



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 44/2018

OBJETO: Contratação da empresa **FABIO HENRIQUE HARTMANN DA SILVA 05085809947**, para aquisição de moveis e equipamentos a serem utilizados na Secretaria Municipal de Comércio Industria, Turismo e Serviços.

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Pelo presente termo de **RATIFICAÇÃO**, tendo recebido nesta data, **PARECER JURIDICO**, quanto a análise da presença dos requisitos exigidos pelo artigo 24, inciso II, da Lei 8.666/93, **RATIFICO** a referida Dispensa bem como encaminho o presente processo para o Departamento Competente para as devidas providencias quanto à contratação do objeto em epígrafe.

Gabinete do Prefeito, Jacarezinho, 10 de maio de 2018.

Sergio Eduardo Emygdio de Faria
Prefeito Municipal

EXTRATO DE PRORROGAÇÃO DE CONTRATO

REFERÊNCIA: Pregão Presencial nº 42/2013.

CONTRATO Nº: 75/2013.

OBJETO: contratação de empresa especializada para instalação, gerenciamento e manutenção de rede privada virtual metropolitana (enlace de dados), para comunicação de voz, dados e imagem, análise contínua de performance, monitoramento de segurança de rede etc.

CONTRATANTE: Município de Jacarezinho.

CONTRATADA: RODRIGO BORGHI DA SILVA & CIA LTDA.

PRAZO DE PRORROGAÇÃO: até 30 de Agosto de 2018.

VALOR: R\$ 10.000,00 (Dez mil reais).

RECURSOS: 0810.1012200112.171 – 3.3.90.36.00 – FR 000- COD RED 1236 – R\$ 10.000,00

Jacarezinho, 09 de Maio de 2018.

Sergio Eduardo Emygdio de Faria
Prefeito Municipal

EDITAL DE AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 02/2018

EDITAL Nº 02/2018

O Poder Executivo e o Poder Legislativo de Jacarezinho, Estado do Paraná, em conformidade com o Art 9º, § 4º da Lei nº 101/2000, **CONVIDAM** a população em geral e as entidades representativas do MUNICÍPIO a participarem da **AUDIÊNCIA PÚBLICA**, que acontecerá no dia 25 de maio de 2018, às 14:00 horas, no Auditório da Câmara Municipal de Jacarezinho, para apresentação e avaliação do cumprimento das metas Fiscais do 1º Quadrimestre de 2018.

Jacarezinho, 07 de maio de 2018.

Sérgio Eduardo Emygdio de Faria
Prefeito Municipal

André de Sousa Melo
Presidente da Câmara

CÂMARA MUNICIPAL DE JACAREZINHO

RATIFICAÇÃO 50/2018

Processo 51/2018

INEXIGIBILIDADE 22/2018

OBJETO: Contratação de empresa para prestação de serviços de assessoria e treinamento.

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Ratifico a pretendida Inexigibilidade de licitação, com fundamento no Artigo 25, inciso II, combinado com o Artigo 13, inciso VI, ambos da Lei 8.666/93, e com Pareceres Técnico e Jurídico a favor da empresa CEAP – Treinamento Profissional e Gerencial LtdaME, inscrita no CNPJ de número 13.891.611/0001-19, versando sobre a contratação de empresa especializada em prestação de serviços de treinamento e capacitação para 4 (quatro) Vereadores e uma Servidora visando à participação em um curso com o tema “Técnica Legislativa e a Participação popular na Elaboração de Leis”, com o custo total no valor de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais), uma vez que o processo se encontra devidamente instruído.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Jacarezinho, em 9 de maio de 2018.

André de Sousa Melo
Presidente



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

CÂMARA MUNICIPAL DE JACAREZINHO

RATIFICAÇÃO 51/2018

Processo 52/2018

DISPENSA 29/2018

OBJETO: Contratação de empresa prestadora de serviços elétricos e de manutenção predial

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Ratifico a pretendida Dispensa de Licitação, com fundamento no Artigo 24, Inciso II, da Lei 8.666/1993 e com Pareceres Técnico e Jurídico a favor da empresa FRANCISCO SANT ANA CEZARIO, inscrita no CNPJ 22.328.225/0001-04, versando sobre a prestação de serviços elétricos e de manutenção predial a ser realizado na Sede desta Câmara Municipal, com o custo total no valor de R\$ 1.160,00 (mil cento e sessenta reais), face ao disposto na Lei 8.666/93, uma vez que o processo se encontra devidamente instruído.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Jacarezinho, em 9 de maio de 2018.

André de Sousa Melo
Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE JACAREZINHO

RATIFICAÇÃO 52/2018

Processo 53/2018

DISPENSA 30/2018

OBJETO: Contratação de empresa fornecedora de acessórios e materiais fotográficos

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Ratifico a pretendida Dispensa de Licitação, com fundamento no Artigo 24, Inciso II, da Lei 8.666/1993 e com Pareceres Técnico e Jurídico a favor das seguintes empresas:

- DR. SELL INFORMÁTICA LTDA, inscrita no CNPJ de número 05.963.786/0001-66;
- INFORJAC SUPRIMENTOS DE INFORMÁTICA LTDA, inscrita no CNPJ de número 00.113.667/0001-09 e
- KLEBER ARRABACA BARBOSA ME, inscrita no CNPJ de número 11.507.711/0001-73.

Cumpra mencionar que a presente Ratificação versa sobre a aquisição por item, de acessórios e materiais de fotografia, a serem utilizados pela Assessoria de Imprensa desta Câmara Municipal, com o custo estimado total no valor de R\$ 2.172,00 (dois mil cento e setenta e dois reais), face ao disposto na Lei 8.666/93, uma vez que o processo se encontra devidamente instruído.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Jacarezinho, em 9 de maio de 2018.

André de Sousa Melo
Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE JACAREZINHO

RATIFICAÇÃO 53/2018

Processo 54/2018

INEXIGIBILIDADE 23/2018

OBJETO: Contratação de empresa para aquisição de passagens rodoviárias.

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Ratifico a pretendida Inexigibilidade de Licitação, com fundamento no Artigo 25, inciso I, da Lei 8.666/93, e com Pareceres Técnico e Jurídico a favor da empresa PRINCESA DO NORTE S.A., inscrita no CNPJ de número 81.159.857/0001-50, versando sobre contratação de empresa para fornecimento de passagens a Vereador desta Câmara Municipal, para participar do curso com o tema “Tributos Municipais e Aumento de Arrecadação”, realizado na cidade de Curitiba/PR, com o custo total no valor de R\$ 221,08 (duzentos e vinte um reais e oito centavos), uma vez que o processo se encontra devidamente instruído.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Jacarezinho, em 10 de maio de 2018.

André de Sousa Melo
Presidente

CÂMARA MUNICIPAL DE JACAREZINHO

RATIFICAÇÃO 56/2018

Processo 57/2018

DISPENSA 33/2018

OBJETO: Contratação de empresa prestadora de serviços de construção civil

TERMO DE RATIFICAÇÃO

Ratifico a pretendida Dispensa de licitação, com fundamento no Artigo 24, Inciso II, da Lei 8.666/1993 e com Pareceres Técnico e Jurídico a favor da empresa AMILCAR GOMES FONSECA, inscrita no CNPJ de número 20.181.643/0001-96, versando sobre a contratação de empresa prestadora de serviços de pedreiro e de pintura a serem realizados para manutenção e conservação desta Câmara Municipal, no valor total de R\$ 3.375,00 (três mil trezentos e setenta e cinco reais), face ao disposto na Lei 8.666/93, uma vez que o processo se encontra devidamente instruído.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Presidente da Câmara Municipal de Jacarezinho, em 10 de maio de 2018.

