilização dos produtos, subprodutos e/ou matéria-prima de origem animal, nos centros de consumo e casas de comércio varejista ou atacadista.

Art. 37. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e sua identidade.

Seção VI

Das Obrigações

Art. 38. Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, obrigados a:

I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;

II - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA/POV;

IV - possuir responsável técnico habilitado, quando for necessário;

V - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

VI - manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;

VII - recolher, se for o caso, todos os tributos ou taxas de inspeção sanitária e/ou de abate e/ou que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;

VIII - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;

IX - prestar serviços a terceiros, em se tratando de matadouros;

X - fornecer à coordenação o SIM/POA, até o décimo dia útil de cada mês subseqüente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

XI - substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventu-





# Diário Oficial dos Municípios do Sudoeste do Paraná—DIOEMS

Quarta-Feira, 02 de Setembro de 2015

Instituído pela Resolução 001 de 04 de Outubro de 2011

Ano IV – Edição Nº 0929

## PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VÍVIDA

### LEI N.º 2.676/2015, de 28 de Agosto de 2015.

Súmula: Institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Autoria: Executivo Municipal

A CÂMARA MUNICIPAL DE CORONEL VÍVIDA, ESTADO DO PARANÁ, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal–SIM, que terá por objetivo fiscalizar e inspecionar os produtos de origem animal e vegetal, SIM/POA e SIM/POV, desde a matéria prima até os produtos preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados ou em trânsito no Município, em todos os seus estados processos de industrialização e comercialização.

Parágrafo Único – Esta Lei está em conformidade com a Lei Federal n.º 9.712/1998 e o Decreto Federal n.º 5.741/2006, que instituiu o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e Produtos de Origem Vegetal (SIM/POV) no Município de Coronel Vívica, Estado do Paraná, será de competência do Departamento de Agropecuária da Secretária Municipal de Desenvolvimento Rural – SEMDER.

CAPÍTULO I

DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Seção I

Do Registro

Art. 3º. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA e SIM/POV, terá como objetivos:

I – Regularizar:

A implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

O transporte de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal "in natura", industrializados ou beneficiados;

A embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal.

II – Executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

III – Promover registros dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do inciso I deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal e produtos de origem vegetal;

IV – Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes.

Art. 4º. Estão sujeitos ao registro no SIM:

I–os estabelecimentos industriais e as propriedades rurais com instalações adequadas para o abate de animais de aqüífero ou silvestres e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;

II–os entrepostos ou estabelecimentos, tanto varejistas quanto atacadistas, açougues, casas de carnes, mercados, restaurantes, lanchonetes, panificadoras, junto aos ambulantes e feiras, que de modo geral recebam, distribuam, manipulem, fracionem, armazenem e conservem produtos de origem animal e/ou vegetal;

III–as usinas de beneficiamento do leite, as fábricas de laticínios, os postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e os respectivos entrepostos;

IV–os entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;

V–as propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

VI–os entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e as fábricas que o industrializarem;

VII–matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;

VIII–estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, demais produtos de abelhas melíferas (pólen apícola, geleia real, própolis e apitoxina) produtos de abelhas sem ferrão (mel, pólen e própolis) e compostos;

IX–os produtores de alimentos artesanais.

Parágrafo Único – O registro do estabelecimento que trata este artigo é privativo do Sistema de Inspeção Municipal – SIM, do Departamento de Agropecuária Municipal e será emitido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes nesta Lei e no respectivo regulamento.

Art. 5º. O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/POA e produtos de origem vegetal SIM/POV isenta-os de qualquer outro registro para comercialização na esfera municipal.

Art. 6º. Entende-se por estabelecimentos de produtos vegetais, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 7º. Entende-se por estabelecimentos de produtos animal, para efeito da presente regulamentação, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 8º A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito da presente Lei, designa produtos de origem animal e vegetal.

Art. 9º. Todo estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal e vegetal, no Município de Coronel Vívica-PR, desde que atenda as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA e SIM/POV.

