

LEI Nº 230/99

DATA: 08.09.99

SÚMULA: Cria o Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA); institui taxas e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Sulina – Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, faz saber que a Câmara Municipal APROVOU, e ele sanciona a seguinte,

L E I:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Cria o Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado ao Departamento de Agricultura e meio ambiente, com o objetivo de fiscalizar previamente, sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário dos produtos de origem animal.

§ 1º A coordenação do Serviço de que trata o capítulo desse artigo será exercida por profissional da área Médico Veterinária do Departamento de Agricultura e Meio Ambiente do Município de Sulina.

§ 2º Estão sujeitos à inspeção prevista nesta Lei:

I – Os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados.

II – O pescado e seus derivados.

III – O leite e seus derivados;

IV – O ovo e seus derivados;

V – O mel, a cera, de abelha e outros produtos da colmeia

Art. 3º - A fiscalização dar-se-á nos termos da lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e da Lei Federal nº 7.889 de 23 de dezembro de 1989 e será exercida:

I - Nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal.

II – Nos estabelecimentos industriais assocializados.

III – Nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal.

Art. 4º - Será competente para realizar a fiscalização prevista nos incisos I, II e III do artigo anterior, o Departamento de Agricultura e Meio Ambiente, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive, de profissional competente conforme Lei Federal nº 5.517/68, no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

Art. 9º - A coordenação do Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA) poderá convidar, sempre que necessário, técnicos e representantes de outras entidades diretamente envolvidas com as atividades referidas nesta Lei, para auxiliar na elaboração de seus projetos e estudos.

Art.10 – O SIM, instituirá na escala de adequação à INSPEÇÃO MUNICIPAL a ser estabelecida em Lei complementar e que classificará Produtos de Origem Animal e Produtos, em níveis de inspeção, tecnologia e qualidade, através de um selo com classificação de estágio de qualidade.

CAPÍTULO II

DAS PENALIDADES

Art. 11 – Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível a infração à presente lei, acarretará, isoladamente ou cumulativamente as seguintes sanções:

I – Advertência escrita quando o infrator for primário e não agiu com dolo ou má fé.

II – Multa de 500 (quinhentas) UFIRs do mês da infração, nos casos não compreendidos no inciso anterior.

III – Apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destina ou forem adulteradas.

IV – Interdição de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embarço à ação fiscalizadora.

V – Interdição total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação do produto ou se verificar mediante inspeção, a inexistência de condições higiênico-sanitária adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes e agravantes, a situação econômico-financeira do infrator.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V, poderá ser levada, após o atendimento das exigências que motivarem a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, no prazo de 12 (doze) meses, será efetuada a cassação do alvará de funcionamento.

CAPÍTULO III

DAS TAXAS

Art. 12 – Ficam instituídas taxas relativas à produção de origem animal. Conforme anexo desta Lei.

Parágrafo Único – As taxas serão calculadas de acordo com o anexo I, integrante dessa Lei.

Art. 13 – As taxas tem como fato gerador a inspeção sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 14 – O sujeito passivo é a pessoa física ou jurídica a quem o serviço seja prestado ou posto à disposição.

Art. 15 – A falta ou insuficiência de recolhimento de taxas acarretará ao infrator a implicação de multa em conformidade com as disposições da Lei Municipal nº de (Código Tributário do Município).

Art. 16 – Os débitos não liquidados nas épocas próprias serão acrescidos de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

Art. 17 – Aplicam-se as taxas instituídas por esta Lei, no que couber, especialmente em matéria de procedimento administrativo, as disposições do Código Tributário Municipal.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 18 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Sulina, Estado do Paraná, aos oito dias do mês de setembro do ano de mil novecentos e noventa e nove.

