

DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE VENTANIA – ESTADO DO PARANÁ

CRIADO PELA LEI MUNICIPAL Nº 793/2019

ANO IV

VENTANIA, 02 DE MAIO DE 2023

EDIÇÃO Nº 672



PUBLICAÇÃO ATOS OFICIAIS



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

AVISO DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2023

O Município de Ventania, Estado do Paraná, torna público para conhecimento dos interessados, que realizará no **dia doze de maio de 2023 às 09:00 horas**, licitação na modalidade Pregão Eletrônico do tipo menor preço por lote, cujo objeto é a contratação de pessoa jurídica devidamente constituída para a realização de fornecimento de combustíveis com abastecimento diretamente nos tanques dos veículos, máquinas e equipamentos locados e pertencentes ao Município, conforme discriminados no Termo de Referência - Anexo I do Edital. O valor máximo global aceito pela Administração para a aquisição é de R\$ 6.268.710,00 (seis milhões, duzentos e sessenta e oito mil, setecentos e dez reais). As despesas decorrentes da contratação/aquisição correrão a conta de recursos próprios, consignados no orçamento geral do município. Acolhimento das propostas a partir das 08:00 horas do dia 02/05/2023. Data limite para acolhimento de proposta: até às 08:00 horas do dia 12/05/2023. Data início da fase de lances: 12/05/2023 às 09:00 horas. Cópia do edital e seus anexos poderá ser obtida na plataforma eletrônica www.bll.org.br, onde será realizada a sessão do Pregão. Informações pelo telefone (42) 3274-1144 das 08h30min às 11hs e 13h30min às 17hs.

Edifício da Prefeitura Municipal de Ventania, Estado do Paraná, em 27 de abril de 2023.

JOSÉ LUIZ BITTENCOURT
Prefeito Municipal

DECRETO Nº 019, DE 28 DE ABRIL DE 2023

Súmula: Regulamenta do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos do Município de Ventania.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE VENTANIA**, Estado do Paraná, em exercício, no uso de suas atribuições, de conformidade com o disposto pelo art. 90, inciso I, alínea "a" da Lei Orgânica do Município combinado com o artigo 32 da Lei municipal nº 897, de 27/09/2022,

DECRETA:

Art. 1º - Fica Regulamentado o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos do Município de Ventania, em conformidade com a Lei Municipal nº 897, de 27/09/2022.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º - Este Regulamento estabelece normas para Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA, e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos do **MUNICÍPIO DE VENTANIA**, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 3º - Os princípios a serem seguidos neste Regulamento são:

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

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

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

Art. 4º - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados da mesma maneira em todos os estabelecimentos inspecionados.

Parágrafo único - Os estabelecimentos deverão adotar as Boas Práticas de Fabricação estabelecidas pela legislação sanitária de produtos de origem animal sob a orientação de responsável técnico.

Art. 5º - A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública à preservação do meio ambiente.

§ 1º - Compete a coordenação do Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal conduzidos pela Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 2º - Poderá a coordenação dos Serviços de Inspeção Municipal, exigir nas atividades de normatização, rotinas de fiscalização e execução, documentos necessários e atinentes ao cumprimento dos princípios da defesa sanitária animal perante o órgão fiscalizador competente, quando estes se fizerem necessários para averiguação de critérios de segurança alimentar presentes no procedimento do Sistema de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 6º - As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela SMAPA através do SIM/POA.

Parágrafo único - A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser realizada por um Médico Veterinário, devidamente designado por Decreto editado pelo Chefe do Poder Executivo.

Art. 7º - Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

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

II - aditivo alimentar: todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, realizado durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, transporte ou manipulação de um alimento;

III - agricultura familiar: atividade praticada no meio rural e que não possua área superior a 4 módulos fiscais, que utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; que tenha renda familiar predominantemente originada de atividades econômicas vinculadas ao próprio empreendimento e que dirija seu empreendimento com sua família, de acordo com o art. 6º da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;

IV - agroindústria familiar: aquela realizada pela agricultura familiar, localizadas em comunidades rurais ou próximas, que em muitas regiões pode ser popularmente entendida como produto colonial;

V - agroindústria de pequeno porte: aquela caracterizada por ter produção de média escala como regra, reunindo um conjunto de pessoas organizadas coletivamente, formal ou informalmente, em grupos, associações e/ou cooperativas, mas podendo ser propriedade individual ou familiar;

VI - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): Processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto à conformidade dos produtos de origem animal;

VII - animais de açougue: São os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos), aves domésticas, e os animais silvestres criados em cativeiro;

VIII - animal silvestre: É aquele animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

IX - autosserviço: É o sistema de comercialização no varejo e/ou no local/empresa, de produtos de origem animal devidamente inspecionados e registrados, que foram fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor, pronto para oferta e que fiquem expostos a disposição do consumidor final;



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

X - Boas Práticas de Fabricação (BPF): Procedimentos higiênicos sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XI - casa atacadista: Estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os e comercializando-os devidamente acondicionados e rotulados em sua embalagem original;

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

XIII - controle integrado de pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas que comprometam a segurança dos produtos;

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

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

XVI - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou refrigerados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento;

XVII - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como, onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com fim comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, do pescado, dos ovos e dos produtos apícolas;

XVIII - fauna silvestre brasileira: todos os animais pertencentes às espécies nativas, migratórias e quaisquer outras, aquáticas ou terrestres, reproduzidas ou não em cativeiro, que tenham seu ciclo biológico ou parte dele ocorrendo naturalmente dentro dos limites do território brasileiro ou em suas águas jurisdicionais;

XIX - fiscalização: Ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público com poder de polícia, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XX - higienização: Procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas: limpeza e sanitização;

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

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

XXIII - lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XXIV - controle integrado de pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas que comprometam a segurança dos produtos;

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

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

XXVII - entreposto de produtos de origem animal: estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou refrigerados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento;

XXVIII - estabelecimento de produto de origem animal: qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como, onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com fim comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, do pescado, dos ovos e dos produtos apícolas;

XXIX - fauna silvestre brasileira: todos os animais pertencentes às espécies nativas, migratórias e quaisquer outras, aquáticas ou terrestres, reproduzidas ou não em cativeiro, que tenham seu ciclo biológico ou parte dele ocorrendo naturalmente dentro dos limites do território brasileiro ou em suas águas jurisdicionais;

XXX - fiscalização: Ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público com poder de polícia, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XXXI - higienização: Procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas: limpeza e sanitização;

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

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

XXXIV - lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais; matéria prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XXXV - visitante: é toda a pessoa não pertencente à área ou setor onde os alimentos são processados.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS E DO REGISTRO

Seção I

Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 8º - Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

I - estabelecimentos de carnes e derivados:

a) matadouros: são estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de açougue ou silvestres e equipados com instalações frigoríficas;

b) fábricas de conservas: são os estabelecimentos de transformação e industrialização da matéria-prima, para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano;

c) matadouro e fábrica de conservas: são os estabelecimentos que realizam as atividades descritas nas alíneas "a" e "b" deste inciso;

d) entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos de recebimento, corte, desossa, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes refrigeradas de animais de açougue e silvestres no atacado.

II - estabelecimentos de peixes e produtos da pesca:



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

a) entrepostos de peixes e produtos da pesca: são os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, refrigeração, distribuição do peixe e produtos da pesca;

b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do peixe e produtos da pesca.

III - estabelecimentos de leite e derivados:

a) propriedades rurais: são propriedades geralmente situadas em zona rural e que produzem leite em conformidade às normas específicas para cada tipo;

b) entrepostos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatado ou coagulação de leite, do creme e outras matérias primas, para depósito por curto prazo e posterior transporte à indústria;

c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos de recebimento de leite e matérias primas para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios.

IV - estabelecimentos de ovos e derivados:

a) granjas avícolas: são os estabelecimentos produtores de ovos;

b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos de recebimento e industrialização de ovos;

c) entrepostos de ovos: são os estabelecimentos de recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura", oriundos de produção própria ou de terceiros;

V - estabelecimentos de produtos apícolas:

a) apiários: compreende os estabelecimentos destinados extração de produtos apícolas;

b) estabelecimento industrial: compreende os estabelecimentos habilitados à extração e/ou recebimento, classificação, industrialização, beneficiamento, tratamento, transformação, acondicionamento, identificação, depósito, expedição e produção de produtos apícolas.

VI - estabelecimento com autosserviço: compreende os estabelecimentos com sistema de comercialização no varejo, de produtos de origem animal e seus derivados, devidamente inspecionados e registrados, que são fracionados, manipulados ou não quando temperados embalados na ausência do consumidor, pronto para oferta e que fiquem expostos à disposição do consumidor final.