Art. 10. Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA

# Diário Oficial dos Municípios

## do Sudoeste do Paraná–DIOEMS

Quarta-Feira, 02 de Setembro de 2015

Instituído pela Resolução 001 de 04 de Outubro de 2011

Ano IV – Edição Nº 0929

e SIM/POV.

Art. 11. O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido ao órgão municipal competente, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

- I – Requerimento ao Chefe do Executivo;
- II – Parecer da prefeitura ou alvará de funcionamento;
- III – Parecer da vigilância sanitária e licença sanitária;
- IV – Parecer do IAP e licença prévia do Instituto Ambiental do Paraná (IAP);
- V – Plantas de situação e localização do estabelecimento;
- VI – Plantas baixas, uma nos padrões das normas técnicas na ABNT, e outra com layout dos equipamentos, assinadas por um engenheiro civil com respectivo ART/CREA;
- VII – Os estabelecimentos devem adotar e implantar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF).
- VIII – projeto hidrossanitário e de águas residuais elaborado conforme legislação e normas pertinentes;
- IX – laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;
- X – apresentação da inscrição estadual, Contrato Social devidamente registrado na Junta Comercial e cópia do cartão do cadastro nacional de pessoas jurídicas (CNPJ), ou CPF do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura jurídica a qual estejam vinculados;
- XI – laudo de inspeção referente ao local, às instalações e às atividades desenvolvidas, será realizado por servidor integrante da equipe do SIM, devidamente registrado no seu órgão de classe;
- XII – Fluxograma de processo ou de beneficiamento da linha de produtos acompanhado de memorial descritivo;
- XIII – Modelo de rotulagem para identificação dos produtos, em conformidade a legislação vigente;
- XIV – Indicação de Responsável Técnico pelo estabelecimento, devidamente registrado no seu órgão de classe.

Parágrafo Único – O registro do estabelecimento e linha de beneficiamento devem ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno, por profissional habilitado de órgão oficial, na forma de regulamentação específica.

Art. 12. Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Diretor do Departamento de Agropecuária autorizará a expedição do "Certificado de Licenciamento" pela coordenação do SIM, no qual constará o número de registro, nome da empresa, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Art. 13. A direção do Departamento de Agropecuária Municipal em conjunto com a Coordenação do SIM, não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal e vegetal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgãos competentes e cumpridas todas as exigências legais.

Art. 14. Não será autorizado ou registrado o funcionamento de estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo, conforme regulamentação vigente.

Art. 15. A Coordenação do SIM realizará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou em reformas, em vista do projeto aprovado.

Seção II

Da Inspeção

Art. 16. A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

- I – permanente, em estabelecimentos responsáveis por abate e comercialização de carnes "in natura";
- II – periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM/POA e SIM/POV.

Seção III

Da Classificação

Art. 17. Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

I – estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

- a) matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne in natura para açougues;
- b) matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;
- c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à manipulação e/ou à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;
- d) entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.

II – estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

- a) entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;
- b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação e industrialização de pescado por qualquer forma.

III – estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

- a) propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo às normas específicas para cada tipo;
- b) entrepostos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatado ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;
- c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento

# Diário Oficial dos Municípios do Sudoeste do Paraná–DIOEMS

Quarta-Feira, 02 de Setembro de 2015

Instituído pela Resolução 001 de 04 de Outubro de 2011

Ano IV – Edição Nº 0929

de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

IV–estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

a) apiário: conjunto de colmeias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geleia real e outros;

b) casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

c) entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

V–estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

a) granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos in natura.

## CAPÍTULO II

### DO FUNCIONAMENTO

#### Seção I

##### Do Serviço de Inspeção

Art. 18. O Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será exercido por servidores designados por ato do Poder Executivo Municipal, e ficarão sob a direção do Departamento de Agropecuária Municipal.

Art.19. Será constituído por um Conselho Consultivo do SIM, composto de 6 (seis) membros, 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Administração, 1 (um) representante do Departamento de Agropecuária Municipal, 1 (um) representante do Departamento de Saúde Municipal, 1 (um) representante da Assessoria Jurídica Municipal, 1 (um) Engenheiro Civil da Divisão de Estudos e Projetos e 1 (um) nutricionista do quadro de pessoal do Município, para aconselhar, sugerir, debater e opinar sobre assuntos ligados a Execução dos serviços de inspeção.

