



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 1

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Diário Oficial Eletrônico do Município de Faxinal

Lei Municipal nº 1549/2012, 07 de março de 2012

Adilson José Silva Lino

Prefeito Municipal

Departamento Municipal de Licitação e compras

Setor responsável pela edição, publicação e assinatura digital

Avenida Brasil, 694, centro

CEP: 86840-000

Fone: (43) 3461-1332

Faxinal - PR

Email: diariooficial@faxinal.pr.gov.br

Site: www.faxinal.pr.gov.br

LICITAÇÃO E COMPRAS

AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 20/2015

Processo Administrativo de Compra nº 40/2015

OBJETO: AQUISIÇÃO DE COMPUTADOR, IMPRESSORAS E MÓVEIS PARA ESCRITÓRIO DESTINADOS À UTILIZAÇÃO DO DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E DEPARTAMENTO DE CONTABILIDADE DO MUNICÍPIO DE FAXINAL, conforme quantidades estimadas e especificações constantes do Anexo I, que integra o presente edital.

ABERTURA DOS ENVELOPES: às 14:00 horas do dia 01 de junho de 2015.

Informações Complementares e o Edital Completo poderão ser adquiridas na Avenida Brasil, 694 – Centro – Fone (43) 3461-1332 – Departamento de Compras e Licitações, ou através do site www.faxinal.pr.gov.br.

Prefeitura Municipal de Faxinal-PR, 19 de maio de 2015.

ADILSON JOSE SILVA LINO
Prefeito Municipal

Ilmo Sra.
DEBORAH MONIQUE FERNANDEZ
Representante Legal
DEBORAH MONIQUE FERNANDEZ – EIRELI - EPP,
CNPJ N° 17.330.640/0001-62
Endereço – Rua Princesa Izabel, n° 236 – Centro
Prudentópolis – Paraná.

Prezada Senhora,

Fica Vossa Senhoria **NOTIFICADO**, pela execução do **Contrato nº 1065/2014**, em desacordo com os prazos constantes no cronograma físico financeiro, do projeto básico, objeto da licitação, devendo Vossa Senhoria retomar imediatamente a obra, com o fito de dar continuidade, na obra, a qual encontra-se paralisada desde o dia 04 de Maio de 2015, com o fito de adequar-se à execução ao cronograma de execução exigido e também proposto pela empresa.

Alerta ainda, que com o atraso que está sendo provocado pela empresa contratada, denota-se a infrequecia do contrato, quanto ao prazo de execução da obra.

Ressalta-se que a empresa foi alertada verbalmente, porém não adotou providências quanto ao prazo de execução da obra, não havendo justificativa para tanto, caracterizando morosidade excessiva e total falta de interesse ou incapacidade operacional para continuar os serviços para que foi contratada, infringindo escancaradamente o contrato celebrado.

Em razão da irregularidade acima discriminada, vê-se que a **contratada não cumpriu com o que ficou pactuado no contrato 1065/2014.**

Ressalta-se que a situação acima narrada enseja a aplicação de diversas penalidades, contidas no contrato pactuado:

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

À **CONTRATADA** serão aplicadas penalidades pelo **CONTRATANTE** a serem apuradas na forma a saber:

a) multa de 0,1% (um décimo por cento) do valor contratual por dia consecutivo que exceder à data prevista para conclusão da obra;

b) multa de 0,1% (um décimo por cento) do valor contratual por dia de atraso na colocação de placas, conforme modelos fornecidos pelo **CONTRATANTE**, contados a partir do 10º dia da data da assinatura do contrato;

c) multa de 1% (um por cento) do valor contratual quando, por ação, omissão ou negligência, a **CONTRATADA** infringir qualquer das demais obrigações contratuais;

d) multa de 10% (dez por cento) do valor contratual quando a **CONTRATADA** ceder o Contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica sem autorização do **CONTRATANTE**, devendo reassumir a execução da obra no prazo máximo de 15 (quinze) dias, da data da aplicação da multa, sem prejuízo de outras sanções contratuais;

e) multa de 20% (vinte por cento) do valor contratual quando ocorrer rescisão do Contrato conforme o estabelecido na Cláusula Vigésima, Parágrafo Primeiro;

f) suspensão do direito de participar em licitações/contratos advindos de recursos do **CONTRATANTE**, ou de qualquer órgão da administração direta ou indireta, pelo prazo de até 2 (dois) anos, quando, por culpa da **CONTRATADA**, ocorrer a rescisão contratual ou declaração de inidoneidade, por prazo a ser estabelecido pelo **CONTRATANTE**, em conformidade com a gravidade da infração cometida pela **CONTRATADA**;

Parágrafo Primeiro

A multa será cobrada pelo **CONTRATANTE** de acordo com o estabelecido pela legislação pertinente. Caso a **CONTRATADA** não venha a recolher a multa devida dentro do prazo determinado, a mesma será descontada do valor das parcelas de pagamento vincendas ou será descontada do valor da garantia de execução e adicional se houver.

Parágrafo Segundo

As penalidades previstas no caput, poderão cumular-se e o montante das multas não poderá exceder a 30% (trinta por cento) do valor contratual e, também, não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA APLICAÇÃO DAS PENALIDADES

Quando forem verificadas situações, que ensejarem a aplicação das penalidades/multas, previstas na cláusula anterior, o **CONTRATANTE** dará início ao procedimento administrativo cabível, para apuração dos fatos e respectivas sanções se necessárias, mediante prévia notificação ao contratado dos atos a serem realizados.

Diante do exposto, **notificamos V.Sª** que, em virtude do não cumprimento da obrigação pactuada no **contrato nº 1065/2015**, notifique a empresa que se manifeste à respeito de descumprimento de cláusula contratual, configurada inexecução parcial das obrigações assumidas, sem qualquer justificativa plausível, caracterizando-se as condutas vedadas pela legislação vigente, que caso não sanadas caberá ao Município a abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades contratuais pactuadas, além de todas as sanções previstas nos artigos 87 e 88 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

Por fim, informa que é facultada a apresentação de Defesa Prévia, conforme previsto no artigo 87, § 2º da Lei nº 8.666/93, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação deste ato, findo o qual, a Administração decidirá pela abertura de processo administrativo pela aplicação da penalidade cabível. Outrossim, ficam os autos com vistas franqueadas à empresa para fins de direito.

Faxinal, 20 de Maio de 2015.

Adilson José Silva Lino
Prefeito Municipal

III TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 842/2013 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2013 – AQUISIÇÃO DE EMULSÃO ASFÁLTICA, DESTINADA A RECUPERAÇÃO DA MALHA VIÁRIA DO MUNICÍPIO DE FAXINAL.

O MUNICÍPIO DE FAXINAL, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede administrativa, situada à Avenida Brasil, 694 – Centro, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 75.771.295/0001-07, neste ato devidamente representando pelo Prefeito Municipal, em pleno exercício de seu mandato e funções, Sr. ADILSON JOSÉ SILVA LINO, brasileiro, portador da Cédula de Identidade RG sob o nº 4.934.668-9 e inscrito no CPF/MF sob o nº 830.049.399-91, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado a CASA DO ASFALTO DISTRIBUIDORA, INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ASFALTO LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 06.218.782/0001-16, neste ato, representada pelo Sr. MOACIR GASPARGAS, portador do RG nº 4.936.242-2 SSP/PR e inscrito no CPF nº 205.379.569-72, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, firmam este II TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 842/2013 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2013 – AQUISIÇÃO DE EMULSÃO ASFÁLTICA, DESTINADA A RECUPERAÇÃO DA MALHA VIÁRIA DO MUNICÍPIO DE FAXINAL, nos termos que seguem:

OBJETO:

O presente contrato tem por objeto a **AQUISIÇÃO DE EMULSÃO ASFÁLTICA, DESTINADA A RECUPERAÇÃO DA MALHA VIÁRIA DO MUNICÍPIO DE FAXINAL.**

CLÁUSULA PRIMEIRA:

Altera-se a cláusula Segunda do Contrato original do valor unitário do Item 1 que era de R\$ 1.117,00 (hum mil, cento e dezessete reais) para R\$ 1.447,18 (hum mil, quatrocentos e

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 2

ATOS DO PODER EXECUTIVO

quarenta e sete reais, dezoito centavos). Sendo o acréscimo em aproximadamente 29,56% devido ao reequilíbrio econômico financeiro, com base no artigo 65 inciso II alínea "d" da Lei Federal 8.666/93.