André de Sousa Melo
Presidente



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

DECRETO Nº 6442/2018

O PREFEITO MUNICIPAL DE JACAREZINHO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

CAPÍTULO I

1.0 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1 - O presente regulamento institui normas que regulam em todo o território do município de Jacarezinho, o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Parágrafo único. A análise de perigos e pontos críticos de controle – AAPPCC, sempre que couber e sob o monitoramento dos agentes responsáveis pela inspeção, deverá ser adotada pelos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3 - Compete ao município estabelecer sua legislação e política de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, especificando na área de seu território, as condições exigências higiênico-sanitárias adequadas às peculiaridades locais a serem obedecidos pelos estabelecimentos sob sua inspeção e fiscalização, respeitadas a hierarquia legal em relação a legislação federal e estadual e ao abrigo das políticas nacionais e estatais do setor.

Art. 4 - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 5 - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados e produtos de origem vegetal e seus derivados.

Parágrafo único - A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação,

beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6 - A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria da Agricultura do Município de Jacarezinho, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§1º - A secretaria Agricultura do Município de Jacarezinho poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Estado, a União e poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§2º - Após a adesão do SIM de Jacarezinho ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA.

§3º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria de Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

§4º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

§5º - Ficam sob a responsabilidade da Secretaria de Saúde a inspeção dos produtos de origem vegetal e seus derivados, assim como a fiscalização sanitária que se refere ao controle sanitário dos produtos de origem vegetal e seus derivados após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final. (Código Estadual de Saúde).

§6º - O registro, a padronização, a classificação, e, ainda, a inspeção e a fiscalização da produção de bebidas, em relação aos seus aspectos tecnológicos, compete ao SIM (Lei 8.918 de 14 de julho de 1994; Decreto 6871/2009).

Art. 7 - A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissional habilitado em Medicina Veterinária, devidamente registrado junto à órgão competente como responsável técnico (RT) do SIM/POA.

Parágrafo único. Compete ao Responsável Técnico do SIM, no âmbito de suas atribuições específicas articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização e, defesa sanitária animal conduzidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Jacarezinho.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

Art. 8 - A concessão de inspeção pela Secretaria da Agricultura Municipal, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal e seus derivados; e a inspeção pela Secretaria Saúde, isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem vegetal e seus derivados.

Art. 9 - As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestível ou não e seus derivados;

II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III - manter disponíveis registros, gráficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 10 - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I - os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos pelo médico veterinário competente da secretaria da agricultura municipal, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 11 - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - a inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III - a verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV - os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V - a verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI - as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII - o bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 12 - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I - **análise de controle**: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

II - **análise fiscal**: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela Inspeção Municipal;

III - **análise pericial**: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

IV - **animais exóticos**: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V - **animais silvestres**: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VI - **auditoria**: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Secretaria da Agricultura, Saúde e Meio Ambiente, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

VII - **Boas Práticas de Fabricação - BPF**: condições e procedimentos higiênico - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VIII - **desinfecção**: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

IX - **equivalência de sistemas de inspeção**: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidos neste regulamento e de acordo com o SUASA.

X - **fiscalização**: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XI - **higienização**: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII - **inspeção**: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XIII - **laboratório de controle oficial**: laboratório próprio do município, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XIV - **legislação específica**: atos normativos emitidos pela secretaria municipal da agricultura, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XV - **limpeza**: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XVI - **memorial descritivo**: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVII - **norma complementar**: ato normativo emitido pelo órgão municipal de agricultura, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVIII - **padrão de identidade**: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XIX - **Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO**: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XX - **Produto de origem animal**: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXI - **Produto de origem animal comestível**: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXII - **Produto de origem animal não comestível**: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXIII - **Programas de autocontrole**: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo órgão municipal de agricultura;

XXIV - **Qualidade**: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXV - **Rastreabilidade**: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXVI - **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ**: documento emitido pela secretaria da agricultura municipal, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVII - **Sanitização**: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVIII - **Supervisão**: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXIX - Entende-se por **estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares**, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída **não superior a duzentos e cinquenta**



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal ou vegetal, dispondo de instalações e maquinário adequadas para tal industrialização conforme lei específica, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) **estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais** (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com **produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês**.

b) **estabelecimento de abate e industrialização de médios** (suínos, ovinos, caprinos) e **grandes animais** (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com **produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês**.

c) **Fábrica de produtos cárneos** – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com **produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês**.

d) **estabelecimento de abate e industrialização de pescado** – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com **produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês**.

e) **estabelecimento de ovos** - destinado à **recepção e acondicionamento de ovos**, com **produção máxima de 5.000 dúzias/mês**.

f) **Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas** - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com **produção máxima de 30 toneladas por ano**.

g) **estabelecimentos industrial de leite e derivados**: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com **processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês**.

XXX - **Instalações** referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXI - Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXII – **Agro industrialização** é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações físicas, química ou biológica.

CAPITULO II

2.0 DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

2.1 – Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 13 - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

- 1 - os de carnes e derivados;
- 2 - os de leite e derivados;
- 3 - os de pescado e derivados;
- 4 - os de ovos e derivados;
- 5 - os de mel e cera de abelhas e seus derivados;
- 6 - as casas atacadistas ou exportadoras de produtos de origem animal.

Parágrafo único - A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

2.1.1 – Estabelecimentos de carnes e derivados

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

- 1 - matadouros-frigoríficos;
- 2 - matadouros;
- 3 - matadouros de pequenos e médios animais;
- 4 - charqueadas;
- 5 - fábricas de conservas;
- 6 - fábricas de produtos suínos;
- 7 - fábricas de produtos gordurosos;
- 8 - entrepostos de carnes e derivados;
- 9 - fábricas de produtos não comestíveis;
- 10 - matadouros de aves e coelhos;
- 11 - entrepostos-frigoríficos.

§ 1º - Entende-se por "matadouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "matadouro" o estabelecimento dotado de instalações adequadas para a matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio interno, com ou sem dependências para industrialização; disporá obrigatoriamente, de instalações e aparelhagem para o aproveitamento completo e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por "matadouro" de pequenos e médios animais o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) suínos; b) ovinos; c) caprinos; d) aves e coelhos; e) caça de pêlo, dispondo de frio industrial e, a juízo do SIM,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 4º - Entende-se por "charqueada" o estabelecimento que realiza matança com o objetivo principal de produzir charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas e preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 5º - Entende-se por "fábrica de conservas" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue, com ou sem sala de matança anexa, e em qualquer dos casos seja dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o preparo de subprodutos não comestíveis.

§ 6º - Entende-se por "fábrica de produtos suínos", o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrialize animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies; disponha de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada ao aproveitamento completo de subprodutos não comestíveis.

§ 7º - Entende-se por "fábrica de produtos gordurosos" os estabelecimentos destinados exclusivamente ao preparo de gorduras, excluía a manteiga, adicionadas ou não de matérias-primas de origem vegetal.