Parágrafo Único–O Conselho Consultivo reunir-se-á, periodicamente, ou quando convocado.

Art. 20. Compete ao Conselho Consultivo:

I–auxiliar o SIM na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

II–analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reforma e aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;

III–analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal;

IV–colaborar com a coordenação do SIM/POA e do SIM/POV, quando solicitado.

Art. 21. A Coordenação do SIM será exercida por servidor indicado pelo Chefe do Poder Executivo Municipal.

Parágrafo Único.–O Coordenador do SIM quando houver necessidade poderá convidar, à título de relevante serviço público, outros profissionais ou representantes de outras entidades que estejam relacionados com a atividade para participar do Conselho Consultivo de que trata o caput deste artigo.

Art. 22. Os pareceres sobre os estabelecimentos de produtos de origem animal, referidos no inciso II do artigo 20, deverão ser encaminhados ao Coordenador do SIM, assinados por, no mínimo, três integrantes do Conselho Consultivo.

Art. 23. As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM.

Art. 24. A inspeção sanitária será realizada nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal somente após o registro dos mesmos no SIM/POA/POV, cabendo a estes determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

Art. 25. Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no SIM/POA/POV todos os produtos de origem animal e vegetal.

#### Seção II

##### Dos Estabelecimentos

Art. 26. Todo e qualquer estabelecimento para iniciar construções deverá apresentar parecer prévio do IAP e solicitar a respectiva licença de operação junto àquele órgão.

§ 1º–Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

§ 2º–As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

Art. 27. Todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA/POV devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

Parágrafo único. As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente do SIM/POA/POV.

Art. 28. Todos os produtos de origem animal e vegetal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único. Fica a critério do SIM/POA/POV permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta e/ou o uso exclusivo do carimbo da inspeção;

Art. 29. Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição "não comestível".

Art. 30. As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 31. O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA/POV, fica a critério de escolha do Departamento de Agropecuária do Município a ser definido em regulamento posterior a criação desta Lei.

Art. 32. As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões



# Diário Oficial dos Municípios

## do Sudoeste do Paraná—DIOEMS

Quarta-Feira, 02 de Setembro de 2015

Instituído pela Resolução 001 de 04 de Outubro de 2011

Ano IV – Edição Nº 0929

exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 34. É proibida a reutilização de embalagens.

Seção V

Do Transporte e Trânsito

Art. 35. Os produtos e matérias-primas de origem animal e vegetal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 36. Os resultados das inspeções de rotina e fiscais que o SIM/POA/POV realizar, se resultarem insatisfatórios, deverão ser comunicados às autoridades de saúde pública/vigilância sanitária para que sejam tomadas as medidas de apreensão e inutilização dos produtos, subprodutos e/ou matéria-prima de origem animal, nos centros de consumo e casas de comércio varejista ou atacadista.

Art. 37. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade, inocuidade e sua identidade.

Seção VI

Das Obrigações

Art. 38. Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei, obrigados a:

I—cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;

II—fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução os trabalhos de inspeção;

III—fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA/POV;

IV—possuir responsável técnico habilitado, quando for necessário;

V—acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

VI—manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;

VII—recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;

VIII—submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;

IX—prestar serviços a terceiros, em se tratando de matadouros;

X—fornecer à coordenação o SIM/POA, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

XI—substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

Parágrafo único. Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Direção do Departamento de Agropecuária Municipal, Coordenação do SIM/POA/POV e suplementarmente pelo Conselho Consultivo.

CAPÍTULO III

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 39. As infrações ao disposto na presente Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Art. 40. Além das infrações previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Art. 41. A infração ao disposto nesta Lei sujeita o infrator às seguintes sanções:

I – Advertência formal, notificando o infrator da irregularidade quando este for primário;

II – Multa, devendo a mesma ser aplicada em dobro no caso de reincidência;

III—Apreensão e/ou condenação de matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinam ou forem adulteradas ou falsificadas.

