

DECRETO N.º 395/2020

Regulamenta a Lei Complementar nº 1.205 de 18 de dezembro de 2019, que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no âmbito do Município de Maringá

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado, na forma do Anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei Municipal nº 1.205 de 18 de dezembro de 2019, sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção sanitária e industrial e fiscalização dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, no âmbito do Município de Maringá.

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

Art. 3º Revogam-se as disposições em contrário, em especial os Decretos Municipais nº 111, de 16 de Fevereiro de 1996, nº 240, de 06 de Maio de 1998 e nº 1288, de 27 de Agosto de 2002.

Paço Municipal, 10 de março de 2020

Ulisses de Jesus Maia Kotsifas
Prefeito Municipal

ANEXO I – REGULAMENTO**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O presente Regulamento estabelece as normas que regulam, em todo o território do município de Maringá, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade, a integridade dos produtos, a saúde e os interesses dos consumidores.

Art. 2º 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 técnicas e científicas nos sistemas de inspeção.

Art. 3º 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 e os produtos das abelhas 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, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e/ou trânsito municipal de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção a que se refere o artigo anterior são privativas e coordenadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) vinculado a Secretaria de Inovação e Desenvolvimento Econômico (SEIDE) – Diretoria de Agricultura

e Pecuária, do Município de Maringá, sempre que se tratar de produtos de origem animal, destinados ao comércio municipal.

§1º A coordenação das atividades do SIM/POA deverá ser efetuada por agente fiscal sanitário profissional de nível superior médico veterinário, concursado, investido de poder de polícia, devidamente nomeado para este fim por ato do Chefe do Poder Executivo, através de publicação no Órgão Oficial do Município.

§2º A diretoria de Agricultura e Pecuária do Município de Maringá poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União, 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).

§3º Após a adesão do SIM 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.

§4º Os estabelecimentos que apenas receberem produtos de origem animal já inspecionados para distribuição e comércio, responsáveis somente pelo seu armazenamento, distribuição e transporte, não havendo manipulação, ficam responsáveis pela manutenção da qualidade do produto final, tendo sua fiscalização sanitária realizada somente pela Secretaria Municipal de Saúde, setor de Vigilância Sanitária, não necessitando de registro junto ao SIM/POA, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, lanchonetes, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990, bem como os estabelecimentos varejistas que não trabalhem no sistema de autosserviço de produtos de origem animal fracionados.

§5º Entende-se por autosserviço, o sistema de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição destes.

§6º 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.

Art. 5º A concessão de inspeção pela Diretoria de Agricultura e Pecuária isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 6º 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 – APPCC –, sempre que couber e sob o monitoramento dos agentes responsáveis pela inspeção, deverá ser adotada pelos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 7º Compete ao Município estabelecer legislação e política de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, especificando na área de seu território, as condições e as exigências higiênico-sanitárias adequadas às peculiaridades locais a serem obedecidas pelos estabelecimentos sob sua inspeção e fiscalização, respeitadas a hierarquia legal em relação às legislações federal e estadual e ao abrigo das políticas nacionais e estaduais para o setor.

Art. 8º As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal comestíveis 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 nosográficos 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 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;

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. 9º O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

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

I – a inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais;

II – nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica;

§1º 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. É permitido o abate de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos e de animais exóticos, animais silvestres e pescado.

§2º Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Gerência de Agricultura e Pecuária, 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 - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações,

dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V – verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

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

I – adequado: o suficiente para alcançar o fim almejado;

II – agroindustrialização: 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 física, química ou biológica;

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

IV - análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras coletadas pelos servidores do Serviço de Inspeção Municipal;

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

VI - análise de perigos: processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto à conformidade dos produtos de origem animal;

VII - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

VIII - animais de açougue: espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, largomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

IX - 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;

X - 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;

XI – Autosserviço: Sistema de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição destes.

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

XIII - casa atacadista: estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;

XIV - contaminação cruzada: é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;

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

XVI - embalagem: invólucro recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XVII - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação,

acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este regulamento;

XVIII – equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XIX - 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, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991 e em suas normas regulamentadoras e estabelecidos neste regulamento;

XX – estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte: 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 metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, 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 dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) estabelecimentos industriais 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.

XXI - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equi-

pamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;

XXII - fiscalização: ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuados por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares.

XXIII - inovação tecnológica: produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis.

XXIV - inspeção: atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XXV – instalações: referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXVI - parceria: designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores público e privado e que entre si colaboram, nos âmbitos social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público;

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

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

XXIX - legislação específica: atos normativos emitidos pela Diretoria de Agricultura e Pecuária ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

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

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

XXXII - norma complementar: ato normativo emitido pela Diretoria de Agricultura e Pecuária, 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;

XXXIII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados

por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XXXIV - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, 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;

XXXV - produto de origem animal: é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente de ser designado como produto, subproduto, mercadoria ou gênero;

XXXVI - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXXVII - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXXVIII - produto de origem animal clandestino: é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXXIX - produtos de origem animal de alto risco: é todo aquele que ultrapasse os limites físico – químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XL - produtos de origem animal de baixo risco: é todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XLI - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pela Diretoria de Agricultura e Pecuária;

XLII - 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;

XLIII - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XLIV - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: 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.

XLV - responsável técnico legalmente habilitado: profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogas, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito;

XLVI - registro: ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção

industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Certificado de Registro autorizando o seu funcionamento;

XLVII - registro prévio: autorização condicional e provisória do órgão competente, permitindo ao estabelecimento de produtos de origem animal exercer suas atividades até a obtenção do registro definitivo no órgão de inspeção industrial e sanitária;

XLVIII - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XLIX - 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.

TÍTULO II

CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 13. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, sob inspeção municipal, são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos das abelhas e derivados;

VI – de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. A designação “estabelecimento” abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal previstas no presente Regulamento.

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

I – abatedouro frigorífico;

II – fábrica de produtos cárneos; e

III – entreposto de carne e derivados; e

IV – estabelecimentos de carne e derivados com autosserviço.

Parágrafo único. Para fins do disposto neste artigo, ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – abatedouro frigorífico: o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, à industrialização, ao acondicionamento, à conservação, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate e derivados sob variadas formas, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II – fábrica de produtos cárneos: o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipula-

ção, elaboração, transformação, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carnes e produtos cárneos comestíveis, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis (recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição).

III – entreposto de carne e derivados: o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, corte, desossa, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de carnes e produtos cárneos, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis (recebimento, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição).

IV – estabelecimentos de carne e derivados com autosserviço: o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, corte, desossa, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização no próprio estabelecimento de carnes e produtos cárneos, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis (recebimento, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição).

Art. 15. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como fábrica de produtos cárneos, em área distinta e específica para esta finalidade, conforme normas complementares.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis de que trata o art. 22.

Art. 16. Para os fins deste Decreto, gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas ou nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco,

§1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, ele será designado como gelatina hidrolisada.

§2º No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 17. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – abatedouro frigorífico de pescado;

II – fábrica de produtos de pescado;

III – entreposto de pescado e produtos de pescado; e

IV – estabelecimentos de pescado e derivados com autosserviço.

Parágrafo único. Para fins do disposto neste artigo, ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de pescado que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, manipulação, preparação, acondicionamento, ro-

tulagem, armazenagem, frigorificação e expedição dos produtos oriundos do abate com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis (recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição).

II – fábrica de produtos de pescado: o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração, transformação, industrialização, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis (recebimento, industrialização, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição).

III – entreposto de pescados e produtos de pescado: o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis (recebimento, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição).

IV – estabelecimentos de pescado e derivados com autosserviço: o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização de pescado e de produtos de pescado no próprio estabelecimento, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis (recebimento, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e a expedição).

Art. 18. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – granja avícola;

II – fábrica de beneficiamento de ovos e derivados;

III – entreposto de ovos e derivados; e

IV - estabelecimento de ovos e derivados com autosserviço.

§1º Para fins do disposto neste artigo, ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – granja avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

II – fábrica de beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

III – entreposto de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização de ovos ou de seus derivados.

IV – estabelecimento de ovos e derivados com autosserviço: o estabelecimento destinado à recepção, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à comercialização de ovos ou de seus derivados no próprio estabelecimento.

§2º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de be-

neficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§3º Se a fábrica de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

§4º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Art. 19. Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I - estabelecimentos Industriais, compreendendo:

a) granja leiteira;

b) posto de refrigeração;

c) usina de beneficiamento;

d) fábrica de laticínios;

e) queijaria;

f) entreposto de leite e derivados; e

g) estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço.

Parágrafo único. Para fins do disposto neste artigo, ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção e/ou associados, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

II – posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

III – usina de beneficiamento: o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

IV – fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

V – queijaria: o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou de seus associados, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios

ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

VI – entreposto de leite e derivados: o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite e derivados, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial.

VII – estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço: o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização de leite e derivados no próprio estabelecimento, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial.

Art. 20. As Propriedades Rurais compreendem as fazendas leiteiras e os estábulos leiteiros;

I - entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

II - a propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

III - a queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a uma fábrica de laticínios ou a uma usina de beneficiamento registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

Art. 21. Os estabelecimentos de produtos das abelhas e derivados são classificados em:

I – unidade de extração e/ou beneficiamento de produtos de abelhas;

II – fábrica de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;

III – entreposto de produtos de abelhas e derivados; e

IV – estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados com autosserviço.

§1º Para fins do disposto neste artigo, ficam estabelecidas as seguintes definições:

I – unidade de extração e/ou beneficiamento de produtos de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e à expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

II – fábrica de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados: o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

III – entreposto de produtos de abelhas e derivados: o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e ex-

pedição de produtos e matérias-primas beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados.

IV – estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados com autosserviço: o estabelecimento que possui dependências, instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, fracionamento, guarda, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e comercialização de produtos de abelhas e derivados no próprio estabelecimento.

§2º O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.

§3º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados em unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 23. Entende-se por autosserviço, o sistema de comercialização no próprio estabelecimento, sem distribuição, de produtos de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos à disposição destes.

§1º Os estabelecimentos registrados como autosserviço terão definidos em seu certificado de registro, os tipos de produtos registrados e liberados para a comercialização, pelo serviço de inspeção municipal.

§2º Não é permitido o comércio atacadista e/ou serviço de entrega para outras empresas, para estabelecimentos registrados como autosserviço. As empresas que optarem pela realização das vendas no atacado e/ou tiverem e realizarem o serviço de entrega para outras empresas, deverão requerer também o registro como fábrica.