§ 8º - Entende-se por "entrepósito de carnes e derivados" o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM;

§ 9º - Entende-se por "fábrica de produtos não comestíveis" o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais de várias procedências, para o preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§10 - Entende-se por "matadouro de aves e coelhos" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de: a) aves e caça de penas e b) coelhos, dispondo de frio industrial e, a juízo do SIM; de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§11 - Entende-se por "entrepósito-frigorífico" o estabelecimento destinado, principalmente, à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 15 - As fábricas de conservas, as charqueadas e as fábricas de produtos suínos, registradas no SIM, poderão fornecer carnes frescas ou frigorificadas aos mercados de consumo da localidade onde estiverem localizadas, desde que a medida atenda aos interesses da Municipalidade.

Art. 16 - Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimentos que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico", só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

2.1.2 - Estabelecimentos do leite e derivados

Art. 17 - Os estabelecimentos do leite e derivados são classificados em:

1 - Propriedades rurais, compreendendo:

- a) fazendas leiteiras;
- b) estábulos leiteiros;
- c) granjas leiteiras;

2 - Postos de leite e derivados, compreendendo:

- a) revogado
- b) postos de recebimento;
- c) postos de refrigeração;
- d) revogado
- e) postos de coagulação;
- f) queijarias.

3 - Estabelecimentos industriais, compreendendo:

- a) usinas de beneficiamento;
- b) fábrica de laticínios;
- c) entrepostos -usinas;
- d) entrepostos de laticínios

Art. 19 - Entende-se por "propriedades rurais" os estabelecimentos produtores de leite para qualquer finalidade comercial, a saber:

§1º - fazenda leiteira, assim denominada o estabelecimento localizado, via de regra, em zona rural, destinado à produção do leite para consumo em natureza do tipo "C" e para fins industriais;

§2º - estábulo leiteiro, assim denominado o estabelecimento localizado em zona rural ou suburbana, de preferência destinado à produção e refrigeração de leite para consumo em natureza, do tipo "B";

§3º - granja leiteira, assim denominada o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e engarrafamento para consumo em natureza, de leite tipo "A".

Parágrafo único - As fazendas leiteiras, conforme sua localização em relação aos mercados consumidores e de acordo com os meios de transporte podem fornecer para o consumo em natureza leite tipo "B", desde que satisfaçam as exigências previstas para os estábulos leiteiros.

Art. 19 - Entende-se por "postos de leite e derivados" os estabelecimentos intermediários entre as fazendas leiteiras e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito por curto tempo, transvase, refrigeração, desnatação ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos registrados, a saber:

§1º - posto de recebimento, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento do creme ou de leite de consumo ou industrial, onde podem ser realizadas operações de medida, pesagem ou transvase para acondicionamento ou atesto;

§2º - posto de refrigeração, assim denominado o estabelecimento destinado ao tratamento pelo frio de leite reservado ao consumo ou à industrialização;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

§3º- **posto de coagulação**, assim denominado o estabelecimento destinado à coagulação do leite e sua parcial manipulação, até a obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi cozida ou filada, de requeijão ou de caseína;

§4º- **queijaria**, assim denominado o simples estabelecimento situado em fazenda leiteira e destinado à fabricação de queijo Minas.

Art. 20 - Entende-se por **estabelecimentos industriais** os destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

§1º- **usina de beneficiamento**, assim denominado o estabelecimento que tem por fim principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público ou a entrepostos usina;

§2º- **fábrica de laticínios**, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite e de creme, para o preparo de quaisquer produtos de laticínios;

§3º- **entrepasto-usina**, assim denominado o estabelecimento localizado em centros de consumo, dotado de aparelhagem moderna e mantido em nível técnico elevado para recebimento de leite e creme, e dotado de dependências para industrialização que satisfaçam às exigências deste Regulamento, previstas para a fábrica de laticínios.

§4º- **entrepasto de laticínios**, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

2.1.3 - Estabelecimentos de pescado e derivados

Art. 21 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

1. - entrepostos de pescados;
- 2 - fábricas de conservas de pescado;

§ 1º - Entende-se por **entrepasto de pescado** o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas as dependências para industrialização e, nesse caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispondo de equipamento para aproveitamento integral, de subprodutos não comestíveis.

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

2.1.4 - Estabelecimentos de ovos e derivados

Art. 22 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- 1 - entrepostos de ovos;
- 2 - fábricas de conservas de ovos.

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

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

2.1.5 – Estabelecimentos de mel e derivados

Art. 23 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

- apiários;
- entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por **apiário** o estabelecimento destinado à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

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

2.1.6 – Estabelecimentos de casa atacadista

Art. 24 - Entende-se por **casa atacadista**, o estabelecimento que receba produtos de origem animal, prontos para consumo, devidamente acondicionados e rotulados, e os destine ao mercado interestadual ou internacional.

Parágrafo único - As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem apresentar às seguintes condições:

- § 1º - dispor de dependências apropriadas para a guarda, e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;
- § 2º - dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios;
- § 3º - reunir requisitos que permitam sua manutenção em condições de higiene.

2.2 Do Registro dos Estabelecimentos

Art. 25 - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado no órgão municipal, salvo alguns casos específicos onde o estabelecimento terá autorização provisória.

§1º - O Título de Registro é o documento emitido pelo RT do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

§2º - O Título de Relacionamento é o documento emitido pelo RT do SIM ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

Art. 26 - Estão sujeitos à registro os seguintes estabelecimentos:

§1º- matadouros-frigoríficos, matadouros, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados e fábricas de produtos não comestíveis;

§2º- granjas leiteiras, estábulos, leiteiros, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos-usina, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação.

§3º - entrepostos de pescado e fábricas de conservas de pescado;

§4º - entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos;

§5º - só podem ser registrados entrepostos de ovos que tenham movimento mínimo de 500 (quinhentas) dúzias por dia.

§6º - os demais estabelecimentos previstos neste Regulamento serão relacionados junto ao SIM.

§7º - A Queijaria quando ligada à Entrepasto de Laticínios deve ser relacionada junto ao Serviço de Inspeção e deve ser registrada quando executar as operações previstas para o Entrepasto de Laticínios.

Art. 27 - O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 28 - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 29 - Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

III – Parecer da vigilância sanitária ou órgão de saúde pública competente, que não se opõem à instalação do estabelecimento.

IV - apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia 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;

V - planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VI - memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VII - boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VIII – Vínculo com responsável técnico do estabelecimento.

1º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Parágrafo único: Os documentos de requisição para registro do SIM devem ser entregues na secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente ao médico veterinário RT do SIM.

Art. 30 – O médico veterinário fiscal do SIM, verificará a documentação, procedendo análise técnica e emitirá então o parecer para a emissão do registro pelo responsável técnico.

Parágrafo único. Na ausência de médicos veterinários fiscais para averiguação da documentação, a mesma será pelo próprio responsável técnico.

Art. 31 – Quando indeferido o pedido de registro, o processo será arquivado.

Art. 32 – Ao estabelecimento fica reservado o direito de pedido de desarquivamento do processo, também feito na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente ao médico veterinário responsável, estando condicionado a uma nova avaliação, após verificado o atendimento aos requisitos deste regulamento e normas complementares.

Art. 33 - Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 34 - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais, devendo informar com 30 (trinta) dias de antecedência.

Art. 35 – A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênicas sanitárias do estabelecimento, apurada vistoria específica efetuada por médico veterinário fiscal ou responsável técnico do SIM.

Art. 36 – As reformas ampliações e reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação do setor de inspeção do SIM/POA.

Art. 37 – Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao responsável do departamento.

Art. 38 – O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades no prazo mínimo de 30 (trinta) dias, sob pena de ter o cancelamento do registro.

