



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

LEI Nº 591/2002

SÚMULA: INSTITUI NORMAS QUE REGULAM O SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO MUNICÍPIO DE PRANCHITA, DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

A CÂMARA MUNICIPAL DE PRANCHITA, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU, PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE

LEI

ART. 1º - O presente regulamento institui as normas que regulam, em todo o Território Municipal, o Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

ART. 2º - O presente regulamento institui também as normas que regulam, em todo o Território Municipal, o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

ART. 3º - Ficam sujeitos ao Registro no Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (SIM/POA), todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem, a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera de abelhas e seus sub-produtos derivados, conforme classificação constante deste regulamento, e que não possuem registro no Serviço de Inspeção do Paraná (SIP), Serviço de Inspeção Federal (SIF).

ART. 4º - O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e, será expedido somente após cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

ART. 5º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo SIM/POA, não isenta de registro Estadual ou Federal.

ART. 6º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito do presente regulamento, 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 e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

ART. 7º - O presente regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados em todo o território Municipal.

ART. 8º - A simples designação “produto”, “sub-produto”, “mercadoria” ou “gênero” significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias primas”.

ART. 9º - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

ART. 10 - Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA.

ART. 11 - O registro será requerido ao Coordenador do Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (SIM/POA), instruído o processo com os seguintes documentos:



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

- a) contrato social da empresa
- b) cartão do CGC ou CIC
- c) laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações já existentes
- d) plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

- 1) planta baixa dos diversos pavimentos com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;
- 2) planta de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;
- 3) planta de situação;

Parágrafo único - As plantas devem ser de fácil visualização e interpretação, declarando qual a escala utilizada.

- e) Memorial descritivo da obra;
- f) Memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo SIP/POA;
- g) Parecer técnico da Prefeitura Municipal;
- h) Parecer do Serviço de Vigilância Sanitária;
- i) Parecer do órgão de proteção ao meio ambiente;
- j) Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

ART. 12 - As plantas ou projetos devem conter:

- a) posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
- b) orientação quanto aos pontos cardeais;
- c) localização da captação de água de abastecimento;
- d) localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- e) localização dos pontos de escoamento da água;
- f) localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;
- g) localização das lagoas de tratamento de águas residuais quando exigidas.
- h) localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso;

ART. 13 - Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

ART. 14 - Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

ART. 15 - A apresentação de simples "croquis" ou desenho servirão apenas para orientação ao interessado para estudos preliminares.

ART. 16 - As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, para o comércio municipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

ART. 17 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água de abastecimento.

Parágrafo único - Quando as águas, no exame revelarem mais de 500(quinhetos) germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

ART. 18 - Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.

ART. 19 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

Parágrafo único – Não será registrados estabelecimentos de abate localizados em zona urbana.

ART. 20 - Autorizado o registro, o Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (SIM/POA), deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

Parágrafo único - Os processos de construção e/ou reforma aprovados pelo SIM/POA, terão um prazo máximo de 60 dias para início das obras. Passado este prazo, o processo será considerado cancelado.

ART. 21 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Coordenador do Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (SIM/POA) autorizará a expedição do "CERTIFICADO DE REGISTRO", constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo único - O referido certificado somente será emitido após a apresentação da "Licença de Operação" emitida pelo órgão do meio ambiente.

ART. 22 - O certificado será renovado anualmente, após nova vistoria no estabelecimento pelo SIM/POA.

ART. 23 - O Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal SIM/POA, fará inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reformas, tendo-se em vista o projeto aprovado.

ART. 24 - Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM/POA, fará as exigências cabíveis, concedendo-lhe prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

Parágrafo único – Esgotados os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspensa a inspeção e/ou cancelado o registro, a critério do SIM/POA.

DA INSPEÇÃO

ART. 25 – A inspeção do SIM/POA se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal, e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou quando o tenham sido, infringjam dispositivos deste Regulamento.

ART. 26 - A juízo do SIM/POA, poderá ser autorizada a entrada de carcaças oriundas de matadouros com inspeção municipal nos estabelecimentos com inspeção estadual, quando as mesmas destinarem-se exclusivamente para a industrialização.

ART. 27 – Para o cumprimento do disposto no artigo anterior, o SIM/POA, determinará uma vistoria no estabelecimento de origem da(s) carcaça(s), concomitantemente à reinspeção das mesmas.

ART. 28 – Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área Médico Veterinária.

ART. 29 - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

1- Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue;

2- Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/POA.

Parágrafo único - Entende-se por animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves e coelhos.

ART. 30 - Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM/POA, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

Parágrafo único – Para efeito de responsabilidade técnica, são considerados aptos, todos os profissionais que tenham em seu currículo escolar a cadeira específica em tecnologia de industrialização e conservação dos produtos de origem animal e na regulamentação da profissão a atribuição específica para tal atividade.