§3º Os estabelecimentos registrados com atividade de autosserviço poderão requerer o registro também como fábrica, quando este elaborar, fabricar, transformar e/ou industrializar produtos de origem animal.

§4º Os estabelecimentos referidos no §3º serão classificados e registrados com a identificação de autosserviço (AS) e posterior, seguido da letra de identificação conforme o tipo de produto produzido no local, onde "C" é para carne e derivados, "P" para pescados e derivados, "O" para ovos e derivados, "L" para leite e derivados e "A" para produtos de abelhas e derivados.

§5º Todos os estabelecimentos deverão possuir áreas distintas quando estes elaborarem e transformarem produtos de origem animal (POA) e também, optarem por realizar o corte, desossa, fracionamento, guarda e comércio de POA in natura. A liberação ou não do registro, fica condicionada à análise e verificação da documentação requerida, da fiscalização e vistoria in loco e área de produção compatível com volume de produção estimada e/ou real, os quais deverão estar em conformidade com o disposto neste regulamento e em normas complementares. O estabelecimento somente poderá iniciar a sua produção, após parecer técnico emitido pelo chefe do SIM/POA, onde constará o número de registro do estabelecimento com sua nova classificação.

§6º Todos os estabelecimentos deverão apresentar mensalmente documento de rastreabilidade de toda a produção (relatório de produção e de comercialização), emitido pelo responsável técnico e assinado pelo responsável/proprietário, constando, dentre outras informações que se fizerem necessárias, o volume de produção mensal e seu destino final, sendo corresponsável com as empresas pelas informações ali prestadas. O documento deverá seguir o modelo disposto em normas complementares.

§7º Os estabelecimentos registrados como autosserviço, não poderão fabricar para terceiros. A terceirização da produção é de exclusividade para os demais estabelecimentos classificados neste regulamento.

Art. 24. A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de letras maiúsculas, adotando-se a seguinte nomenclatura:

I - "F", para abatedouro frigorífico;

II - "C", para fábrica de produtos cárneos;

III - "EC", para entreposto de carne e derivados;

IV - "FP", para abatedouro frigorífico de pescado;

V - "P", para fábrica de produtos de pescado;

VI - "EP", para entreposto de pescados e produtos de pescado;

VII - "GA", para granja avícola;

VIII - "O", para fábrica de beneficiamento de ovos e derivados;

IX - "EO", para entreposto de ovos e derivados;

X - "GL", para granja leiteira;

XI - "PR", para posto de refrigeração;

XII - "BL", para usina de beneficiamento;

XIII - "L", para fábrica de laticínios;

XIV - "Q", para queijaria;

XV - "EL", para entreposto de leite e derivados;

XVI - "UBA", para unidade de extração e/ou beneficiamento de produtos de abelhas;

XVII - "A", fábrica de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;

XVIII - "EA", entreposto de produtos de abelhas e derivados;

XIX - "NC", unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis;

XX - "AS", para estabelecimentos de autosserviço.

Parágrafo único – A classificação do estabelecimento será definida conforme sua atividade principal, sendo esta, definida conforme o tipo de produto com maior volume de produção local.

TÍTULO III DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 25. É obrigatório o registro no órgão competente de todo o

estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e no Serviço de Inspeção do Paraná – SIP (estadual), da Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento do Paraná, isenta seu registro no órgão municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

Art. 26. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Diretoria de Agricultura e Pecuária junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 27. O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 28. O requerimento de solicitação para registro do estabelecimento e os documentos necessários deverão ser entregues via protocolo geral ao médico veterinário fiscal do SIM/POA na Diretoria de Agricultura e Pecuária.

Art. 29. O Médico Veterinário fiscal do SIM/POA verificará a documentação, procederá a análise técnica e emitirá um parecer, encaminhando ao Coordenador do Setor do SIM/POA para avaliação final e emissão do registro.

Art. 30. Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado no Termo de Compromisso e Execução.

Art. 31. O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao Coordenador do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 32. As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação do setor de inspeção do SIM/POA.

Art. 33. O estabelecimento registrado mantido inativo por um período superior noventa (90) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 34. O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de trinta (30) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou seus ajustes relacionados e efetivados.

Art. 35. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

§1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a

promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento, continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.

§5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 36. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 37. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação ou encerramento de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 38. O SIM/POA deverá manter em arquivo cópias dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento.

Art. 39. A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste regulamento e normas complementares.

Art. 40. Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I - Abatedouro frigorífico, fábrica de produtos cárneos, entreposto de carne e derivados e estabelecimentos de carne e derivados com autosserviço;

II – Abatedouro frigorífico de pescados, fábrica de produtos de pescado, entreposto de pescado e produtos de pescado e estabelecimentos de pescados e derivados com autosserviço;

III – Granja avícola, fábrica de beneficiamento de ovos e derivados, entreposto de ovos e derivados e estabelecimento de ovos e derivados com autosserviço;

IV - Granja Leiteira, posto de refrigeração, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios, queijaria, entreposto de leite e derivados e estabelecimentos de leite e derivados com autosserviço;

V - Unidade de extração e/ou beneficiamento de produtos de abelhas, fábrica de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados, entreposto de produtos de abelhas e derivados e estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados com autosserviço;

VI – Unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

Art. 41. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade in-

dustrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 42. O registro definitivo deverá ser requerido ao SIM/POA, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

I – requerimento dirigido ao Setor de Inspeção de POA;

II - comprovante de propriedade

III - contrato social com alterações (se houverem), cadastro do INCRA ou comprovante de microempreendedor individual;

IV - documento de arrendamento quando for o caso

V – cópia dos documentos pessoais RG e CPF do representante legal da empresa

VI - cartão CNPJ (no caso de pessoa jurídica) ou CPF (em caso de pessoa física)

VII - parecer da Secretaria de Planejamento do Município em relação ao código de obras e Alvará de funcionamento

VIII - parecer da VISA Municipal ou Expedição da Licença Sanitária

IX - Licença Prévia do IAP (terreno), Licença de Instalação (L.I) e Licença de Operação (L.O) ou Dispensa (DLAE)

X - análise físico química e microbiológica (coliformes totais e termotolerantes) da água de abastecimento. Quando a água da SANEPAR apresentar comprovante de abastecimento pela rede, apresentar o mesmo e, após a construção do local para armazenamento (caixa d'água ou similar, desde que autorizado seu uso pelo fiscal do SIM/POA), exame bacteriológico de ponto interno, devendo se enquadrar nos padrões oficiais conforme legislação vigente;

XI – laudo de limpeza da caixa d'água assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa;

XII - laudo de desinsetização assinado pelo responsável técnico e executado por empresa devidamente licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa;

XIII – laudo de limpeza dos aparelhos de ventilação das áreas de manipulação executado por empresa licenciada, acompanhado de cópia atualizada da licença sanitária da empresa;

XIV - laudo de Vistoria Prévia expedida pelo fiscal do SIM/POA, do terreno ou do estabelecimento pré-existente;

XV - emorial Econômico Sanitário do estabelecimento, com fluxograma dos processos de produção detalhado e 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 e vetores;

XVI - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos padrão de higiene operacional (PPHO) a serem adotados;

XVII - Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF);

XVIII – cópia da licença sanitária dos veículos de transporte dos produtos;

XIX – formulário de registro de produtos de origem animal (relatório técnico dos produtos);

XX – dizeres obrigatórios de rotulagem dos produtos;

XXI - cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) com responsável técnico (RT) legalmente habilitado no conselho de classe, na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica e cópia do documento/carteira de registro;

XXII - planta baixa com lay out dos equipamentos, máquinas, pontos de água quente e fria, ralos, em escala 1:50 ou 1:100. No caso de ampliações usar cores padronizadas (ABNT): existente (preto e azul); a construir (vermelho); a demolir (amarelo). Na planta constar área total e área de ampliação;

XXIII - planta de Cortes, transversal e longitudinal (contendo altura pé direito, trilhos, plataformas, mesas, etc.) e planta fachada escala 1:50 ou 1:100;

XXIV - planta de situação e localização escala 1:500, mostrando a localização do estabelecimento, rios, estradas, vias de acesso, moradias, criações etc.. até um raio de 1000 metros (quando for o caso);

XXV - parecer do fiscal do SIM/POA sobre projeto apresentado, datado e assinado;

§1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção elaborado por servidor do SIM.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

§3º Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§4º Todos os incisos referentes ao art. 42º deverão seguir os modelos dispostos em normas complementares e mantidos atualizados junto ao Serviço de Inspeção Municipal sob pena de suspensão do Certificado de Registro, inclusive a comunicação formal da baixa e/ou mudança de Responsável Técnico pelo estabelecimento, devendo qualquer alteração referente ao estabelecimento, incluindo encerramento das atividades, ser comunicada previamente ao SIM-POA.

Art. 43. As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentadas em duas (02) vias, devendo conter a escala utilizada, a data de sua confecção, identificando o profissional habilitado responsável por sua elaboração, assinados e ordenados em pasta de processos. Os modelos de memoriais, requerimento e normas técnicas estão disponíveis na SEIDE, setor de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, em normas complementares e/ou no site da prefeitura municipal de Maringá.

§1º Serão rejeitadas as plantas grosseiramente desenhadas, com rasuras, borrões ou contendo indicações imprecisas ou incompletas.

§2º Os croquis do local ou das instalações apresentadas pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

Art. 44. O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 45. A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras

exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Diretoria de Agricultura e Pecuária.

Art. 46. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro e funcionamento, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade microbiológico e físico-químicos, estabelecidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 47. Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Autocontrole (PAC's) da empresa, constando dentre outros, os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), e/ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 48. Finalizadas as construções do projeto industrial e aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 49. Cumpridas as exigências do presente Regulamento, será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção Municipal. Concomitantemente, deverá ser encaminhada ao médico veterinário chefe do SIM, a autorização para a emissão do Certificado de Registro no SIM/POA, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação do estabelecimento e a sua localização.

§1º Estabelecimentos registrados e classificados como autosserviço, terão descritos em seus certificados a relação de produtos liberados para o fracionamento e comercialização no local;

§2º O Certificado do SIM-POA terá validade de 12 (doze) meses, sendo sua renovação feita através do site oficial do órgão municipal após pagamento de taxas pré-determinadas pela legislação tributária em vigor, devendo ser fixado em local visível ao público e acessível a fiscalização.

§3º A expedição do certificado de registro habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberada.