Art. 9º - A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de letras maiúsculas, adotando-se a seguinte nomenclatura:

I - "F", para matadouros de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;

II - "A", para matadouros de aves, coelhos e rãs;

III - "C", para fábrica de conservas;

IV - "EC", para entreposto de carnes e seus derivados;

V - "L", para os estabelecimentos/entreposto de leite e derivados;

VI - "M", para os estabelecimentos de produtos apícolas;

VII - "O", para os estabelecimentos de ovos e derivados;

VIII - "P", para os estabelecimentos de pescados e derivados;

IX - "AS", para estabelecimentos que realizem o autosserviço.

Seção II

Do Registro dos Estabelecimentos

Subseção I

Disposições Gerais

Art. 10 - Nenhuma obra de construção, reforma, ampliação ou adaptação de estabelecimentos de produtos de origem animal será autorizada a fabricar no presente município, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento.

Art. 11 - É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

§ 1º - O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura, isenta seu registro nos órgãos estadual ou municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 2º - O registro do estabelecimento no SIP/POA da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná, isenta seu registro no órgão municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 12 - Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá atender às exigências técnicas e higiênicas-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como, manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 13 - O registro das pessoas físicas ou jurídicas no SIM/POA se dará por meio de requerimento protocolado junto ao Município de Tijucas do Sul e instruído com os documentos exigidos pelo SIM/POA conforme o art. 29 desse Regulamento.

Art. 14 - Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, poderá receber Certificado de Registro Prévio – CRP quando cabível, ou o processo de registro poderá ser suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado no Termo de Compromisso.

Parágrafo único - A Concessão do Certificado de Registro Prévio – CRP ficará adstrita ao procedimento e requisitos previstos na Subseção II deste Decreto.

Art. 15 - O deferimento ao pedido de desarmamento do processo de registro deve ser solicitado ao coordenador do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 16 - O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 17 - O estabelecimento registrado e que estiver inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

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

Art. 18 - O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de 30 (trinta) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou os ajustes relacionados e efetivados.

Art. 19 - As construções, reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação da Coordenação do SIM/POA.

Parágrafo único - Os fiscais do SIM/POA realizarão inspeções periódicas das obras em andamento, nos estabelecimentos em construção ou em reforma, tendo em vista o projeto aprovado.

Art. 20 - O SIM/POA deverá manter em arquivo cópia dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 21 - Não serão registrados no SIM/POA os estabelecimentos que:

I - pela natureza de suas atividades possa prejudicar a saúde e a segurança dos munícipes, imóveis, estabelecimentos e meio ambiente circunvizinhos;



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

II - estiver situado nas proximidades de qualquer fonte de contaminação ou poluição que comprometa a saúde e a segurança de seus trabalhadores, ou que possa comprometer a qualidade de seu produto final;

III - realizar abate em zona urbana, ou qualquer outra zona não autorizada pela Secretaria Municipal de Administração (SEMAD);

IV - não possuir fornecimento adequado de energia elétrica;

V - não possuir fornecimento adequado de água segundo as determinações do ministério da Saúde e no volume adequado para cada tipo de registro;

VI - não cumprir com as exigências emitidas pelo SIM/POA.

Art. 22 - Os estabelecimentos deverão estar situados distantes de criações de animais, em zonas isentas de odores indesejáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento fumaça, poeira e outros contaminantes.

§ 1º - Os prédios deverão ser construídos, preferencialmente, em centro de terreno e com afastamento mínimo de 5 (cinco) metros da via pública, com entradas, preferencialmente, pelas laterais, que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias primas e veículos transportadores de produtos, observando ainda, se possível, a implantação de entradas independentes.

§ 2º - Os estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição sejam realizadas dentro das dependências do empreendimento.

§ 3º - Os estabelecimentos devem dispor de área delimitada fisicamente e suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências.

Subseção II Do Registro Prévio

Art. 23 - Compete à Coordenação do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio ao estabelecimento de produtos de origem animal, permitindo o seu funcionamento.

§ 1º - O registro prévio terá prazo de validade determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado.

§ 2º - O registro prévio será concedido após satisfeitas as seguintes condições:

I - apresentação da documentação completa, nos termos exigidos por este decreto;

II - cumprimento das exigências mínimas estabelecidas neste Regulamento;

III - firmado e aprovado o Termo de Compromisso de Implantação ou Execução, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo no SIM/POA;

IV - análise dos requisitos técnicos e as exigências higiênicas sanitárias mínimas, averiguadas por Médico Veterinário, que emitirá parecer técnico, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal.

§ 3º - O Certificado de Registro Prévio só poderá ser concedido aos estabelecimentos que comercializem produtos originários de pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados, carnes e seus derivados, sendo vedada a concessão para estabelecimentos de abate de animais.

§ 4º - O parecer técnico citado no inciso IV, §2º do artigo 22, deste Decreto, deverá analisar os seguintes critérios higiênicos sanitários mínimos:

I - Averiguação da qualidade do produto;

II - Análise estrutural do estabelecimento;

III - Implementação do Sistema de Boas Práticas de Fabricação, com a implantação de autocontroles.

Art. 24 - O Termo de Compromisso de Implantação ou Execução deverá ser acordado e aprovado entre o proprietário do estabelecimento requerente ou seus representantes e o médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Parágrafo único - Para a elaboração do Termo de Compromisso de Implantação ou Execução, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, lavrando Laudo de Vistoria Preliminar.

Art. 25 - Satisfeitos os requisitos técnicos, as exigências higiênicas sanitárias mínimas estabelecidas neste Regulamento e em normas complementares, o Coordenador do SIM/POA expedirá o Certificado de Registro Prévio, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal, para aquelas atividades para as quais foi liberado.

Art. 26 - Na vigência do registro prévio, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o cumprimento do Termo de Compromisso de Implantação ou Execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados às condições higiênicas-sanitárias.

Art. 27 - O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e às penalidades previstas neste Regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 28 - O não cumprimento do avençado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução pelo estabelecimento provisoriamente registrado no SIM/POA, salvo motivo decorrente de fato jurídico natural extraordinário, poderá dar causa ao cancelamento do registro prévio, observada a apuração das irregularidades em processo administrativo.

Parágrafo único - A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas neste Regulamento.

Subseção III Do Registro Definitivo

Art. 29 - A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênicas-sanitárias previstas neste Regulamento e normas complementares.

Art. 30 - O registro definitivo deverá ser requerido ao Coordenador do SIM/POA, instruindo-se o processo com os seguintes documentos quando couber:

I - requerimento dirigido a Coordenação do SIM/POA;

II - contrato social atualizado da empresa;

III - Registro de Imóveis atualizado e/ou contrato de locação, comodato ou de arrendamento; e/ou contrato de compra e venda, e/ou cessão de posse e direitos hereditários;

IV - comprovante de cadastro junto ao INCRA, ou ainda, o comprovante de pagamento do ITR ou carnê de IPTU, se imóvel urbano;

V - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou Cadastro de produtor Rural - CAD/PRO;

VI - cópia do Registro Geral (RG) do responsável legal;

VII - comprovatório de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) do responsável legal;

VIII - Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) e/ou Cadastro de Produtor Rural - CAD/PRO quando for o caso;

IX - plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

a) planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;

b) planta de corte transversal e longitudinal;

c) planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água de abastecimento;

d) excetua-se, para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte conforme Instrução Normativa MAPA Nº 16 DE 23/06/2015 em seu art. 6º, § 2º, IV - croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

X - memorial econômico sanitário, conforme o modelo aprovado pelo SIM/POA;

XI - laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

XII - parecer da Vigilância Sanitária, com relação a adequação das normas de saúde existentes as condições da saúde do trabalhador, com objetivo de identificar e/ou prevenir perigos, reconhecer e avaliar os possíveis riscos existentes, e conseqüentemente, determinar e implementar as medidas de controle corretivas e preventivas, caso se façam necessárias;

XIII - licença prévia ou autorização do órgão de proteção do meio ambiente (IAT), Dispensa de Licença Ambiental para agroindústria de pequeno porte ou Declaração emitida pelo Município através da Secretaria Municipal de Turismo e Meio Ambiente (STMA), para tanto, aceita-se declaração apenas durante fase documental para o funcionamento do estabelecimento é necessário documento emitido pelo IAT, Licença prévia ou dispensa do licenciamento ambiental (DLAE) para empreendimentos comerciais e de serviços emitido pelo Instituto Ambiental do Paraná (IAP);

XIV - laudo de inspeção do local e das instalações realizados pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA;

XV - cópia do contrato de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);

XVI - cópia do registro do estabelecimento no Conselho de classe;

XVII - para estabelecimentos que realizam o abate de animais, indicar o médico veterinário responsável pela inspeção pertencente a empresa credenciada para a prestação de serviços de inspeção sanitária e industrial, conforme o modelo aprovado pelo SIM/POA;

XVIII - Manual de Boas Práticas de Fabricação;

XIX - memorial descritivos simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados.