Art. 39 – O SIM/POA deverá manter em arquivo cópias dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento.

Art. 40 – Compete ao responsável técnico do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste regulamento e anexos, conceder o registro aos estabelecimentos de produtos de origem animal permitindo o seu funcionamento.

Art. 41 - Os estabelecimentos de produtos de origem animais além do registro, deverá atender as exigências técnicas e higiênicas sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos processados.

2.3 Instalações e equipamentos

Art. 42 - O estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único - As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanções.

Art. 43 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II - As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III - Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV - A iluminação artificial permanentemente por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

V - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a

higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para destino de tratamento adequado;

VI - As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII - As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois , quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII - As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

IX - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X - As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45º), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que ainda não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação.

XII - O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII - Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção.

XIV - Em casos de construções já existentes, os projetos devem ser aprovados junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

XV - O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.

XVI - Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "gressit", "korodur", cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção.

XVII - Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

XVIII - Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIX - A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XX - Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira.

XXI - As canaletas devem medir 0,25 cm (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 cm (dez centímetros) de profundidade, tomada está em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

XXII - Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sifões.

XXIII - A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;

XXIV - Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim.

XXV - O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.

XXVI - Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.

XXVII - Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

XXVIII - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIX - Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.

XXX - Dispor de rede de abastecimento de água potável, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as

dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água para ser clorada de acordo com os padrões do Ministério da Saúde;

- a) – bovinos – 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;
- b) – bubalino – 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;
- c) – suídeos – 500 L (quinhentos litros) por animal abatido;
- d) – caprídeos – 200 L (duzentos litros) por animal abatido;
- e) – ovinos – 200 L (duzentos Litros) por animal abatido;

XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXII - Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus celsius), em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXIII - A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança.

XXXIV - Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

XXXV - Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

XXXVI - Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas.

XXXVII - Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

Art. 44 - Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria.

II – dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade.

V – O sistema de lavagem de uniformes e outras, deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

Art. 45 - Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 46 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único - As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 47 – O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

Art. 48 - Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único - O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 49 - Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de

reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§1º - Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

§2º - Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 50 - Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 51 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§1º O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 52 - Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único - Os funcionários que trabalham em setores em que se manipulem material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 53 - A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Primeiro - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 54 - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único - Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 55 - Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 56 - Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§1º - Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão “aptos a manipular alimentos”.

§2º - O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§3º - Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 57 - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, **deverá usar uniformes claros**, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, camiseta, jaleco, gorro ou toca, boné ou capacete, avental impermeável e botas.

§1º - Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§2º - Os aventais, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio (vestiário ou sanitário com armários), sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 58 - Câmara frigorífica, ante-câmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 59 - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 60 - Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPITULO III

3.0 DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

3.1 - Organização do Serviço de Inspeção

Art. 61 – O serviço de inspeção municipal de produtos de origem animal de Jacarezinho deve ser composto no mínimo pelo médico veterinário responsável técnico habilitado por órgão competente.

Art. 62 – Poderão integrar o SIM/POA, além de médicos veterinários, técnicos agrícolas ou outros profissionais devidamente competentes e habilitados para exercerem a função.

Art. 63 – Em caso de produtor rural ou agroindústria familiar comprova por documentação - DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf), o responsável técnico do estabelecimento será um técnico de órgão público, em que haja disponibilidade de assistência técnica – EMATER ou a própria Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 64 – Nos casos em que se enquadram o artigo anterior, o técnico fornecido pelo órgão não carece de remuneração extra pelo trabalho prestado, uma vez que, entende-se como extensão técnica o trabalho que será prestado aos produtores rurais.

Art. 65 – Compete ao Responsável Técnico do SIM:

I – gerenciar as atividades e recursos do SIM/POA;

II – promover as atividades normativas, educativas e fiscais e a execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

Art. 66 – São atribuições da Equipe:

I – Assessorar, colaborando e analisando os processos de construção, reforma, implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, quando solicitado pelo RT do SIM;

II – Auxiliar o SIM na elaboração, complementação ou revisão de normas e regulamentos às atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 67 – A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o fim de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

3.2 Da Inspeção

Art. 68 – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após seu registro.

Art. 69 – Todo estabelecimento de produto de origem animal com registro deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo único: A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I – Permanente nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatam animais de açougue ou animais silvestres e, será realizada nos seguintes termos:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

A) através de termo de compromisso firmado com proprietário ou responsável pelo estabelecimento indicando o dia, hora o número de animais abatidos e término das operações;

B) através de realização de convênios com entidades públicas ou com profissionais médicos veterinários associados em cooperativas legalmente habilitados.

II – Periódica nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM.

Art. 70 – A inspeção industrial e sanitária que trata este regulamento será realizada:

I- nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas para os fins a que se comprometeram;

II- nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas urbanas com instalações adequadas para matança de animais, seu preparo ou industrialização;

III - nas usinas e entrepostos de beneficiamento de leite, nas fabricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração de desnatagem de leite ou refrigeração ou manipulação de seus derivados;

IV – nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fabricas que o industrializam;

V – nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, entrepostos de ovos e, nas fabricas de seus produtos e derivados;

VI – entrepostos que em geral recebem, manipulam, armazenam, condicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VII – nos estabelecimentos de mel e derivados;

VIII – nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, ou estabelecidos registrados ou propriedades rurais;

§1º A inspeção industrial e sanitária de que se trata este regulamento estende-se em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo a fiscalização sanitária local.

§2º A inspeção industrial e sanitária quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou quando infringem as normas regulamentares.

Art. 71 – Ficam sujeitas à inspeção e reinspeção previstas neste regulamento:

I – as carnes de qualquer espécie e origem, destinadas a consumo humano, independentemente de seu corte ou sua forma de apresentação;

II – os derivados de carnes, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresuntados, fiambres, linguiças e outros embutidos e semelhantes destinados ao consumo humano.

III - o leite produzido por qualquer espécie de animal destinado ao consumo humano;

IV – os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e semelhantes;

V – os ovos e seus subprodutos e assemelhados;

VI – o mel e demais produtos apícolas;

VII – os peixes, mariscos, crustáceos, moluscos aquáticos e não aquáticos e subprodutos destinados ao consumo humano.

Art. 72 – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do SIM/POA abrange:

I – exames “ante” e “post mortem” dos animais de açougue;

II - o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de produto ou subproduto de origem animal, adicionados ou não de vegetais destinados à alimentação humana;

III - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

IV - a classificação de produtos e subprodutos de origem animal;

V – a embalagem e rotulagem dos produtos e subprodutos de origem animal;

VI – exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico ou químicos de matérias primas ou produtos;

VII – o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal;

Parágrafo primeiro: O SIM/POA deverá observar as determinações do RISPOA para inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal adicionados ou não de vegetais.

Parágrafo segundo: Na inspeção e fiscalização, o SIM deverá observar as determinações do Ministério da Saúde e da Indústria e Comércio relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservas, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 73 – O proprietário ou responsável pelo estabelecimento ou por produtos de origem animal colocados à venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito as penalidades neste regulamento.

