



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

DECRETO Nº 2.535/2008

JOSÉ FERNANDES DA SILVA, Prefeito Municipal de Bandeirantes, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 87, item V, da Constituição Estadual e tendo em vista o disposto no artigo 15 da Lei nº 10.799, de 24 de maio de 1994,

DECRETA

Art. 1º - Fica aprovado, na forma do Anexo que integra este Decreto, o Regulamento da Lei nº 2.040/97, de 25/06/1997, que torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o Município, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de Bandeirantes, Estado do Paraná, em 27 de agosto de 2008.

José Fernandes da Silva
Prefeito Municipal



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

REGULAMENTO ANEXO AO DECRETO Nº 2.535/2008

CAPITULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO

Art. 1º - O presente regulamento institui as normas que regulam, em todo o Território Municipal, o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.).

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

Art. 3º - Ficam sujeitos ao Registros no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.) todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositam, industrializem, a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera de abelhas e seus sub-produtos derivados, conforme classificação constante deste regulamento, e que não possuem registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal (S.I.P./S.I.F.).

Art. 4º O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.) da Secretaria Municipal de Saúde, e será expedido somente após cumpridos todas as exigências constantes deste Regulamento.

Art. 5º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal para comércio pelo S.I.M/P.O.A., isenta-os de qualquer outro registro Estadual ou Federal, para comércio municipal

Art. 6º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados, o leite e seus derivados, bem como produtos utilizados para sua industrializados.

Art. 7º - O presente regulamento e atos complementares que venham a ser baixados serão executados no Município, em consonância com as leis estaduais e federais existentes.

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

Art. 9º - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intermunicipal com produtos de origem animal, sem estar registrado no Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal (S.I.P./P.O.A.).

Art. 10 – Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnicas-sanitárias fixadas pelo S.I.M/P.O.A..

Art. 11 – O registro será requerido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.) instruído o processo com os seguintes documentos:

- a) contrato social da empresa
- b) Cartão do CGC ou CIC
- c) laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações já existentes
- d) plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:
 - 1) planta baixa dos diversos pavimentos com os detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;
 - 2) planta de corte transversal e/ou longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações;
 - 3) planta de situação;

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

- e) Memorial descritivo da obra;
- f) Memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo S.I.M/P.O.A.;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- g) Parecer técnico da Prefeitura Municipal (Secretaria Municipal de Obras e Serviços Urbanos;
- h) Parecer do Serviço de Vigilância Sanitária;
- i) Parecer do Órgão de Proteção ao Meio Ambiente;
- j) Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 12 – As plantas ou projetos devem conter:

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

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

Art., 14 – Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou regulamento.

Art. 15 – A apresentação de simples “croquis” ou desenho servirá apenas para orientação ao interessado para estudos preliminares.

Art. 16 – As autoridades municipais não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, para o comércio intermunicipal, sem que os projetos tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal (S.I.P/P.O.A.).

Art. 17 – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerada básica, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água de abastecimento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Parágrafo Único – Quando as águas, no exame, revelarem mais de 500 (quinhentos) bactérias heterotróficas por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

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

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

Parágrafo Único – Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em zona urbana.

Art. 20 – Autorizado o registro, o Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.) deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

Parágrafo Único – Os processos de construção e/ou reforma aprovados pelo S.I.M./P.O.A. terão um prazo máximo de 60 dias para início da obras e, passado este prazo, o processo será considerado cancelado.

Art. 21 – Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o Coordenador de Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.) autorizará a expedição do “CERTIFICADO DE REGISTRO”, constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único – O referido certificado somente será emitido após a apresentação da “Licença de Operação” emitida pelo Órgão do meio ambiente.

Art. 22 – O certificado será renovado anualmente, quando o S.I.M./P.O.A. fará uma vistoria no estabelecimento.

Art. 23 – O Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.), fará inspeções periódicas das obras em andamen-



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

to nos estabelecimentos em construção ou reformas, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 24 – Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o S.I.M./P.O.A. fará as exigências cabíveis, concedendo-lhe prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

Parágrafo Único – Esgotados os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspensa a inspeção e/ou cancelado o registro, a critério do S.I.M./P.O.A..

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO

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

Art. 26 – Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área Médico-Veterinária.

Art. 27 – A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

- 1) Será permanente em estabelecimentos que abatam animais de açougue;
- 2) Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do S.I.M./P.O.A.

Parágrafo Único – Entende-se, por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves, coelhos e rãs.

