



PREFEITURA MUNICIPAL DE CRUZ MACHADO
ESTADO DO PARANÁ

Lei nº 1346/2011

Data: 16 de dezembro de 2011

Súmula: Autoriza o Chefe do Poder Executivo Municipal a dar nova redação à Lei 1002/2006 e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Cruz Machado Estado do Paraná, APROVOU e eu Euclides Pasa Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - A presente Lei regulamenta, estatui e disciplina as normas que regulamentam em todo o território Municipal, o registro dos estabelecimentos que produzam matéria prima, manipulem, industrialize, distribuam e comercializem produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

Art. 2º - Ficam sujeitos ao SIM/POA – CRUZ MACHADO, todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, embasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo e a cera de abelha, seus produtos, subprodutos e derivados, conforme classificação constante deste regulamento, e que não possuam registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), e no Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).

Art. 3º - O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo é privativo do SIM/POA – CRUZ MACHADO, setor da Secretaria Municipal de Agricultura, e serão expedidas somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta Lei, sendo que é de competência desta secretaria.

1- Regular e Normatizar:

- a) A implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal.
- b) O transporte de produtos de origem animal in natura, industrializados ou beneficiados.
- c) A embalagem e rotulagem de produtos de origem animal.

2- Executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal

3- Promover o registro dos estabelecimentos ao SIM/ POA, com embalagens e rotulagem dos produtos de origem animal.

4- Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos desta lei.

Art. 4º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne, o mel a cera de abelha, o leite, o ovo, os pescados, seus derivados, produtos e subprodutos, bem como os ingredientes

utilizados para a sua industrialização, conforme classificação constante nesta lei, e que não possuem registro nos serviços de inspeção Federal (SIF) ou estadual (SIP).

Parágrafo único – O registro dos estabelecimentos de que se trata o caput deste artigo serão privativas do SIM/POA da secretaria municipal da Agricultura expedido somente depois de cumpridas todas as exigências constantes desta lei e do respectivo regulamento.

Art. 5º - A simples designação produto, " subproduto ", " mercadoria " ou " gênero " significa para efeito do presente Lei que se trata de produto de origem animal ou suas matérias primas.

Art. 6º - Nenhum estabelecimento referido no artigo 4º desta lei poderá comercializar produtos de origem animal no município de Cruz Machado, sem estar registrado no SIM /POA.

Art. 7º - O registro do estabelecimento e de seus produtos devera ser requerido ao conselho gestor do SIM/POA – CRUZ MACHADO, na Secretaria da Agricultura, instruindo o processo com os seguintes documentos:

- a) Contrato Social da empresa ou cadastro no ICMS;
- b) Cartão do CNPJ ou CPF;
- c) Lay Out/projeto de construção (a critério do SIM/POA CRUZ MACHADO);
- d) Parecer da Vigilância Sanitária Atualizada;
- e) Termo de compromisso do responsável pelo estabelecimento com o SIM/POA - CRUZ MACHADO;
- f) Licença previa do instituto Ambiental do Paraná (IAP)
- g) Outros documentos que se fizerem necessários conforme o tipo de estabelecimento.
- h) Contrato de trabalho do responsável técnico.

Parágrafo único – Quando houver necessidade de apresentação de projetos, estes devem ser apresentados devidamente assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 8º - O Lay Out deve conter:

- a) Posicionamento da construção em relação às vias públicas, alinhamento do terreno;
- b) Indicação e disposição da metragem do estabelecimento;
- c) Localização dos utensílios e equipamentos utilizados;
- d) Localização dos pontos de captação de água;
- e) Destino das águas residuais;
- f) Localização das demais dependências como currais, pocilgas casa e outros.

Art. 9º - Ao tipo de estabelecimento, a critério do SIM/POA CRUZ MACHADO, será solicitado analise laboratorial da água de estabelecimento que se fizer necessária, para comprovação da potabilidade.

Parágrafo único – Esses laudos terão validade fiscal nos processos administrativos;

Art. 10º - Qualquer aplicação reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação previa do SIM/POA CRUZ MACHADO.