CLAUSULA SEGUNDA :

Devido ao Reequilíbrio Econômico Financeiro, altera-se o valor contratual descrito na cláusula segunda do contrato original que era de R\$ 167.550,00 (cento e sessenta mil, quinhentos e cinquenta reais), passando a ser de R\$ 175.474,32 (cento e setenta e cinco mil, quatrocentos e setenta e quatro reais e trinta e dois centavos)

CLÁUSULA TERCEIRA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas e permanecem inalteradas todas as demais cláusulas DO CONTRATO Nº 842/2013 – PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2013.

E por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma para um só efeito, juntamente com duas testemunhas.

Edifício da Prefeitura Municipal de Faxinal, Estado do Paraná, aos vinte e dois dias do mês de setembro do ano de dois mil e quatorze (18/05/2014).

ADILSON JOSÉ SILVA LINO
Prefeito Municipal

CASA DO ASFALTO DISTRIBUIDORA, INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ASFALTO LTDA

TESTEMUNHAS:

1. _____ RG. _____

2. _____ RG. _____

LEI N.º 1.887

SÚMULA: Autoriza a abertura de um Crédito Adicional Especial no orçamento do município de Faxinal, para o exercício de 2015 e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Faxinal, Estado do Paraná, aprovou e eu Prefeito Municipal, sanciono a seguinte:

Art. 1º. Fica o Executivo Municipal autorizado a abrir no orçamento geral do município, para o corrente exercício financeiro, um Crédito Adicional Especial na importância de até R\$. 4.500,00 (quatro mil e quinhentos reais), destinado a atender despesas não constantes do orçamento programa em execução, com a seguinte classificação:

Codificação	Descrição	Fonte	Valor - R\$.
07	SECRETARIA MUNICIPAL DE OBRAS E VIAÇÃO		
07.003	Departamento Rodoviário Municipal		
07.003.26.782.0034.2031	Manutenção do Serviço Rodoviário Municipal		
*	3.3.90.93.00.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES	EA 10007 4.180,61
*	3.3.90.93.00.00	INDENIZAÇÕES E RESTITUIÇÕES	E. 10007 319,39
		TOTAL	4.500,00

TOTAL GERAL 4.500,00

Art. 2º. Como recurso para abertura do crédito previsto no artigo anterior, fica o Executivo Municipal autorizado a se utilizar dos seguintes:

a) Superávit financeiro na fonte: EA 10007 (Transferência de Convênio Estadual nº 669/2013/Implantação Programa de Recuperação da Trafegabilidade de Estradas Rurais), apurado no encerramento do exercício anterior, em conformidade com o art. 43, § 1º, I, da Lei Federal nº 4.320/64;

b) Excesso de Arrecadação da fonte: E 10007 (Transferência de Convênio Estadual nº 669/2013/Implantação Programa de Recuperação da Trafegabilidade de Estradas Rurais), rubrica da receita: 1325.01.00.00 - na forma do Inciso II do § 1º do artigo 43 da Lei Federal nº 4.320/64.

Art. 3º. Fica incluído no Plano Plurianual/PPA e na Lei de Diretrizes Orçamentária/LDO da administração Pública do Município de Faxinal para o corrente exercício de 2015, as despesas objeto do presente Crédito Adicional Especial.

Art. 4º. Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Edifício da Prefeitura Municipal de Faxinal, Estado do Paraná, Gabinete do Prefeito, aos vinte dias do mês de maio do ano de dois mil e quinze.

ADILSON JOSÉ SILVA LINO

Prefeito Municipal

DECRETO Nº 6.312/2015

Regulamenta a Lei Municipal nº 1.843, de 09 de dezembro de 2014, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal para Serviços de Inspeção Municipal – SIM

O Prefeito Municipal de Faxinal, no uso de suas atribuições legais e na forma da Lei Orgânica do Município, do Plano Diretor (lei 1.672, de 18/06/13), do Código de Postura (Lei 1.677, de 18/06/13) e do SIM-Serviços de Inspeção Municipal (Lei 1.843, de 09/12/14).

DECRETA:

E
I
:

I. DAS NORMAS, PRINCÍPIOS, DEFINIÇÕES E ATRIBUIÇÕES DO SIM – SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE FAXINAL

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

Art. 2º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

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

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

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

Art. 3º - Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os animais destinados ao abate, à carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo Único – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 3

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 4º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) vinculado a Secretaria Municipal de Agricultura, do Município de Faxinal, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio Municipal.

§ 1º - A Secretaria Municipal de Agricultura do Município de Faxinal poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção Agropecuária (SUASA).

§ 2º - Após a adesão do SIM - Serviços de Inspeção Municipal ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constitui e regulamentou o SUASA.

§ 3º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Faxinal, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

§ 4º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 5º - As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

I - Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal comestível ou não e seus derivados;

II - Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

III - Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;

IV - Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;

V - Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

VI - Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VII - Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

VIII - Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

IX - Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva; e

X - Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 6º - O presente Regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território municipal.

Art. 7º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º - Nos estabelecimentos que constam neste Regulamento a inspeção será executada de forma periódica.

I - Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

Art. 8º - A inspeção industrial e higiênico-sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I - A inspeção ante e post-mortem das diferentes espécies animais;

II - A verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

III - A verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda;

IV - Os resultados dos exames microbiológicos, histológicos, toxicológicos, físico-químicos ou sensoriais e as respectivas práticas laboratoriais aplicadas nos laboratórios próprios ou conveniados dos estabelecimentos inspecionados, utilizados na verificação da conformidade dos seus processos de produção;

V - A verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários e contaminantes ambientais utilizados pelos estabelecimentos industriais;

VI - As informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

VII - O bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate.

Art. 9º - A concessão de inspeção pela Secretaria Municipal de Agricultura isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal.

Art. 10º - Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

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

II - **Análise fiscal:** análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pela inspeção Municipal;

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

IV - **Animais exóticos:** todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

V - **Animais silvestres:** Todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das jurisdicionais brasileiras;

VI - **Boas práticas de Fabricação - BPF:** Condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

VII - **Desinfecção:** procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

VIII - **Equivalência de Sistemas de Inspeção:** estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitem alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidas neste regulamento e de acordo com o SUASA - Sistema Unificado de Atenção Agropecuária.

IX - **Fiscalização:** Procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, cujo objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

X - **Higienização:** procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XI - **Inspeção:** atividade de fiscalização executada pela autoridade competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

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

XIII - **Legislação específica:** atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatos;

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

XV - **Memorial descritivo:** documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XVI - **Norma complementar:** ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVII - **Padrão de identidade:** conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XVIII - **Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO:** procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 4

ATOS DO PODER EXECUTIVO

sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XIX – **Produto de origem animal:** aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XX – **Produto de origem animal comestível:** produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXI – **Produto de origem animal não comestível:** produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXII – **Programas de autocontrole:** programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem Boas Práticas de Fabricação (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura.

XXIII – **Qualidade:** conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXIV – **Rastreabilidade:** capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXV – **Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ:** documento emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXVI – **Sanitização:** aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXVII – **Supervisão:** procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXVIII – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade agricultores familiares, de forma individual ou coletiva localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processo de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agro industrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

e) Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento dos produtos de abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) Estabelecimentos industriais de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

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

XXX – Equipamentos referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XXXI – Agro industrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, com

secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

II. CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 11 – Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

I – Para carnes e derivados;

II – Para pescado e derivados;

III – Para ovos e derivados;

IV – Para leite e derivados; e

V – Para produtos das abelhas e derivados.