DA CLASSIFICAÇÃO

ART. 31 - Os estabelecimentos sujeitos à Regulamento classificam-se em:

1- Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

a) **Matadouros:** são os estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza.

b) **Matadouros-Frigoríficos :** são os estabelecimentos especificados acima, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais.

c) **Estabelecimentos Industriais:** são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal. Aqui se incluem também as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis, etc.

d) **Entrepósitos 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;

2- Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) **Propriedades Rurais:** são os estabelecimentos, geralmente em zona rural, destinados à produção de leite obedecendo as normas específicas para cada tipo;

b) **Entrepósitos de Leite e Derivados:** são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, trasvase, concentração, acidificação, desnate 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. Inclui-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

3- Estabelecimentos de pescado e derivados, que podem ser:

a) **Entrepósitos de Pescados e Derivados:** são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado.

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

4- Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) **Granjas Avícolas:** são os estabelecimentos destinados à reprodução de ovos que fazem comercialização direta ou indiretamente de seus produtos.

b) **Estabelecimentos Industriais:** são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos.

c) **Entrepósitos de Ovos:** são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

5- Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, que podem ser:

a) **Apiário:** é o conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geléia real, etc.).

b) **Casas do Mel:** são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

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

DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

ART. 32 – O Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal SIM/POA, será composto exclusivamente por Médico Veterinário e Agentes de Inspeção e coordenados por um Médico Veterinário, chefe de divisão do SIM/POA.

ART. 33 - Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados à coordenação central e analisados pelo “GRUPO CONSULTIVO”.

Parágrafo primeiro - O GRUPO CONSULTIVO, será composto por 3(três) membros, sendo: 1(um) representante da Secretaria Municipal de Agricultura, 1(um) representante da Secretária Municipal de Saúde e 1(um) Médico Veterinário.

Parágrafo segundo - O Coordenador do SIM/POA, poderá convidar outros técnicos, quando houver necessidade, à participar do “GRUPO CONSULTIVO”.

ART. 34 - O GRUPO CONSULTIVO deverá reunir-se, periodicamente, na sede da coordenação do SIM/POA.

ART. 35 – O GRUPO CONSULTIVO emitirá pareceres sobre todos os processos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal. Estes pareceres deverão ser encaminhados ao coordenador do SIM/POA, assinados por no mínimo 2(dois) integrantes do GRUPO.

ART. 36 - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão da competência exclusiva do coordenador do SIM/POA.

ART. 37 - A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/POA, cabendo à este Serviço determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

ART. 38 - Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/POA.

ART. 39 – A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será atribuição exclusiva de profissionais da área Médico-Veterinária.

ART. 40 - Os carimbos da inspeção serão liberados pela coordenação, mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela inspeção nos estabelecimentos e, somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

Parágrafo 1º - Os diferentes modelos de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA, obedecerão as seguintes especificações:

a) **MODELO 1**

Uso: Carcaças ou Quartos de carcaças de animais de grande porte.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:





MUNICÍPIO DE PRANCHITA

b) MODELO 2

Uso: Carcaças ou partes de carcaças de suínos e outros animais de médio porte.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



c) MODELO 3

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações, para carcaças de aves e cortes de aves e para carcaças de coelhos e rãs.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo acima:

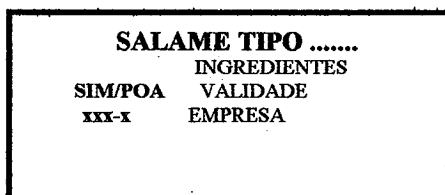
x = letra conforme classificação do Art 50º deste regulamento.

Obs.: Dimensões em centímetros.

d) MODELO 4

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações de modo geral.

Forma, dimensões e dizeres conforme modelo abaixo:



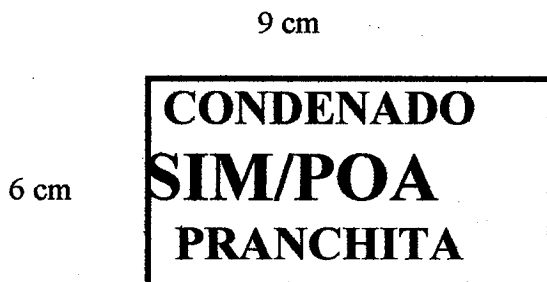
x = letra conforme classificação do Art 50º deste regulamento.

Obs.: Dimensões em centímetros, iguais ao anterior.

e) MODELO 5

Uso: Para produtos condenados.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo.



Obs.: Dimensões em centímetros.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

DOS ESTABELECIMENTOS

ART. 41 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas neste Regulamento.