Art. 11º - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro, que por sua natureza, possa prejudicá-lo.

Parágrafo 1º - O SIM/POA CRUZ MACHADO, deverá ficar com uma copia do processo original.

Paragrafo 2º - Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em área urbana.

Art. 12º - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Lei o conselho consultivo do SIM/POA CRUZ MACHADO, autorizará a expedição do Certificado de Registro, constando no mesmo o numero 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 competente de conformidade com as normas do Meio Ambiente (nos estabelecimentos solicitados pelo SIM/POA CRUZ MACHADO).

Art. 13º - O certificado será renovado anualmente pelo conselho consultivo do SIM/POA CRUZ MACHADO, após previa vistoria e liberação do estabelecimento pelo SIM/POA.

Art. 14º - O SIM/POA CRUZ MACHADO fará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reforma, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 15º - As autoridades municipais não permitirão o inicio de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente, cumpridas todas as exigências legais.

Paragrafo único - O SIM /POA realizara inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reformas, tendo em vista o projeto aprovado.

Art. 16º - Aos estabelecimentos registrados que esteja em desacordo com a presente Lei, o SIM/POA CRUZ MACHADO solicitará as melhorias necessárias, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

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

Da Inspeção

Art. 17º - A inspeção do SIM/POA CRUZ MACHADO se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo re-inspecionar 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. 18º - Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, coordenada por profissional da área Medica Veterinária.

Art. 19º - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica:

- I) Será permanente em estabelecimentos que abatam animais de açougue;
- II) Nos demais estabelecimentos, a inspeção poderá ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/POA CRUZ MACHADO.

Parágrafo único – entendem-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves e coelhos e peixes.

Art. 20º - Por ocasião do registro inicial ou renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM/POA CRUZ MACHADO, poderá ser exigido que a empresa apresente o responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.

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

Da Classificação:

Art. 21º - Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

- I) Estabelecimentos de carnes e derivados que podem ser:
 - a) Matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza;
 - b) Matadouros Frigoríficos: são os estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza, e já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais.
 - c) Estabelecimentos industriais: São os estabelecimentos destinados a transformação de matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal. Aqui se incluem também as charqueadas, fabricas de produtos suínos fabricas de produtos gordurosos, fabrica de produtos não comestíveis etc.
 - d) Entrepósitos de carnes ou derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.
- II) Estabelecimentos de Leite ou derivados que podem ser:
 - a) Propriedades rurais: São os estabelecimentos, geralmente em zona rural, destinados à produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo.
 - b) Entrepósitos de Leite e derivados: São estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificado, 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,

rotulagem e expedição. Incluem-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fabricas de laticínios.

- III) Estabelecimentos de pescados e derivados que podem ser:
- a) Entrepósitos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas para recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescados;
 - b) Estabelecimentos Industriais: São os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma;

- IV) 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 a industrialização de ovos;
 - c) Entrepósitos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza;

V) Estabelecimentos de mel e cera de abelha, que podem ser:

- a) Apiário: é o conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e a sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geléia real etc).
- b) Casas do mel: São os estabelecimentos onde se recebe produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;
- c) Entrepósitos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados.

Do Funcionamento

Do Serviço de Inspeção

Art. 22º - O SIM/POA CRUZ MACHADO será composto exclusivamente por médicos veterinários e agentes de inspeção, coordenado por um medico veterinário.

Art. 23º - Os processos de registro dos estabelecimentos serão encaminhados à Secretaria Municipal de Agricultura e analisados pelo conselho consultivo do SIM/POA.

Art. 24º - O conselho consultivo do SIM/POA será nomeado por Decreto Municipal, sendo este formado por quatro membros:

- 1- 01 (um) médico veterinário do Município de Cruz Machado.
- 2- 01 (um) técnico da vigilância sanitária do município de Cruz Machado
- 3- 01 (um) representante da Secretaria Municipal de Meio Ambiente;
- 4- 01 (um) engenheiro civil do município de Cruz Machado

Paragrafo 1º - O coordenador do SIM/POA poderá quando houver necessidade, convidar outros técnicos para participar do conselho consultivo de que se trata o caput deste artigo.