PEDRO CALLIARI
Prefeito Municipal

ANEXO I

TAXA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

I – REGISTRO DO ESTABELECIMENTO **QUANTIDADE DE UFIR ANUAL**

Até 50 m2	35,00
De 50 a 100 m2	50,00
De 100 a 300 m2	80,00
Acima de 300 m2	100,00

I – DE ABATE **QUANTIDADE DE UFIR ANUAL**

Bovino ou Vacum	3,00
Ovino	0,50
Caprino	0,50
Suíno	0,50
Outros (aves, peixes)	0,03 por kg

I – TAXA DE INSPEÇÃO DE DERIVAODS DE PRODUTO ANIMAL

A) Leite	Quantidade de UFIR por litro	0,01
----------	------------------------------	------

B) Derivados de leite	Quantidade de UFIR por kg	0,10
C) Mel e derivados	Quantidade de UFIR por kg	0,30
D) Pesc. e derivados	Quantidade de UFIR por kg	0,06
E) O ovo e derivados	Quantidade de UFIR por dúzia	0,02

OBS: AS TAXAS CONSTANTES DOS ITENS II E III SERÃO LANÇADAS MENSALMENTE.

REGULAMENTO DA LEI Nº 230/99

DO REGISTRO:

Art. 1º - Ficam sujeitos ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA) todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem, conservem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera de abelha e seus subprodutos derivados e que comercializem os produtos acima citados exclusivamente dentro do Município de Sulina, Paraná.

Art. 2º - O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privado do Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA) da Prefeitura Municipal de Sulina, Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e será expedido somente após cumprir todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 3º - O registro dos Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal pelo SIM/POA, isenta-os de qualquer outro registro Estadual ou Federal, desde que comercializando exclusivamente no município.

Art. 4º - 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 produtos de carne, bem como onde serão recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade comercial ou industrial a carne e seus derivados, o mel e a cera de abelha e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.

Art. 5º - A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria”, ou “gênero” significa para efeito do presente regulamento, que se trata de “Produto de Origem Animal e suas matérias primas”.

Art. 6º - Nenhum estabelecimento pode realizar comércio Intermunicipal ou Interestadual, com o produto de Origem Animal apenas com o SIM/POA.

Art. 7º - Além do registro, todo estabelecimento deverá atender às exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA.

Art. 8º -O registro será requerido ao Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal. Instruindo o processo com os seguintes documentos;

- a) Contrato Social da Empresa no caso de Pessoa Física.
- b) Cartão do CPG ou CGC
- c) Planta do estabelecimento e Anexos, compreendendo:
 - 1) Planta baixa dos diversos pavimentos, com detalhes de aparelhagem e equipamentos.
 - 2) Planta de Corte Transversal e/ou Longitudinal, demonstrando detalhes de aparelhagem e equipamentos.
 - 3) Planta de Situação.

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

- d) Memorial Descritivo da Obra.
 - e) Parecer Técnico de Vigilância Sanitária.
- Art. 9º - 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 água de abastecimento.
- d) Localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento.
- e) Localização dos pontos de escoamento d'água.
- f) Localização das demais dependências como Currais, Pocilgas, Casa e outros.
- g) Localização das lagoas de tratamento de água residuais, quando exigidas.
- h) Localização do(s) curso(s) d'água quando for o caso.

Art. 10 – O Projeto de que trata o artigo anterior deve ser apresentado devidamente datado e assinado por profissionais habilitados, com as indicações exigidas pela Legislação vigente.

Art. 11 – Serão rejeitados os Projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro.

Art. 12 – A apresentação de simples “croquis” ou desenhos servirão apenas para orientação ao interessado para estudos preliminares.

Art. 13 – As autoridades municipais, não permitirão o início da construção de qualquer estabelecimento de produtos de Origem Animal, caso os projetos não tenham sido aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 14 – Quando necessário, deverá ser apresentado boletim oficial da água de abastecimento, onde esta não deverá ultrapassar mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro.

Art. 15 – Qualquer aplicação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados só poderá ser feita após a aprovação prévia dos projetos.

Art. 16 – Não será registrado o estabelecimento destinado a produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudica-lo.

Parágrafo único – não serão registrados os estabelecimentos de abate localizados na zona Urbana.

Art. 17 – Os processos de construção/ reforma aprovados pelo SIM/POA terão um prazo de 60 dias, para o início das obras. Passado este tempo o processo será considerado cancelado.