Art. 31 - As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados seguindo as normas da ABNT, em 2 (duas) vias, devendo assinalar a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável pela sua elaboração.

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

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

Art. 32 - Atendidas as normas legais, satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias preconizados neste Regulamento e em normas complementares, o Coordenador do SIM/POA expedirá o Certificado de Registro Definitivo.

Parágrafo único - A expedição do Certificado de Registro Definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para as atividades que foram objeto de liberação.

Subseção IV

Da Transferência do Registro

Art. 33 - Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá, imediatamente, promover a transferência da titularidade do registro, através de Requerimento para Transferência de Titularidade dirigido ao Coordenador do SIM/POA.

§ 1º - Havendo recusa do comprador ou locatário do estabelecimento em promover a transferência, tal fato deverá ser comunicado ao SIM/POA.

§ 2º - Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM/POA, permanecerá como responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento, a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§ 3º - Caso o titular tenha efetuado a notificação da venda ou locação do estabelecimento e o comprador ou locatário deixando de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será imediatamente cancelado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.

§ 4º - Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas em face do titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Seção III

Do Certificado de Registro dos Produtos

Art. 34 - Os produtos de origem animal deverão ser registrados junto ao SIM/POA conforme documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º - Os produtos, que no seu processo de elaboração sofrerem adição de ingredientes e/ou aditivos alimentares, deverão ser aprovados e certificados pelo SIM/POA.

§ 2º - O SIM/POA somente concederá certificado de registro ao produto que atender às normas do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e às demais legislações pertinentes, devendo ainda, a empresa requerente, estar totalmente regularizada junto aos órgãos competentes.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I

Da Organização do Serviço de Inspeção

Art. 35 - O SIM/POA é composto por médicos veterinários, fiscais da SMAPA, designados por Decreto para o desempenho das atividades de coordenação, de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal, exercendo efetivamente o Poder de Polícia.

Parágrafo único - As ações de fiscalização e inspeção são privativas a profissionais habilitados em medicina veterinária, com apoio de auxiliares de inspeção ou não.

Art. 36 - A Coordenação do SIM/POA será exercida exclusivamente por profissional médico veterinário.

Art. 37 - Os fiscais incumbidos da execução do presente Regulamento devem possuir carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela SMAPA, que deve constar, a denominação do órgão, o número de ordem, nome, fotografia, cargo e data de expedição e validade. Parágrafo único. Os servidores a que se refere o presente artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, quando convidados a se identificarem.

Art. 38 - A SMAPA, poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único - Para o cumprimento deste artigo a SMAPA e a SEMMA deve realizar normatização complementar.

Subseção I

Da Coordenação do SIM/POA

Art. 39 - Ao Coordenador do SIM/POA compete:

I - coordenar as atividades e gerir recursos;

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

III - promover a integração com órgãos federais, estaduais e municipais, públicos ou privados, que desenvolvam atividades afins ou relacionadas à atividade de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

IV - analisar, adequar e/ou instruir os processos de registro de estabelecimentos e produtos;

V - conceder e firmar o Certificado de Registro Prévio;

VI - conceder e firmar o Certificado de Registro Definitivo;

VII - conceder e firmar o Certificado de Registro de Produtos;

VIII - analisar e/ou promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações decorrentes de infrações à legislação do SIM/POA;

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

X - prestar apoio e orientação aos médicos veterinários do SIM/POA no que tange aos aspectos técnico e normativo;



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

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

XII - criar mecanismos de controle e registro das atividades do SIM/POA dentro da sua área de atuação e a criação um conselho consultivo e deliberativo que se reunirá periodicamente envolvendo as secretarias municipais pertinentes;

XIII - colaborar, quando necessário, com as demais entidades e órgãos Federal, Estadual e Municipal, envolvidos na atividade.

Subseção II Da Fiscalização do SIM/POA

Art. 40 - A fiscalização do SIM/POA competente:

I - fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos referentes ao SIM/POA;

II - fiscalizar os estabelecimentos e produtos, e ainda, promover a inspeção industrial e sanitária dos mesmos;

III - instaurar processos administrativos punitivos, gerados por atuações decorrentes de infrações à legislação do SIM/POA;

IV - opinar sobre adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos;

V - colaborar, quando necessário, com as demais entidades e órgãos Federal, Estadual e Municipal, envolvidos na atividade.

Seção II Da Inspeção

Art. 41 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 42 - Todo estabelecimento de produtos de origem animal, com registro prévio ou definitivo, deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo único - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I - permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatem animais de açougue ou animais silvestres;

II - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM/POA.

Art. 43 - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos industriais especializados, localizados em zonas urbanas e rurais, com instalações adequadas à matança de animais, seu preparo ou industrialização;

II - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;

III - nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatado do leite ou ainda, em locais de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

IV - nos entrepostos de ovos e nos estabelecimentos industriais de seus produtos derivados;

V - nos estabelecimentos de produtos apícolas;

VI - nos entrepostos e estabelecimentos industriais que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, transformam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VII - nos estabelecimentos de autosserviço;

VIII - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo, que recebam, beneficiem, industrializem ou distribuam, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

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

§ 2º - A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos eventualmente não inspecionados na origem, ou quando o tenham sido, não tenham obedecido às normas regulamentares.

§ 3º - As casas atacadistas/distribuidores não poderão realizar qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, devendo receber os produtos devidamente acondicionados e rotulados, comercializando-os da mesma forma que receberam.

§ 4º - As casas atacadistas/distribuidores deverão dispor de dependências apropriadas para guarda e depósito de produtos e, quando for o caso, sujeitar-se a procedimentos de inspeção.

§ 5º - A inspeção dos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, preparem, acondicionem, embalem, rotulem, distribuam produtos manipulados, realizem autosserviço, transportem produtos e subprodutos de origem animal localizados dentro do Município de VENTANIA e que realizem comércio local, será privativa do SIM/POA.

Art. 44 - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento:

I - as carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou forma de apresentação;

II - os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apressados, fiambres, outros embutidos e semelhantes destinados ao consumo humano;

III - os peixes, mariscos, crustáceos, moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos;

IV - leite produzido por qualquer espécie animal, excluído o homem, destinado ao consumo humano;

V - os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos;

VI - os ovos, seus subprodutos;

VII - o mel e demais produtos apícolas.

Art. 45 - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do SIM/POA, abrange:

I - os exames "ante" e "post mortem" dos animais de açougue;

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

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

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

V - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;

VI - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico ou químicos das matérias primas e produtos;

VII - o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal fabricados no município.

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

Art. 46 - Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 47 - É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 48 - Nenhum animal ou lote poderá ser abatido sem autorização da Inspeção.



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

Art. 49 - O estabelecimento que fabricarem produtos de origem animal, sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem e por meio de denúncia formalizada na Vigilância Sanitária adstrita à Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA), estará sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção III

Dos Estabelecimentos

Art. 50 - O estabelecimento, para obter o registro no SIM/POA, deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:

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

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

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

IV - garantir que as operações possam ser realizadas nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar contaminação cruzada;

V - dispor de luz e ventilação, natural ou artificial, adequadas em todas as dependências;

VI - a iluminação artificial deverá ser por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos;

VII - possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção, construído de maneira que favoreça o escoamento de águas residuais (inclinação de 1,5% a 3% no sentido dos ralos ou grelhas), nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;

VIII - quando possuir ralos na área interna, estes deverão ser sifonados e com tampa escamoteável que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;

IX - possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, impermeabilizadas à altura mínima de 2 (dois) metros;

X - possuir cobertura ou forro, de material não poroso, que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperaturas adequadas, em qualquer fase do seu processamento;

XI - possuir janelas e portas de fácil abertura, construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que as janelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de telas ou outro dispositivo eficiente para impedir acesso de insetos;

XII - as proteções das janelas deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação e, quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus);

XIII - dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos, devendo ser, preferencialmente de material liso, lavável e impermeável e ainda, quando existirem estrados ou prateleiras, estas deverão estar afastadas das paredes e dos pisos;

XIV - dispor de esterilizadores para a higienização de facas, ganchos, fuzis e chairas, nos quais a água deverá ser mantida a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

XV - dispor de recipientes identificados pela cor vermelha, para colocação de produtos não comestíveis;

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

XVII - possuir reservatórios de água instalados em locais de fácil acesso e seguro, devidamente protegidos por tampas removíveis e que propiciem perfeita vedação;

XVIII - apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento, quando não dispuser de água tratada, com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos;

XIX - dispor de água quente e em quantidade suficiente, nas dependências de manipulação e preparo quando couber;

XX - dispor de tubulações completamente separadas, identificadas por cores distintas, conforme normas regulamentares específicas, destinadas ao fluxo de água não potável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos, não relacionados com alimentos;