Paragrafo 2º - O conselho consultivo se reunirá periodicamente na sede da prefeitura municipal e extraordinariamente quando se fizer necessário.

Art. 25º - O conselho Consultivo emitira parecer sobre todos os processos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal. Estes pareceres deverão ser encaminhados ao coordenador do SIM/POA CRUZ MACHADO, assinados por no mínimo 03(três) integrantes do conselho consultivo.

Art. 26º - Compete ao conselho consultivo:

- 1- Auxiliar o SIM/POA na elaboração das normas e regulamentos necessários a plena execução das atividades da inspeção;
- 2- Analisar e emitir parecer sobre os projetos de construção, reformas e aparelhamento dos estabelecimentos destinados a obtenção de matéria prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;
- 3- Analisar e emitir parecer sobre os processos de registro da embalagem e da rotulagem de produtos de origem animal.
- 4- Colaborar com a coordenação do SIM /POA quando solicitado.

Art. 27º - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com Inspeção Municipal serão competência exclusiva da coordenação do SIM/POA CRUZ MACHADO, sempre levando em conta os pareceres emitidos pelo conselho consultivo do SIM /POA.

Art. 28º - A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/POA CRUZ MACHADO, cabendo a este serviço determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 29º - Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/POA CRUZ MACHADO.

Seção II- Dos estabelecimentos

Art. 30º - Todo e qualquer estabelecimento para iniciar construções devesa apresentar parecer prévio do IAP e solicitar a respectiva licença de operação junta aquele órgão.

Paragrafo 1º - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração no comercio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação atual.

Paragrafo 2º - As exigências de que se trata o paragrafo anterior referem-se às dependências, instalações, maquinas equipamentos e utensílios

utilizados no estabelecimento ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

Art. 31° - Todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA devem possuir sistema de tratamento de resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

Art. 32° - As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente do SIP/POA, em relação ao local onde se efetuaram abates deverão ser obedecidas as seguintes normas técnicas:

- I- Estar estabelecido em área compatível com as necessidades do estabelecimento.
- II- Possuir instalações em quantidade e dimensões condizentes a realização do trabalho para cada etapa do abate.
- III- É proibido residir no interior da área delimitada para as instalações industriais do estabelecimento.
- IV- Estabelecimento de abate deve possuir água potável capaz de suprir as suas necessidades, disponível em todos os setores e dependências sanitárias observadas os seguintes parâmetros:
800 litros para bovino abatido e 500 litros para cada suíno abatido.
- V- As dependências da área industrial devem possuir pontos de água quente com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) e de água fria suficiente para atender todos os setores do estabelecimento.
- VI- As dependências devem estar providas de esgoto apropriado aos dejetos e com dispositivos que evite refluxo de odores e entrada de insetos ou animais.
- VII- As lagoas de tratamento devem guardar a máxima distância possível do estabelecimento, no mínimo a uma distância de 40 m (quarenta metros).
- VIII- Os processos de tratamento das águas servidas devem ser separados e denominados segundo a natureza do material e em conformidade às normas do órgão ambiental, a saber:
 - a) Linha Branca, para água, contando com caixa de coleta de sólidos;
 - b) Linha Vermelha, para sangue, contando com caixa de retenção;
 - c) Linha Verde, para conteúdo ruminal, contando com esterqueira.
- IX- O estabelecimento deverá possuir equipamentos e utensílios adequados e em quantidade suficientes para a execução dos trabalhos de cada setor.
 - 1o São equipamentos: as pistolas pneumáticas, insensibilizador elétrico, as serras, os lavatórios, os esterilizadores, as talhas, as plataformas, as caldeiras e as máquinas de abertura de cabeça e bucho.
 - 2o São utensílios: as caixas, as bandejas, as facas, os fuzis, as mesas e os ganchos, que devem:
 - I - ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;
 - II - apresentar superfícies lisas permitindo lavagem e perfeita higienização;
 - III - apresentar boas condições de higiene e utilização.
 - IV - Os lavatórios devem ser compostos por uma pia profunda material inoxidável e higiênico, provida de torneira com acionamento automático e água morna, reservatório próprio com sabão líquido, solução desinfetante, toalhas descartáveis e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal.
 - V - Os esterilizadores devem ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA e provido de sistema de aquecimento de água a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) constantemente renovada.