3.3 Obrigações dos estabelecimentos

Art. 74 – Para obter o registro no SIM, os estabelecimentos devem satisfazer as seguintes condições:

I – estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou de contaminação de qualquer natureza e capaz de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

II – dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações previstas;

III – dispor para instalações adequadas para recepção, abate, industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos de origem animal;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

IV – dispor de ventilação e iluminação natural ou artificial adequados em todas as dependências;

V – possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;

VI – possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção e impermeabilizadas;

VII – possuir cobertura ou forro que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperaturas adequadas, em qualquer fase de seu processamento;

VIII – dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos;

IX – dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;

X – dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo o sistema de cloração ou tratamento de água;

XI – dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XII – dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo e, com acesso independente da área industrial;

XIII – possuir ruas e pátios de modo a impedir a formação de poeira e lama;

XIV – possuir janelas e portas de fácil abertura dotadas de tela ou outros dispositivos eficientes para impedir o acesso de insetos;

XV – possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;

XVI – dispor de locais e equipamentos para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;

XVII – apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos;

Art. 75 – O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem;

Art. 76 – O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres produtos ou objetos ou matérias estranhos à finalidade da dependência;

Art. 77 – O SIM deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional habilitado como responsável técnico;

Art. 78 – As normas de inspeção industrial e sanitária devem seguir os procedimentos estabelecidos no RISPOA.

Art. 79 – O SIM periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução de obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado;

Art. 80 – O estabelecimento que após registro desrespeite as normas será notificado;

§1º O médico veterinário do SIM deverá ajustar um cronograma com medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmando termo de compromisso;

§2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às penalidades deste regulamento.

3.4 Do Pessoal

Art. 81 – Os funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverão apresentar-se munidos de uniforme completo, o que inclui botas, calça, guarda-pó, avental, protetor de cabelos, de cor branca e sempre limpos, devendo ser trocados diariamente.

Art. 82 – Todos os funcionários devem apresentar atestado de saúde atualizado comprovando não ser portador de moléstia infecto-contagiosa.

Art. 83 – Aos mesmos cabe:

I – não usar adornos;

II – estar livre de sintomas ou afecções de doenças infecto-contagiosas, abscessos ou supurações cutâneas;

III – não cuspir, não fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;

IV – apresentar-se aseado.

Art. 84 – Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não terão livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

Art. 85 – Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

Art. 86 – É proibido fazer refeições nos locais onde processam produtos de origem animal.

3.5 - Da Embalagem, Rotulagem e Chancela

3.5.1 - Embalagem

Art. 87 – As indústrias que produzirem embalagem que mantenham contato com os produtos de origem animal destinados ao consumo



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do ministério da saúde.

Art. 88 – As embalagens anteriormente usadas somente poderão ser reaproveitadas no acondicionamento de produtos ou matérias primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente integras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Parágrafo único: É proibido a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias primas de uso não comestível.

Art. 89 – O estabelecimento de produtos de origem animal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no SIM, deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, quando contiverem a chancela do SIM.

Parágrafo único: A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo médico veterinário responsável técnico do SIM.

Art. 90 – O uso de embalagens em desacordo ao presente regulamento deverá ser previamente autorizado pelo SIM.

3.5.2 – Da Rotulagem

Art. 91 – Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, quando destinados ao comércio deverão estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único – Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação dos estabelecimentos produtor.

Art. 92 – O rótulo deverá conter as seguintes informações:

I – Nome e marca de venda do produto, podendo conter palavra ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito a natureza e condições físicas do produto;

I – Lista de ingredientes;

III – Forma ou modo de conservação do produto;

IV – Peso líquido, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:

a) para sólidos granulosos, os produtos deverão ser comercializados em unidades de massa;

b) para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume;

c) para os semi-sólidos ou semi-líquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;

d) para os produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples além do peso líquido, deverá constar o peso drenado, assim descrito, com tamanho, destaque e visibilidade igual ao que anuncia o peso líquido.

V – Identificação de origem descrevendo:

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

b) a localização do estabelecimento, especificando município de origem;

c) a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM;

d) a menção da seguinte expressão: “FABRICADO NO BRASIL”, “INDÚSTRIA BRASILEIRA”.

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

VII – Validade mínima, descrevendo:

a) dia e mês para produtos com duração mínima não superior a três meses;

b) mês e ano, para produtos com duração mínima superior a três meses, podendo ser utilizada a expressão “FIM DE ANO”, caso o mês de vencimento for dezembro.

VIII – Instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, incluída reconstituição, o descongelamento ou tratamento necessário ao seu correto consumo;

IX – A letra que classifica oficialmente o estabelecimento produtor;

X – Chancela do SIM/POA;

XI – Demais exigências previstas em legislações ordinárias.

§1º - As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével;

§2º - A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares;

§3º - Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados a vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou “DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR”;

§4º - A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: “CONSUMIR ANTES DE”, “VALIDO ATÉ”, “VALIDADE” “VENCE EM” OU “VENCIMENTO”, seguida da data ou indicação onde consta esta informação;

§5º - Nos rótulos de carne de equídeos ou dos produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se a declaração no rótulo “CARNE DE EQUÍDEO” OU “PREPARADO COM CARNE DE EQUÍDEO” OU AINDA, “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”;

Art. 93 – O uso de rótulos, estampas ou carimbos, quando em desacordo ao presente Regulamento, deverá ser previamente autorizado pelo SIM.

Art. 94 – Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a indicação “NÃO COMESTÍVEL”.

Art. 95 – Os produtos modificados, enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais ou de uso medicinal deverão ser rotulados de acordo com as determinações legais especiais, aplicando-se o presente Regulamento no que for pertinente.

Art. 96 – Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos fabricados em vários estabelecimentos da mesma



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E

6 CM

ATIVO

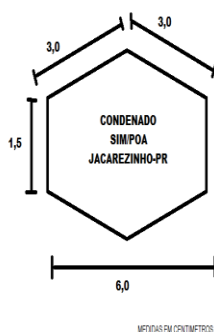
empresa, desde que sejam da mesma quantidade, denominação e marca, bem como provenientes de estabelecimentos registrados no SIM/POA;

Parágrafo único: Nos rótulos utilizados nessas circunstâncias deverão constar os endereços dos estabelecimentos produtores.

Art. 97 – Os produtos de origem animal embalados e que apresentam superfície do painel destinado à rotulagem com área inferior a 10cm² poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no Art. 94, à exceção da identificação da marca do produto e o número de registro no SIM/POA.

Art. 98 – Os produtos condenados pelo SIM deverão ser identificados com a palavra “CONDENADO – SIM/POA”, estampada com tinta indelével através de carimbo com a seguinte forma e dimensões em centímetros:

a) Figura Modelo 1:



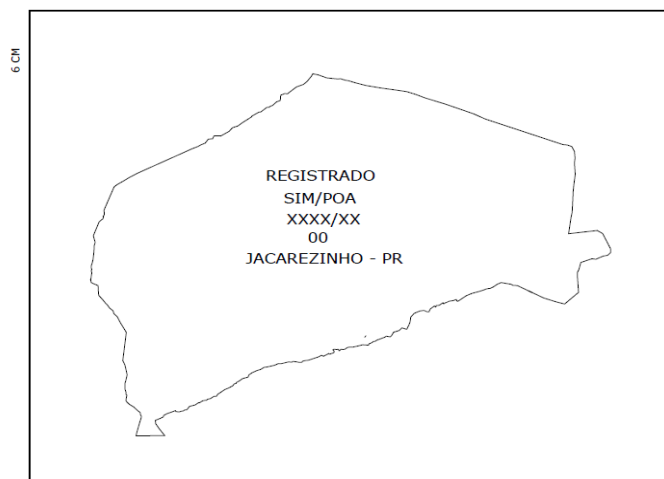
3.5.3 Chancela

Art. 99 – O estabelecimento registrado deverá apor seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Art. 100 – As chancelas da inspeção municipal de uso permitido pelo SIM devem obedecer as especificações e dimensões oficiais, nos termos previstos neste artigo:

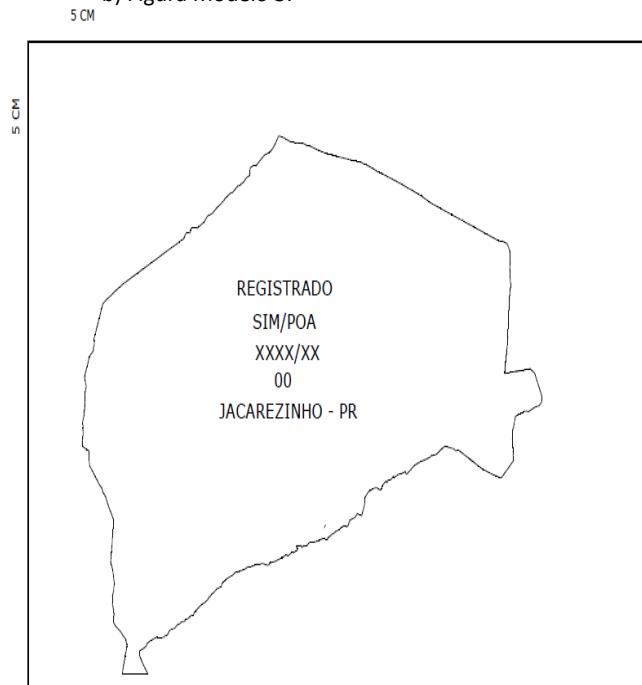
I – Para carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com a forma, dimensões em centímetros e inscrição, exatamente como modelo abaixo:

a) Figura Modelo 2:



II – Para carcaças ou parte de carcaças de suínos, ovinos, caprinos e outros animais de médio porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com forma, dimensões em centímetros conforme modelo abaixo:

b) Figura Modelo 3:



III – Para embalagens, rótulos e afins acondicionando carcaças e cortes de aves, coelhos e rãs, a chancela deve ser impressa na embalagem obrigando-se a apresentar:

c) Número do registro composto por 04 (quatro) dígitos seguido pelos dois últimos dígitos do ano correspondente à substituição do “X”, e ao “O” respectivamente, sendo impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições a seguir:

d) Figura Modelo 4:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO



IV - Para embalagens, rótulos e outras identificações genéricas, a chancela oficial deverá conter a letra que classifica o estabelecimento aposta em substituição ao "X" sendo impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo:

3 CM

Figura modelo 5:



Art. 101 – A autorização para o uso do carimbo será entregue sob recibo e permanecerá sob a responsabilidade do médico veterinário responsável pela inspeção do estabelecimento.

Art. 102 – Quando ocorrer o encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM/POA, o RT deverá entregar ao fiscal, mediante recibo, o carimbo e matriz que contenham a chancela do SIM.

3.6 Do trânsito

Art. 103 – Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção federal ou estadual, atendidas as

exigências deste regulamento e normas complementares, tem livre trânsito no território de Jacarezinho.

Parágrafo único: Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito estão sujeitos à fiscalização pelo SIM/POA nos limites de sua competência.

Art. 104 – Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas rodovias do município de Jacarezinho deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade à este regulamento, podendo ser reinspecionado pelo fiscal(s) do SIM em postos fixos ou volantes.

Art. 105 – Os produtos de origem animal, quando em trânsito, deverão estar pelo acompanhados pelo carimbo do Certificado Sanitário no verso da nota fiscal do produto, assinado pelo médico veterinário responsável pelo estabelecimento.

Parágrafo único: Casos onde ocorra a falta do responsável técnico do estabelecimento, o Certificado Sanitário poderá ser emitido e assinado por médico veterinário fiscal ou RT do SIM.

Art. 106 – O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidades às normas específicas relacionadas à espécie e a conservação do produto transportado.

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

§2º - Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipiente adequado, independentemente de estarem embalados;

§3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos.

CAPITULO IV

4.0 - DO PROCESSO DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

4.1 - Processo administrativo punitivo

Art. 107 – As normas e instruções referidas neste capítulo disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecidos prazos, procedimentos e competências.

Art. 108 – O **AUTO DE INFRAÇÃO** é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em três vias pelo médico veterinário fiscal do SIM, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões.

Art. 109 – Os termos expedidos devem conter:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

I – Nome do autuado, endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II – Data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

III – Descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentos infringidos;

IV – Assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e assinatura de uma testemunha, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

V – Local, data e hora da autuação;

VI – Penalidades as quais o autuado está sujeito;

VII – Prazo e local para interposição e apresentação da defesa;

VIII – Identificação e assinatura do médico veterinário autuante.

§1º - 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, neste caso encaminhado por via postal.

Art. 110 – O autuado deverá ser notificado do auto de infração dos demais atos de fiscalização e inspeção:

I – por via postal, desde que exista distribuição domiciliada na localidade de residência ou sede do notificado;

II – Pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

III – Por edital, caso o notificado esteja em local incerto e/ou não sabido.

§1º - No caso do autuado ou testemunha recusar-se a firmar a notificação ou auto de infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma das vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR);

§2º - O edital referido no inciso III deste artigo será publicado uma única vez em imprensa oficial do município.

Art. 111 – Quando o autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o médico veterinário do SIM o cientificará, alertando-o das sanções a que esteja sujeito caso não as cumpra;

Parágrafo único: O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definido pelo RT do SIM, os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 112 – Os fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeito à penalidades, por falta grave, em caso falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma prevista.

Art. 113 – Lavrado o auto de infração, o médico veterinário fiscal deverá:

I – Fornecer cópia da autuação ao proprietário do estabelecimento ou responsável, informando-lhe o prazo concedido para contestar os motivos que fundaram as penalidades a que está sujeito;

II – Vencido o prazo, apresentado ou não defesa à autuação, remeter os autos acompanhados relatórios de ocorrência ao RT do SIM;

III – A documentação em questão deve ser acompanhada de uma certidão registrando o histórico do autuado quanto à observância das normas sanitárias do Município.

Art. 114 – O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias do recebimento da infração para apresentar defesa.

Art. 115 – Após análise técnica, os autos serão encaminhados para o Departamento Jurídico da Prefeitura de Jacarezinho.

Art. 116 – Compete ao departamento jurídico proferir decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absoluta ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Parágrafo único: Cabe ao departamento jurídico promover publicação no diário oficial do município a sentença, bem como encaminhá-la na íntegra ao autuado, acompanhados dos demais documentos pertinentes, alertando-o do prazo legal para apresentação de impugnação.

Art. 117 – Os valores pagos pelo infrator no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do trânsito do julgado da sentença, corresponde à multa ou ressarcimento Erário dos materiais e equipamentos por ventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando a execução compulsória das atividades de fiscalização, valores estes que serão inscritos em dívida ativa para cobrança judicial.