Parágrafo único - As exigências de que tratam este artigo referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios no estabelecimento.

ART. 42 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

- 1- Ser localizado na zona rural, em caso de matadouros;
- 2- Estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;
- 3- Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;
- 4- Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;
- 5- Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;
- 6- Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2(dois) metros de altura;
- 7- Possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;
- 8- Dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem, e depósito de produtos comestíveis;
- 9- Dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos.
- 10- Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal;
- 11- Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
- 12- Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
- 13- Manter sistema de cloração de água de abastecimento;
- 14- Dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento;
- 15- Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- 16- Dispor de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;
- 17- Possuir ruas e pátios pavimentados;
- 18- Possuir um local adequado para os serviços administrativos da inspeção Municipal;
- 19- Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;
- 20- Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;
- 21- Possuir "jiraus", quando permitidos, com pé direito mínimo de 2.50 m;
- 22- Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento, e quando for o caso, inclusive para aproveitamento de sub-produtos;



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

- 23- Só possuir telhados de meia água quando mantido o pé direito à altura mínima exigida da dependência correspondente;
- 24- Dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;
- 25- Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos, e de outros animais no recinto do estabelecimento;
- 26- As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias à cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovadas pelo Grupo Consultivo do SIM/POA;
- 27- Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários), a uma distância de 500 (quinhentos) metros. Em casos de existir uma barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem animal, esta distância poderá ser reduzida a juízo do SIM/POA;
- 28- As lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente.

DO PESSOAL

ART. 43 - Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, avental e gorro) de cor clara e limpos, no mínimo trocados diariamente.

Parágrafo 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniformes em cores diferenciadas e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

Parágrafo 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

ART. 44 - Os funcionários deverão ainda:

- a) Possuir atestado de saúde atualizado;
- b) Não ter adornos nas mãos ou pulsos;
- c) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- d) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

DA ROTULAGEM

ART. 45 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo Único - Fica a critério do SIM/POA, permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

ART. 46 - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou na embalagem.

ART. 47 - Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- 1- 'A' - Para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

- 2- 'C' - Para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos.
- 3- 'E' - Para estabelecimentos industriais de produtos carneiros.
- 4- 'L' - Para todos os estabelecimentos de leite e derivados.
- 5- 'M' - Para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados.
- 6- 'O' - Para todos os estabelecimentos de ovos e derivados.
- 7- 'P' - Para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

ART. 48 - O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- 1- Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- 2- Nome da firma responsável;
- 3- Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
- 4- Carimbo oficial da inspeção sanitária Municipal;
- 5- Endereço e telefone do estabelecimento;
- 6- Marca comercial do produto;
- 7- Data de fabricação do produto;
- 8- "Prazo de validade" do produto ou "consumido até"....;
- 9- Peso líquido;
- 10- Composição e forma (a) de conservação do produto;
- 11- Indústria Brasileira;
- 12- Demais disposições legais aplicáveis.

Parágrafo único - Em caso da utilização de carne eqüídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se ainda, a declaração no rótulo "CARNE DE EQUÍNEO" ou "PREPARADA COM CARNE DE EQUÍDEO", ou "CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO".

ART. 49 - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo, a inscrição "ALIMENTAÇÃO ANIMAL".

ART. 50 - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo, a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

ART. 51 - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal, devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

ART. 52 - Produtos que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc), higiênicas e adequadas ao produto.

ART. 53 - É proibida a reutilização de embalagens.

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

ART. 54 - Os produtos e matérias primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências deste regulamento, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio.

ART. 55 - As autoridades da Saúde Pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POA, os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, sub-produtos ou matérias primas de origem animal.

ART. 56 - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas rodovias do Estado do Paraná, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM/POA., nos postos fiscais, fixo ou volante, bem como nos estabelecimentos de destino.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

ART. 57 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito devem estar obrigatoriamente acompanhados do "CERTIFICADO SANITÁRIO", visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

ART. 58 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados da "GUIA DE TRÂNSITO", visada pelo Responsável Técnico pela Empresa.

ART. 59 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

Parágrafo 1º - Com os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

Parágrafo 2º - Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

DAS OBRIGAÇÕES

ART. 60 - Fica(m) o(s) proprietário(s) ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigado(s) à:

- 1- Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;
- 2- Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- 3- Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM/POA;
- 4- Possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
- 5) Acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- 6) Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste Regulamento;
- 7) Recolher, se for o caso, todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- 8) Submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessária, qualquer matéria prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

ART. 61 - Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM/POA.

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

ART. 62 - As infrações à Lei ou a este regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

ART. 63 - Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da Inspeção Municipal.