IV – Suspensão ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;

V—Cancelamento do registro, com divulgação do ato em órgão oficial.

VI – suspensão imediata da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária;

VII – apreensão dos aditivos e ingredientes não autorizados e/ou adulterados;

VIII – apreensão de rotulagem impressa em desacordo com as condições legais;

IX – interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pelo órgão competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente.

§ 1º—As penalidades previstas nos incisos deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

§ 2º—São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção municipal, sob o conhecimento da Coordenação.

§ 3º—As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Coordenação do SIM.

§ 4º—O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em três (03) vias pelos servidores da inspeção municipal, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

a) nome do autuado, endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação identificação civil;

b) data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

c) descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

d) assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

e) local, data e hora da autuação;

f) penalidades às quais o autuado está sujeito;

g) prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

h) identificação e assinatura do servidor atuante.

§ 5º—As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar defesa do autuado.

§ 6º—Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no

# Diário Oficial dos Municípios do Sudoeste do Paraná–DIOEMS

Quarta-Feira, 02 de Setembro de 2015

Instituído pela Resolução 001 de 04 de Outubro de 2011

Ano IV – Edição Nº 0929

lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer local, e encaminhado ao atuado por via postal com aviso de recebimento.

§ 7º—Os atuados que se enquadrem no disposto no § 3º deste artigo terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa junto ao Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 42. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

Art. 43. As multas serão aplicadas em Unidade Fiscal Municipal (UFM), que tem seu valor unitário estabelecido por ato do Poder Executivo Municipal, atualizado anualmente.

Art. 44. As multas previstas nesta Lei e classificadas abaixo, atingirão o grau máximo, no caso de artifício ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal:

Leves – aquelas em que o infrator for beneficiado por circunstâncias atenuante;

Graves – aquelas em que for verificada uma circunstância agravante;

Gravíssimas – aquelas em que for verificada a existência de duas ou mais circunstância agravantes.

Art. 45. O não recolhimento da multa no prazo estipulado na presente Lei implicará na respectiva cobrança executiva.

Art. 46. Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Diretor do Departamento Agropecuária Municipal.

Art. 47. A suspensão do serviço de inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicadas quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:  
I—cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;

II—consista na adulteração ou falsificação do produto;

III—seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;

IV—resulte comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 48. As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

Art. 49. A pena de multa será cobrada, obedecidos aos seguinte critérios:

I – de 50 a 100 UFM (Unidade Fiscal Municipal) nas infrações leves;

II – de 100 a 200 UFM (Unidade Fiscal Municipal) nas infrações graves;

III – de 200 a 300 UFM (Unidade Fiscal Municipal) nas infrações gravíssimas.

Art. 50. As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 51. O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela Coordenação do SIM/POA/POV, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

## CAPÍTULO V

### DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 52. As infrações ao disposto nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, iniciando com a lavratura do auto de infração.

Art. 53. O SIM/POA/POV promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 54. O Município de Coronel Vivida, visando a aplicação desta Lei e a melhor realização deste serviço, fica autorizado a celebrar convênios com a União, o Estado, Municípios, Universidades, Consórcios, ou outras entidades de caráter público.

Art. 55. Os empreendimentos agroindústrias de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme regulamentação do Ministério de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 56. Caberá ao Chefe do Poder Executivo Municipal a regulamentação da inspeção, fiscalização e da classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal e vegetal.

Parágrafo único. Os casos não estabelecidos nesta Lei serão resolvidos pela Coordenação do SIM, referendado por ato do Chefe do Poder Executivo Municipal.

Art. 57. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, principalmente a Lei Municipal nº 1.410/96, de 02 de dezembro de 1996.

Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, Estado do Paraná, aos 28 (vinte e oito) dias do mês de agosto de 2015.

Frank Ariel Schiavini

Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se,

Noemir José Antonioli

Chefe de Gabinete

1,41105614