Art. 50. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 51. O SIM/POA poderá exigir alterações na planta do estabelecimento, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 52. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 53. 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.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 1 (um) ano.

Art. 54. O cancelamento de registro deverá ser oficialmente comunicado à autoridade competente do SIM.

Art. 55. O Serviço de Inspeção Municipal editará, quando necessário, normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, e para procedimentos de registro de estabelecimentos.

TÍTULO IV DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I DA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 56. O SIM/POA será estruturado da seguinte forma:

I – Coordenação, sob responsabilidade de um servidor público municipal efetivo, com formação em medicina veterinária, atribuídos na fiscalização com poder de polícia;

II – Servidores públicos municipais médicos veterinários e agentes fiscais, efetivos, atribuídos na fiscalização com poder de polícia.

Art. 57. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) é composto pelos seguintes setores:

I - Setor de Carnes e derivados;

II – Setor de Pescados e derivados;

III – Setor de Ovos e derivados;

IV – Setor de Leite e derivados;

V – Setor de produtos das abelhas e derivados;

VI – de produtos não comestíveis.

Art. 58. Poderão integrar o SIM/POA, além dos médicos veterinários e agentes fiscais, outros profissionais habilitados para exercerem atividades específicas e auxiliares, colocados à disposição da SEIDE através de parcerias com outras entidades públicas ou privadas.

Art. 59. O responsável pelo SIM-POA poderá convidar, sempre que necessário, técnicos ou representantes de outras entidades que estejam diretamente envolvidas com a atividade para troca de informações e capacitações visando:

I – promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente;

II – 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 do governo, da sociedade civil, das agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnicas e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 60. Compete ao Coordenador do SIM/POA:

I - apoiar e orientar os médicos veterinários e agentes fiscais do SIM/POA nos aspectos técnicos e normativos na área de sua especialidade;

II - analisar, e caso for, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos médicos veterinários e agentes fiscais do SIM/POA;

III - supervisionar os médicos veterinários e agentes fiscais do SIM/POA na fiscalização do cumprimento dos Termos de Compromisso de Implantação e Execução firmados pelos estabelecimentos com registro prévio;

IV - analisar e, caso for, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação do SIM/POA;

V - opinar sobre adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos.

VI - promover as atividades normativas e fiscais e a execução da Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

VII - promover a integração dos órgãos federais e estaduais, públicos ou privados que desenvolvem atividades afins correlacionados à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

VIII - conceder e firmar o Certificado de Registro da Empresa;

IX - manifestar-se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos.

CAPÍTULO II DA INSPEÇÃO

Art. 61. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 62. É obrigatória a prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial, em todo o território municipal, de todos os produtos de origem animal, comestíveis, não comestíveis e derivados. Essa inspeção será 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 (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 previstos neste regulamento, a inspeção e fiscalização serão executadas de forma periódica.

§3º Os estabelecimentos com inspeção e fiscalização periódicas terão a frequência de execução de inspeção e fiscalização estabelecidas em normas complementares expedidos por autoridade competente 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. 63. A inspeção e a fiscalização abrange o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais,

a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e/ou trânsito municipal de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 64. Ficam obrigados ao registro no órgão competente, assim como sua inspeção e fiscalização, todos os estabelecimentos de produtos de origem animal no qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados e expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei Federal nº 8.171 de 1991, Lei Federal nº 1.283 de 1950, Lei Federal nº 7.889 de 1989 e suas normas regulamentadoras.

§1º Na inspeção e fiscalização, o SIM/POA deverá observar as determinações dos Ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

§2º Os estabelecimentos que apenas receberem produtos de origem animal já inspecionados para distribuição e comércio, responsáveis somente pelo seu armazenamento, distribuição e transporte, não havendo manipulação, ficam responsáveis pela manutenção da qualidade do produto final, tendo sua fiscalização realizada somente pela Secretaria Municipal de Saúde, setor de Vigilância Sanitária, não necessitando de registro junto ao SIM/POA.

§3º O proprietário ou responsável pelo estabelecimento e/ou pelos produtos de origem animal colocados à venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem (rastreadibilidade), está sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 65. A fiscalização da área de vendas dos comércios varejistas e autosserviços ficará sob responsabilidade da VISA local, conforme legislação vigente.

Art. 66. A Inspeção industrial e sanitária de que trata este Regulamento estender-se-á, em caráter supletivo, aos comércios varejistas e autosserviços que possuem o registro junto ao SIM/POA, sem prejuízo a fiscalização sanitária local.

Art. 67. A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal expostos à venda ou armazenados, e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou quando infringirem as normas regulamentares.

TÍTULO V

ESTABELECIMENTOS, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 68. As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em normas técnicas específicas aprovadas pelo prefeito municipal ou outros meios oficiais.

Parágrafo único. O SIM/POA divulgará as normas expedidas e delas dará conhecimento às autoridades, estabelecimentos, instituições e órgãos afins.

Art. 69. O SIM/POA 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. 70. O estabelecimento que após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e Normas Complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e das determinações para o seu saneamento.

§1º O médico veterinário do SIM/POA deverá ajustar um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmado no Termo de Compromisso.

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

Art. 71. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 72. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - o estabelecimento deverá ser instalado afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5 m (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.

II - 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.

III - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes, capazes de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

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

V - as vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão possuir uma superfície devidamente compactada ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas, de modo a impedir a formação de poeira e lama, em bom estado de conservação e limpeza. A área de vegetação deverá ser mantida devidamente aparada;

VI - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

VII - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VIII - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis

veis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

IX - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

X - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

XI - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades conforme normas complementares;

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

XIII - a iluminação artificial far-se-á por luz fria, e quando necessário, 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;

XIV - as paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas, devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si. Sempre que possível, deverá possuir ângulos entre paredes e pisos arredondados facilitando a higienização;

XV - as portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

XVI - o material empregado na construção das portas deverá ser liso, impermeável, resistente às higienizações e não oxidável. Nas áreas quentes, deverão possuir ainda, porta com tela milimétrica não oxidáveis devidamente encaixada no batente com sistema abre-fecha ou dotado de um sistema de fechamento automático ou outros dispositivos eficientes que impeçam o acesso de vetores e mantenha a adequada ventilação do local;

XVII - as janelas deverão ser providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de vetores e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XVIII - janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XIX - possuir forro de material adequado, liso, resistente e lavável em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis devendo ser construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar a manutenção da temperatura adequada e a perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças e produtos estiverem sendo manipulados 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.

XX - nas demais áreas, não definidas no caput anterior, 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, construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeira, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas.

XXI - 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.

XXII - possuir pisos de material liso, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos e lavável, convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização e desinfecção, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto, com perfeita drenagem evitando acúmulo de água;

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

XXIV - ralos de fácil higienização, sifonados e escamoteáveis, dispostos com tampa em bom estado de conservação;

XXV - nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior ou, nos casos em que não houver ante-câmara, diretamente ao exterior da câmara, em direção ao ralo ou canaleta externa, localizada próxima à porta da câmara, não se permitindo instalações de ralos coletores no interior destas;

XXVI - 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;

XXVII - 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.

XXVIII - 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.

XXIX - as canaletas deverão possuir fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

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

XXXI - a rede de esgoto (sanitário e industrial) e sistema de tratamento de águas servidas, deverá estar disposta conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXXII - dispor de equipamentos, móveis e utensílios adequados, que permitam a execução higiênica dos trabalhos, de fácil higienização, resistentes à corrosão, atóxicos 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.

XXXIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos por empresa especializada com emissão de laudo técnico e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XXXIV - 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, na cor vermelha;

XXXV - 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;

XXXVI – empresas registradas como autosserviço poderão ser dispensadas do provimento de lavador de botas em sua barreira sanitária, a critério da autoridade sanitária. Neste caso, as botas deverão ser mantidas limpas, em bom estado de conservação e de uso exclusivo no estabelecimento;

XXXVII – deverá possuir pontos de água (pias) para a higienização das mãos nas áreas de produção/manipulação;

XXXVIII – local específico para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXXIX - água potável nas áreas de produção e manipulação conforme legislação vigente;

XL - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, com material liso, resistente, impermeável, devidamente vedada, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial, empresarial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XLI – 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;

XLII - dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo de produtos;

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

XLIV - possuir equipamentos ou instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento, com dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XLV - os equipamentos, móveis e utensílios, tais como mesas, caixas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e, preferencialmente, com cantos angulares, de chapa de material inoxidável, resistente, 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 entrar em contato com os produtos, incluindo soldaduras e juntas.

XLVI - 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. 73. 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 – vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado devidamente separados por sexo e com acesso independente da área industrial, conforme legislação vigente.

III – para o estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, dispor de uma única unidade de sanitário/ vestiário, 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 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.

IV – os sanitários terão sempre lavatórios de mãos, providos de sabão líquido inodoro e dispenser com papel toalha;

V – local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes. É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

VI – 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.

VII – 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.

VIII – dispor de instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis quando necessário, a critério da autoridade sanitária;

IX – dispor de local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais quando necessário, a critério da autoridade sanitária;

X - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros devidamente registrados no órgão competente;

XI - equipamentos apropriados para a produção de vapor;

XII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário, para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

XIII – dispor de local e equipamentos para higienizar os veículos transportadores de animais vivos.

Art. 74. 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, desde que prevista no manual de boas práticas de fabricação do estabelecimento e no memorial econômico-sanitário, ficando ainda, a critério da autoridade sanitária, a liberação ou não.

§1º A área de desossa e fracionamento deverá ser distinta da área de preparação e fabricação dos demais produtos cárneos (espetinhos, linguças, hambúrgueres e demais produtos).

§2º A área de fracionamento de frios e derivados lácteos deverá ser distinta da área de manipulação, fabricação e produção de produtos cárneos.

Art. 75. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos previstas no memorial, devendo assim, apresentar mensalmente ao SIM/POA o relatório de produção, relatório de comercialização e o relatório técnico (no que couber);

Art. 76. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, organização e separação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos, evitando qualquer tipo de contaminação cruzada e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 77. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

Art. 78. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos e/ou animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

Art. 79. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de produtos, objetos ou materiais estranhos e/ou em desuso à finalidade da dependência;

TÍTULO VI AS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 80. 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 e demais normas complementares.

Art. 81. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica/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;

§3º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente conforme previsto nos programas de autocontrole da empresa e sempre que necessário, respeitando-se as particulari-

dades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 82. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.