Art. 18 – satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA, autorizará a expedição do “Certificado de Registro”, constando no mesmo, o nº de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Art. 19 – O certificado será renovado anualmente, quando o SIM/POA fará uma vistoria no estabelecimento.

Art. 20 – O SIM/POA fará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reformas, tendo-se m vista o Projeto Aprovado.

Art. 21 – Aos estabelecimentos registrados, que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM/POA fará exigências cabíveis, concedendo-lhe prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

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

DA INSPEÇÃO

Art. 22 – Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área medico veterinária.

Art. 23 – A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica:

1) Estabelecimento de carnes e derivados que podem ser:

- a) Matadouros: Estabelecimentos dotados das instalações para matança de qualquer espécie de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza.
- b) Matadouro Frigorífico: Estabelecimentos específicos acima mas já dotados de equipamentos para frigoração de produtos.
- c) Estabelecimentos industriais: Estabelecimentos destinados a transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos, destinados ao consumo humano ou animal. Incluem-se charqueadas, fabricas de produtos suínos, fabrica de produtos gordurosos, fábrica de produtos não comestíveis, etc.

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

- a) Propriedades rurais: Estabelecimentos destinados à produção, resfriamento, recebimento, pasteurização, concentração, transvase, acidificação, desnatação ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-primas, para comercialização na área urbana de Sulina.
- b) Entrepasto de leite e derivados: Estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatação ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-primas para depósito de curto prazo e posterior transporte para a indústria.
- c) Estabelecimentos industriais: Estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição. Exclui-se as Usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

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

- a) Entrepastos de Pescados e Derivados: Estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado.
- b) Estabelecimentos Industriais: Estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

4) Estabelecimentos de Ovos e derivados, que podem ser:

- a) Granjas avícolas: São estabelecimentos destinados a produção de ovos que fazem comercializações direta ou indireta de seus produtos.
- b) Estabelecimentos Industriais: Estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do ovo.
- c) Entrepastos de ovos: Estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza.

5) Estabelecimentos de Mel e cera de abelha, que podem ser:

- a) Apiário: Conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e a sua produção de mel (mel, cera, própolis, pólen, geléia real e etc...)

b) Casa do Mel: Estabelecimento onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, descantação, classificação, envase e estocagem.

DO FUNCIONAMENTO

Art. 26 – O serviço de Inspeção Municipal SIM/POA será composto exclusivamente por médicos veterinários, ou áreas afins e agentes de inspeção e coordenado por um Médico Veterinário lotado no Departamento de Agricultura.

Art. 27 – As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção será competência exclusiva do Coordenador do SIM/POA.

Art. 28 – A Inspeção Sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal, somente após o registro do mesmo no SIM/POA, cabendo a este o serviço de determinar o número de Inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 29 – Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/POA.

Art. 30 – Os carimbos da inspeção serão liberados pela Coordenação, mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela Inspeção n o Estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

Parágrafo Único – Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Estadual a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA obedecerão as seguintes especificações:

a) MODELO 01

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

OBS: DIMENSOES EM CENTIMETROS



b) **MODELO 02**

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

FORMA: Dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:

OBS: DIMENSOES EM CENTIMETROS



c) **MODELO 03**

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

Forma, dimensões e dizeres, conforme abaixo:

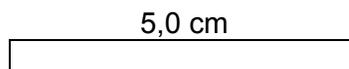
OBS: DIMENSOES EM CENTIMETROS



d) **MODELO 04**

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

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



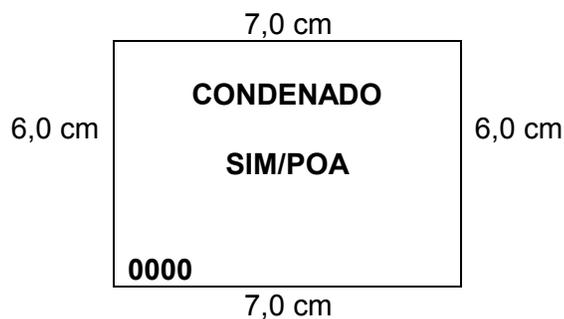


e) **MODELO 05**

Uso: Para produtos condenados.