4.2 – Das infrações e sanções administrativas

Art. 118 - Constitui infração, para efeitos deste regulamento e outras normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

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

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

Art. 119 – As infrações serão punitivas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: Havendo indícios da infração constituir crime ou contravenção, o SIM deverá comunicar ao órgão policial ou autoridade competente;

Art. 120 – Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

I – As circunstâncias atenuantes e agravantes;

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

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

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

Art. 121 – São circunstâncias atenuantes:

I – A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;

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

III – O infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minimizar as consequências do ato lesivo a saúde ou economia pública;

IV – Ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato;

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

Art. 122 – São circunstâncias agravantes:

I – Ser infrator reincidente;

II – Ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto contrário a legislação sanitária;

III – Ter o infrator coagido outrem a execução material da infração;

IV – Ter a infração consequência calamitosa a saúde ou economia pública;

V – Se, tendo comprovado conhecimento de irregularidade ou ato lesivo a saúde ou economia pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evitá-lo ou monitorá-lo;

VI – Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;

VII – Ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários do SIM, ou dos profissionais por ela legitimados a execução destas atividades.

Art. 123 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Ar. 124 – Os infratores sujeitam-se as seguintes sanções administrativas:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Apreensão de produtos;

IV – Condenação e destruição de produtos;

V – Suspensão das atividades do estabelecimento;

VI – Interdição parcial do estabelecimento;

VII – Interdição total do estabelecimento;

VIII – Cancelamento do registro.

§1º - As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade a gravidade das irregularidades apuradas, ao risco a inocuidade pública e a urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minora-lo ou afasta-lo;

§2º - A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergencial de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente regulamento competem concorrentemente aos médicos veterinários do SIM.

Art. 125 – A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovido de má fé ou dolo.

Art. 126 – As multas serão aplicadas no caso reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§1º - Considera-se reincidência, a nova infração da legislação do SIM capitulada no mesmo grupo de condutas infringentes referidas no artigo 130, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente a infração anterior;

§2º - O montante da multa será estabelecido pela soma de valores individualmente correspondentes as infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos neste capítulo.

Art. 127 – A pena de multa será aplicada à pessoas físicas ou jurídicas nos seguintes casos:

I – De R\$ 1.000,00 (um mil reais), nas faltas consideradas leves, quando:

a) operarem produtos de origem animal sem utilização de equipamentos adequados;

b) operarem em instalações inadequadas para elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

c) utilizarem equipamentos, matérias ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinado ao abate;

d) não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima dos ambientes refrigerados;

e) não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios conforme as recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM;

f) não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;

g) não mantiverem os vestiários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de matérias para adequada higiene de seus usuários;

h) não dispuserem uniformes aos funcionários limpos ou completos;

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



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

j) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;

k) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico encontram-se inadequadamente trajados;

l) permitirem o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;

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

n) emitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-lo, tais como fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

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

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

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

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

s) utilizarem água não potável no interior das instalações;

t) não promoverem a utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM.

II – R\$ 2.500,00 nas faltas consideradas moderadas, quando:

a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;

b) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum ou dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;

c) não apresentarem a documentação utilizada relacionada a comprovação da saúde dos funcionários;

d) não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos manipulados ou processados;

e) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentem lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou matérias utilizados;

f) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matérias primas ou ingredientes contendo parasitas, microorganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis

pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;

g) utilizarem matérias primas no processamento de produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;

h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiverem contato com matéria prima ou material contaminado;

i) não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamentos impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;

j) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;

k) embalagem indevida, imprópria ou inadequada;

l) realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo-os bem como ao ar, ao risco de contaminação cruzada;

m) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contamina-los ou deteriorá-los;

n) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação e adequação de temperatura;

o) transportarem os produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, a sua higiene e conservação;

p) transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite, a granel, desacompanhado de certificado sanitário assinado pelo médico veterinário da inspeção ou do estabelecimento;

q) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM;

r) não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários fiscais e servidores públicos dos órgãos competentes a inspeção ou fiscalização dos produtos de origem animal e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para a saneamento das irregularidades apuradas;

s) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM/POA;

t) permitirem que funcionários sem uniformes ou com uniformes sujos ou ainda incompleto, trabalhem com produtos de origem animal;

u) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias primas, matérias de envase, alimentos terminados ou qualquer dependência na qual se processa alimentos ou produtos de origem animal;

v) permitirem o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam os produtos de origem animal;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

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

y) não realizarem o tratamento das águas servidas nos terrenos aprovados pelo órgão competente;

III – R\$ 5.000,00 nas faltas consideradas graves,

quando:

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

b) não mantiverem a disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou bacteriológicas ou qualquer outro registro relacionado à elaboração, produção, armazenamento ou manutenção e distribuição adequada e higiênica matéria prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

c) não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários para a realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM para este fim;

d) utilizarem matéria prima não inspecionada ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

e) realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal registrados no SIM;

f) comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constam todas informações exigidas na legislação do SIM;

g) empregarem processos de matança não autorizado pelo SIM;

h) não encaminharem no prazo determinado relatórios, mapas ou documento solicitado pelo SIM;

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

j) impedirem, dificultarem ou embaraçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e fiscalização dos médicos veterinários fiscais, servidores públicos integrantes no programa;

IV – de R\$ 10.000,00 nas faltas consideradas muito graves, quando:

a) promoverem, sem prévia autorização do SIM, ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;

b) abaterem animais na ausência do médico veterinário, responsável pela inspeção ou sem sua prévia autorização;

c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulo;

d) não notificarem imediatamente ao SIM da existência, ainda que suspeita, de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias primas;

e) não sacrificarem animais condenados na inspeção ante-mortem ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

f) não derem a devida destinação aos produtos condenados;

g) fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM.

V – R\$ 12.000,00 nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

a) adulterarem ou falsificarem matéria prima, produtos de origem animal ou matérias e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalados ou carimbos;

b) transporte ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

c) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM;

d) desenvolverem sem autorização do SIM atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

e) utilizarem sem autorização do SIM máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

f) utilizarem ou derem destinação diversa de determinada pelo SIM aos produtos de origem animal, matéria prima ou qualquer outro componente interdito, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiado;

g) desenvolverem atividades diversas de suas classificações de registro no SIM;

h) envolverem comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência ou corrupção.

§1º - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico;

§2º - O SIM poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes nas disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo,

Art. 128 – O infrator condenado à pena de multa deverá recolhe-la no prazo de 30 (trinta) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo único: O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva.

Art. 129 – A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este regulamento será aplicada quando:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

I – forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para consumo;

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

a) danificados por umidade ou fermentação;

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

c) rançosos, mofados ou bolorentos;

d) com características físicas ou organolépticas anormais;

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

III – apresentam-se adulterados, fraudados ou falsificados;

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

V – estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

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

§1º - Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em sentença pelo RT do SIM ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação de incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o auto de apreensão em 3 (três) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;

II – a data, horário e local de apreensão;

III – a descrição detalhada dos produtos POA apreendidos especificando:

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) espécie, variedade ou tipo;

IV – o motivo e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;

V – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

VI – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e assinatura de uma testemunha;

VII – a identificação e assinatura do emitente do auto de apreensão.

§2º - O médico veterinário fiscal após proceder a apreensão deverá:

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

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

a) sua precariedade higiênico-sanitária contra indicar ou impossibilitar a adequadas manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;

c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos –POA, apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico sanitário ou termo de processo administrativo;

§3º - O SIM poderá nomear fiel depositário para guarda dos produtos de origem apreendidos, avaliadas as circunstâncias e

condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico sanitário ou termo do processo administrativo.

Art. 130 - Nos casos de apreensão, independentemente da contaminação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o médico veterinário fiscal do SIM, após reinspeção, poderá:

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

II – autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da inocuidade pública a risco;

III – nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único: O recebimento ou aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM.