Art. 28 – Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimento previstos neste regulamento, a juízo do S.I.M./P.O.A., poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 29 – Os estabelecimento sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

- 1) Estabelecimento de Carnes e derivados, que podem ser:
 - a) Matadouro: são os estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de animal de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza.
 - b) Matadouro-Frigorífico: são os estabelecimento especificados acima, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais.
 - c) Estabelecimento Industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se também as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, fábricas de produtos não comestíveis, etc.
 - d) Entrepósitos de Carnes e Derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outras animais;
- 2) Estabelecimento de leite e derivados, que podem ser:
 - a) Propriedade Rurais; são os estabelecimentos, geralmente em zona rural, destinados à produção de leite, obedecendo as normas específicas para cada tipo;
 - b) Entrepósito de Leite e Derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria;
 - c) Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento do leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotula-



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

gem e expedição, incluindo-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

- 3) Estabelecimento de pescado e derivados, que podem ser:
 - a) Entrepósitos de Pescados e Derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas a recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado.
 - b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma.
- 4) Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:
 - a) Granjas Avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos.
 - b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos.
 - c) Entrepósitos de Ovos: são os estabelecimento destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.
- 5) Estabelecimentos de mel e cêra de abelha, que podem ser:
 - a) Apiário: é o conjunto de colméias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e à sua produção (mel, cêra, propólis, pólen, geléia real etc).
 - b) Casas do Mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.
 - c) Entrepósitos de Mel e Cêra de Abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados.

CAPÍTULO IV

DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 30 – O Serviço de Inspeção do Município/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.) será composto, exclusivamente, por Médicos Veterinários e Agentes de Inspeção, coordenados por um Médico Veterinário, chefe de divisão do S.I.M/P.O.A. da Secretaria de Saúde do Município.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Art. 31 – A Coordenação localizar-se-á em Bandeirantes, Estado do Paraná, na Secretaria Municipal de Saúde, ou em dependências próprias.

Art. 32 – Os processos de registros estabelecimentos serão sempre encaminhados à coordenação central e analisados pelo “GRUPO CONSULTIVO”.

§ 1º - O “GRUPO CONSULTIVO” será composto por 3 (três) membros, sendo 1 (um) representante da Secretaria da Agricultura, 1 (um) representante do SIM (coordenador) e 1 (um) representante da Secretaria de Saúde, desde que sejam médicos veterinários ou de profissões correlatas e que tenham familiaridade com os processos a avaliar.

§ 2º - O Coordenador do S.I.M./P.O.A. poderá convidar outros técnicos, quando houver necessidade, a participar do “GRUPO CONSULTIVO”.

Art. 33 – O GRUPO CONSULTIVO deverá reunir-se, periodicamente, na sede da coordenação do S.I.M./P.O.A..

Art. 34 – O GRUPO CONSULTIVO emitirá pareceres sobre todos os processos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal, devendo tais pareceres ser encaminhados ao coordenador do S.I.M./P.O.A., assinados por, no mínimo, 2 (dois) integrantes do GRUPO.

Art. 35 – As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão da competência exclusiva do coordenador do S.I.M./P.O.A..

Art. 36 – A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no S.I.M./P.O.A., cabendo a este Serviço determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 37 – Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no S.I.M./P.O.A.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Art. 38 – A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pela Secretaria Municipal de Saúde, ou outros órgãos afins, com ela conveniados.

Art. 39 – Os carimbos da inspeção serão liberados pela coordenação, mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela inspeção no estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste Regulamento.

§ 1º - Os diferentes modelo de carimbo da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M./P.O.A. obedecerão as seguintes especificações:

a) MODELO 1

Uso: Carcaças ou Quartos de carcaças de animais de grande porte.
Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo adiante



b) MODELO 2

Uso: Carcaça ou partes de carcaças de suínos e outros animais de médio porte.
Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:





PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

c) Modelo 3

Uso: Para embalagens, rótulos e outros identificadores, para carcaças de aves, cortes de aves e para carcaças de coelhos e rãs.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



X = Letra conforme classificação do Art. 48 deste Decreto (X= A, C, E, L, M, O ou P).

d) MODELO 4

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

Forma, dimensões e dizeres conforme modelo abaixo.



e) MODELO 5

Uso: Para produtos condenados.

Forma: dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:





PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

§ 2º - A juízo do S.I.M./P.O.A., poderão ser instituídos outros carimbos que se fizerem necessários.