Art. 83. 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. 84. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores e possuir um programa eficaz e contínuo para o controle integrado destes, previsto nos programas de autocontrole da empresa.

§1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 85. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 86. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados, higienizados diariamente e completos (botas, calça, jaleco, avental, protetor de cabelo), conforme legislação vigente.

§1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações, em perfeito estado de higiene e conservação.

§2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§4º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 87. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 88 Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de

contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 89. A embalagem para 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 único. Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados da devida identificação, de forma bem visível, contendo todas as informações previstas em legislações vigentes.

Art. 90. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir e/ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Art. 91. O SIM/POA determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 92. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 93. 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 composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima e/ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 94. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos, devendo estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município, estando previsto no programa de autocontrole da empresa.

§1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

§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. 95. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 96. Câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente, estando previsto nos programas de autocontrole da empresa.

Art. 97. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 98. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

TÍTULO VII OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 99. Ficam os proprietários ou representante legais de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II – cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;

III - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, sempre que for solicitado pelo respectivo serviço;

IV - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIM, conforme estabelecido em normas complementares;

V - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização, em quantidade suficiente para as atividades;

VI – fornecer material próprio, utensílios, equipamentos e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para o laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e sanitização de instrumentos, aparelhos e/ou instalações;

VII - comunicar ao SIM, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, a realização de atividades sob inspeção permanente, assim como o abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VIII – fornecer gratuitamente alimentação aos agentes de inspeção, quando os horários para refeição não permitirem que os servidores as façam em suas residências;

IX – recolher taxas de inspeção sanitárias instituídas na legislação vigente;

X – encaminhar até o 5º dia útil do mês subsequente ao médico veterinário fiscal chefe do SIM/POA lotado na Diretoria de Agricultura e Pecuária de Maringá, os relatórios de produção, comercialização, relatório técnico quando couber, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial e/ou normas complementares;

XI - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

XII - arcar com o custo das análises laboratoriais fiscais e de rotina, quando solicitado, para atendimento de requisitos específicos conforme normas complementares;

XIII - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização

visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XIV - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares e legislações vigentes;

XV - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XVI – manter à disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

XVII - manter equipe suficiente e regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XVIII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

XIX - garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e/ou outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XX - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

XXI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM.

§1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

§2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

§3º O pessoal colocado à disposição do SIM/POA subordina-se ao agente competente pela inspeção.

Art. 100. Cancelado o registro, os materiais pertencentes a Prefeitura Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 101. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outras ferramentas equivalentes reconhecidas pelo SIM.

§2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no § 1º.

§3º O SIM estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 102. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Art. 103. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 104. O SIM, nos estabelecimentos de abate disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária e suas destinações.

§1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias acusando o recebimento para arquivo na Inspeção local.

§2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção de fornecer os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 105. Obedecer as determinações dos agentes de inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

Art. 106. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§1º Em estabelecimentos de leite e derivados, quando do recebimento de matéria-prima a granel, devem ser arquivados, para fins de verificação do serviço de inspeção, a etiqueta-lacre e o boletim de análises.

§2º Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 107. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, legalmente habilitado no conselho de classe, na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional de nível superior deverá atender ao disposto em legislação específica

Parágrafo único. O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições ou baixa dos profissionais de que trata o caput.

Art. 108. Os estabelecimentos sob SIM não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano para manipulação/fracionamento e/ou comercialização que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento devidamente registrado sob o Serviço de Inspeção Municipal de Maringá, Serviço de Inspeção Estadual do estado do Paraná (SIP), sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI).

§1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção dos Produtos de Origem Animal (SISBI).

§2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Maringá (SIM), Serviço de Inspeção Estadual do estado do Paraná (SIP), sob o Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou sob o Sistema Brasileiro de Inspeção (SISBI) desde que atendidas as condições previstas em normas complementares.

Art. 109. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

Art. 110. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados e/ou fraudados; e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único - Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados e/ou fraudados.

TÍTULO VIII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 111. Todo produto de origem animal produzido no município deve ser registrado no SIM.

§1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo SIM/POA.

Art. 112. No processo de solicitação de registro dos produtos, apresentar o formulário de registro de produtos de origem animal ao SIM/POA conforme modelo disposto em normas complementares dispondo de:

I – identificação;

II – requerimento;

III – identificação do estabelecimento;

IV – identificação de marcas de terceiros;

V – natureza da solicitação;

VI – identificação do produto (proposta de denominação de venda do produto);

VII – características do rótulo e da embalagem, constando modo de preparo do produto quando couber;

VIII – quantidade e forma de indicação de fabricação, validade e lote;

IX – identificação de lote;

X – composição do produto, constando a procedência dos ingredientes e aditivos industrializados, discriminando o nome do fabricante e número de registro nos órgãos competentes e as matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados em ordem decrescente;

XI – processo de fabricação (descrevendo as etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte/distribuição do produto);

XII – natureza e propriedade do produto, constando inclusive, o prazo de validade;

XIII – sistema de embalagem e rotulagem (com os dados do fornecedor e número de registro nos órgãos competentes);

XIV – armazenamento do produto pronto (cuidados de conservação com indicação da temperatura de armazenamento máxima e mínima para produtos refrigerados ou congelados);

XV – transporte do produto;

XVI – documentos acompanhantes (especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade; descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; dentre outros).

Parágrafo único - Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM/POA.

Art. 113. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM/POA.

§1º O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§2º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 114. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 115. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 116. A rotulagem impressa em língua estrangeira deverá ser registrada com a sua tradução em vernáculo.

Art. 117. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM/POA.

Art. 118. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos neste regulamento e em normas complementares.

Parágrafo único. O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II DA EMBALAGEM

Art. 119. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 120. Não é permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 121. O estabelecimento de produtos de origem animal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no SIM/POA, deverá inutilizar os rótulos e embalagens que contiverem a chancela da inspeção municipal supervisionado por um Fiscal Inspetor ou cedê-los ao SIM/POA, para a inutilização e destruição.

Parágrafo único. A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 122. O uso de embalagens, rótulos ou chancela, deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

CAPÍTULO III DA ROTULAGEM Seção I Da rotulagem em geral

Art. 123. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou

contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 124. Os estabelecimentos só podem expedir e/ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo SIM/POA, identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos municipais que os processarão.

§1º Todo produto armazenado em câmara fria, freezers, depósitos e/ou afins deverão estar devidamente identificados, contendo no mínimo o nome do produto, data de fabricação, manipulação e validade.

§2º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§3º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels (que não pode ser apagado), conforme legislação específica.

§4º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§5º Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 125. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 126. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no SIM/POA.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 127. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto – denominação de venda com o tipo, quando for o caso;

II – identificação da origem descrevendo:

a) razão social, nome fantasia, CNPJ ou CPF (no que couber) e endereço completo do estabelecimento;

b) identificação do país de origem com a expressão: "FABRICADO NO BRASIL" ou "INDÚSTRIA BRASILEIRA";

III - marca comercial do produto, quando houver;

IV – a expressão "VÁLIDO PARA O COMÉRCIO DE MARINGÁ-PR";

V - carimbo oficial do SIM/POA (chancela) com o número de registro do estabelecimento seguido da letra que oficialmente classifica o estabelecimento;

VI – identificação do lote e data de fabricação ou de embalagem;

VII - prazo de validade descrevendo:

a) dia e mês, para produtos com duração mínima não superior a 90 (noventa) dias;

b) dia, mês e ano, para produtos com duração mínima superior a 90 (noventa) dias.

VIII – indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente, sendo que para peso líquido, descrever 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 semissólidos ou semilíquidos, 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.

X - lista de ingredientes e aditivos em ordem decrescente de quantidade;

XI – informação sobre a presença ou não de glúten, lactose e/ou alergênicos;

XII - indicação do número de registro do produto no SIM/POA sendo indicado da seguinte maneira: “Registro no Serviço de Inspeção Municipal sob nº mêsanoSIM-xx”;

XIII - instruções sobre a forma ou modo de conservação e armazenamento do produto antes e após aberto (prever a temperatura mínima e máxima para congelados e resfriados);

XIV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando pertinentes, incluída a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

XV – Informação nutricional obrigatória nos casos em que couber;

XVI – demais exigências previstas em legislações ordinárias.

§1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§2º A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: “CONSUMIRANTES DE”; “VALIDO ATÉ”, “VALIDADE”, “VENCE EM” OU “VENCIMENTO”, seguida da data ou da indicação do local onde consta esta informação;

§3º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§4º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§5º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos

particulares, conforme critérios definidos pelo SIM/POA.

§6º 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”, conforme legislação do órgão competente, indicando ainda, o peso da embalagem e outros que se fizerem necessários;

Art. 128. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 129. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 130. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica e aplicando-se o presente Regulamento no que for pertinente.

§4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 131. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação, denominação de venda, marca, quantidade e composição registrados e idênticos, com seu respectivo número de registro.

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

Art. 132. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 133. As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

Art. 134. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo/chancela do SIM.

Art. 135. Os rótulos e carimbos/chancela do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum

processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 136. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Art. 137. O uso de rótulos, estampas, ou carimbos, quando em desacordo ao presente Regulamento, deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

Art. 138. Os produtos de origem animal embalados, que apresentarem superfície do painel principal destinado a rotulagem com área inferior a 10cm², poderão ficar isentas dos requisitos estabelecidos no art. 127, com exceção da declaração de, no mínimo, denominação de venda, marca do produto, a chancela do SIM/POA e o número de registro do produto no SIM/POA.

Parágrafo único - Nos casos estabelecidos no caput, a embalagem que contiver as unidades pequenas deve apresentar a totalidade da informação obrigatória exigida.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 139. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do SIM/POA.

§7º Nos rótulos da 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 "CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO".

Art. 140. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovinos e búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§2º Os miúdos devem ser identificados com a devida rotulagem, conforme normas complementares.

Art. 141. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos

vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 142. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto, exceto quando faça parte de compostos já anunciadas, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares;

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 143. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 144. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 145. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra "descongelado", devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão "NÃO RECONGELAR".

Art. 146. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 147. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada".

Art. 148. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DA CHANCELA E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 149. A chancela e o carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente

de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 150. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado na chancela ou no carimbo oficial cujos formatos, dimensões oficiais em centímetros e empregos são fixados neste decreto, sendo que os três números zeros ("000"), deverão ser substituídos pelo número de registro do estabelecimento junto ao SIM e, a letra xis ("X"), deverá ser substituída pela letra de classificação do estabelecimento, conforme art. 24º deste decreto.