Forma: Formas, dimensão e diretrizes, conforme modelo

abaixo:



Art. 29 – Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/POA.

Art. 30 – 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.

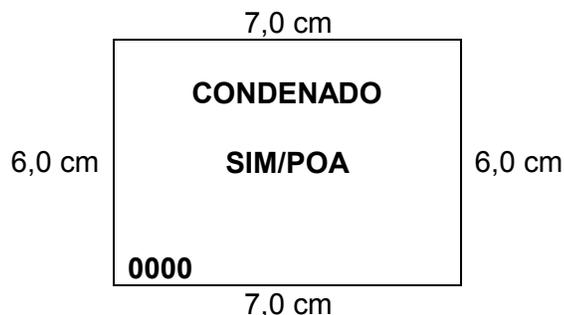
Parágrafo Único – Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Estadual a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA obedecerão as seguintes especificações:

d) **MODELO 05**

Uso: Para produtos condenados.

Forma: Formas, dimensão e diretrizes, conforme modelo

abaixo:



DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 31 – Não será autorizado o funcionamento de Estabelecimentos de Produtos de origem animal, para exploração do Comércio Municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas pelo Regulamento.

Parágrafo Único – As exigências de que se trata este artigo, referem-se as dependências, instalações, máquinas e utensílios nos estabelecimentos.

Art. 32 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

- 1) Ser localizado na zona Rural, em caso de matadouros.
- 2) Estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis, ou de poluição de qualquer natureza.
- 3) Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.
- 4) Dispor de área suficiente para construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento.
- 5) Possuir piso convenientemente impermeabilizados com material adequado.
- 6) Ter parede ou separação revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2 (dois) metros de altura.
- 7) Possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas pelo regulamento.
- 8) Dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis.
- 9) Dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e execução dos trabalhos.
- 10) Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal.
- 11) Dispor de recipiente identificados pela cor vermelho, para colocação de produtos não comestíveis.
- 12) Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações e tratamento d'água.
- 13) Manter sistema de cloração de água de abastecimento.
- 14) Dispor de água fria e quente suficientes para manter a higienização do estabelecimento.
- 15) Dispor de rede de esgoto em todas dependências, bem como de sistema de tratamento de água servidas.
- 16) Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de telas á prova de insetos.
- 17) Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequados.
- 18) Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento, e quando for necessário, inclusive aproveitamento de subprodutos.
- 19) Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibido a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento.
- 20) As alturas, distâncias e outras medidas, quando necessárias, serão estipuladas pela coordenação do SIM/POA.

21) Dispor de vestuário, banheiros e demais dependências, em número proporcional ao pessoal separados por sexo, com acesso independente da área industrial.

DO PESSOAL

Art. 33 – Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, avental e gorro) de cor branca e limpos, no mínimo trocados diariamente.

Parágrafo Primeiro – 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 u se manipula produtos comestíveis.

Parágrafo Segundo – Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento, quando devidamente uniformizados e autorizados pelo serviço de inspeção.

Art. 34 – Os funcionários deverão ainda:

- a) Possuir atestado de saúde atualizados.
- b) Não ter adorno na mão ou pulso.
- c) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira possa contaminar o alimento.
- d) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abcessos ou supurações cutâneas.

DA ROTULAGEM

Art. 35 – Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulos.

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

Art. 36 – Considera-se rótulo para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou embalagem.

Art. 37 – O rótulo para produtos de origem animal, devem conter as seguintes informações:

- 1) Nome verdadeiro do produto em caracter destacado.
- 2) Nome da firma responsável.
- 3) Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento.
- 4) Carimbo oficial da Inspeção Municipal.
- 5) Endereço e telefone de estabelecimento.
- 6) Marca comercial do produto.
- 7) Data de fabricação dos produtos.
- 8) Prazo de validade ou “consumir até...”.