Art. 40 – A Coordenação fará supervisões e fiscalizações nos estabelecimentos, periodicamente, sem aviso prévio.

Art. 41 – Para a carimbagem de qualquer inscrição em carcaça e/ou produtos de origem animal, devem ser utilizadas substâncias inócuas, aprovadas pelo S.I.M./P.O.A..

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas neste Regulamento.

Parágrafo Único – As exigências de que trata este artigo referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento.

Art. 43 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

- 1) Ser localizado na zona rural, em caso de matadouro;
- 2) Estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;
- 3) Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias a estabelecimento;
- 4) Dispor de luz natural e/ou artificial abundante, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;
- 5) Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;
- 6) Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2 (dois) metros de altura;
- 7) Possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 8) Dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;
- 9) Dispor de mesa construída de material adequado que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;
- 10) Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal.
- 11) Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
- 12) Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidade do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água.
- 13) Manter sistema de cloração da água de abastecimento, se necessário;
- 14) Dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento;
- 15) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de água servida, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- 16) Dispor de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial.
- 17) Possuir ruas e pátios pavimentados;
- 18) Possuir um local adequado para os serviços administrativos da inspeção estadual;
- 19) Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;
- 20) Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;
- 21) Possuir “jiraus”, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m;
- 22) Dispor de equipamento adequado e necessário à execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, para o aproveitamento dos subprodutos;
- 23) Só possuir telhados de meia água quando for mantido o pé direito à altura mínima exigida para da a dependência correspondente;
- 24) Dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;
- 25) Os estabelecimento devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto do estabelecimento;
- 26) As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias a cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovada pelo Grupo Consultivo do S.I.M./P.O.A.;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 27) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários) a uma distância mínima de 500 (quinhentos) metros. Em casos de existir uma barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem animal, esta distância poderá ser reduzida a juízo do S.I.M./P.O.A.;
- 28) As lagoas de tratamento, quanto exigência, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente.

CAPÍTULO VI

DO PESSOAL

Art. 44 - Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, avental e gorro) de cor clara e limpos, no mínimo trocados diariamente.

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

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

Art. 45 – Os funcionários deverão, ainda;

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

CAPÍTULO VII

DA ROTULAGEM

Art. 46 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou ao consumo devem estar identificados por meio de rótulo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Parágrafo Único – Fica a critério do S.I.M./P.O. permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiquetas ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Art. 47 – Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou embalagem.

Art. 48 – Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimento de produtos de origem animal, fica determinado a seguinte nomenclatura:

- 1) A – Para matadouro ou matadouros frigoríficos de aves;
- 2) C – Para matadouro ou matadouros frigoríficos de coelhos;
- 3) E – Para estabelecimentos industriais de produtos cárneos.
- 4) L – Para todos os estabelecimentos de leite e derivados.
- 5) M – Para todos os estabelecimentos de mel, cêra de abelha e derivados;
- 6) O – Para todos os estabelecimentos de ovos e derivados.
- 7) P – Para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 49 – O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

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

Parágrafo Único – Em caso da utilização de carne equí-dea ou produtos com ela elaborados, parcial ou totalmente, exige-se, ainda, a declaração no rótulo CARNE DE EQUÍDEO, ou PREPARADA COM CARNE DE EQUÍDEO, ou CONTEM CARNE DE EQUÍDEO.



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Art. 50 – Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição **ALIMENTAÇÃO ANIMAL**.

Art. 51 – Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição **NÃO COMESTÍVEL**.

Art. 52 – As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovados pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 53 – Nos produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixa, latas, etc.), higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 54 - É proibida a reutilização de embalagens.

CAPÍTULO VIII

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

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

Art. 56 – Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas estradas municipais devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do S.I.M./P.O.A., nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino.

Art. 57 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito devem estar obrigato-



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

riamente acompanhados do CERTIFICADO SANITÁRIO visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

Art. 58 – Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados da GUIA DE TRANSITO, visada pelos Responsável Técnico da empresa.

Art. 59 – O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados ao tipo de produto a ser transportado, como garantia da sua perfeita conservação.

§ 1º - Os produtos de que trata o presente artigo, se destinados ao consumo humano, não podem ser transportados junto com produtos ou mercadorias de outra natureza.