§1º O carimbo ou chancela deve conter:

I - a palavra "MARINGÁ", na parte superior interna;

II - palavra "Inspeccionado", ao centro;

III - o número de registro do estabelecimento, descritas no modelo abaixo com "000", abaixo da palavra "Inspeccionado" seguido de sua classificação (descrita no modelo abaixo como "X"); e

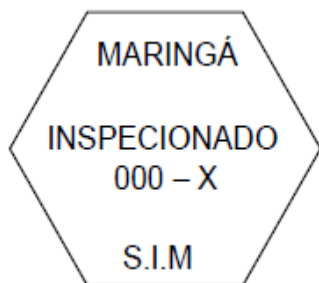
IV - as iniciais "S.I.M.", na borda inferior interna.

V – as bordas e dizeres deverão estar na cor preta com o fundo branco.

VI – A fonte utilizada na chancela deve ser "ARIAL".

§2º As iniciais "S.I.M." significam "Serviço de Inspeção Municipal".

§3º O número de registro do estabelecimento ("000" no modelo abaixo) constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.



Art. 151. Os carimbos e a chancela do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testas das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), a chancela não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

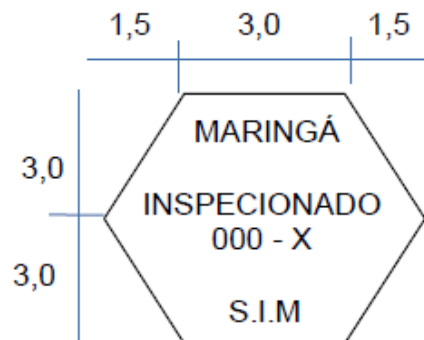
Art. 152. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM.

Art. 153. Os diferentes modelos de chancelas e carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo SIM/POA devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - modelo 1:

a) uso: para carcaça ou quartos de bovinos e búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

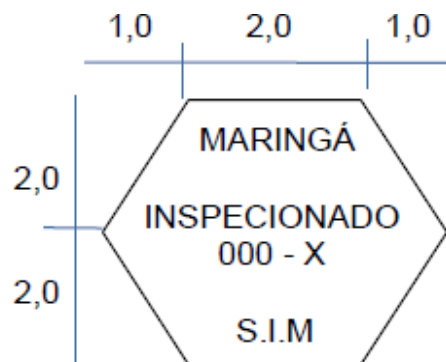
b) dimensões e forma: 6cm x 6cm (seis centímetros de largura por seis centímetros de altura), hexagonal;



II - modelo 2:

a) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

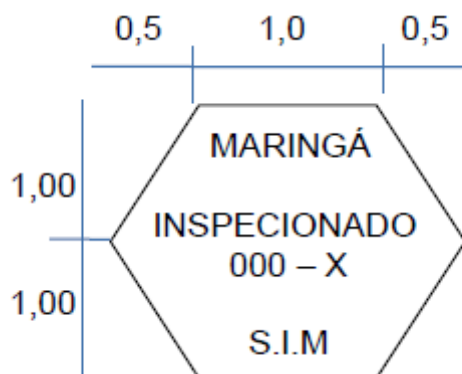
b) dimensões e forma: 4cm x 4cm (quatro centímetros de largura por quatro centímetros de altura), hexagonal;



III - modelo 3:

a) uso: para rótulos, etiquetas, embalagens e afins acondicionando carcaças e cortes de aves, de coelho, de rãs e outros produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

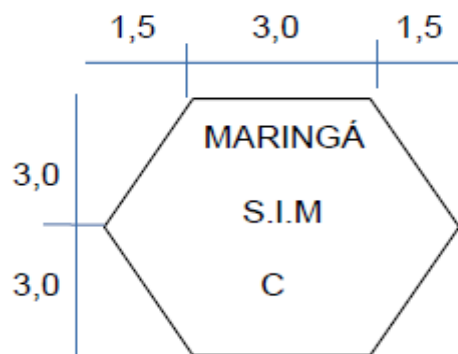
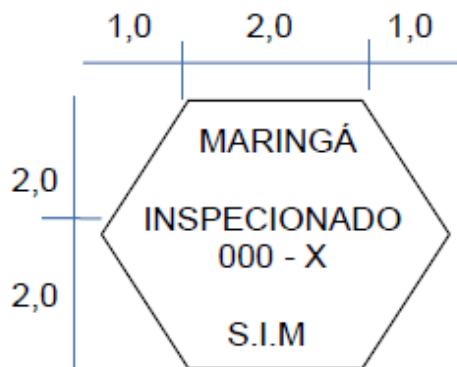
b) dimensões e forma: 2cm x 2cm (quatro centímetros de altura por quatro centímetros de altura), hexagonal;



IV - modelo 4:

a) uso: para rótulos, etiquetas, embalagens e sacarias de produtos não comestíveis e outras identificações genéricas;

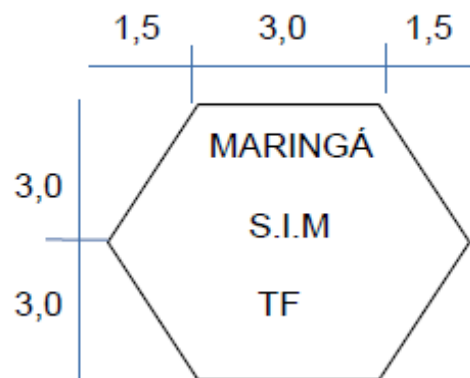
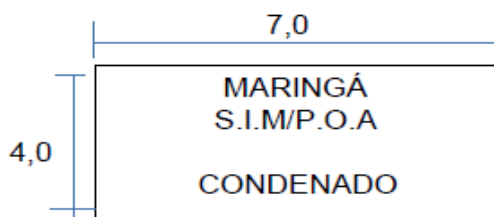
b) dimensões e forma: 3cm x 3cm (três centímetros de altura por três centímetros de altura) hexagonal;



V - modelo 5:

a) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

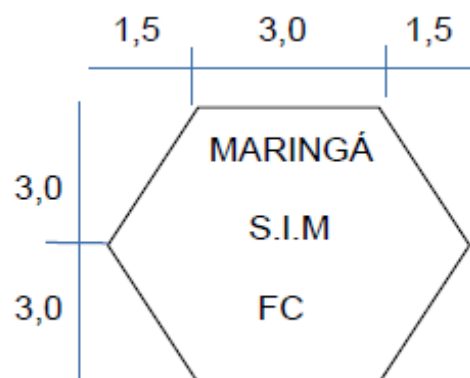
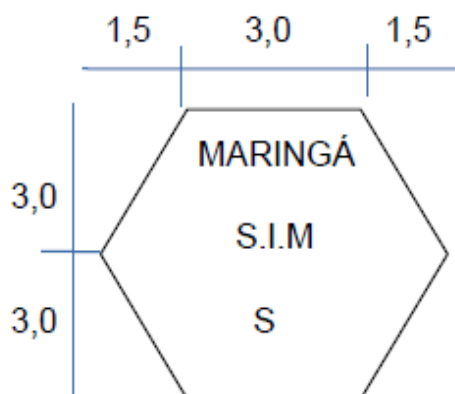
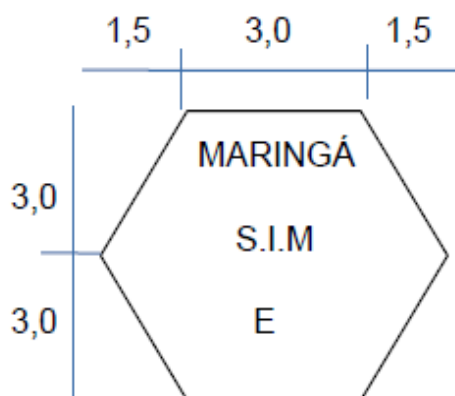
b) dimensões e forma: 7cm x 4cm (sete centímetros de largura por 4 centímetros de altura), retangular;



VI - modelo 6:

a) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e

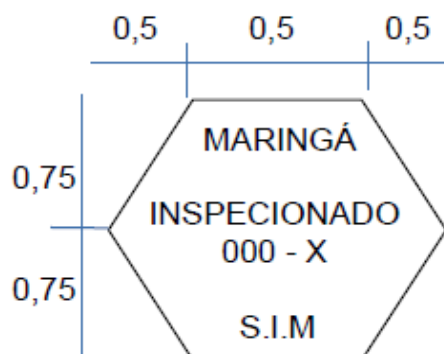
b) dimensões e forma: 6cm x 6cm (seis centímetros de altura por seis centímetros de altura), hexagonal;



VII - modelo 7:

a) uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

b) dimensões e forma: 1,5cm x 1,5cm (um centímetro e meio de altura por um centímetro e meio de altura), hexagonal;



§1º É permitida a impressão da chancela em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão da chancela no rótulo.

§2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, a chancela de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 2, com 4cm (quatro centímetros) de altura e largura.

Art. 154. A autorização para utilização do(s) carimbo(s) é realizada após o preenchimento de recibo e permanecerá sob a responsabilidade do médico veterinário fiscal incumbido pela inspeção dos estabelecimentos registrados no SIM.

Art. 155. Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM/POA, o médico veterinário fiscal do SIM entregará à sua chefia imediata, mediante recibo, o(s) carimbo(s) e matriz (es) que contenham a chancela do SIM/POA.

TÍTULO VIX DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 156. Os estabelecimentos devem arcar com os custos das análises em laboratórios credenciados pelo MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e/ou acreditado pelo INMETRO, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras.

Art. 157. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 158. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análises laboratoriais deve ser efetuada por servidores do SIM sempre que se julgar necessário ou periodicamente conforme normas complementares;

§1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

Art. 159. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 160. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

Art. 161. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIM pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, com vistas a atender a programas

e a demandas específicas.

Art. 162. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises, bem como sua frequência, serão estabelecidos em normas complementares.

Art. 163. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado e/ou vinculado a prefeitura municipal de Maringá e as demais devem ser utilizadas como contraprova. Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM local.

§2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 164. Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 165. É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial e poderá indicar um substituto.

§2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado

da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM local.

§8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 166. Os estabelecimentos serão responsáveis pela apresentação dos resultados das análises de rotina de sua matéria-prima e de seus produtos semestralmente, quando se fizer necessário ou, conforme previsto em seus programas de autocontroles (definidos previamente pela empresa mediante apresentação do cronograma de análises de produtos de origem animal), arcando com os custos das análises em laboratórios credenciados.