Art. 131 – O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos as suas expensas e no prazo máximo 24 (vinte e quatro) horas de apreensão, poderá solicitar ao SIM a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§1º - Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ao responsável, lavrando a medico veterinário fiscal do SIM documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições de liberação.

§2º - A liberação dos produtos de origem animal não exige seu proprietário ou responsável de autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 132 – As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos as penalidades previstas neste regulamento.

Art. 133 – São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

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

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

Art. 134 – São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

I – modifiquem desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

origem animal, com o fim de adequá-los as especificações de saúde vigentes ou pelos agentes da inspeção;

II – façam uso não autorizado da chancela oficial;

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

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

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

VI – consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão a matéria prima ou ao produto de origem.

Art. 135 – São consideradas falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

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

II – utilizem denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em formulas aprovadas.

Art. 136 – A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste regulamento, será aplicada quando:

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

II – não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco a inocuidade pública implicada no seu consumo ou destruição.

§1º - Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinado em sentença pelo coordenador do SIM ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da inocuidade pública, o médico veterinário fiscal deverá lavrar o **auto de destruição** em 3 (três) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal;

II – a data, horário e local da condenação ou destruição;

III – a descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

a) quantidade, peso e volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo.

IV – o motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

V – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

VI – o método, meio ou agentes empregados na destruição;

VII – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de suas testemunhas;

VIII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

§2º - A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas, devendo o médico veterinário fiscal identificá-las no próprio auto de Condenação ou Destruição.

Art. 137 – A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária.

§1º - Para a aplicação da medida é necessária a comprovação de antecedente orientação por agente competente ao proprietário ao responsável pelo estabelecimento e relacionada a irregularidade não sanada;

§2º - Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença pelo RT do SIM ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da inocuidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o **auto de suspensão das atividades** em 3(três) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável;

II – a data, horário e local da suspensão das atividades;

III – os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;

IV – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;

V – a descrição detalhada da atividade suspensa;

VI – a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

c) marca, fabricante, potencia, entre outras informações

que os individualizam;

d) função ou finalidade;

VII – o método e identificação do meio empregado na suspensão;

VIII – os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades;

§3º - A revogação da suspensão será efetivada pelo médico veterinário fiscal do SIM através do Termo de Visita circunstanciado



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejam a medida administrativa;

§4º - A revogação da suspensão das atividades não exige seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 138 - A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados a adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria prima ou afins.

Art. 139 - A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco a saúde pública ou ameaça de natureza higiênico sanitária.

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

§2º - A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo médico veterinário fiscal competente, que lavrar o auto de interdição parcial do estabelecimento em 3 (três) vias, nele contendo:

- I – a identificação do proprietário e responsável;
- II - a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;
- III – os motivos expostos na sentença que determinam a interdição parcial;
- IV – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;
- V – a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;
- VI – a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:
 - a) quantidade;
 - b) espécie, variedade ou tipo;
 - c) marca do fabricante, potencia, entre outras informações que os individualizam;
 - d) função ou finalidade.

VII – o método e identificação do meio empregado para interdição parcial;

VIII – os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM a serem promovidas pelo ou responsável para a revogação da medida administrativa;

IX – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;

X – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação de uma testemunha;

XI - a identificação e assinatura do emitente do auto de interdição parcial do estabelecimento.

§2º - A desinterdição do estabelecimento não exige seu proprietário ou responsável da autuação de outras penalidades.

Art. 140 - A desinterdição das atividades e equipamentos materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I – requerimento do interessado dirigido ao RT do SIM no qual, se obrigue a ajustar-se as exigências e sanear as irregularidades que motivam a interdição;

II – aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM firmada em termo de visita circunstanciado certificado a correção das irregularidades.

Art. 141 - A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se as atividades ou processos que importem em presente risco a saúde pública ou ameaça de natureza higiênico sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

I – estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;

II – comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM ou agentes a seu serviço relacionados ao saneamento ou afastamento do risco ou ameaça a saúde pública;

§1º - Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo RT do SIM ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação de incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o auto de interdição total do estabelecimento em 3 (três) vias, nele contendo:

- I – a identificação do proprietário ou responsável;
- II – a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;
- III – os dispositivos regulamentares que motivam a interdição total;
- IV – os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para revogação da interdição total;
- VII – a advertência das penalidades previstas caso desobedeça a interdição total;
- VIII - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e assinatura de uma testemunha;
- IX – a identificação e assinatura do emitente do auto de interdição total do estabelecimento;

§2º - A desinterdição do estabelecimento não exige seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 142 - A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas: I – requerimento do interessado dirigido ao RT do SIM, no qual se obrigue a justar-se as exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II – aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM, firmada em termo de visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 143 - A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE JACAREZINHO - PR

QUINTA-FEIRA, 10 DE MAIO DE 2018

ANO: VII

EDIÇÃO Nº: 1405 – 26 Pág(s)

Edições: www.jacarezinho.pr.gov.br/diario

Contato: diariooficial@jacarezinho.pr.gov.br / 43 3911-3030

ATOS DO PODER EXECUTIVO E LEGISLATIVO

I – resulte e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada e comprovada em regular processo administrativo e permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

CAPITULO V

5.0 DA FISCALIZAÇÃO E SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 144 – A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, práticas, proibições e imposições bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 145 – O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, especialmente quando relacionados quanto à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao município de Jacarezinho, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 146 – Estão sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste regulamento os estabelecimentos e produtos relacionados no Capítulo II deste regulamento.

§1º – Havendo risco, mediato ou imediato, à saúde pública ou o não cumprimento do responsável pelos produtos de origem animal irregulares em promover as medidas saneadoras determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá apreender os e, caso for condenado, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste regulamento.

Art. 147 – Considera-se médico veterinário responsável pelo serviço de inspeção municipal, para efeito deste regulamento, o médico veterinário lotado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Jacarezinho devidamente inscrito e cadastrado no conselho competente com o responsável técnico pelo serviço de inspeção que cabe este regulamento.

Art. 148 – Considera-se médico veterinário fiscal competente para efeito deste regulamento, o médico veterinário lotado na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Jacarezinho e designado a desempenhar atividades de fiscalização de produtos de origem animal, subordinado ao responsável técnico do SIM/POA.

Art. 149 – Havendo situações que envolvam risco à saúde pública ou ambiental, a autoridade da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente notificará a Secretaria Municipal de Saúde e o Ministério Público se assim for o caso, devendo este efeito ser estabelecidas normas de atuação em conjunto.

CAPITULO VI

6.0 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 150 – O Departamento Jurídico do município sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração à condução dos objetivos da legislação do SIM;

Art. 151 – Os médicos veterinários fiscais do SIM, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atividades.

Art. 152 – Os médicos veterinários fiscais deverão orientar os estabelecimentos que sejam cumpridas as exigências legais e regulamentares.

Art. 153 – Compete ao SIM promover a cooperação e interação dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.

Art. 154 – O SIM promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos em laboratórios e outras instituições.

Parágrafo único: É de competência da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente arcar com os custos de especialização da equipe técnica do SIM, para o bom andamento dos trabalhos.

Art. 155 – As autoridades de saúde pública, na vigilância de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 156 – Os casos omissos neste regulamento serão deliberados pelo Secretário de Agricultura e Meio Ambiente de Jacarezinho-PR.

Art. 157. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Palácio São Sebastião, Gabinete do Prefeito Municipal de Jacarezinho, em 10 de maio de 2018.

Sergio Eduardo Emydio de Faria
Prefeito Municipal