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

CAPÍTULO IX

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 60 – Ficam o(s) proprietários(s) ou representantes legais dos estabelecimentos de que tratam o presente Regulamento obrigados a:

- 1) Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;
- 2) Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- 3) Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar a disposição do S.I.M/P.O.A.;
- 4) Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
- 5) Possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
- 6) Acatar a todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- 7) Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste Regulamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 8) Recolher, se for o caso, todas as taxas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou que venham a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- 9) Submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária estadual;

CAPÍTULO X

INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Art. 61 – A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste Regulamento será estabelecida por ato do Secretário Municipal de Saúde, específico para cada espécie e/ou produto de origem animal.

CAPÍTULO XI

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 62 – As infrações à Lei ou a este Regulamento serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

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

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

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

§ 3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são de competência da Chefia do Departamento de Fiscalização, podendo tal competência ser repassada à Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M./P.O.A) se assim for julgado necessário.

§ 4º - O AUTO DE INSPEÇÃO, documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável e, ser encaminhado à Coordenação do S.I.M./P.O.A para conhecimento e providências.

§ 5º - Os autuados enquadrados no parágrafo 3º deste artigo terão prazo de 15 (quinze) dias para apresentarem sua defesa junto ao S.I.M./P.O.A.

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

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

Art. 67 – As multas serão quantificadas pela UNIDADE PADRÃO FISCAL DO MUNICÍPIO DE BANDEIRANTES(PR).

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

- 1) de até 06 (seis) UNIDADE PADRÃO FISCAL DO MUNICÍPIO, quando:
 - a) estejam operando sem a utilização de equipamento adequado;
 - b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
 - c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
 - e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
 - f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro da dependência do estabelecimento;
 - g) permitam acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
 - h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
 - i) não apresentem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
 - j) houver utilização de matéria-prima de origem animal ou que estejam em desacordo com o presente Regulamento;
 - k) não possuírem registro junto ao S.I.M./P.O.A. e estejam realizando comércio inter-municipal;
 - l) estiverem sonegado, dificultado ou alterado as informações de abate;
 - m) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produto e/ou matérias-prima, em câmara frias ou outra dependência, conforme o caso;
 - n) houver transporte de produtos e/ou matéria-prima em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;
 - o) do não cumprimento do prazo estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no AUTO DE INFRAÇÃO.
- 2) De 06 (seis) a 10 (dez) UNIDADE PADRÃO FISCAL DO MUNICÍPIO, quando,
- a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da Inspeção;
 - b) houver utilização de matéria(s)-prima(s) sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;
 - c) houver comercialização inter-municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;
 - d) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei;
 - e) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimento sem a documentação sanitária exigida;
 - f) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.
- 3) De 10 (dez) a 20 (vinte) UNIDADE PADRÃO FISCAL DO MUNICÍPIO, quando:
- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria(s)-prima(s) de origem animal ou não;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário responsável pela inspeção, ou do técnico auxiliar.
- c) houver transporte ou comercialização de carcaça(s) sem o carimbo oficial da Inspeção Municipal;
- d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal S.I.M./P.O.A.
- e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo Único – A critério do S.I.M./P.O.A., poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firam as disposições deste Regulamento ou da legislação pertinente.

Art. 69 – O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao S.I.M./P.O.A. o respectivo comprovante.

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

Art. 70 – O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

Art. 71 – Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal de Saúde.

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

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

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

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

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

I – Ocorrem adulterações quando:

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

II - Ocorre fraude quando:

- a) Houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo;
- b) As especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;
- c) For constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III - Ocorre falsificação quando:

- a) Os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

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

- 1) Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;
- 2) Adulteração ou falsificação do produto;
- 3) Seja acompanhada de desacato ou tentativa de suborno;



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

- 4) Resulte comprovada, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

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

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

Art. 76 – O descumprimento das responsabilidades dos servidores da Inspeção Estadual, será apurado pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal (S.I.M./P.O.A.), a qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

CAPÍTULO XII

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

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

Art. 78 – Sempre que possível, o S.I.M./P.O.A. facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 79 – O S.I.M./P.O.A. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE BANDEIRANTES

ESTADO DO PARANÁ

Art. 81 – As exigências para construção dos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste Regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou sub-produtos de origem animal, serão disciplinadas através de normas técnicas específicas aprovadas pelo Grupo Consultivo do S.I.M./P.O.A..

Art. 82 – Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do S.I.M./P.O.A..

Art. 83 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de Bandeirantes, Estado do Paraná, em 27 de agosto de 2008.

José Fernandes da Silva
Prefeito Municipal