Parágrafo único. Os produtos a serem analisados serão definidos pelo SIM.

TÍTULO X DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 167. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção federal, estadual ou do município de Maringá, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, tem livre trânsito e podem ser expostos ao consumo no território do município de Maringá.

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

Art. 168. Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas vias do município de Maringá deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste regulamento e demais normas técnicas, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA.

Art. 169. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados pelo carimbo do Certificado Sanitário no verso da nota fiscal do produto assinado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.

Art. 170. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, ficam isentos do Certificado Sanitário.

Art. 171. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação, em conformidade com a legislação vigente e as normas específicas relacionadas a cada espécie.

§1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com

exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

§4º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§5º Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipiente adequado, independentemente de estarem embalados.

Art. 172. A autoridade competente do SIM determinará o retorno de quaisquer produtos de origem animal ao local de procedência, ou a outro destino, quando houver infração ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

§1º Quando não for possível o retorno dos produtos de que trata o caput à origem, a carga deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do serviço oficial.

§2º As irregularidades detectadas serão comunicadas às autoridades sanitárias do local de origem, para fins de apuração de suas causas e de adoção de medidas corretivas e preventivas junto aos estabelecimentos habilitados.

TÍTULO XI DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I Dos responsáveis pela infração

Art. 173. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos, expedidos ou comercializados matérias-primas ou produtos de origem animal e;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abranja as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II Das medidas cautelares

Art. 174. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto;

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas

etapas; e

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos, quando couber.

§2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II DAS INFRAÇÕES E DAS PENALIDADES

Art. 175. Constituem infrações sanitárias as condutas tipificadas abaixo:

I – Criar obstáculos, não permitir, desacatar ou dificultar a ação fiscalizadora da autoridade sanitária, no exercício de suas funções.

PENA: advertência, multa.

II - Não cumprir as intimações e/ou orientações das autoridades sanitárias.

PENA: advertência, suspensão da fabricação e/ou venda do(s) produto(s), multa, interdição, cancelamento ou cassação do registro.

III - Impedir ou dificultar a aplicação de medida sanitária relativa a doenças transmissíveis.

PENA: advertência, multa.

IV - Opor-se à exigência de provas diagnósticas ou à sua execução pelas autoridades sanitárias.

PENA: advertência, multa.

V - Inobservar as exigências das normas sobre construção, reconstrução, reforma, loteamento, abastecimento da água, esgoto domiciliar, habitação em geral, coletiva ou isolada.

PENA: advertência, multa, interdição; cancelamento ou cassação do registro.

VII - Construir, instalar, empreender ou fazer funcionar atividade ou estabelecimento sujeito à fiscalização sanitária, ou quaisquer outros estabelecimentos que fabriquem alimentos, aditivos para alimentos, e demais produtos que interessem à saúde pública, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário competente, ou contrariando as normas legais pertinentes.

PENA: advertência, suspensão, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa.

VIII - Fazer funcionar, sem assistência de responsável técnico legalmente habilitado e protocolado junto ao SIM/POA, os estabelecimentos especificados no art. 3º desta Lei.

PENA: advertência, suspensão da venda ou fabricação do produto, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

IX - Extrair, produzir, fabricar, transformar, preparar, manipular, purificar, fracionar, embalar ou reembalar, importar, exportar, ar-

mazenar, expedir, transportar, comprar, vender, ceder ou utilizar alimentos, que interessem à saúde pública ou individual, sem registro, licença ou autorização do órgão sanitário, ou contrariando o disposto em legislação sanitária.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, cancelamento do registro do produto, suspensão da venda ou fabricação, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

X - Fraudar, falsificar ou adulterar produto sujeito ao controle sanitário.

PENA: advertência, suspensão da venda ou fabricação do produto, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XI - Instalar ou fazer funcionar, sem licença sanitária emitida pelo órgão sanitário competente, estabelecimento industrial, comercial ou de prestação de serviços de produtos de origem animal.

PENA: advertência, interdição, multa.

XII - Rotular produtos sujeitos ao controle sanitário em desacordo com as normas legais.

PENA: advertência, suspensão da venda e/ou fabricação do produto, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XIII - Importar ou exportar, expor à venda ou entregar ao consumo produto sujeito ao controle sanitário que esteja deteriorado, alterado, adulterado, fraudado, avariado, falsificado, sem prazo de validade e/ou com o prazo de validade expirado, e/ou apor-lhe nova data de validade.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, suspensão da venda e/ou fabricação, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XIV - Expor à venda, manter em depósito ou transportar produto sujeito ao controle sanitário, que exija cuidados especiais de conservação, sem a observância das cautelas e das condições necessárias a sua preservação e/ou fora da temperatura recomendada pelo fabricante.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XV - Fazer propaganda de serviço ou produto sujeito ao controle sanitário em desacordo com a legislação sanitária.

PENA: advertência, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, multa.

XVI - Deixar de fornecer à autoridade sanitária dados de interesse à saúde, sobre serviços, matérias-primas, substâncias, processos produtivos de produtos e subprodutos utilizados.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, suspensão de venda e/ou fabricação do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XVII - Reaproveitar vasilhames de quaisquer produtos nocivos à saúde para embalagem, armazenamento e venda de alimentos.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XVIII - Manter em estabelecimento sujeito a controle e fiscalização sanitária, animal doméstico que coloque em risco a sanidade de

alimentos e outros produtos de interesse à saúde, ou que comprometa a higiene do local.

PENA: apreensão do animal, advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa.

XIX - Reter atestado de vacinação obrigatória e/ou dificultar, deixar de executar ou opor-se à execução de medidas sanitárias destinadas à prevenção de doenças transmissíveis.

PENA: advertência, interdição, multa.

XX - Opor-se à exigência de provas diagnósticas ou a sua execução pela autoridade sanitária.

PENA: advertência, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XXI - Aplicar raticidas, inseticidas, agrotóxicos, preservantes de madeira, produtos de uso veterinário, solventes, produtos químicos ou outras substâncias sem observar os procedimentos necessários à proteção da saúde das pessoas e dos animais.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XXII - Construir obras sem os padrões de segurança e higiene indispensáveis à saúde do trabalhador e/ou que não haja fluxo de armazenamento, produção e expedição previamente aprovadas pelo órgão competente.

PENA: advertência, interdição, multa.

XXIII - Executar toda e qualquer etapa do processo produtivo, inclusive transporte e utilização de produto ou resíduo perigoso, tóxico ou explosivo, inflamável, corrosivo, emissor de radiação ionizante, entre outros, contrariando a legislação sanitária vigente.

PENA: advertência, multa, interdição, cancelamento ou cassação do registro.

XXIV - Deixar de observar as condições higiênico-sanitárias na manipulação de produtos de interesse a saúde, quanto ao estabelecimento, aos equipamentos, utensílios e funcionários.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XXV - Fabricar ou fazer operar máquina, equipamento ou dispositivo que ofereça risco à saúde do trabalhador.

PENA: advertência, apreensão ou inutilização do equipamento, suspensão da fabricação do produto, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XXVI - Inobservância, por parte do proprietário ou de quem detenha sua posse, de exigência sanitária relativa ao imóvel ou equipamento.

PENA: advertência, apreensão ou inutilização do equipamento, interdição, multa.

XXVII - Transgredir qualquer norma legal ou regulamentar destinada à promoção, proteção e recuperação da saúde individual ou coletiva.

PENA: advertência, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XXVIII - Exercer e/ou permitir o exercício de encargos relacionados

com a promoção e recuperação da saúde por pessoas sem a necessária habilitação ou autorização legal, ainda que a título gratuito.

PENA: advertência, interdição, multa.

XXIX - Não adotar medidas preventivas de controle ou favorecer as condições para proliferação de vetores de interesse à saúde pública.

PENA: advertência, multa.

XXX - Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas à importação ou exportação, por pessoas física ou jurídica, de matérias-primas ou produtos sob vigilância sanitária.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização, interdição, cancelamento do registro do produto, multa.

XXXI - Descumprimento de normas legais e regulamentares, medidas, formalidades, outras exigências sanitárias relacionadas a estabelecimentos e boas práticas de fabricação de matérias-primas, de produtos sob vigilância sanitária e de produtos de origem animal.

PENA: advertência, apreensão e/ou inutilização, interdição, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XXXII - Apresentar os PAC'S (Programas de Auto Controles), legíveis, sem rasuras, emendas e/ou fora do prazo estabelecido na legislação vigente, sujeitos ao controle especial pelo agente fiscalizador, a qualquer momento no ato ou não da inspeção fiscal.

PENA: advertência, multa, interdição.

XXXIII - Expor ao consumo produto de interesse à saúde que.

a) contenha agente patogênico ou substância prejudicial à saúde;

b) esteja contaminado e alterado e/ou deteriorado;

c) contenha aditivo proibido ou perigoso;

PENA: advertência, multa, apreensão e/ou inutilização do produto; cancelamento ou cassação do registro do produto e/ou da empresa.

XXXIV - Atribuir ao alimento/produto de origem animal de interesse à saúde, através de alguma forma de divulgação, qualidade de nutriente, medicamentosa, terapêutica ou de favorecimento à saúde, superior à que realmente possuir, assim como divulgar informação que possa induzir o consumidor a erro, quanto à qualidade, natureza, espécie, origem e identidade do produto.

PENA: advertência, multa, apreensão dos produtos, cancelamento ou cassação do registro.

XXXV - Entregar ao consumo, desviar, alterar ou substituir, total ou parcialmente, matéria-prima, alimento e/ou produto de interesse à saúde, sob apreensão.

PENA: advertência, multa, cancelamento ou cassação do registro.

XXXVI - Contrariar, omitir-se e/ou negligenciar o cumprimento das normas pertinentes à saúde do trabalhador e/ou que coloque em risco o processo de produção junto ao manipulador.

PENA: advertência, multa.

XXXVII – É proibido que as atividades de produtos de origem animal, tenham comunicação direta e/ou indireta com ambientes

não condizentes com a atividade (exemplo: local de descanso, residência, dormitório e atividades não relacionadas a manipulação de produtos de origem animal).

PENA: advertência, multa, interdição, cancelamento ou cassação do registro.

XXXVIII – Não é permitido animais livres em áreas externas aos estabelecimentos de produção de origem animal.

PENA: advertência, interdição, multa.

Parágrafo único - A interdição prevista abrange as áreas de produção, armazenamento, recebimento e/ou expedição de produtos, podendo ser parcial ou total, a cargo do médico veterinário fiscal do SIM.