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

Art. 12 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Propriedades Rurais, compreendendo Fazenda Leiteira e Estábulo Leiteiro;

II – Estabelecimentos Industriais, compreendendo Granja Leiteira, Usina para Beneficiamento, Fábrica para Laticínios, Queijaria e Entrepasto para Laticínios.

§ 1º - Entende-se por Propriedades Rurais aquelas destinadas à produção de leite para posterior processamento em estabelecimento industrial sob fiscalização e inspeção sanitária oficial.

I – As propriedade rurais devem atender às normas complementares.

§ 2º - Entende-se por Estabelecimentos Industriais os destinados à recepção, transferência, refrigeração, beneficiamento, industrialização, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, embalagem, rotulagem, acondicionamento, conservação, armazenagem e expedição de leite e seus derivados.

Art. 13 – Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

I – Granja Leiteira;

II – Usina de Beneficiamento;

III – Fábrica de Laticínios;

IV – Queijaria;

V – Entrepasto de Laticínios.

§ 1º - Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou associados.

§ 2º - Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3º - Entende-se por fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 4º - Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, ou de seus associados.

I – A propriedade rural, caracterizada por se situar em área rural do município, deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

II – A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto para Laticínios registrado no SIM, ou possuir estrutura própria de maturação em escala proporcional à produção da Queijaria, na qual será finalizado o processo produtivo com toalete, maturação, embalagem, rotulagem e armazenagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 5º - Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o Entrepasto de Laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

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

I – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais;

II – Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais;

III – Fábricas de produtos cárneos.

§ 1º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies de aves e outros pequenos animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais o que possui instalações, equipamentos e utensílios para o abate das diversas espécies de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, manipulação, industrialização, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição dos seus produtos e derivados sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º - Entende-se por fábricas de Produtos Cárneos o estabelecimento que possui instalações, equipamentos e utensílios para recepção, manipulação, elaboração,

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 5

ATOS DO PODER EXECUTIVO

conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos cárneos para fins de industrialização, com modificação de sua natureza e sabor, das diversas espécies animais de abate e, em todos os casos, possuir instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

Art. 15 – Os estabelecimentos de pescado são classificados em:

I – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado;

II – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

§ 1º – Entende-se por Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º – Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivales o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

Art. 16 – Os estabelecimentos de ovos e derivados:

Parágrafo Único – Entende-se por Estabelecimentos de Ovos Comerciais aquele destinado à recepção, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepósito já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 17 – Estabelecimento de extração e/ou Beneficiamento de produtos das abelhas:

§ 1º – Entende-se por Unidade de Extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, exclusivamente a granel, dos produtos das abelhas.

I – O estabelecimento poderá industrializar e embalar produtos das abelhas em pequenas embalagens, devendo para isso, dispor de instalações e equipamentos adequados para tal.
§ 2º – Permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênicas-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela Inspeção Municipal, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares e deverá ser relacionada junto ao SIM.

III. DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 18 – Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado na Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1º – O *Título de Registro* é o documento emitido pelo chefe do SIM ao estabelecimento, depois de cumpridas as exigências previstas no presente Regulamento.

Art. 19 – Devem ser registrados os seguintes estabelecimentos:

I – Granja Leiteira; Usina de Beneficiamento; Fábrica de Laticínios; Entrepósito de Laticínios.

II – Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais; Estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais; Fábrica de produtos cárneos.

III – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado; Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

IV – Estabelecimento de Ovos Comerciais e Derivados.

V – Unidade de extração e/ou Beneficiamento de Produtos das Abelhas.

§ 1º – A Queijaria quando ligada a Entrepósito de Laticínios deve ser registrada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º – Unidade de Extração de Produtos das Abelhas deve ser registrada junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 20 – O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade industrial, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 21 – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Municipal e as atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 22 – Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatório a apresentação dos seguintes documentos:

I – Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II – Laudo de aprovação prévia do terreno, realizado de acordo com instruções baixadas pela Secretaria Municipal de Agricultura;

III – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;

IV – Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competente que não se opõem à instalação do estabelecimento;

V – Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais;

VI – Planta baixa ou croquis das instalações, com lay-out dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;

VII – Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

VIII – Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

§ 1º – Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 23 – As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

I – Planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

II – Planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

§ 1º – As convenções de cores das plantas ou croqui devem seguir as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

§ 2º – Nos casos em que as dimensões dos estabelecimentos não permitam visualização nas escalas previstas em uma única prancha, estas podem ser redefinidas nas escalas imediatamente subsequentes.

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

Art. 24 – O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 25 – A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação municipal, desde que não colidam com exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 26 – Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, parte fins de registro e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise de água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§ 1º – Nos casos em que o estabelecimento é servido por rede de abastecimento, pública ou privada, as análises prévias da água de abastecimento não se fazem necessárias.

§ 2º – Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 27 – Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os *Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF* e de *Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO*, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

Art. 28 – Finalizadas as construções do projeto industrial aprovado, apresentados os documentos exigidos no presente Regulamento, a Inspeção Municipal deve instruir o processo com laudo final higiênico-sanitário e tecnológico do estabelecimento, sempre que possível acompanhado de registros fotográficos, com parecer conclusivo para registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 29 – Cumpridas as exigências do presente Regulamento será autorizado o funcionamento do estabelecimento e será instalado o Serviço de Inspeção, concomitantemente deverá ser encaminhada a emissão do Título de Registro no SIM.

Art. 30 – Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo Único – Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

IV. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 6

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 31 – O estabelecimento deverá ser instalado afastado da via pública, preferencialmente a 5 m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias-primas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entrada independente.

Parágrafo Único – As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanções.

Art. 32 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I – Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;

II – As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;

III – Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais adequadas em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

IV – A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

V – Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

VI – As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas, com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes e pisos arredondados e revestidos com o mesmo material de impermeabilização;

VII – As paredes deverão ser lisas de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si.

VIII – As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

IX – O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X – As janelas deverão ser caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45°), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI – Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas, não sendo recomendável o uso de pintura no forro das dependências onde as carcaças estiverem sendo manipuladas e que não receberam a proteção de embalagem, exceto quando houver a garantia de que a tinta usada é atóxica e que não existe a possibilidade de sua escamação;

XII – O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixado diretamente sobre vigas de concreto armado.

XIII – Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;

XIV – O telhado de meia-água é permitido, desde que possa ser mantido o pé direito à altura mínima de 3,00 m para as dependências correspondentes em novas construções, ou mínimas de 2,60 m em casos de construções já existentes, desde que aprovados os projetos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com exceção das salas de abate que deverão obedecer à altura mínima prevista neste Regulamento.

XV – O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;

XVI – Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "gressit", "Korodur", cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela inspeção;

XVII – Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XVIII – Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispostos equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XIX – A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XX – Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfumadas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XXI – As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com antoneiras de ferro;

XXII – Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais através de piletas e sífoes;

XXIII – A rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto industrial, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;

XXIV – Em abatedouros a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim;

XXV – O sangue quando não for terceirizado, será cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria;

XXVI – Não será permitido o retorno das águas servidas, permitindo-se a confluência da rede das águas servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico-sanitário;

XXVII – Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

XXVIII – Dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

XXIX – Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro;

XXX – Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXXI – Dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XXXII – Dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85°C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

XXXIII – A instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá as normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XXXIV – Nas seções onde são manipulados carnes e vísceras deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

XXXV – Possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento;

XXXVI – Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção e, de um modo geral, devem manter-se lisas as superfícies dos equipamentos que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas;

XXXVII – Os carros e/ou bandejas para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "não comestíveis".

Art. 33 – Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I – As dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da indústria, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

II – Dispor de uma única unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado, e acima de 8 trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF (Boas Práticas de Fabricação);

III – Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro;

IV – Estabelecimentos agroindustriais rural de pequeno porte com até 8 trabalhadores, são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade e acima

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 7

ATOS DO PODER EXECUTIVO

disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;

V – O sistema de lavagem de uniformes e outras devem atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem;

Art. 34 – Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 35 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo Único – As instalações e os equipamentos de que se tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento.