ART. 64 - As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser, conforme o caso, de:

- 1- Advertência;
- 2- Multa;
- 3- Apreensão e/ou condenação dos produtos;
- 4- Suspensão da inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporária);
- 5- Cancelamento do registro.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

Parágrafo 1º - As penas previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

Parágrafo 2º - São competentes para os atos de apreensão e/ou condenação de produtos, todos os funcionários da Inspeção Municipal, sob o conhecimento da Coordenação.

Parágrafo 3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Chefia do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA.

Parágrafo 4º - O “AUTO DE INFRAÇÃO”, documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável e, ser encaminhado para conhecimento e providências.

Parágrafo 5º - Os autuados, enquadrados no parágrafo 3º deste artigo, terão prazo de 15 (quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA

ART. 65 – As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má fé.

ART. 66 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração bem como, naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má fé.

ART. 67 – As multas serão quantificadas pela “UNIDADE DE REFERÊNCIA MUNICIPAL”, URM que terá o seu valor unitário estipulado pelo poder executivo, conforme determina a Lei Municipal 1188 de 19.12.1988.

ART. 68 – Aos infratores poderão ser aplicadas as multas nos seguintes casos:

1- de até 10 URM, quando:

- a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) não possuem instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
- j) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento.

2- De 10 a 20 URM, quando:

- a) não possuírem registro junto ao SIM/POA e estejam realizando comércio municipal;
- b) estiverem sonegando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;
- d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;
- e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no “AUTO DE INFRAÇÃO”.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

3- De 20 a 50 URM, quando:

- a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de Inspeção;
- b) houver utilização de matéria(s) sem inspeção ou inadequada(s) para fabricação de produtos de origem animal;
- c) houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;
- d) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei.

4- De 50 a 100 URM, quando:

- a) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;
- b) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.

5- De 100 a 500 URM, quando:

- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria(s)-prima (s) de origem animal ou não;
- b) houver abate de animais sem a presença do Médico Veterinário responsável pela inspeção;
- c) houver transporte ou comercialização de carcaça(s) sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal SIM/POA;
- e) houver cessão de embalagens rotuladas à terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único - A critério do SIM/POA, poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste regulamento ou da legislação pertinente.

ART. 69 - O infrator, uma vez multado, terá 72(setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM/POA o respectivo comprovante.

Parágrafo Único - O prazo acima estipulado é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

ART. 70 - O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

ART. 71 - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Serviço de Inspeção Municipal.

ART. 72 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

- 1- Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou de demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- 2- Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- 3- Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde
- 4- Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
- 5- Estiverem sendo comercializados em caráter municipal sem a prévia autorização do SIM/POA.

Parágrafo 1º - Nos casos do presente artigo, independente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

- 1- Nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima
- 2- Não havendo as condições previstas no item anterior, o produto ou matéria-prima deverá ser condenado;
- 3- Os produtos ou matérias-primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da Inspeção Municipal, para estabelecimento que possuam condições de rebeneciá-los ou destruí-los.

Parágrafo 2º - São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas neste regulamento, as seguintes:

- 1- Ocorrem adulterações quando:

a) Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente.

- 2- Ocorre fraude quando:

a) Houver 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;

b) As especificações, total ou parcial, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

c) For constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

- 3- Ocorre falsificações quando:

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

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

ART. 73 - A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

- 1- Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizatória;
- 2- Consista na adulteração ou falsificação do produto;
- 3- Seja acompanhado de desacato, ou tentativa de suborno;
- 4- Resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

ART. 74 - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco de ação criminal.

ART. 75 - As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

ART. 76 - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da Inspeção Municipal, será apurado pela Coordenadoria do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (SIM/POA) à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

ART. 77 - O Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.



MUNICÍPIO DE PRANCHITA

ART. 78 – Sempre que possível, o SIM/POA, facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

ART. 79 - O SIM/POA, promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, só sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

ART. 80 – Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este regulamento somente poderão ser utilizados mediante autorização expressa da Inspeção Municipal.

ART. 81 – As exigências para construção dos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou sub-produtos de origem animal, serão disciplinadas através de normas técnicas específicas aprovadas pelo Grupo Consultivo do SIM/POA.

ART. 82 - Fica o Poder Executivo Municipal, autorizado a regulamentar, através de Decreto, a inspeção sanitária, obedecidas as Leis de Inspeção sanitárias do Governo Federal e Estadual.

ART. 83 - Fica revogado em todo seu teor a Lei nº 1256/98 de 26 de Junho de 1998.

ART. 84 - Revogadas as disposições em contrário entrado a presente lei em vigor na data de sua publicação

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PRANCHITA, EM 17 DE JUNHO DE 2002.

NEUTO SARTOR
Prefeito Municipal