XXI - as tubulações referidas no inciso anterior não poderão ter qualquer tipo de comunicação com as tubulações que conduzem a água potável;

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

XXIII - dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo e com acesso independente da área industrial, sendo possível de revisão o número de vestiário e sanitário dividido por sexo quando se tratar de agroindústria de pequeno porte;

XXIV - dispor de barreira sanitária como ponto de passagem obrigatória dos funcionários, em todos os acessos ao interior da indústria, que deverá ser constituída de lavador de botas com escova, pedilúvio ou similar quando necessário, devendo ainda, o lavador de botas estar instalado, obrigatoriamente, antes das pias coletivas e provido de escovas e desinfetante aprovado pelo órgão competente ou equipamento similar;

XXV - possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;

XXVI - possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e/ou produtos, sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;

XXVII - as câmaras frias deverão possuir piso com inclinação de 1,5% a 3% (um e meio a três por cento), orientada no sentido do exterior da câmara, não sendo permitido a instalação, na parte interna, de ralos coletores;

XXVIII - dispor de equipamentos de refrigeração, que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesseis graus centígrados) nos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados;

XXIX - dispor de instalações de limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXX - dispor de local e equipamento para higienizar os veículos de transporte de produtos de origem animal;

XXXI - dispor de local e equipamento para higienizar os veículos de transporte de animais vivos;

XXXII - dispor, na área de embarque e desembarque, de cobertura de proteção para veículos transportadores;

XXXIII - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXXIV - dispor de local seco e protegido para depósito de lenha, quando necessária às atividades do estabelecimento;

XXXV - dispor de local apropriado para armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis, antes de sua eliminação pelo estabelecimento, de forma que se impeça a presença de pragas e se evite a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, dos equipamentos, dos prédios e das vias internas de acesso;

XXXVI - dispor de sistema de proteção ambiental para o fim de evitar que suas atividades interfiram na qualidade de vida da população e do ambiente das áreas circunvizinhas ao estabelecimento;

XXXVII - possuir departamentos, tais como área administrativa, almoxarifado, depósito de material de limpeza, expedição, independentes da área de produção;

XXXVIII - os estabelecimentos com inspeção permanente deverão dispor de local destinado aos serviços administrativos da Inspeção Municipal, devendo ainda, possuir acesso exclusivo e independente de qualquer outra dependência do estabelecimento;

XXXIX - quando possuir escadas, estas deverão apresentar condições de solidez e segurança.

Art. 51 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 52 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor ao risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

Art. 53 - O estabelecimento deverá possuir um Programa de Controle Integrado de Pragas eficaz e contínuo, com o objetivo de prevenir a contaminação do produto e do material de embalagem.

§ 1º - Não é permitido o emprego de venenos em áreas de manipulação ou depósito de alimentos, sendo que o uso em outras dependências somente será permitido mediante conhecimento prévio do SIM/POA.

§ 2º - A aplicação de substâncias praguicidas deverá ser realizada por empresas especializadas ou então, por pessoal capacitado conforme legislação específica, com utilização de produtos aprovados pelo órgão competente da Saúde.

§ 3º - Quando a execução do Programa de Controle de Pragas couber a empresa terceirizada, esta deverá comprovar seu registro junto ao órgão competente, devendo ainda, ser apresentado o contrato firmando entre a empresa terceirizada e o estabelecimento processador.

Art. 54 - Todas as dependências do estabelecimento deverão ser mantidas livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua específica finalidade.

Art. 55 - A conservação dos prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, devendo as salas, ser mantidas isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

Art. 56 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos deverão ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 57 - Os edifícios onde se realizem trabalhos industriais de produtos de origem animal não poderão ser, concomitantemente, utilizados para fins residenciais.

Art. 58 - Não é permitido o uso de contêiner sem o devido projeto aprovado ou outras instalações provisórias, como estrutura definitiva.

Art. 59 - O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 60 - O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução de obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 61 - O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e normas complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e determinações para saneamento.

§ 1º - O médico veterinário do SIM/POA deverá estabelecer um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmando o avençado em Termo de Compromisso.

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

Seção IV

Do pessoal e do uniforme

Art. 62 - É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

Art. 63 - Os visitantes somente poderão acessar as dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente uniformizados, devendo ainda cumprir as práticas de higiene determinadas neste Regulamento.

Art. 64 - O funcionário do estabelecimento que mantenha contato com os produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá:

I - adotar práticas higiênicas que evitem a contaminação dos produtos;

II - trajar uniforme completo, de cor clara e limpo;

III - não apresentar sintomas de doenças infectocontagiosas, abscessos ou supurações cutâneas ou lesões que impeçam a manipulação higiênica dos produtos de origem animal. Ao apresentar qualquer desses sintomas ou sinais, o trabalhador deve ser imediatamente afastado de sua função e passar por atendimento médico. Apenas poderá retornar as funções se for liberado pelo médico;

IV - não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar os produtos de origem animal;

V - apresentar-se aseado, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, perfumes;

VI - não utilizar adornos como, brincos, anéis, pulseiras ou qualquer outro objeto que venha a contaminar o produto final.

Art. 65 - Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada daqueles que manipulam produtos de origem animal e não poderão ter livre acesso às dependências do estabelecimento onde os produtos são processados.

Art. 66 - Os funcionários deverão receber capacitação quanto à manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal periodicamente.

Parágrafo único - Os responsáveis pela capacitação deverão possuir formação adequada na aplicação dos princípios de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Art. 67 - Os funcionários ou pessoas que mantiverem contato com os produtos de origem animal durante a jornada de trabalho deverão submeter-se, periodicamente a exames médicos, por intermédio dos órgãos competentes de saúde, devendo também ser realizados exames antes da contratação e no desligamento do funcionário.

§ 1º - Poderão ser solicitados exames médicos dos trabalhadores em outras ocasiões, quando existirem razões clínicas ou epidemiológicas.

§ 2º - As empresas de produtos de origem animal deverão apresentar ao SIM/POA o atestado de saúde ocupacional de seus funcionários, pelo qual seja possível verificar que os mesmos não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Art. 68 - Todos os trabalhadores em área de manipulação de alimentos deverão lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, antes do início dos trabalhos e imediatamente depois de utilizar os sanitários, devendo também, realizar a higienização das mãos ao reingressar à área de processamento, principalmente após manipular material contaminado.

Parágrafo único - Quando, em face das condições do estabelecimento, um mesmo funcionário participar de atividades em diferentes fases do processamento, a exemplo de manipulação de matéria-prima e embalagem, deverá realizar os procedimentos de lavagem e desinfecção das mãos cada vez que passar de uma fase para outra.

Art. 69 - O uniforme deverá ser completo, composto de botas, calça, camiseta, guarda-pó e/ou avental, protetor de cabelos, e equipamentos de proteção individual (EPIs) conforme Norma Regulamentar do Ministério do Trabalho e Emprego (TEM), podendo ainda, ser exigido outros de acordo com a atividade desenvolvida.

§ 1º - Os uniformes deverão ser trocados diariamente entre os turnos de trabalho ou quando necessário, devendo ainda ser utilizados exclusivamente nos recintos do estabelecimento.

§ 2º - Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis.

§ 3º - No caso da utilização de luvas ou aventais para manipulação de determinados alimentos, estes materiais deverão ser mantidos em perfeitas condições de limpeza, higiene e estado de conservação, devendo ainda ser substituídos ou lavados sempre que necessário e guardados em locais adequados.

§ 4º - O uso de luvas não dispensa a lavagem cuidadosa das mãos.

§ 5º - Os uniformes deverão ser lavados no próprio estabelecimento ou em lavanderias terceirizadas, desde que se exista contrato estabelecendo as condições do ato operacional de higienização.

§ 6º - As roupas e acessórios pessoais deverão ficar guardados em armários específicos fora da área de produção e processamento.

Seção V

Da Embalagem, Rotulagem e Chancela



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

Subseção I Da Embalagem

Art. 70 - As embalagens utilizadas que mantenham contato com produtos de origem animal, destinados ao consumo humano, deverão ser adquiridas de indústrias que a produzam para este fim. Parágrafo único. As indústrias de embalagens para produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar devidamente registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 71 - Todo o material de embalagem deverá ser armazenado em perfeitas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinada para este fim.

§ 1º - O material de embalagem deverá ser apropriado para o produto e condições de armazenamento, não podendo transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente.

§ 2º - O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção a apropriada contra a contaminação.

§ 3º - Na área de enchimento/embalagem, somente deverão permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

Art. 72 - As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, deverão ser higienizados e/ou desinfetados.

Art. 73 - A operação de embalagem deverá ser processada em condições que excluam ou minimizem a possibilidade de contaminação do produto.