Art. 36 – O Estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produção para depois iniciar a outra.

Parágrafo Único – O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não seguirão as normas previstas neste Regulamento, devendo os mesmos seguir a legislação pertinente.

V. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 37 – Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo Único – O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênicos-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 38 – Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatório de água e fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º – Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º – Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 39 – Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 40 – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º – O uso de substâncias para o controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º – É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.

Art. 41 – Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo Único – Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 42 – A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo Único – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 43 – É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo Único – Deve ser prevista a separação de áreas ou definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 44 – Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que comecem contaminações de qualquer natureza.

Art. 45 – Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município.

§ 1º – Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

§ 2º – O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.

§ - Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.

Art. 46 – Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§ 1º – Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares;

§ 2º – O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 47 – Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 48 – Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 49 – Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

VI. DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 50 – Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigado a:

I – Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III – Dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – Dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

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

VIII – Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – Garantir o livre acesso de servidores a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

X – Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 8

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 51 – Cancelado o registro, os materiais pertencentes ao governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 52 – No caso de cancelamento de registro de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 53 – Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 54 – O Serviço de Inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1º - Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recibo para arquivo no Serviço de Inspeção.

§ 2º - A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal. (igual ao artigo 108)

Art. 55 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controle do processo produtivo e destino.

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

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

VII. INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS ESTABELECIMENTOS

1) Inspeção industrial e sanitária de carnes e derivados

Art. 56 – Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas a demais disposições do presente Regulamento.

§ 1º - O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§ 2º - O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

1.a – Inspeção Ante Mortem

Art. 57 – A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção.

§ 1º - Por ocasião da chegada de animais, a Inspeção deve verificar os documentos de procedência e julgar as condições físicas e sanitárias de cada lote, registrando em documento específico.

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote e aplicando-se ações de sanidade animal que cada caso exigir.

§ 3º - Quando da recepção de animais fora do horário normal de funcionamento ou na ausência de funcionário da Inspeção, desde que documentados e identificados, estes devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão a avaliação pela Inspeção.

I – Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias, só podem ser desembarcados na presença da Inspeção.

Art. 58 – Quando houver suspeita de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata determinada pelo setor competente pela sanidade animal, além das medidas já estabelecidas, cabe à Inspeção proceder como se segue:

I – Notificar ao setor competente pela sanidade animal;

II – Isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de sanidade animal a serem adotadas; e

III – Determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo setor competente.

Art. 59 – Nos casos em que no ato da Inspeção “ante mortem” os animais sejam suspeitos de zoonoses, enfermidades infecto-contagiosas ou tenham apresentado reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis. Parágrafo Único – No caso de suspeita de outras doenças não previstas no presente Regulamento, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 60 – 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. 61 – É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Parágrafo Único – O descanso, jejum e dieta hídrica dos animais devem atender às normas complementares.

Art. 62 - Além do exame por ocasião da chegada ao estabelecimento, os lotes de animais devem ser ainda examinados momentos antes do abate.

§ 1º - Este exame deve ser realizado preferencialmente pelo mesmo inspetor encarregado pela inspeção “post mortem”;

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se de acordo com as medidas estabelecidas no presente Regulamento e normas complementares.

Art. 63 – Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 64 – Deve ser evitado, a critério da Inspeção, o abate de:

I – Fêmeas em estado de gestação;

II – Aves que apresentem repleção do trato gastrintestinal.

Art. 65 – As fêmeas em gestação ou de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo Único – As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosa, caso em que julgadas de acordo como o presente Regulamento.

Art. 66 – Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo Único – No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas é permitido retirar os animais para tratamento.

Art. 67 – É proibido abate de suídeos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo Único – É permitido o abate de animais castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pelo setor competente.

Art. 68 – Quando no exame “ante mortem” forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que pelo presente Regulamento permita o aproveitamento condicional ou impliquem na condenação total do animal, o mesmo deve ser abatido ao final do abate ou em instalações próprias para este fim.

Art. 69 – Os animais de abate que apresentam alterações de temperatura, hipotermia ou hipertermia, podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, a critério da inspeção.

Parágrafo Único – O presente artigo não se aplica às espécies de abate em que não é realizada a termometria.

Art. 70 – A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção, em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da inspeção, para providenciar o sacrifício ou necropsia, bem como determinar as medidas que se façam necessárias.

Parágrafo Único – As necropsias devem ser realizadas em local específico.

Art. 71 – Quando a inspeção autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para a Necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, aprovado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º - No caso de animais mortos com suspeita de doença infecto-contagiosa deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º - Confirmada suspeita, o animal morto deve ser incinerado ou auto-clavado em equipamento próprio, público ou privado que permita a destruição do agente.

I – As aves necropsiadas podem ser encaminhadas ao setor ou estabelecimento que processa produtos não comestíveis.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 9

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 3º - Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 72 – A inspeção levará ao conhecimento do setor competente pela sanidade animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico aos laboratórios oficiais ou credenciados, conforme recomendações do setor em questão.

Art. 73 – O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia, respeitadas as particularidades das diferentes espécies de abate.

Parágrafo Único – Considerando-se as particularidades de cada espécie, deve ser realizada a necropsia sempre que a mortalidade registrada no lote de animais, até o momento do abate, for considerada superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério da inspeção.

Art. 74 – A inspeção “ante mortem” de répteis se aplica aos jacarés e quelônios.

§ 1º - Na inspeção “ante mortem” de jacarés, devem ser observados os seguintes critérios:

I – Quando apresentem estado de caquexia, devem ser abatidos em separado ou no final do processo normal de abate e condenados;

II – Quando oriundos de confinamento e apresentem lesões provenientes de canibalismo, podem ser afastados do abate para recuperação; e

III – Quando apresentem outras lesões ou afecções não provenientes de canibalismo, devem ser separados para melhor avaliação e destino.

§ 2º - Na inspeção “ante mortem” de quelônios, devem ser observados:

I – Os aspectos sanitários e nutricionais no casco;

II – A inspeção visual e tátil da carapaça, plastrão, pontes, narinas, olhos, pele e garras; e

III – A presença de secreções leitosas ou purulentas nas narinas, edemas generalizados dos membros, feridas e abrasões na pele, presença de ectoparasitas, letargia e dificuldade de movimentação, não retração dos apêndices quando manipulados, conjuntivites infecciosas, cerato-conjuntivites, ceratites, exoftalmia, ou outras doenças e afecções, devendo ser abatidos em separado.

Art. 75 – A inspeção “ante mortem” de anfíbios se aplica às rãs.

I – Na inspeção “ante mortem”, as rãs devem apresentar postura normal, olhos vivos, pele úmida e brilhante; e

II – Os animais que apresentem sinais de contusão ou esmagamento, edema generalizado, apatia, abdômen inchado, hemorragias pelas aberturas ou pele, manchas avermelhadas, ulcerações na pele, cabeça encolhida ou outras afecções, devem ser abatidos em separado.

Art. 76 – A inspeção de pescado abrange os procedimentos de depuração, insensibilização, sangria, abate e transporte de peixes de cultivo, realizados em propriedade rural, fazenda de cultivo ou equivalentes, considerando os preceitos de bem-estar animal e risco mínimo de veiculação e disseminação de doenças, e, ainda outros procedimentos equivalentes aos aplicados para as demais espécies animais de abate, definidos no presente Regulamento e em normas complementares.

Art. 77 – O estabelecimento é obrigatório a fornecer, previamente ao abate, a documentação necessária para a verificação pelo serviço de Inspeção das condições sanitárias do lote e programação de abate, constando dados referentes à rastreabilidade, número de animais ingressos no estabelecimento, procedência, espécie, sexo, idade, meio de transporte, hora de chegada e demais exigências previstas em legislação específica.