X- As dependências do estabelecimento devem ser bem iluminadas, com luz natural, ou na sua insuficiência, complementada por lâmpadas de luz fria.

XI- - O estabelecimento de abate deve possuir:

I - pé direito:

a) Na área suja, de 7m (sete metros) para animais de grande porte e 5m (cinco metros)

Para animais de médio porte:

b) Na área limpa, câmaras frias e expedição deverá ser de 4m (quatro metros) piso de material impermeável, antiderrapante, plano e íntegro, resistente à corrosão e abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação de 2% ou suficiente para escoar as águas residuais em direção aos ralos, paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, resistentes à ação de ácidos e álcalis, às altas pressões e temperaturas;

- d) As paredes sem revestimento cerâmico deverão ser pintadas com tinta antimofa de cor clara.
- e) Forro em laje, PVC ou outro material impermeável e resistente, aprovado pelo SIP/POA.
- f) Janelas metálicas, providas de vidros ou outro material assemelhado, com telas milimétricas construídas sobre armação metálica de fácil remoção e limpeza, situadas no mínimo a 2m (dois metros) do piso.
- g) Portas metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;
- h) Vestiários e sanitários separados por sexo, em quantidade condizente ao número de funcionários, anexos ou separados ao bloco industrial, provido de armários para a guarda do vestuário e pertences.
- i) O abatedouro registrado deve possuir três zonas distintas: zona limpa, zona suja e anexos, Todas as compartimentos externos (currais, pocilgas, Box de insensibilização, corredores e rampas de acesso e outros deverão estar em conformidade com as normas do SIP/POA, evitando riscos e acidentes aos animais a serem abatidos e aos funcionários do estabelecimento.
- j) O abate dos bovinos e suínos devesse respeitar a legislação vigente, será proibido o abate de animais que não tenham permanecido pelo menos doze horas em descanso jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.
- k) Todos os animais serão abatidos conforme as normas sanitárias vigentes pelo SIP/POA, respeitadas as normas e equipamentos utilizados para efetuar a matança:
- Suínos -(insensibilizador elétrico)- aparelho de eletrocussão com voltagem de 300 V (trezentos volts) e amperagem de 5A (cinco ampères), provido de voltímetro e chave reguladora;

Bovinos: Pistolas pneumáticas com compressor adequado para insensibilizar os animais

Seção III – Do pessoal

Art. 33º - O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpa, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos do trabalho.

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

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

Art. 34º - Os funcionários deverão ainda atender as seguintes exigências:

- 1- Possuir atestado de saúde atualizado
- 2- Não ter adornos nas mãos ou nos pulsos
- 3- Não apresentar sintomas ou afeções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas queimaduras.
- 4- Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira possa contaminar o alimento.
- 5- Manter rigorosa higiene pessoal.
- 6- Receber treinamentos e orientação técnica no atributo de suas funções.

Seção IV – Rotulagem

Art. 35º - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulos.

Paragrafo único - Fica a critério do SIM /POA permitir para certos produtos o emprego de rótulos sob a forma de etiqueta ou o uso exclusivo do carimbo de inspeção.