Art. 176. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se alterados;

II - apresentem-se fraudados;

III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica e do órgão regulador da saúde;

X - sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XIV - estejam com o prazo de validade expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I

a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/POA.

Art. 177. Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único - São considerados fraudados as matérias-primas ou os produtos que apresentem adulterações ou falsificações, conforme disposto a seguir:

I - adulterações:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou de aumentar o volume ou o peso do produto;

c) os produtos que na manipulação ou na elaboração tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou que não atendam ao disposto no RTIQ ou na formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do SIM/POA; ou

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

II - falsificações:

a) quando tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/POA;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de um outro produto registrado junto ao SIM/POA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão quanto à origem, à natureza ou à qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 178. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização ou seu aproveitamento condicional, quando seja tecnicamente viável.

Art. 179. Nos casos previstos no art. 175º, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art. 180. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto, ou de suspensão de atividades oriundas de embarço à ação fiscalizadora, serão aplicadas pelo período mínimo de três dias, o qual poderá ser acrescido de quinze, trinta ou sessenta dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas neste decreto.

Art. 181. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou na falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por três vezes, consecutivas ou não, dentro do período de doze meses.

Art. 182. As sanções de cassação de registro do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 180º; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

CAPÍTULO III DAS PENALIDADES

Art. 183. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – Advertência;

II – Multa;

III – Apreensão de produtos e/ou equipamentos e/ou animais;

IV – Inutilização de produtos e/ou equipamentos;

V – Suspensão de prestação de serviços, de venda e fabricação de produtos e/ou equipamentos;

VI – Interdição, cautelar ou definitiva, total ou parcial, do estabelecimento, obra, produto e/ou equipamento utilizado no processo produtivo;

VII – Cancelamento do registro do produto;

VIII – Cassação temporária ou definitiva do Registro do SIM/POA;

§1º A aplicação das sanções previstas neste artigo serão disciplinadas por regulamentação específica da SEIDE – Setor de Agricultura e Pecuária, a qual compete exarar motivada decisão.

§2º As sanções de que trata este artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal.

§3º Quando as sanções forem de responsabilidade do SIM/POA, as receitas decorrentes da aplicação das penas pecuniárias, bem como de taxas remuneratórias por serviços prestados, em decor-

rência desta Lei, serão recolhidas para o município de Maringá e reverterão para o aprimoramento, aparelhamento, manutenção e outras melhorias da própria atividade de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal municipal.

Art. 184. A pena de multa nas infrações serão aplicadas às pessoas físicas ou jurídicas nas seguintes medidas e casos:

I – Faltas consideradas leves, quando o infrator seja beneficiado por circunstância atenuante;

II – Faltas consideradas graves, quando seja considerada uma circunstância agravante;

III – Faltas consideradas gravíssimas, quando seja verificada a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes.

Art. 185. A pena de multa nas infrações será classificada e fixada da seguinte forma:

I - INFRAÇÃO LEVE, de R\$ 170,00 (cento e setenta reais) a R\$ 1.805,00 (um mil, oitocentos e cinco reais), e será aplicada ao infrator que for beneficiado por circunstâncias atenuantes, previstas no § 2.º do art. 188º deste Regulamento, assim graduadas.

a) Infração Leve com 5 atenuantes, no valor de R\$ 170,00;

b) Infração Leve com 4 atenuantes, no valor de R\$ 595,00;

c) Infração Leve com 3 atenuantes, no valor de R\$ 1010,00;

d) Infração Leve com 2 atenuantes, no valor de R\$ 1.410,00;

e) Infração Leve com 1 atenuante, no valor de R\$ 1.805,00.

II - INFRAÇÃO GRAVE, de R\$ 1.940,00 (um mil, oitocentos e noventa reais) a R\$ 6.000,00 (seis mil reais), e será aplicada ao infrator que for prejudicado por uma circunstância agravante, graduada na forma do § 3º do art. 188º deste Regulamento, a saber:

a) Infração Grave com agravante inciso I, no valor de R\$ 1.940,00;

b) Infração Grave com agravante inciso II, no valor de R\$ 2.706,00;

c) Infração Grave com agravante inciso III, no valor de R\$ 3.550,00;

d) Infração Grave com agravante inciso IV, no valor de R\$ 4.550,00;

e) Infração Grave com agravante inciso V, no valor de R\$ 5.240,00;

f) Infração Grave com agravante inciso VI, no valor de R\$ 6.000,00.

III - INFRAÇÃO GRAVÍSSIMA, de R\$ 6.050,00 (seis mil e cinquenta reais) a R\$ 17.900,00 (dezesete mil, novecentos reais), e será aplicada ao infrator que for prejudicado pela existência de duas ou mais circunstâncias agravantes, graduada na forma do § 3º do art. 188º deste Regulamento, a saber:

a) Infração Gravíssima com 2 agravantes, no valor de R\$ 6.050,00;

b) Infração Gravíssima com 3 agravantes, no valor de R\$ 9.100,00;

c) Infração Gravíssima com 4 agravantes, no valor de R\$ 12.100,00;

d) Infração Gravíssima com 5 agravantes no valor de R\$ 15.050,00;

e) Infração Gravíssima com 6 agravantes no valor de R\$ 17.900,00.

Art. 186. Em caso de reincidência, a multa será aplicada ao dobro da última, em reais, e até que seja sanada a irregularidade, a mes-

ma será renovada a cada 15 (quinze) dias, ficando ainda o infrator, conforme a gravidade da infração, sujeito ao cancelamento e/ou cassação do certificado do registro no SIM/POA.

CAPÍTULO IV APURAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES

Art. 187. Considera-se infração a desobediência ou inobservância das normas legais, regulamentares e outras que, por qualquer forma, se destinem à promoção, preservação e recuperação da saúde.

Parágrafo único. Responde pela infração quem, de qualquer modo, cometer ou concorrer para sua prática ou dela se beneficiar.

Art. 188. Constatada qualquer infração de natureza sanitária, será lavrado o auto de infração, que servirá de base ao processo administrativo de contravenção. As infrações serão, a critério da autoridade sanitária, classificadas em: Grau Leve, Grave e Gravíssimo.

§1º Para imposição das penalidades e sua graduação será levado em conta:

I - a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências para a saúde pública;

II - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

III - os antecedentes do infrator, com relação ao disposto neste Regulamento e demais normas complementares.

§2º São circunstâncias atenuantes:

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

II - a errada compreensão da norma vigente, admitida como executável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente procurar reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde pública que lhe for imputado;

IV - ter o infrator sofrido coação;

V - ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve.

§3º São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração para obter vantagem pecuniária, decorrente do consumo pelo público do produto e/ou serviços prestados, em contrário ao disposto na legislação;

III - o infrator coagir outrem para a execução material da infração;

IV - ter a infração conseqüências calamitosas à saúde pública;

V - se o infrator, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, deixar de tomar as providências de sua alçada, tendentes a evitá-lo ou minorar o dano;

VI - ter o infrator agido com dolo.

§4º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§5º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infra-

ção depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§6º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§7º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§8º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 189. As multas a que se refere este Capítulo não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

Parágrafo único. A cassação do registro do estabelecimento cabe ao chefe do serviço de inspeção municipal de Produtos de Origem Animal.

Art. 190. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada disposição infringida.

CAPÍTULO V DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 191. As normas e instruções referidas neste decreto disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 192. O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 193. O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrados em três (03) vias, no mínimo, sendo a primeira destinada à instrução do processo administrativo, a segunda ao infrator e a terceira para controle interno da autoridade sanitária, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do SIM, com clareza e precisão, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

I - o nome do infrator ou responsável e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação, enquanto pessoa física ou jurídica;

II - o ato ou fato constituído da infração e o local, hora e data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar transgredida;

IV - a indicação do dispositivo legal ou regulamentar que comina a penalidade a que fica sujeito o infrator;

V - a assinatura do agente autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;

VI - a assinatura do autuado ou de seu representante legal;

VII - o prazo de interposição de defesa.

§1º As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§2º 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 encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 194. O autuado terá ciência da infração, para defesa:

I - pessoalmente;

II - pelo correio ou por edital, quando o infrator estiver em local incerto e não sabido.

§1º Se o infrator for notificado pessoalmente e se recusar a exarar ciência, deverá esta circunstância ser mencionada expressamente no documento, pela autoridade que efetuou a notificação.

§2º Quando a ciência do infrator se der pelo correio, a mesma deverá ser feita com aviso de recebimento, considerando-se efetivada quando juntada aos autos do processo, independente de quem o tenha recebido.

§3º Quando a ciência se der por edital, será publicado uma única vez, na imprensa oficial, considerando-se efetivada a notificação 10 dias após a publicação.

Art. 195. A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

Parágrafo único. No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

Art. 196. Os médicos veterinários fiscais e os agentes fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 197. Lavrado o Auto de Infração, o médico veterinário fiscal ou o agente fiscal deverá fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o o prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

Art. 198. Se a irregularidade não constituir perigo eminente para a saúde, a critério da autoridade sanitária, o infrator será intimado a proceder à regularização no prazo de até 30 (trinta) dias.

§1º Quando o interessado, além do prazo estipulado no caput anterior e alegando motivos relevantes devidamente comprovados, pleitear prorrogação de prazo, poderá ser excepcionalmente concedido pela autoridade sanitária, desde que não ultrapasse 90 (noventa) dias.

§2º Em caso que a concessão do prazo de 90 (noventa) dias não tenha sido suficiente para concluir o solicitado pela autoridade sanitária, poderá ser firmado, desde que seja comprovado interesse do notificado, um CAC (Cronograma de Ações Corretivas), referente as não conformidades pontuadas e ainda não concluída. Após o vencimento do CAC, não havendo o atendimento, a autoridade sanitária poderá emitir auto de infração com a penalidade multa.

Art. 199. O termo de intimação será lavrado em 03 vias, destinando-se a primeira à instrução do processo administrativo, quando for o caso, a segunda ao intimado e a terceira para controle interno da autoridade sanitária.

§1º O termo de intimação conterá dados suficientes para identificar o infrator e a infração, além de esclarecer a situação legal deste.

§2º Findo o prazo e persistindo a irregularidade, será lavrado o auto de infração e dado prosseguimento no processo administrativo sanitário.

Art. 200. A autoridade sanitária poderá expedir, no curso do processo, termo de intimação, para que o infrator tome ciência de algum ato e/ou termo do processo.