1.b – Processo de abate de animais

Art. 78 – Matança de emergência é o abate dos animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como dos que foram excluídos do abate normal, após exame “ante mortem”.

Parágrafo Único – Devem ser abatidos de emergência animais doentes, que apresentem sinais de doenças infecto-contagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outros estados, a critério da inspeção.

Art. 79 – Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, a inspeção realizará colheita de material para exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Parágrafo Único – Quando se tratar de animais com sinais clínicos neurológicos, a inspeção poderá realizar colheita de material para envio a laboratórios oficiais ou credenciados para diagnóstico, atendendo ao disposto em normas complementares.

Art. 80 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionário da Inspeção.

Art. 81 – São considerados impróprios para consumo os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos no presente Regulamento ou a critério da Inspeção.

Art. 82 – As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, liberadas, conforme previsto no presente Regulamento, a critério da Inspeção.

Art. 83 – Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a critério da inspeção.

Parágrafo Único – Nesses casos, a inspeção deve avaliar a quantidade de sangue retida na musculatura, fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado, rins, baço e do tecido subcutâneo, verificar se a face interna da pele está ressecada, avaliando ainda a presença de congestão hipostática, se a ferida de sangria tem ou não suas bordas infiltradas de sangue, a coloração da parede abdominal e odor no momento da evisceração, além de outros sinais e informações que obtenha, para julgar se a sangria e a evisceração foram ou não realizadas a tempo.

Art. 84 – Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º - Os métodos empregados para cada espécie animal devem ser aprovados pelo serviço de Inspeção Municipal, cujas especificações e procedimentos devem ser disciplinados em normas complementares.

§ 2º - É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos quando destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira.

I – O estabelecimento autorizado a realizar abate de animais para atender preceitos religiosos deverão dispor de instalações, equipamentos e utensílios adequados a esta finalidade e as operações deverão ser executadas em consonância com o disposto no presente Regulamento.

Art. 85 – Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, conforme normas complementares.

Parágrafo Único – O banho de aspersão pode ser dispensado atendendo às particularidades de cada espécie.

Art. 86 – A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo SIM.

Parágrafo Único – Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo previsto em normas complementares.

Art. 87 – As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I – A seco;

II – Após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação; ou

III – Outro processo autorizado pelo SIM.

Parágrafo Único – A depenação pode ser seguida ou não de imersão em substâncias adesivas.

Art. 88 – É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo SIM, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§ 1º - A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

§ 2º - É proibido o chamuscamento de suídeos sem escaldagem e depilações prévias.

§ 3º - Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo de SIM.

Art. 89 – A inspeção pode determinar a interrupção do abate ou a redução na velocidade de abate aprovada, sempre que julgar necessário, até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 90 – A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º - A evisceração não deve ser retardada.

§ 2º - Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas a critério da inspeção, de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 3º - A inspeção deve aplicar as medidas preconizadas neste regulamento, no caso de contaminação das carcaças no momento da evisceração.

Art. 91 – Quando se tratar de partes de carcaças destinadas ao consumo humano, estas devem manter correspondência com a carcaça ou grupo de carcaças e suas vísceras e não podem ser aproveitadas ou condenadas antes da avaliação da inspeção.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 10

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 1º - A cabeça, antes de removida do corpo do animal, deve ser marcada para permitir identificação com a respectiva carcaça e suas vísceras, respeitando-se as particularidades de cada espécie.

§ 2º - É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 92 - É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo SIM.

§ 1º - O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final, devendo ser monitorado regularmente por meio de análises laboratoriais.

§ 2º - É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo princípios religiosos.

Art. 93 - As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras específicas e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, colunas e pisos.

Parágrafo Único - É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 94 - É proibido recolher novamente às câmaras, sem conhecimento e avaliação da inspeção, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo, desta forma, acarretar perdas de suas características originais de conservação.

Art. 95 - A inspeção deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infecto-contagiosas, no sentido de evitar contaminação cruzadas.

1.c - Inspeção Post Mortem - Aspectos gerais

Art. 96 - A inspeção post mortem consiste no exame da carcaça, cavidades, órgãos, vísceras, tecidos linfonodos, realizada por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 97 - Todos os órgãos, vísceras e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 98 - Toda carcaça, parte de carcaça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para o consumo devem ser assinalados pela inspeção e julgados após exame completo.

§ 1º - Tais carcaças partem de carcaça e órgãos não podem ser subdivididos ou removidos para outro local, sem autorização expressa da inspeção.

§ 2º - Quando se tratar de doenças infecto-contagiosas, o destino dado aos órgãos não deve ser mais brando do que aquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º - A carcaça parte de carcaças, ou órgãos condenados ficam sequestrados pela inspeção e são conduzidos ao destino adequado por meio de chutes, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º - Todo material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pela inspeção quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que forem transportados para transformação em outro estabelecimento.

Art. 99 - As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbo previstos no presente Regulamento, sob supervisão da inspeção.

Parágrafo Único - Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lombrões e pescados, respeitado as particularidades de cada espécie.

Art. 100 - O Serviço de Inspeção nos estabelecimentos de abate deve disponibilizar aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

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

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

Art. 101 - É proibida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame da inspeção.

Art. 102 - Após a divisão da carcaça em duas metades ao longo da coluna vertebral, a Inspeção deve examinar visualmente as faces medial e lateral das meias-carcaças, com ênfase na observação da pele, serosa abdominal e torácica, superfícies ósseas expostas, linfonodos superficiais e a medula espinhal, respeitada as particularidades de cada espécie.

Art. 103 - Durante os procedimentos de inspeção ante e post mortem, o julgamento dos casos não previstos no presente Regulamento fica a critério da inspeção, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da sanidade animal.

Parágrafo Único - Quando houver dúvida sobre o diagnóstico a ser firmado, deve ser colhido material e encaminhado para exame laboratorial.

Art. 104 - Devem ser condenadas as carcaças, partes das carcaças e órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça.

I - Devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;

II - Devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - Devem ser destinadas a tratamento pelo calor, a critério da inspeção, as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em vários órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;

IV - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;

V - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 105 - Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose ou lesões localizadas nos locais de eleição com repercussão no estado geral da carcaça.

I - Quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de condenados os órgãos lesados;

II - Quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada para esterilização pelo calor, depois da remoção e condenação da língua e seus linfonodos;

III - Quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontram-se em boas condições de nutrição, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas;

IV - Devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 106 - Deve ser condenada a carcaça de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§ 1º - A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares ou pleurais em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, porém sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao tratamento pelo calor, a critério da inspeção.

§ 2º - Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas afetadas.

§ 3º - Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 107 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar toxinfecção, infecção ou intoxicação alimentar.

Art. 108 - Animais que tiverem reagido positivamente a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente e suas carcaças, órgãos e vísceras devem ser encaminhados de acordo com avaliação da inspeção.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças de animais sorologicamente positivos, quando em estado febril no exame ante mortem.

§ 2º - Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da inspeção, as carcaças que apresentem lesões localizadas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

§ 3º - Devem ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue de animais que tenham apresentado reação positiva a teste diagnóstico, mesmo na ausência de lesões indicativas de brucelose, podendo a carcaça ser liberada para consumo em natureza.

Art. 109 - Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais em estado de caquexia.

Art. 110 - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - Não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 11

ATOS DO PODER EXECUTIVO

II – Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III – Uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente iniciado a desinfecção;

IV – Recomenda-se para desinfecção o emprego de uma solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V – Devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI – Todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

VII – A água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para o esgoto.

Art. 111 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais acometidos de Carbúnculo sintomático.

Art. 112 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhado de alterações musculares.

§ 1º - Pode ser destinada a salga, tratamento pelo calor ou condenação total, a critério da inspeção, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

§ 2º - Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta e com exsudação e sejam provenientes de animais que tenham sido abatidos quando em estado febril.

Art. 113 – Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças, órgãos e vísceras com aspecto repugnante, congestas, com coloração anormal ou com degenerações.