Art. 36º - O rotulo para produtos de origem animal deve conter s seguintes informações:

- I- Nome do produto em caracteres destacados
- II- Nome da firma ou empresa responsável
- III- Natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta lei.
- IV- Carimbo oficial da inspeção sanitária municipal
- V- Endereço e endereço do estabelecimento
- VI- Marca comercial do produto
- VII- Data de fabricação do produto
- VIII- A expressão data de validade ou “consumir ate”
- IX- Peso liquido
- X- Composição e formas de conservação do produto
- XI- Os termos “indústria brasileira”
- XII- Nome e numero no conselho regional de medicina veterinária do responsável técnico
- XIII- Demais disposições aplicáveis.

Seção V- Do transporte e do transito

Art. 37º - Os Produtos e matérias primas de origem animal, procedentes de estabelecimento sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostas ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art.38º - A autoridade da saúde publica, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina fiscais que realizarem se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matéria primos de origem animal.

Art.39° - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em transitio devem estar obrigatoriamente acompanhados do "certificado sanitário" atestado pelo medico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.

Art.40° - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

Seção VI – Das obrigações

Art. 41° - Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente lei obrigada a:

- I- Cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas.
- II- Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção.
- III- Fornecer , quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM/POA.
- IV- Possuir responsável técnico habilitado, devidamente registrado no seu conselho profissional.
- V- Acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados.
- VI- Manter e conservar o estabelecimento de acordo com a legislação sanitária vigente.
- VII- Recolher, se for o caso todos os tributos ou taxas de inspeção sanitária e /ou de abate e outas que existam houver a ser instituída de acordo a legislação vigente.
- VIII- Submeter a reinserção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria prima ou produto industrializado.
- IX- Prestar serviços a terceiros, em se tratando de matadouros.
- X- Fornecer a coordenação do SIM/POA até o décimo dia de cada mês subsequente ao vencido de dados estatísticos de interesse para a avaliação de produção, relatórios de abate, industrialização, transporte e comercio de produtos de origem animal.

Seção VII- Das infrações e penalidades

Art.42° - As infrações ao disposto na presente lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo de ação criminal;

Art.43° - Além das infrações já previstas, incluem-se como tais, atos que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar ação dos servidores da inspeção municipal.

Art.44° - As penalidades administrativas a serem aplicadas, conforme o caso:

- I- Advertência
- II- Multa
- III- Apreensão e /ou condenação de produtos.
- IV- Suspensão da inspeção ou indertição permanente ou temporária do estabelecimento.
- V- Cancelamento do registro.

Paragrafo 1º - As penalidades previstas nos incisos do caput deste artigo poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração.

Paragrafo 2º - são competentes para os praticados atos de apreensão e / ou condenação todos os servidores da inspeção municipal, sob o conhecimento da coordenação.

Paragrafo 3º - As penalidades de multa, suspensão, interdição e cancelamento do registro do estabelecimento são da competência da coordenação do SIM/POA.

Paragrafo 4º - O "ato de infração" documento gerador do processo punitivo deverá ter em detalhes a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a empresa responsável, devendo ser encaminhado à coordenação do SIM/POA, para conhecimento e tomada de providências.

Paragrafo 5º - Os autuados que se enquadrem no disposto no §3º do art. 41, terão o prazo de 15 dias, para apresentar sua defesa junto ao SIM/POA.

Art.45º - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência da infração, assim como naqueles em que haja manifesta ocorrência de dolo ou má-fé.

Art.46º - Os valores das multas serão aplicados e dar se a da seguinte forma:

- I- De 100 a 300 (UVM) Unidade de valor Municipal
 - a) Estar operando sem a utilização de equipamentos adequados.
 - b) Não possuam instalações adequadas para a manutenção higiênica das diversas operações.
 - c) Utilizem água contaminada dentro do estabelecimento.
 - d) Não estejam realizando o tratamento das águas servidas.
 - e) Estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos.
 - f) Permitir a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento.
 - g) Não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate.

- II- De 300 a 500 (UVM) – Unidade de valor municipal
 - a) Não possuírem registro junto ao SIM/POA e estejam realizando comércio municipal.
 - b) Estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate.
 - c) Não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e /ou matérias primas em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso.
 - d) Houver transporte de produtos e /ou matérias primas em condições de higiene e / ou temperatura inadequada.
 - e) Do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "auto de infração".
 - f) Houver utilização de matérias primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente lei.