Art. 74 - O estabelecimento de produtos de origem animal, quando encerrar suas atividades ou cancelar seu registro junto ao SIM/POA, deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocados, caso contenham a chancela do SIM/POA.

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

Art. 75 - O uso de embalagens em desacordo com o presente Regulamento deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

Subseção II Da Rotulagem

Art. 76 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor final deverão estar identificados por meio de rótulo ou etiqueta aprovados pelo SIM/POA.

§ 1º - Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem e seguir fielmente os dados da identificação de origem, possibilitando o eventual rastreamento epidemiológico do produto.

§ 2º - Durante o processo de fracionamento e manipulação, deverão ser observados os prazos de validade originais, reduzindo-os, conforme o caso, a vida útil do produto, para fim de evitar-se possível contaminação.

Art. 77 - A rotulagem de produto de origem animal embalado deverá apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I - nome ou marca de venda do produto;

II - lista de ingredientes;

III - modo de conservação do produto;

IV - conteúdo líquido;

V - identificação da origem;

VI - identificação do lote;

VII - prazo de validade mínima;

VIII - instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes;

IX - a letra que oficialmente classifica o estabelecimento produtor, nos termos deste Regulamento;

X - chancela do SIM/POA, nos termos deste Regulamento;

XI - informação nutricional obrigatória; XII - meio de comunicação entre a empresa e o consumidor final.

§ 1º - O nome ou marca de venda do produto, deverá observar as seguintes exigências:

I - o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor;

II - o tamanho da letra utilizada no rótulo deverá ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam;

III - é permitido constar palavras, desenhos ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores ao erro.

§ 2º - A lista de ingredientes deverá observar o seguinte:

I - constar do rótulo, precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:";

II - com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente, deverá ser indicado no rótulo as quantidades, em ordem decrescente;

III - os aditivos alimentares deverão ser citados com função, nome e número INS (Sistema Internacional de Numeração, Codex Alimentarius FAO/OMS);

IV - a água deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes, não sendo necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporam durante a fabricação;

V - no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

§ 3º - O modo de conservação do produto deverá observar as seguintes instruções:

I - nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal, que exijam condições especiais para sua conservação, deverá ser incluída uma legenda, com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais;

II - o rótulo também deverá indicar as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante a sua durabilidade nessas condições, devendo ainda, constar informação sobre a durabilidade do produto depois de aberta a embalagem;

III - especialmente para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deverá ser indicada esta característica, devendo ainda, ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então, o prazo de validade para cada temperatura, indicando-se o dia, o mês e o ano da fabricação;

IV - para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

a) validade a -18°C (freezer);

b) validade a -4°C (congelador);

c) validade a 4°C (refrigerador).

§ 4º - O(s) conteúdo(s) líquido(s) deverão ser indicados no painel principal do rótulo, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:

a) para sólidos ou granulados, os produtos deverão ser comercializados em unidade de massa;

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

c) para semissólidos ou semilíquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;

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

§ 5º - A identificação da origem deverá observar as seguintes exigências:



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

I - o nome e endereço do fabricante, produtor, fracionador ou firma responsável, conforme o caso;

II - a localização do estabelecimento, especificando município, estado e país de origem;

III - a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM/POA;

IV - a menção de uma das seguintes expressões: "FABRICADO NO BRASIL", "PRODUTO DO BRASIL" ou "INDÚSTRIA BRASILEIRA";

V - conter obrigatoriamente a inscrição "Comércio exclusivo dentro do Município de VENTANIA".

§ 6º - A identificação do lote poderá ser feita, utilizando-se a data de fabricação, de embalagem ou do prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou, o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o §7º deste artigo.

§ 7º - O prazo de validade mínimo deverá seguir as observações abaixo:

I - conter, dia, mês e ano, para produtos com prazo de validade mínima não superior a 3 (três) meses;

II - conter, mês e ano, para produtos com prazo de validade mínima superior a 3 (três) meses;

III - a data de validade mínima deverá, ainda, ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: "CONSUMIR ANTES DE"; "VÁLIDO ATÉ", "VALIDADE", "VAL.", "VENCE EM", "VENCIMENTO" ou "VENC.";

IV - seguidas da data ou da indicação do local onde consta esta informação;

V - as expressões estabelecidas no inciso anterior deverão ser acompanhadas de prazo de validade ou de indicação clara do local onde consta o prazo de validade, ou ainda, de uma impressão, através de perfurações ou marcas indeléveis, do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados na alínea "I e II" deste parágrafo.

§ 8º - As instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, deverá incluir a constituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor, para o apropriado consumo do produto de origem animal.

Art. 78 - As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

Art. 79 - Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: "VENDA POR PESO" ou "DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR".

Art. 80 - Nos rótulos da carne de equídeos, ou dos produtos que a contenham, deverá constar a expressão "CARNE DE EQUÍDEO" ou "PREPARADA COM CARNE DE EQUÍDEO", ou ainda "CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO".

Art. 81 - Carcaças e cortes de bovídeos deverão estar identificados a espécie e o sexo do animal.

Art. 82 - Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deverá ser indicado no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, a expressão: "Contém Gordura Vegetal".

Art. 83 - O uso de rótulos, estampas ou carimbos, quando em desacordo ao presente Regulamento, deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

Art. 84 - Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo, além do carimbo do SIM/POA, a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

Art. 85 - Os produtos modificados, enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais ou de uso medicinal, deverão ser rotulados de acordo com as determinações legais especiais, aplicando-se o presente Regulamento no que for pertinente.

Art. 86 - Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca, bem como, provenientes de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

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

Art. 87 - Os produtos de origem animal embalados, que apresentem superfície do painel destinado à rotulagem com área inferior a 10cm², poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos, à exceção da indicação da denominação, da marca do produto, validade, número de registro no Serviço de Inspeção, meio de comunicação entre a empresa e o consumidor final.

Art. 88 - Quando o produto de origem animal for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, com o objetivo de obter propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de zonas reconhecidas, deverá, na denominação do produto de origem animal, constar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade idêntica às correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país.

Art. 89 - Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal, por meio de um Regulamento Técnico específico.

Parágrafo único - As denominações referidas nesse "caput" deverão ser de fácil compreensão e não poderão, de forma alguma levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 90 - Os produtos de origem animal embalados não poderão apresentar rótulo que:

I - utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento, forma de uso ou conservação do produto de origem animal;

II - utilize denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características e que possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano;

III - atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

IV - destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

V - ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

VI - ressalte qualidades que possam induzir o consumidor a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes;

VII - indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

VIII - aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

Art. 91 - Casos omissos neste Regulamento deverão seguir as demais exigências quanto a rotulagem, previstas em legislações pertinentes do Ministério da Agricultura, ANVISA ou INMETRO.

Art. 92 - A rotulagem destinada a embalagens de produtos de origem animal, transgênicos e orgânicos, deverão atender a Regulamento Técnico específico.

Art. 93 - As carcaças e partes de carcaças destinadas ao comércio "in natura" receberão obrigatoriamente o carimbo do SIM/POA.

Parágrafo único - Para a carimbagem referida neste artigo deverão ser utilizadas substâncias inócuas, de fórmula devidamente aprovada pelo SIM/POA.

Art. 94 - Os produtos condenados pelo SIM/POA deverão ser identificados com a palavra "CONDENADO - SIM/POA", estampada com tinta indelével através de carimbo com a forma e dimensões em centímetros de acordo com a imagem abaixo. Forma: elíptica no sentido vertical; Dizeres: número de registro do estabelecimento, isolado e encimado pelas iniciais SIM/POA e das palavras "Inspeção Municipal do MUNICÍPIO DE VENTANIA" colocados em sentidos horizontal e logo abaixo a palavra "Condenado" acompanhando a curva inferior da elipse; Dimensões de uso: 0,07m x 0,06m (7 por 6 centímetros) e será usado em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela inspeção, sendo aplicado com tinta verde.

Subseção III



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

Da Chancela

Art. 95 - O estabelecimento de produtos de origem animal registrado deverá apor nos seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Art. 96 - A chancela deve conter o número de registro do estabelecimento, as iniciais "SIM/POA", a classificação do estabelecimento, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado" e na parte superior as palavras "MUNICÍPIO DE VENTANIA".

§ 1º - 000/00 deverá ser substituído pelo número de registro do estabelecimento no SIM/POA e o xx deverá ser substituído pelas letras que classificam o estabelecimento, de acordo com o Art. 8º desse Regulamento. As letras deverão ser sempre em caixa alta. O formato, dimensões em centímetros e emprego devem ser os seguintes, de acordo com o caso:

- a) nos rótulos utilizados nessas circunstâncias deverão constar os endereços dos estabelecimentos produtores;
- b) os produtos embalados e que apresentem superfície de painel destinada a rotulagem área inferior a 10 (dez) cm² poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no art. 94, a exceção indicação da dominação da marca do produto e o número de registro no SIM/POA;
- c) o estabelecimento de origem animal registrado deverá apor nos seus produtos a chancela oficial do SIM/POA;
- d) as chancelas da Inspeção municipal de uso permitido do SIM/POA devem obedecer às especificações e dimensões oficiais, nos termos previstos nesse artigo.