Parágrafo Único – São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 114 – Devem ser condenados as carcaças, órgãos e vísceras sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo Único – Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério de inspeção Municipal, as carcaças, órgãos e vísceras de animais mal sangrados.

Art. 115 – Devem ser condenados os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica.

Parágrafo Único – Podem ser liberadas as carcaças, desde que não haja comprometimento das mesmas.

Art. 116 – Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 117 – A carcaça parte de carcaça ou órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza, devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, suas partes ou órgãos devem ser destinadas à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa das áreas contaminadas, as carcaças, partes de carcaça ou órgão podem ser liberadas.

§ 3º No caso de aves e logomorfos, devem ser condenados os cortes que entrarem em contato com o piso e materiais estranhos em qualquer fase do processo.

Art. 118 – Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§ 1º - Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentarem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas as áreas atingidas.

§ 2º - Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenada às áreas atingidas.

Art. 119 – Devem ser condenadas as carcaças que no exame post mortem apresentem edema generalizado.

Parágrafo Único – Nos casos discretos e localizados devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 120 – Devem ser condenadas as carcaças de animais parasitados por Oesophagostomum sp, quando houver caquexia.

Parágrafo Único – Podem ser liberados os intestinos ou partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 121 – Euritrematose – devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero Eurytrema.

Art. 122 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais parasitados por Fasciola hepática, quando houver caquexia ou icterícia.

Art. 123 – Gestão – devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

§ 1º - A fim de atender hábitos regionais, a inspeção pode liberar para consumo, fetos bovinos que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, desde que estes e as fêmeas das quais procedam apresentem bom estado sanitário.

§ 2º - É proibido o emprego de carne de fetos na elaboração de produtos cárneos.

Art. 124 – Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 125 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo Único – Podem ser liberados órgãos e vísceras que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 126 – Devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem icterícia.

Parágrafo Único – Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art. 127 – Devem ser condenadas as carcaças provenientes de animais sacrificados após a ingestão acidental de produtos tóxicos ou em virtude de tratamento por substância medicamentosa.

§ 1º - Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério da inspeção.

§ 2º - Nos casos em que fique evidenciada a falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência do uso de drogas, a inspeção pode sequestrar os lotes de animais ou produtos até que sejam realizadas análises laboratoriais que permitam decisão acerca de sua destinação.

Art. 128 – Lesões cardíacas – devem ser condenados os corações de miocardite, endocardite e pericardite.

§ 1º - Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério da inspeção, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.

§ 2º - Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério da inspeção.

Art. 129 – Lesões renais – devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infecto-contagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo Único – Excetuando-se os casos de lesões relacionadas a doenças infecto-contagiosas, dependendo da extensão da lesão, deve-se condenar a área atingida, liberando-se o restante do rim e a respectiva carcaça.

Art. 130 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

I – No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor;

II – No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 131 – Magreza – podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, as carcaças, órgãos e vísceras de animais livres de qualquer processo patológico, a critério da inspeção.

Art. 132 – Devem ser condenadas ou destinadas à esterilização pelo calor, a critério da inspeção, as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 12

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 1º - Podem ser liberadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§ 2º - As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º - As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§ 4º - O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

§ 5º - É proibido o emprego de glândula mamária na elaboração de produtos cárneos.

Art. 133 – Devem ser condenadas as partes de carcaças ou órgãos invadidos por larvas.

Art. 134 – Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

Parágrafo Único – Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos e vísceras também devem ser condenados.

Art. 135 – Devem ser condenados os órgãos, vísceras e partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 136 – Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor, as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção.

Art. 137 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por *Sarcocystis* spp.

§ 1º - Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º - Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada à pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 138 – Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

Parágrafo Único – Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 139 – Teleangiectasia maculosa do fígado – devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada.

Parágrafo Único – Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas.

Art. 140 – As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I – No exame ante mortem o animal apresentar-se febril;

II – For acompanhada de caquexia;

III – Apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV – Apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;

V – Apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI – Apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII – Apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raído ou estrelado em mais de um local de eleição;

VIII – Existir tuberculose generalizada caseosa ou calcificada, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º - A tuberculose é considerada generalizada quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

§ 2º - As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas às áreas atingidas, quando:

I – Os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II – Existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º - Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do caput do presente artigo.

§ 4º - Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas às áreas atingidas.

§ 5º - Devem ser condenadas as partes das carcaças ou órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 141 – Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere o presente Regulamento, os produtos devem ser submetidos, a critério da inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I – Pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – Salga em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumê), em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias;

III – Pelo calor, por meio de:

a) Pasteurização em temperatura de 76,6°C (setenta e seis graus e seis décimos de graus Celsius) no centro térmico da peça, por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) Fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte um graus Celsius);

c) Esterilização pelo calor úmido, com um valor de F₀ igual ou maior que 3 (três) ou a redução de 12 (doze) ciclos logaritmos (12 log10) de *Clostridium botulinum*, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º - A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§ 2º - Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e Municípios.

§ 3º - Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pela inspeção, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso.

1.d – Inspeção Post Mortem de Aves e Logomorfos

Art. 142 – Na inspeção de aves e logomorfos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos nos artigos anteriores sobre aspectos Gerais, além dos que se consignam a seguir e em normas complementares.

Art. 143 – Quando os países importadores exigirem a presença de vísceras torácicas aderentes à carcaça, a inspeção ante mortem deve ser executada individualmente e a post mortem limitada aos caracteres externos das carcaças e exame das vísceras abdominais.

Art. 144 – As aves que, no exame post mortem, apresentem lesões ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, leucoses, influenza aviária, doença de Newcastle, bronquite infecciosa, hepatite por corpúsculo de inclusão, cólera aviária, doença de gumboro, septicemia em geral, aspergilose, candidíase, síndromes hemorrágicas, erisipela, estafilococose, listeriose, doença de Marek, diátese exsudativa e clamidiose devem ser totalmente condenadas.

Parágrafo Único – Aves portadoras de laringotraqueíte infecciosa, criptosporidiose, tifoze aviária, pulose, paratifoze, coccidiose, ente ohepatite, histomoníase, espiroquetose, coriza infecciosa, boubá aviária, micoplasmose, sinovite infecciosa quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza pronunciada, devem ser condenadas.

Art. 145 – As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, cooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascética, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas com o seguinte critério:

I – Quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão devem ser condenadas apenas as partes afetadas;

II – Quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e vísceras devem ser totalmente condenadas.

Art. 146 – Nos casos de endo e ecto parasitoses quando não houver repercussão na carcaça, as vísceras ou partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 147 – Devem ser condenadas totalmente as carcaças e vísceras com lesões provenientes de canibalismo com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça.

Parágrafo Único – Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da parte acometida.

Art. 148 – Devem ser totalmente condenadas as carcaças e vísceras de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as devido à escaldagem excessiva.

Parágrafo Único – As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e das vísceras.

Art. 149 – Devem ser condenadas as aves, inclusive de caça, que apresentem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 150 – As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos que, na inspeção post mortem, apresentem lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 13

ATOS DO PODER EXECUTIVO

tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose devem ser condenadas.

Art. 151 – As carcaças de lagomorfos que apresentem lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose podem ter aproveitamento parcial, removendo-se as partes lesadas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 152 – As carcaças, órgãos e vísceras de lagomorfos com ocorrência de endo e ectoparasitos transmissíveis ao homem ou aos animais, ou com comprometimento da carcaça, devem ser condenados.

Parágrafo Único – Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas as vísceras ou partes afetadas.

Art. 153 – Na avaliação dos atributos de frescor de lagomorfos, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – Anfíbio – carne de rã:

1. Odor suave e característico da espécie;
2. Cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. Ausências de lesões e elementos estranhos; e
4. Textura firme, elástica e suculenta.

II – Répteis:

1.a carne de jacaré deve apresentar odor da espécie, cor branca rosada, ausência de lesões e elementos estranhos e textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente; e

2.a carne de quelônios deve apresentar odor próprio e suave, cor característica da espécie, livre de manchas escuras e textura firme, elástica e tenra.