9) Peso líquido.

10) Composição e formas de conservação do produto.

Art. 38 – As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal, devem ser aprovadas pela vigilância sanitária.

Art. 39 – É proibido a reutilização de embalagens.

Art. 40 – os estabelecimentos e seus respectivos produtos de que trata esse regulamento, receberão em selo de qualidade do SIM/POA, conforme modelo no anexo I, de acordo com os estágios de qualidade adotados, em conformidade com o SIM/POA.

Art. 41 – Os selos serão atribuídos aos respectivos estágios de qualidade, através de coloração específica em ordem crescente, com as seguintes inscrições:

Estágio I – Selo de cor cinza = “Qualidade Inspeccionada”

Estágio II – Selo de cor azul = “Qualidade Controlada

Estágio III – Selo de verde = “Qualidade garantida

Art. 42 – A atribuição dos selos e as respectivas mudanças de estágios, deverão ser aprovados pelo SIM/POA.

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 43 – As autoridades de Saúde Pública, em função da Vigilância Sanitária de alimentos, nos estabelecimentos de consumo, devem comunicar ao SIM/POA, os resultados de análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultarem apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal.

Art. 44 – Os produtos de origem animal de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do “Certificado Sanitário”, visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído leite a granel.

Art. 45 – O transporte de produtos de origem animal, deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, com a sua perfeita conservação.

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

Parágrafo Segundo – Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem “individual ou coletiva”.

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 46 – Ficam o (s) proprietário (s) ou representantes legais dos estabelecimento de que se trata o presente regulamento – obrigado(s) a:

- 1) Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no regulamento.
- 2) Fornecer, quando necessário ou solicitado material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção
- 3) Fornecer quando necessário, ou solicitado, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar a disposição de SIM/POA.
- 4) Possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso.
- 5) Acatar todas as determinações da Inspeção Sanitária quanto ao destino de produtos condenados.
- 6) Manter e conservar o estabelecimento de acordo com a s normas deste regulamento.
- 7) recolher todas as taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abates e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a Legislação Vigente.
- 8) Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do SIM/POA.

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 47 – As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser conforme o caso:

- a) Advertência.
- b) Multas.
- c) Apreensão e/ou condenação do produto, com perda de ganhos dos estágios de qualidade, constantes no art. 41, voltando ao estágio inicial.
- d) Suspensão de Inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporária).
- e) Cancelamento do Registro.

Parágrafo Primeiro – O “Auto de Infração”, documento gerador do Processo Primitivo, deverá ser detalhada a falta cometida, a natureza do estabelecimento, o dispositivo infringido, com a respectiva localização e a firma responsável.

Parágrafo Segundo – Os autuados, enquadrados neste artigo, terão prazo máximo de 15(quinze) dias para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA.

Art. 48 – Aos infratores poderão sofrer as penalidades do artigo 47, multas de até 10 UFIRs, quando:

- a) Estejam operando sem equipamentos adequados.
- b) Não possuam instalações adequadas para manutenção das diversas operações.
- c) Utilizam água contaminada dentro do estabelecimento.
- d) Não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas.
- e) Estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos.
- f) Permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento.

- g) Permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem uniformizados.
- h) Não apresentarem documentação sanitária dos animais para abate.
- i) Não Apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado.
- j) Houver utilização de matéria-prima de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento.

DE 10 A 20 UFIRs, QUANDO:

- a) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas em Câmara-fria ou outras dependência se for o caso.
- b) Houver transporte de produtos e/ou matéria-prima em condições de higiene e/ou temperatura inadequada.
- c) Do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no “Auto de Infração”.

DE 20 A 50 UFIRs, QUANDO:

- a) Ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção.
- b) Houver utilização de matéria-prima, sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal.
- c) Estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate.

DE 50 A 100 UFIRs, QUANDO:

- a) Não possuírem registro junto ao SIM/POA e estejam realizando comércio municipal.
- b) Houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por Lei.