I - Para carcaças ou quarto de grandes animais em condições de consumos e em carnes destinadas a industrialização posterior, aplicado externamente sobre as massas musculares.

000/00 - xx

Forma: elíptica no sentido horizontal;

Dizeres: número de registro do estabelecimento encimado da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "Inspeção Municipal do MUNICÍPIO DE VENTANIA" que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número, as iniciais SIM/POA acompanhando a curva inferior. Dimensões e uso: 0,07m x 0,05m (sete por cinco centímetros).

II - Para carcaça de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue: 000/00 - xx Forma: elíptica no sentido horizontal; Dizeres: número de registro do estabelecimento encimado da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "Inspeção Municipal do MUNICÍPIO DE VENTANIA" que acompanha a curva superior de elipse; logo abaixo do número, as iniciais SIM/POA acompanhando a curva inferior. Dimensões e uso: 0,05m x 0,03m (5 por três centímetros).

III - Para uso no rótulo de produtos de origem animal manipulados e/ou industrializados, inclusive doces, conservas, caixas ou engradados contendo ovos, pescados, mel e cera de abelha: 000/00 - xx Forma: circular; Dizeres: número de registro do estabelecimento encimado da palavra "inspeccionado", colocada horizontalmente e "Inspeção Municipal do MUNICÍPIO DE VENTANIA" que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número, as iniciais SIM/POA acompanhando a curva inferior. Dimensões e uso: rótulos de até 100 cm² - selo de 2 cm; rótulos entre 101 e 500 cm² - selo de 3 cm; rótulos acima de 501 cm² - selo de 4 cm.

IV - Para o uso no rótulo de produtos não comestíveis ou destinados a alimentação de animais: 000/00 - xx Forma: quadrada, permitindo ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos; Dizeres: número de registro do estabelecimento encimado da palavra "Inspeccionado", colocada horizontalmente e Inspeção Municipal do MUNICÍPIO DE VENTANIA" dispostos no sentido horizontal; logo abaixo, as iniciais SIM/POA.

Dimensões de uso: os lados terão a dimensão variada de 0,03m (três centímetro) a 0,15m (15 centímetros), cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem.

V - Para produtos de origem animal comestíveis, após reinspeção: 000/00 - xx

Forma: circular Dizeres: número de registro do estabelecimento isolado e encimado pelas iniciais SIM/POA, colocadas horizontalmente e de expressão "Inspeção municipal do MUNICÍPIO DE VENTANIA acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número, a expressão "Reinspeccionado" Dimensões e uso: rótulos de até 100 cm² - selo de 2 cm; rótulos entre 101 e 500 cm² - selo de 3 cm; rótulos acima de 501 cm² - selo de 4 cm. §2º O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do SIM/POA, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspeccionado pela autoridade competente.

Art. 97 - As chancelas da inspeção municipal, de uso permitido pelo SIM/POA, deverão obedecer, exatamente, as especificações e dimensões oficiais, respeitadas as formas, dizeres, tipo e corpo de letra, devendo ainda ser colocados em destaque, nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados nos termos previstos neste artigo, tomando-se como base o modelo acima.

Art. 98 - Para a confecção dos carimbos, o proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento deverá solicitar previa autorização à Coordenação do SIM/POA. §1º A confecção do carimbo deverá ser realizada por empresa legalizada.

§ 2º - Após confeccionados os carimbos, estes deverão ser entregues para vistoria, junto à Coordenação do SIM/POA.

§ 3º - O carimbo será confeccionado em forma de comodato, sendo de propriedade do SIM/POA.

Art. 99 - Os carimbos serão entregues mediante recibo e permanecerão sob a responsabilidade do médico veterinário incumbido pela Inspeção do estabelecimento.

Art. 100 - Quando ocorrer o encerramento das atividades, ou o cancelamento do registro no SIM/POA, o responsável pela inspeção deverá entregar ao médico veterinário do SIM/POA, mediante recibo, os carimbos e matrizes que contenham a chancela do SIM/POA.

Seção VI

Do Transporte e do trânsito

Art. 101 - As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser transportados em condições adequadas, que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos, protegidos de eventuais alterações do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

Parágrafo único - Os veículos de transporte pertencentes à empresa alimentícia, ou por esta contratado, deverão estar autorizados pelo órgão competente, observando-se as seguintes exigências:

I - os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, evitando-se a contaminação destes e do ar, pelos gases de combustão;

II - os veículos destinados ao transporte de alimentos, resfriados ou congelados, deverão dispor de meios que permitam, quando necessário, a verificação da umidade e temperatura, que deverão ser mantidas dentro dos níveis de segurança;

III - será tolerado o transporte de maneira isotérmica, somente para trajetos de curta distância e duração, que não permita a elevação da temperatura nos produtos em mais de 2°C;

IV - para fins de transporte, os produtos de origem animal deverão estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de ser embalagem individual ou coletiva;

V - quando o piso do veículo for protegido por estrado, estes deverão ser desmontáveis, laváveis e impermeáveis, a fim de permitir sua perfeita higienização;

VI - deverá existir local específico, destinado à higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, provido de água em abundância, preferencialmente sob pressão, e sistema de drenagem com calhas e ralos devidamente ligados à rede de esgoto.

Art. 102 - O trânsito de produtos de origem animal deverá ser realizado em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

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

§ 2º - O transportador deverá realizar um controle das entregas, com o roteiro, temperatura dos produtos e hora de saída da empresa fabricante, quilometragem rodada até o destino, hora da entrega e temperatura dos produtos na hora da entrega.

Art. 103 - Todos os produtos de origem animal em trânsito nas vias locais do município de Ventania deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, nos postos fiscais fixos ou volantes.

Seção VII Das Obrigações

Art. 104 - Sob pena de cassação do registro e/ou aplicação de outra penalidade prevista na legislação vigente, ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento o que é estabelecido no RIISPOA e demais normas regulamentadoras do ministério da agricultura, ADAPAR e Secretaria Municipal de Agricultura, obrigados a:

I - manter o estabelecimento em conformidade com as determinações deste Regulamento e normas complementares e correlatas;

II - cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento e normas complementares;

III - cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos, aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde, bem como das Secretarias da Agricultura e do Abastecimento e da Saúde do Estado do Paraná;

IV - fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

V - colocar à disposição do serviço de inspeção, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços;

VI - possuir responsável técnico, legalmente habilitado;

VII - acatar todas as determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

VIII - recolher, quando for o caso, os tributos, taxas, tarifas e/ou emolumentos existentes ou que vierem a ser instituídos, de acordo com a legislação vigente;

IX - quando solicitado, prestar informações e apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados;

X - encaminhar, através de meio digital, à Coordenação do SIM/POA, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, os relatórios de produção, de industrialização, de transporte, de comércio, mapas de abate /mapas nasográficos de abate e outros documentos que venham a ser exigidos pela inspeção sanitária e industrial;

XI - comunicar aos agentes da inspeção, com um mínimo de 12 (doze) horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e provável conclusão;

XII - comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 (trinta) dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento;

XIII - apresentar ao agente da inspeção, quando solicitado ou quando a lei determinar, a documentação sanitária dos animais;

XIV - utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;

XV - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas, especificando a procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino;

XVI - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XVII - os produtos para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos, e aqueles utilizados na higiene e desinfecção, deverão ser aprovados pelo Ministério da Saúde;

XVIII - manter à disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

XIX - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;

XX - substituir o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento, no prazo estipulado pela Resolução 1041/2013 do Conselho Federal de Medicina Veterinária ou outra categoria de classe que porventura seja o responsável técnico ou outra que vier a substituí-la;

XXI - fornecer aos agentes de inspeção, se necessário, transporte até o local dos trabalhos, quando estes se realizarem em lugar afastado do perímetro urbano;

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

XXIII - assegurar que os perigos associados à segurança dos alimentos produzidos no estabelecimento sejam identificados, avaliados e controlados, de tal modo que os produtos não causem dano direto ou indireto ao consumidor;

XXIV - recolher imediatamente os produtos elaborados e eventualmente expostos à venda, quando for constatado falha no processo fabricação que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

§ 1º - O pessoal colocado à disposição do SIM/POA subordina-se ao agente competente pela inspeção.

§ 2º - Os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos e destinados à execução dos serviços de inspeção, não se transferem patrimonialmente aos agentes de inspeção, que por eles são responsáveis.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO E SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 105 - A SMAPA através do SIM/POA estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e obrigações, bem como, as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis.