§ 1º - As características sensoriais a que se refere o presente artigo são extensivas, no que forem aplicáveis às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º - O pescado deve ser avaliado por pessoal capacitado, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação, de acordo com normas complementares.

§ 3º - Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames complementares, físico-químicos ou microbiológicos.

1.e – Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 154 – Na inspeção de bovídeos, aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 155 – Hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de bovinos acometidos dessas doenças.

Art. 156 – Cisticercose bovina – devem ser condenadas as carcaças com infecções intensas por *Cysticercus bovis*.

§ 1º - Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em 3 (três) locais de eleição, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§ 2º - Permite-se, depois de removidas as áreas atingidas, o aproveitamento condicional das carcaças e demais tecidos envolvidos, nas seguintes situações:

I – Esterilização pelo calor ou pasteurização, quando forem observado mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

II – Tratamento pelo frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias ou salga em salmoura com no mínimo 24ºBe (vinte e quatro graus Baumé) em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias quando for observado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição;

III – Podem ser aproveitadas para consumo humano as carcaças que apresentem 1 (um) único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte.

§ 3º O diafragma, seus pilares e o esôfago, assim como outros pontos passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto nas normas complementares.

1.f – Inspeção Post mortem de Equídeos

Art. 157 – Na inspeção de equídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 158 – Meningite cérebro-espinal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de equídeos acometidos dessas doenças.

Art. 159 – Anemia infecciosa equina – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras quando observadas lesões indicativas de um processo agudo.

Parágrafo Único – Quando se tratar de uma infecção crônica, as carcaças podem ser liberadas para consumo, desde que não apresentem sinais de icterícia, depois de removidos os órgãos alterados.

Art. 160 – Mormo – devem ser condenadas as carcaças, órgãos e vísceras de animais nos quais, em que forem constatadas lesões indicativas da ocorrência de mormo.

I – Quando identificadas as lesões na inspeção post mortem, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo setor competente pela sanidade do animal.

II – Devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e desinfecção pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhadas ao serviço médico como medida de precaução;

III – Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos, vísceras e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

1.g – Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 161 – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 162 – Cenurose – devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de *Coenurus cerebralis*, quando acompanhadas de caquexia.

Parágrafo Único – Os órgãos afetados, cérebro ou medula espinhal, devem sempre ser condenados.

§ 1º - Entende-se por infecção intensa quando são encontrados cistos localizados em 2 (dois) ou mais locais de eleição, como masseteres, língua, esôfago ou coração, sendo que obrigatoriamente 1 (um) local deve ser a musculatura da carcaça.

§ 2º - Permite-se, depois de removidas as partes atingidas, a esterilização pelo calor das carcaças e demais tecidos envolvidos, quando forem observados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

§ 3º - A carcaça pode ser liberada para consumo depois de removida a parte atingida, quando for observado no máximo 1 (um) cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição.

Art. 163 – Linfadenite caseosa - devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1º - As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 3º - As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 4º - Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

1.h – Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 164 – Na inspeção de pescado aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 165 – Nas espécies de pescado para abate, são realizados na inspeção post mortem de rotina:

I – Observação dos caracteres sensoriais e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;

II – Exame de cabeça, narinas e olhos;

III – Exames visual e tátil do casco, carapaça, plastrão e pontes;

IV – Exame dos órgãos internos e da cavidade onde estão inseridos; e

V – Exame geral da carcaça, serosas e musculatura superficial e profunda acessível.

Art. 166 – Entende-se por pescado os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

§ 1º Os dispositivos previstos no presente Regulamento são extensivos aos gastrópodes terrestres destinados à alimentação humana.

§ 2º O pescado deve ser obrigatoriamente identificado com a denominação comum da espécie, respeitando-se a nomenclatura regional, sendo facultada a utilização do nome científico.

Art. 167 – Considera-se como pescado íntegro, em natureza, apenas o pescado fresco.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 14

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 1º - Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou método de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundante.

§ 2º - O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 168 – O pescado, depois de submetido ao congelamento, deve ser mantido em câmara frigorífica que possua condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a -18°C (dezoito graus Celsius negativo) no seu centro térmico, com exceção das espécies congeladas em salmoura destinadas à elaboração de conservas, que podem ser mantidas a temperaturas não superiores a -9°C (nove graus Celsius negativos) no seu centro térmico.

§ 1º - O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos e em condições apropriados, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado.

I – Uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco;

II – Desde que atendidas às condições de conservação exigidas para o pescado fresco, o pescado poderá ser submetido ao recongelamento.

Art. 169 – No transporte de espécies de pescado vivas devem ser atendidos os conceitos de segurança e bem-estar animal, estabelecido em normas complementares.

Art. 170 – Qualquer que seja o meio de transporte utilizado para o pescado fresco, respeitadas as peculiaridades das diferentes espécies, este deve ser realizado em veículos ou contentores isotérmicos, acondicionado em recipientes impermeáveis, lisos e de fácil higienização, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundante.

Art. 171 – O pescado congelado, com exceção daquele congelado em salmoura e destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, deve, durante o transporte, ser mantido a uma temperatura constante não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos), em todos os pontos do produto, tolerando-se um aumento de até 3°C (três graus Celsius).

Art. 172 – É obrigatória a lavagem prévia do pescado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, respeitadas as particularidades das espécies, com água corrente sob pressão suficiente para promover a limpeza, remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 173 – Para preservação da inocuidade e qualidade do produto, respeitadas as particularidades das espécies, sempre que necessário o Serviço de Inspeção de Inspeção Municipal exigirá a sangria e a evisceração do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização.

Art. 174 – Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as peculiaridades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I – Peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, ocupando toda a cavidade orbitária;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado;

i) odor próprio, característico da espécie.

II – Crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígido, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.

III – Moluscos:

a) bivalves:

1. Devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2. Odor próprio e suave;

3. Carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:

1. Pele lisa e úmida;

2. Olhos vivos, proeminentes nas órbitas;

3. Carne firme e elástica;

4. Ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e

5. Odor próprio.

c) Gastrópodes:

1. Carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;

2. Odor próprio e suave; e

3. Devem ser preservados vivos e vigorosos.

Art. 175 – As determinações sensoriais, físicas, químicas e microbiológicas para caracterização da identidade, qualidade e inocuidade do pescado, seus produtos e derivados devem ser estabelecidas em normas complementares.

Art. 176 – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado, do congelado e do descongelado deve ser realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhe for aplicável.

Art. 177 – Considera-se impróprio para o consumo humano, o pescado:

I – Em mau estado de conservação e de aspecto repugnante;

II – Que apresente coloração, odor ou sabor anormal;

III – Portador de lesões, doenças ou substâncias que possam prejudicar a saúde do consumidor;

IV – Que apresente infecção muscular maciça por parasitas;

V – Tratado por antissépticos ou conservadores não autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

VI – Recolhido já morto, salvo quando capturado em operações de pesca;

VII – Que apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

VIII – Apresente outras alterações que o tornem impróprio, a juízo da inspeção; ou

IX – Quando não se enquadrar nos limites estabelecidos em normas específicas para o pescado fresco.

Parágrafo Único – O pescado nas condições deste artigo deve ser condenado, identificado, desnaturado e descaracterizado visualmente, podendo ser transformado em produto não comestível, considerando os riscos de sua utilização e de acordo com o disposto em norma de destinação.

Art. 178 – É vedado a recepção e o processo do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 179 – Permite-se o aproveitamento condicional, conforme as normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, do pescado que se apresentar:

I – Injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados; ou

II – Proveniente de águas suspeitas de contaminação ou poluídas, considerando os tipos e níveis de contaminação informados pelos órgãos competentes.

Art. 180 – Nos estabelecimentos de pescado é obrigatória a verificação visual da presença de parasitas.