Art. 201. Instaurado o processo administrativo, será determinado, por despacho da autoridade imediatamente superior àquela que lavrou o auto de infração, a instrução do processo, com:

I - a juntada de provas relacionadas com as infrações cometidas;

II - o fornecimento de informações quanto aos antecedentes do infrator, em relação às normas sanitárias.

Art. 202. O termo de imposição de penalidade será lavrado em 03 vias, destinando-se a primeira à instrução do processo administrativo, a segunda ao intimado e a terceira para controle interno da autoridade sanitária, constando os seguintes elementos:

I - o nome do autuado ou responsável e demais elementos necessários à sua qualificação e identificação, enquanto pessoa física ou jurídica;

II - o ato ou fato constituído da infração e o local, hora e data respectivos;

III - a disposição legal ou regulamentar infringida;

IV - a penalidade imposta e seu fundamento legal;

V - o prazo de 15 dias para interposição de recursos;

VI - a assinatura da autoridade autuante, seu número de registro e carimbo discriminativo desses dados;

VII - a assinatura do autuado ou de seu representante legal.

§1º A cientificação será feita pessoalmente, via correio ou por edital publicado na Imprensa do Município.

§2º Quando aplicada a pena de multa, o infrator será cientificado para efetuar o recolhimento no prazo de 30 dias, contados da data desta ciência.

Art. 203. Quando o autuado for analfabeto ou fisicamente incapacitado, poderá o auto/termo ser assinado, a rogo, na presença de duas testemunhas, e, na falta destas, deverá ser feita a devida ressalva pela autoridade autuante.

Art. 204. As omissões ou incorreções de autos não acarretarão nulidade, quando no processo constarem elementos suficientes para a determinação da infração e do infrator.

CAPÍTULO VI RECURSOS

Art. 205. O infrator poderá oferecer defesa ou impugnação ao auto de infração, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da notificação.

Art. 206. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na representação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal onde ocorreu a infração.

Art. 207. Decorrido o prazo de defesa e após ouvir o autuante e examinar as provas colhidas, a autoridade competente decidirá fundamentadamente.

Art. 208. O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, após juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, deve instruí-lo com relatório e o Chefe desse Serviço deve proceder ao julgamento em primeira instância.

Art. 209. Decidida a aplicação da penalidade, caberá recurso, em primeira instância, à autoridade imediatamente superior àquela que proferiu a decisão.

§1º Da decisão da autoridade superior, mantendo ou não a aplicação da penalidade, caberá recurso, em segunda instância, ao Secretário Municipal de Inovação e Desenvolvimento Econômico.

§2º O pedido de reconsideração e recurso deverão ser apresentados, mediante protocolo no órgão competente da Prefeitura do Município de Maringá, no prazo de 15 (quinze) dias, a contar da notificação da decisão.

§3º O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário municipal de Inovação e Desenvolvimento Econômico, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 210. Vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência a Secretaria de Fazenda da Prefeitura Municipal de Maringá – SEFAZ.

Art. 211. O não recolhimento do valor da multa no prazo de trinta dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implicará o encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa do município.

Art. 212. Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Também pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 213. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 214. As demais secretarias do Município de Maringá, sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração à consecução dos objetivos da legislação do SIM/POA.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 215. Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Parágrafo único. Os médicos veterinários e agentes fiscais do SIM/POA, ou a seu serviço deverão orientar os responsáveis pelos estabelecimentos visando a consecução do disposto no presente artigo.

Art. 216. Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 217. O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1º O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município de Maringá no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, surtos ou quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal, que possam ocorrer no município.

§2º Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 218. A Gerência de Agricultura e Pecuária terá prazo de 12 meses após a publicação deste Regulamento para constituir o sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Art. 219. Compete ao S.I.M promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, SIM/POA, 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. 220. O SIM proporcionará aprimoramento técnico dos seus agentes, disponibilizando e viabilizando treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, participação em cursos, palestras, estágios, visitas em estabelecimentos de POA, treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos e/ou outras instituições, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 221. As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 222. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 223. Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na SEIDE, constantes no Orçamento do Município de Maringá e será objeto de regulamentação específica.

Art. 224. O Registro de Produtos, do Trânsito e Certificação de Produtos de Origem Animal, das Infrações e Sanções Administrativas, aplica-se o que determinam este decreto, as normas complementares e demais legislações vigentes.

Art. 225. Os estabelecimentos registrados no SIM/POA terão o prazo de um ano, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às disposições deste Decreto.

Art. 226. O SIM/POA expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

PORTARIA Nº 242 / 2020 - GAPRE

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MARINGÁ, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o contido na CI nº 2020031582-SEFAZ,

R E S O L V E

Exonerar o(a) Servidor(a), NILCEIA ALONSO, matrícula 35211, a partir de 1 de Maio de 2020, da função gratificada de ASSESSOR DE FISCALIZAÇÃO, símbolo FGFI, com lotação no(a) SECRETARIA MUNICIPAL DE FAZENDA - SEFAZ.

Registre-se e Publique-se.

PAÇO MUNICIPAL, 6 de Maio de 2020.

ULISSES DE JESUS MAIA KOTSIFAS
Prefeito Municipal
CLOVIS AUGUSTO MELO
Secretário Municipal de Gestão
CESAR AUGUSTO DE FRANCA
Secretário Municipal de Recursos Humanos

**SECRETARIA DE PATRIMÔNIO,
COMPRAS E LOGÍSTICA****PROCESSO 1165/2020-PMM
PROCESSO DE DISPENSA 086/2020-PMM
ATO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Declaro como dispensável a licitação, com fundamento no artigo 4º. da Lei Federal nº. 13.979 de 2020, e Parecer nº. 500/2020-PROGE/NLC, constante nas páginas 52 à 67, a contratação da empresa ROSS MEDICAL LTDA., CNPJ nº. 08.747.635/0001-69, situada na Rua Coronel Vidal, nº. 1.792, Bairro Mariano Procópio, Juiz de Fora-MG, referente à aquisição de 900 unidades de bolsa coletora descartável em sistema fechado para armazenagem e descarte de líquidos corpóreos, ao custo unitário de R\$75,00, no valor total de R\$67.500,00 (sessenta e sete mil e quinhentos reais), para utilização em 25 leitos de terapia intensiva do Hospital Municipal de Maringá, para enfrentamento da pandemia do COVID/19, tudo em conformidade com os documentos que instruem o Processo nº. 1165/2020-PMM.

Face ao disposto no Artigo 26 da Lei federal n.º 8.666/93, submeto o ato à autoridade superior para a sua ratificação e devida publicidade.

Maringá, 12 de maio de 2020.

JAIR FRANCISCO PESTANA BIATTO
Secretário Municipal da Saúde

RATIFICAÇÃO DO ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Ratifico o ato acima, de autoria de JAIR FRANCISCO PESTANA BIATTO, Secretário Municipal da Saúde, tudo em conformidade com os documentos que instruem o respectivo processo, uma vez que o mesmo se encontra devidamente concluído.

Publique-se.

Maringá, 12 de maio de 2020.

CLOVIS AUGUSTO MELO
Secretário Municipal de Gestão

**PROCESSO 1127/2020-PMM
PROCESSO DE DISPENSA 087/2020-PMM
ATO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Declaro como dispensável a licitação, com fundamento no artigo 4º. da Lei Federal nº. 13.979 de 2020, e Parecer nº. 500/2020-PROGE/

NLC, constante nas páginas 06 à 21, a contratação da empresa DIMATEX INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE CONFECÇÕES EIRELI, CNPJ nº. 07.562.743/0001-02, situada na Avenida Manoel Mendes, nº. 649 – Chácara 05, Bairro Itaipu, Mundo Novo-MS, referente à aquisição de 300.000 unidades de máscaras de proteção em tecido, ao custo unitário de R\$1,85, no valor total de R\$555.000,00 (quinhentos e cinquenta e cinco mil reais), menor valor orçado, (sendo os outros orçamentos no valor de R\$2,80 e R\$3,35 para utilização da população de Maringá, solicitado pela Secretaria Municipal de Saúde, para enfrentamento da pandemia do COVID/19, tudo em conformidade com os documentos que instruem o Processo nº. 1127/2020-PMM.

Face ao disposto no Artigo 26 da Lei federal n.º 8.666/93, submeto o ato à autoridade superior para a sua ratificação e devida publicidade.

Maringá, 12 de maio de 2020.

JAIR FRANCISCO PESTANA BIATTO
Secretário Municipal da Saúde

RATIFICAÇÃO DO ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Ratifico o ato acima, de autoria de JAIR FRANCISCO PESTANA BIATTO, Secretário Municipal da Saúde, tudo em conformidade com os documentos que instruem o respectivo processo, uma vez que o mesmo se encontra devidamente concluído.

Publique-se.

Maringá, 12 de maio de 2020.

ULISSES DE JESUS MAIA KOTSIFAS
Prefeito Municipal

**PROCESSO 1061/2020-PMM
PROCESSO DE DISPENSA 088/2020-PMM
ATO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO**

Declaro como dispensável a licitação, com fundamento no artigo 24, inciso IV, da Lei Federal nº. 8.666/93, e Parecer nº. 595/2020-PROGE/NLC constante nas páginas 33 à 37, a contratação da empresa FG - REFORMA RECAUCHUTAGEM E VULCANIZAÇÃO DE PNEUS EIRELI, CNPJ nº. 07.786.071/0001-00, com sede na Rodovia BR 376, s/nº - Km 111 - Lote 07-A-1, Distrito Sumaré, na cidade de Paranavaí-PR, no valor de R\$90.706,00 (noventa mil, setecentos e seis reais), referente à ressologem de pneus para manutenção da frota de veículos da Coleta de Resíduos Convencionais, tudo em conformidade com os documentos que instruem o processo nº. 1061/2020-PMM.

Face ao disposto no art. 26, da Lei nº. 8.666/93, submeto o ato à autoridade superior para ratificação e devida publicidade.

Maringá, 12 de maio de 2020.

ANTONIO ROBERTO DOS ANJOS PADILHA
Secretário Municipal de Serviços Públicos
Decreto nº 315/2020

RATIFICAÇÃO DO ATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO

Ratifico o ato acima, de autoria de ANTONIO ROBERTO DOS ANJOS PADILHA, Secretário Municipal de Serviços Públicos, tudo em conformidade com os documentos que instruem o respectivo processo, uma vez que o mesmo se encontra devidamente concluído.

Publique-se.

Maringá, 12 de maio de 2020.

CLOVIS AUGUSTO MELO
Secretário Municipal de Gestão