DE 100 A 500 UFIRs, QUANDO:

- a) Houver a comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo.
- b) Houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria-prima de origem animal ou não.
- c) Houver transporte para comercialização de carcaças sem carimbo oficial da Inspeção Municipal.
- d) Ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado, sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal.
- e) Houver sessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo Único – A critério do SIM/POA poderão ser enquadrados como infrações nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firmam as disposições deste regulamento ou da Legislação pertinente.

Art. 49 – O infrator uma vez multado terá setenta e duas (72) horas, para efetuar o recolhimento de multa e exibir ao SIM/POA o respectivo comprovante.

Art. 50 – O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

Art. 51 – Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recursos à Coordenação do SIM/POA.

Art. 52 – 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 apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançorosos, mofados ou bolorentos de características físicas ou organolépticas anormais, contendo quaisquer umidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.
- 2) Forem adulterados, fraudados ou falsificados.
- 3) Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.
- 4) Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.
- 5) Estiverem sendo comercializadas sem previa autorização do SIM/POA.

Parágrafo Único – São consideradas adulterações, fraudes ou falsificações além das condições previstas neste regulamento, as seguintes:

- 1) Ocorre adulteração quando:
 - a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações pela Legislação Vigente.
- 2) Ocorre fraude quando:
 - a) Houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou o valor nutritivo.
 - b) As especificações, total ou parcial, não coincidam com o contido dentro da embalagem.
 - c) For constatado intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.
- 3) Ocorre falsificação quando:
 - a) os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagens que constituem processos especiais de privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização.
 - b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou fórmulas aprovadas.

Art. 53 – A suspensão da Inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifestada, reincidência culposa ou dolosa e que tenha alguma das seguintes características:

- 1) Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora.

- 2) Consista na adulteração ou falsificação do produto.
- 3) Seja acompanhado de desacato, ou tentativa de suborno.
- 4) Resulte comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 54 – As penalidades, a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência, no mesmo ano civil, passando por categoria de multas imediatamente superior a anterior e, em caso algum, isenta o infrator da inutilização do produto, quando, quando essa medida couber, nem tão pouco de ação criminal.

Art. 55 – 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.

Gabinete do Prefeito Municipal de Sulina, Estado do Paraná, aos oito dias do mês de setembro do ano de mil novecentos e noventa e nove.

PEDRO CALLIARI
Prefeito Municipal

ERRATA LEI Nº 230/99

MODELO 01

Onde de lê: 710,0cm 6,0cm Condenado SSIM/POA 6,0cm OSEAGRO SULINA-PR 10,0cm.

Que se leia: 10,0cm 6,0cm Inspeccionado SIM/POA 6,0cm SEAGRO SULINA-PR 10,0cm.

MODELO 02

Onde de lê: 76,0cm 4,0cm Cinspeccionado SSIM/POA 4,0cm OSEAGRO SULINA-PR 76,0cm.

Que se leia: 10,0cm 6,0cm Inspeccionado SIM/POA 6,0cm SEAGRO SULINA-PR 10,0cm.6,0cm 4,0cm Inspeccionado SIM/POA 4,0cm SEAGRO SULINA-PR 6,0cm

MODELO 03

Onde de lê: 75,0cm 3,0cm Cinspeccionado SSIM/POA 3,0cm OSEAGRO SULINA-PR 75,0CM.

Que se leia: 5,0CM 3,0CM Inspeccionado SIM/POA 3,0 SEAGRO SULINA-PR 5,0cm

MODELO 04

Onde de lê: 75,0cm 3,0cm Cinspeccionado SSIM/POA 30,cm OSEAGRO SULINA-PR 75,0cm.

Que se leia: 5,0cm 3,0cm Inspeccionado SIM/POA 3,0cm SEAGRO SULINA-PR 5,0cm.

MODELO 05

Onde de lê: 77,0 cm 6,0cm Condenado SSIM/POA 6,0cm OSEAGRO SULINA-PR
77,0cm.

Que se leia: 7,0cm 6,0cm Condenado SIM/POA 6,0cm SEAGRO SULINA-PR 7,0cm.