- III- De 500 a 700 (UVM) - Unidade de Valor Municipal

- a) Ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção.
- b) Houver a comercialização produtos com rotulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente lei.
- c) Houver transporte de produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida.
- d) Houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rotulo.
- e) Houver utilização de matérias primas sem inspeção ou inadequadas para a fabricação de produtos de origem animal.
- f) Houver comercialização municipal de produtos sem registro e /ou sem inspeção sanitária.
- g) Não possuir responsável técnico habilitado.

IV- De 700 a 1.000 UVM

- a) Promover adulteração, fraude ou falsificação de produtos e /ou matérias primas de origem animal ou não.
- b) Houver abate de animais sem a presença do medico veterinarioou técnico responsável pela inspeção.
- c) Houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal.
- d) Utilizar o carimbo ou rotulo registrado sem a devida autorização do SIM /POA
- e) Houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comercio de produtos não inspecionados.

Paragrafo 1º - A critério do SIM/POA poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do caput deste artigo, mas que firmam as disposições desta lei ou da legislação pertinente.

Art.47º - O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exhibir ao SIM/POA o respectivo comprovante.

Paragrafo 1º - O prazo de que trata o caput deste artigo e contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado.

Art.48º - O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicara em cobrança executiva por parte do município.

Art.49º - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso à secretaria municipal da agricultura.

Art.50º - Para efeito de apreensão e /ou condenação, além dos casos já previstos nesta lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

- I- Se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades e que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação e acondicionamento.

- II- Adulterados, fraudados ou falsificados.
- III- Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde.
- IV- Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.
- V- Estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM/POA.

Art. 51º - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela coordenação do SIM/POA, a qual compete à iniciativa das providências cabíveis.

Seção VIII- Disposições gerais e transitórias

Art.52º - O SIM/POA divulgará todas as normas que forem expedidas, para o conhecimento das autoridades conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art.53º - Sempre que possível, o SIM/POA facilitará aos seus técnicos de inspeção a realização de estágios e cursos para aperfeiçoamento profissional.

Art.54º - Com a instituição do matadouro municipal estabelecido em conformidade com as normas e prerrogativas desta lei, ficará estabelecido que nenhum estabelecimento comercial poderá comercializar carnes e seus produtos derivados sem prévia inspeção sanitária, podendo ser esta municipal (SIM), estadual (SIP) ou federal (SIF), incorrendo os infratores nas penalidades contidas nesta lei.

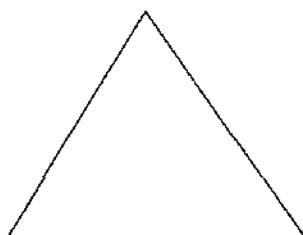
Art.55º - Caberá ao chefe do executivo municipal a regulamentação da inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal não compreendidos por esta lei, mediante proposta prévia do SIM/POA.

Art. 56º - Os carimbos da inspeção serão liberados pela coordenação, mediante requerimento do Médico Veterinário e responsável pela inspeção no estabelecimento, e somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

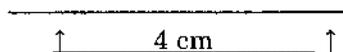
& 1º - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA CRUZ MACHADO, obedecendo as seguintes especificações.



b) Modelo dois: Uso em carcaça ou parte de carcaça de suínos e outros animais de médio porte: Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



SIM/POA
CRUZ MACHADO
Nº__
INSPECIONADO



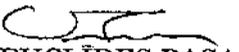
c) Modelo três: Uso para embalagens, rótulos e outras identificações para carcaça de aves, cortes de aves, carcaças de coelhos e rãs.

Forma, dimensões e dizeres. Conforme modelo abaixo:



Artigo 57º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Lei 1002/2006 e demais disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura Municipal de Cruz Machado/PR, em 16 de dezembro de 2011.


EUCLIDES PASA
Prefeito Municipal