Art. 106 - O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana, ao meio ambiente e à sanidade animal desenvolvidos pelas SEMSA e SMAPA, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao Município de MUNICÍPIO DE VENTANIA, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 107 - Sujeitam-se à fiscalização industrial e sanitária os estabelecimentos e produtos relacionados nesse Regulamento. Parágrafo único. A fiscalização de que trata este Regulamento estende-se, em caráter supletivo, às casas atacadistas e varejistas.

Art. 108 - Estarão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento, e à fiscalização, os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 109 - Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em:

I - postos ou barreiras de fiscalização intermunicipais;

II - barreiras móveis de fiscalização.

Art. 110 - Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA, em barreiras de fiscalização fixas ou móveis, deverão condicionar a liberação dos produtos de origem animal, em trânsito e flagrados irregulares ou suspeitos de o serem, à notificação das exigências saneadoras ou mitigativas pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.

§ 1º - O cumprimento das determinações que condicionaram a liberação da matéria prima ou produtos de origem animal flagrados irregulares não obsta a atuação dos responsáveis.

§ 2º - Existindo risco mediato ou imediato à saúde pública ou não ocorrendo o comprometimento do responsável pelos produtos de origem animal irregulares, em promover as medidas saneadoras ou mitigativas determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá lavrar a apreensão dos produtos e, se for o caso condená-los, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste Regulamento.



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

Art. 111 - Para fins deste Regulamento, o médico veterinário fiscal competente é o médico veterinário lotado na Secretaria Municipal de Agricultura, adstrito à Coordenação ou Fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA e designado por Decreto expedido pelo Prefeito (a) Municipal, para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal. Parágrafo único. O médico veterinário fiscal terá carteira de identidade funcional, na qual constará a denominação do órgão emite, fotografia, nome e função.

Art. 112 - O médico veterinário fiscal, mediante apresentação da carteira funcional e no desempenho de suas funções terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local, ou instalação, onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins. Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais que, no procedimento fiscalizatório acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal, deverão estar aseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.

Art. 113 - Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da SMAPA notificará a SEMSA, bem como o Ministério Público, devendo para esse fim, estabelecer normas de atuação em conjunto.

Art. 114 - O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá, imediatamente, oficiar as autoridades da Defesa Sanitária Animal do Estado, da SEMSA ou outros órgãos competentes, sobre a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória que tiver conhecimento.

Art. 115 - Compete à Secretaria Municipal de Agricultura prover os recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA, sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos deste Regulamento.

CAPÍTULO V

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I Do Processo Administrativo Punitivo

Art. 116 - As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências, em consonância com a Lei Federal Nº 9.784, de 29 de Janeiro de 1999 a qual Regula o processo administrativo no âmbito da Administração Pública Federal e a Lei Federal Nº 13.869, de 5 de Setembro de 2019 Dispõe sobre os crimes de abuso de autoridade.

Art. 117 - O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em 3 (três) vias pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

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

II - data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

III - descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

IV - assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

V - local, data e hora da autuação;

VI - penalidades às quais o autuado está sujeito;

VII - prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

VIII - identificação e assinatura do médico veterinário fiscal autuante.

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

§ 2º - Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer local, encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 118 - O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

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

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

III - por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§ 1º - No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§ 2º - O Edital referido no inciso III deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

Art. 119 - Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o médico veterinário fiscal do SIM/POA dela regulamente o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.

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

Art. 120 - Os médicos veterinários fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 121 - Lavrado o Auto de Infração, o médico veterinário fiscal deverá:

I - fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o o prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II - vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao Município de VENTANIA.

Art. 122 - O autuado terá o prazo de 15 (quinze) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§ 1º - A intimação para defesa será realizada através dos seguintes meios: Pessoalmente; Por carta registrada, com aviso de recebimento; Através de qualquer meio eletrônico passível de confirmação de recebimento pela parte autuada.

§ 2º - A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA na Secretaria Municipal de Agricultura, a cujo quadro esteja vinculado.

§ 3º - Todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.

Art. 123 - A SMAPA, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá registrá-lo e remetê-lo ao coordenador do SIM/POA acompanhado de uma Certidão registrando o histórico do autuado quanto à observância das normas sanitárias do Município de VENTANIA.

Art. 124 - O coordenador do departamento do SIM/POA encaminhará os autos ao responsável, que deverá analisá-lo nos aspectos técnicos correlatos à autuação as medidas que concluir pertinentes, encaminhando-os ao Setor Jurídico do Município de VENTANIA.

Art. 125 - O Setor Jurídico da Prefeitura de VENTANIA apreciará os aspectos e procedimentos jurídicos relativos à fiscalização, sobre eles e sobre a defesa, caso houver, manifestando-se em parecer, devolvendo os autos ao coordenador do SIM/POA, a quem caberá, após efetivar eventuais medidas saneadoras.

Art. 126 - Compete ao Setor Jurídico proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absoluta ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão. Parágrafo único. Cabe ao Setor Jurídico promover a publicação no Diário Oficial do Município da sentença proferida, bem como encaminhá-la na íntegra ao autuado, acompanhados dos demais documentos pertinentes, alertando-o do prazo legal para apresentação de impugnação.



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

Art. 127 - Da sentença de primeira instância cabe recurso ao Comitê nomeado pelo Secretário da Agricultura do MUNICÍPIO DE VENTANIA/PR, em reunião extraordinária interposto no prazo de 10 (dez) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

Art. 128 - Os valores não pagos pelo infrator no prazo de 30 (trinta) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via Administrativa, correspondente a multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em dívida ativa, para cobrança judicial.

Seção II

Das Infrações e Sanções Administrativas

Art. 129 - Constitui infração, para efeitos deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

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

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

Art. 130 - Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem ou embarquem a ação dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou dos profissionais por ela legitimados às atividades previstas na legislação do SIM/POA.

Art. 131 - As infrações à Lei, a este Regulamento e às demais Normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único - Havendo indícios de a infração constituir crime ou contravenção, o SIM/POA deverá comunicar o órgão policial ou a autoridade competente.

Art. 132 - Para a imposição da pena e sua graduação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;

II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;

III - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;

IV - os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 133 - São circunstâncias atenuantes:

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

II - a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade de o agente entender o caráter ilícito do fato;

III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde ou economia públicas;

IV - ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato;

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

Art. 134 - São circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

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

III - ter o infrator coagido outrem a execução material da infração;

IV - ter a infração consequência calamitosa à saúde ou economia públicas; V - se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou economia públicas, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evitá-lo ou minorá-lo;

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

VII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, ou dos profissionais por ela legitimados a execução destas atividades.

Art. 135 - Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Art. 136 - Aos infratores a este Regulamento e demais normas complementares sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

I - advertência;

II - multa;

III - apreensão dos produtos;

IV - condenação ou destruição dos produtos;

V - suspensão das atividades do estabelecimento;

VI - interdição parcial do estabelecimento;

VII - interdição total do estabelecimento;

VIII - cancelamento do registro.

§ 1º - As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

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

§ 3º - Os produtos apreendidos e perdidos em favor do Município que apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados aos programas de Ação Social municipal.

§ 4º - Os produtos apreendidos, com risco de contaminação, ficarão sob a guarda de fiel depositário, preferencialmente, sob a responsabilidade de órgãos ou entidades públicas.

Art. 137 - A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovido de má-fé ou dolo.

Art. 138 - As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

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

§ 2º - O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de graduação estabelecidos nesta seção.

Art. 139 - A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

I - de 15% UFM a 3 UFM, nas faltas consideradas leves, quando:

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

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

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

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



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

- e) não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM/POA;
- f) não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;
- g) não manterem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;
- h) não dispuserem aos funcionários uniformes limpos ou completos;
- i) permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;
- j) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;
- k) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;
- l) permitirem o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;
- m) não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;
- n) emitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- o) não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;
- p) não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;
- q) utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substância odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- r) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- s) utilizarem água não potável no interior das instalações;
- t) não promoverem a utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA.
- II - de 4 UFM a 6 UFM, nas faltas consideradas moderadas, quando:**
- a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;
- b) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- c) não apresentarem a documentação atualizada relacionada a comprovação da saúde de seus funcionários;
- d) não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;
- e) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;
- f) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria prima ou ingrediente contendo parasitas, micro-organismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;
- g) utilizarem matérias primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminado;
- i) não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;
- j) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;
- k) embalsarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- l) realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo-os, bem como ao ar, ao risco de contaminação cruzada;
- m) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
- n) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;
- o) transportarem produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, a sua higiene e conservação;
- p) transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanentes desacompanhados de Certificados Sanitário visado pelo médico veterinário pela sua inspeção;
- q) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM/POA;
- r) não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários fiscais e servidores públicos dos órgãos competentes à inspeção ou fiscalização dos produtos de origem animal e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
- s) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM/POA;
- t) permitirem que funcionários sem uniformes ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;
- u) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias primas, materiais de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processa alimentos ou produtos de origem animal;
- v) permitirem o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;
- w) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;
- x) não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente.
- III - de 7 UFM a 9 UFM, nas faltas consideradas graves, quando:**
- a) reutilizarem ou reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
- b) não mantiverem à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou bacteriológicas ou quaisquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenamento ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- c) não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM/POA para este fim;
- d) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- e) realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal registrados no SIM/POA;



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

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

g) empregarem processos de matança não autorizados pelo SIM/POA;

h) não encaminharem no prazo determinados relatórios, mapas ou outro documento solicitado pelo SIM/POA e relacionado à sanidade ou a preservação da saúde pública;

i) promoverem medidas de erradicação de pragas, roedoras ou insetos nas dependências industriais através do uso não autorizado ou não;

j) supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;

k) impedirem, dificultarem ou embarçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e fiscalização dos médicos veterinários fiscais, servidores públicos integrantes de órgãos competentes ou profissionais legitimados pela Seagri ao desempenho das atividades de que trata este Regulamento e normas complementares.

IV - de 10 UFM a 13 UFM, nas faltas consideradas muito graves, quando:

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

b) abaterem animais na ausência de médico veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;

c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

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

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

f) não darem a devida destinação aos produtores condenados;

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

V - de 14 UFM a 16 UFM, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

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

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

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

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

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

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

g) desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no SIM/POA;

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

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

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

Art. 140 - O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de trinta (30) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo único - O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do presente Regulamento.

Art. 141 - A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:

I - forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;

II - forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

a) danificados por umidade ou fermentação;

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

c) rançosos, mofados ou bolorentos;

d) com características físicas ou organolépticas anormais;

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

III - apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;

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

V - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

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

§ 1º - Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em sentença pelo Gerente do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em três (03) vias, nele consignado:

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

II - a data, horário e local da apreensão;

III - a descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando:

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo.

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

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

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

VII - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

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

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

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

a) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

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

c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animais apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

§ 3º - O SIM/POA poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições a sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

Art. 142 - Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o médico veterinário fiscal do SIM/POA, após reinspeção, poderá:

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

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

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

Parágrafo único - O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM/POA.

Art. 143 - O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM/POA a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

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

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

Art. 144 - As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 145 - São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

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

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

Art. 146 - São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

I - modifiquem desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e médicos veterinários fiscais;

II - façam uso não autorizado da chancela oficial;

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

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

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

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

Art. 147 - São consideradas falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

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

II - utilizem denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 148 - A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

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

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

§ 1º - Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinado em sentença pelo coordenador SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (03) vias, nele consignando:

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

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

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

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo.

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

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

VI - o método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

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

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

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

Art. 149 - A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico sanitária.

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

§ 2º - Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença pelo Gerente do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignando:

I - a identificação do proprietário ou responsável;

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

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

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

V - a descrição detalhada da atividade suspensa;

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

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individuam;

d) função ou finalidade.

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

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

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

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

XI - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§ 3º - A revogação da suspensão será efetivada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA através de Termo de Visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

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

Art. 150 - A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

Art. 151 - A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

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

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

I - a identificação do proprietário ou responsável;

II - a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;

III - os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;

IV - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;

V - a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;

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

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

c) marca do fabricante, potência, entre outras informações que os individuam; função ou finalidade.

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

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

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

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

XI - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

§ 3º - A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação de outras penalidades.

Art. 152 - A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I - requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II - aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 153 - A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade se relacionar às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

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

II - comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM/POA ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;

III - desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo SIM/POA.

§ 1º - Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo Coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do estabelecimento em 3 (três) vias, nele consignando:

I - a identificação do proprietário ou responsável;

II - a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III - os motivos que fundamentam a interdição total;

IV - os dispositivos regulamentares que motivam a interdição, total;

V - o método e identificação do meio empregado para a interdição total;

VI - os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;

VII - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;

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

IX - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

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

Art. 154 - A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

I - requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II - aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 155 - A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I - resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II - funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA;

III - estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o descrito no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

CAPÍTULO VI



DIÁRIO OFICIAL

Atos do Município de Ventania

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 156 - Todos os produtos de origem animal com registro no SIM/POA deverão ser submetidos a análises laboratoriais, físico-químicas e microbiológicas, periódicas, conforme Norma Interna nº 02/2015 – DIPOA/DAS (Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), com frequência a ser determinada pelo fiscal do SIM/POA, de acordo com o risco sanitário do estabelecimento.

Art. 157 - Os fiscais do SIM/POA serão responsáveis por:

I - coletar e lacrar as amostras para análise fiscal dos produtos;

II - preencher corretamente o Termo de Coleta de Amostras;

III - para análises físico-químicas, as amostras deverão ser coletadas em triplicata.

Art. 158 - O estabelecimento é responsável por:

I - transportar as amostras ao laboratório dentro das condições de acondicionamento, temperatura e higiene que permitam preservar as qualidades tecnológicas intrínsecas ao produto;

II - Enviar as amostras fiscais coletadas ao laboratório oficial, credenciado ou acreditado, acompanhado do termo de coleta num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 159 - O resultado das análises laboratoriais deverá ser enviado ao SIM/POA imediatamente após sua liberação.

Art. 160 - No caso de extravio ou perda da amostra, ou a não apresentação do laudo ao SIM/POA no prazo máximo de 3 (três) dias após a emissão do resultado, ficará o estabelecimento sujeito às sanções previstas nesse Regulamento ou legislação que vier substituí-la, incluindo, se for o caso, a suspensão cautelar da comercialização do produto até a apresentação de nova análise de amostragem.

Art. 161 - Os custos das análises laboratoriais correrão por conta do estabelecimento fiscalizado.

Art. 162 - Deverão ser utilizados pelos laboratórios as mesmas metodologias de análises exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 163 - Poderão ser solicitadas todas as análises preconizadas pela legislação federal vigente, pertinente ao tipo de produto fiscalizado.

Art. 164 - O Termo de Coleta de Amostras para análise fiscal deverá observar as seguintes exigências:

I - a identificação do proprietário ou responsável;

II - a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III - denominação do produto conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou (Registro do Produto) RP;

IV - marca fantasia;

V - partida ou lote;

VI - data de fabricação e data de validade;

VII - quantidade (peso/volume);

VIII - temperatura no ato da coleta;

IX - lacre Oficial SIM/POA nº;

X - finalidade /tipo de análise a ser realizada;

XI - orientações gerais;

XII - declaração de coleta de amostras em triplicata, para análises físico-químicas;

XIII - ensaios solicitados: físico-químicas e microbiológicos;

XIV - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e assinatura de duas testemunhas, devendo o fato constar no respectivo auto;

XV - a identificação e assinatura do emitente - fiscal do SIM/POA responsável pela coleta.

Art. 165 - Além das análises laboratoriais dos produtos, poderá ser exigido:

I - análise físico-química e microbiológica da água;

II - verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários;

III - pesquisa de contaminantes ambientais, de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO VII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 166 - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará na necessidade de seu registro junto ao órgão competente, independente do registro do estabelecimento no SIM/POA.

Parágrafo único - A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, com acesso totalmente independente da área industrial, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por meio de óculo.

Art. 167 - Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que estiverem sujeitos à fiscalização do SIM/POA deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Art. 168 - Compete ao SIM/POA promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.

Art. 169 - O SIM/POA, quando possível, promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispendo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 170 - As autoridades da Saúde Pública, envolvidas na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal com registro no SIM/POA do MUNICÍPIO DE VENTANIA.

Art. 171 - A autoridade do SIM/POA deverá adotar e fazer cumprir, mediante atos complementares, normas técnicas próprias, preceitos e recomendações emanadas de organismos nacionais e internacionais, relativamente à proteção da saúde tendo em vista o consumo de produtos de origem animal.

Art. 172 - Quando a autoridade Municipal verificar que, além das penalidades por ela imposta, a infração cometida enseja a aplicação de outras de competência de distintos órgãos do Município, Estado ou da União, encaminhará o caso, mediante ofício aos respectivos órgãos para as medidas cabíveis.

Art. 173 - Os modelos de requerimentos, formulários, normas técnicas e outros documentos referidos neste Regulamento serão disponibilizados pelo SIM/POA.

Art. 174 - Este Regulamento aplica-se no que couber na Fábrica do Agricultor/Agroindústria Familiar.

Art. 175 - Para os casos omissos a este Regulamento, aplicar-se-á subsidiária ou supletivamente, no que couber, as normas Estaduais e Federais afins.

Art. 176 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO DO MUNICÍPIO DE VENTANIA, Estado do Paraná, em 28 de abril de 2023.

JOSÉ LUIZ BITTENCOURT

Prefeito Municipal