Parágrafo Único – O monitoramento deste procedimento deve ser executado por funcionário do estabelecimento e comprovados por registros auditáveis, utilizando-se de um plano de amostragem representativo do lote, levando-se em consideração o tipo de pescado, área geográfica e sua utilização, realizada com base nos procedimentos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, incluindo, se necessário, a transiluminação.

Art. 181 – Nos casos de aproveitamento condicional o pescado deve ser submetido, a critério da inspeção, a um dos seguintes tratamentos:

I – Congelamento;

II – Salga; e

III – Calor.

Art. 182 – Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas com risco para a saúde pública não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo Único – Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico descrito, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal, com respaldo científico.

Art. 183 – O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local apropriado, com instalações específicas, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

1.i – Inspeção Post Mortem de Suídeos

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 15

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 184 – Na inspeção de suídeos aplicam-se os dispositivos cabíveis estabelecidos na Seção Inspeção Post Mortem – Aspectos Gerais, além dos que se consignam nesta subseção e em normas complementares.

Art. 185 – Afecções de pele – as carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas ou outras dermatites, podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas às áreas acometidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único – As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 186 – Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§ 1º - As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas à pasteurização.

§ 2º - As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 187 – Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo *Cysticercus cellulosae*.

§ 1º - Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em quantidades superiores à infecção considerada leve, após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º - Entende-se por infecção leve a presença de 1 (um) cisto vivo ou 2 (dois) cistos calcificados após incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 3º - Nos casos de infecção leve, as carcaças podem ser destinadas para aproveitamento condicional, devendo-se realizar um dos seguintes tratamentos:

I – frio em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II – esterilização pelo calor;

III – salga em salmoura saturada em peças de no máximo 2,5kg (dois e meio quilogramas), por no mínimo 21 (vinte e um) dias.

§ 4º - As carcaças que apresentem um único cisto calcificado podem ser aproveitadas para consumo humano, depois de removidas e condenadas às partes atingidas.

§ 5º - Os órgãos, com exceção da língua, coração, porções musculares do esôfago e os tecidos adiposos, podem ser liberados após exame, desde que considerados isentos de infecção.

§ 6º - Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

§ 7º - Os procedimentos para a pesquisa de cisticercos nos locais de eleição devem atender ao disposto em normas complementares.

Art. 188 – Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido cadastrados, quando for comprovado, por meio de testes específicos a presença de forte odor sexual.

Parágrafo único – As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 189 – Erisipela – devem ser abatidos em separado os suídeos que apresentem casos agudos, com eritemas cutâneos difusos detectados na inspeção ante mortem.

§ 1º - Nos casos previstos no caput deste artigo, bem como nos animais com múltiplas lesões de pele ou artrite complicadas por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico, as carcaças devem ser totalmente condenadas.

§ 2º - Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada para pasteurização, após condenação do órgão ou partes atingidas.

§ 3º - No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada para pasteurização, após remoção da área atingida.

Art. 190 – As carcaças de suínos que apresentem lesões granulomatosas localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

Parágrafo único – As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinados à esterilização pelo calor, após condenação das partes atingidas.

Art. 191 – Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidas de peste suína.

§ 1º - Quando os rins e linfonodos revelem lesões duvidosas e, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total.

§ 2º - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente em condenação total.

§ 3º - Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas às partes acometidas.

Art. 192 – Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento térmico pelo frio, as carcaças acometidas de *Trichinella spiralis*.

Parágrafo único – O tratamento térmico pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I – por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II – por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III – por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

Art. 193 – Todos os suídeos que morrerem asfixados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

1.j – Outros aspectos relativos ao Abate

Art. 194 – Os rins destinados ao preparo de produtos cárneos devem ser previamente abertos e a seguir abundantemente lavados.

Art. 195 – No coração das espécies em que se fizer necessária a aplicação de incisões para realização da inspeção, deve-se verificar a existência de coágulos sanguíneos, os quais devem ser retirados.

Art. 196 – A inspeção deve determinar medidas especiais quanto às condições de retirada e subseqüentes cuidados para aproveitamento do encéfalo.

Art. 197 – Os estômagos de ruminantes destinados à alimentação humana devem ser rigorosamente lavados imediatamente após o esvaziamento.

§ 1º - Na fase de pré-cozimento, permite-se o branqueamento de estômagos de ruminantes pelo emprego de peróxido de hidrogênio, cal ou sua combinação com carbonato de sódio, além de outras substâncias aprovadas pelo órgão competente da Saúde e permitidas pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água, depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

§ 2º - permite-se a extração da mucosa do abomao para produção de coelho.

Art. 198 – Entende-se por produtos de triparia as vísceras abdominais consideradas como envoltórios naturais, tais como o estômago, intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

Parágrafo único – Podem ainda ser utilizados como envoltórios o peritônio parietal, o epíplon e a pele de suíno, devidamente depilada.

Art. 199 – Os produtos de triparia não podem ser empregados como matéria-prima na composição de produtos cárneos, sendo permitido seu uso apenas como envoltório natural para produtos cárneos embutidos.

§ 1º - Para seu aproveitamento é necessário que sejam raspados e lavados, considerando-se como processos de conservação a dessecação, a salga ou outros aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º - Permite-se o tratamento dos intestinos com coadjuvantes de tecnologia, desde que aprovados pelo órgão competente da Saúde e permitidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, devendo os mesmos ser lavados com água depois do tratamento, para remoção total do produto empregado.

Art. 200 – Os produtos de triparia destinados ao consumo e à produção de envoltórios devem ser inspecionados, principalmente quanto à sua integridade, estado de conservação e toalete.

Art. 201 – É proibido o uso de tonsilas, glândulas salivares, ovários, baço, testículo, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima para o preparo de produtos cárneos.

Art. 202 – Permite-se o aproveitamento de glândulas e outros órgãos, cartilagens, mucosas e bile das diversas espécies animais de abate como matéria-prima destinada à elaboração de enzimas e produtos opoterápicos, bem como de sangue fetal para a obtenção de soro, desde que disponham de instalações e equipamentos apropriados observados as disposições da legislação específica.

2) Inspeção Industrial e sanitária de ovos e derivados

Art. 203 – Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

Parágrafo único – Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

Art. 204 – Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 16

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 205 – Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

Art. 206 – Os ovos recebidos no Estabelecimento de Ovos Comerciais devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas relacionados ou cadastrados junto ao serviço oficial competente.

§ 1º - Os estabelecimentos de Ovos Comerciais devem manter uma relação atualizada dos fornecedores.

§ 2º Os ovos recebidos nestes estabelecimentos devem chegar devidamente identificados e acompanhados de uma ficha de procedência, de acordo com o modelo estabelecido em normas complementares.

Art. 207 – Após a classificação dos ovos, o estabelecimento deve manter registros auditáveis e disponíveis ao Serviço de Inspeção.

Parágrafo Único – Os registros devem abranger dados de rastreabilidade, quantidade de ovos classificados por categoria de qualidade e de peso e outros controles, conforme exigência do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 208 – Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pela inspeção:

- I – garantir condições de higiene em todas as etapas do processo;
- II – armazenar e utilizar embalagens de maneira a assegurar a inocuidade do produto;
- III – realizar exame pela ovoscopia em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade;
- IV – medir a altura da câmara de ar com instrumentos específicos;
- V – classificar e pesar os ovos em equipamentos específicos;
- VI – executar os programas de autocontrole; e
- VII – implantar programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução.

Art. 209 – Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias "A" e "B", de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo Único – A classificação dos ovos por peso deve atender as normas específicas.

Art. 210 – Ovos da categoria "A" devem apresentar as seguintes características qualitativas:

- I – casca e cutícula de forma normal, lisa, limpas, intactas;
- II – Câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;
- III – gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, sem contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;
- IV – clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e
- V – cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 211 – Ovos da categoria "B" devem apresentar as seguintes características:

- I – ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria "A";
 - II – ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou
 - III – ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.
- a) estes ovos devem ser reclassificados em local específico, previamente ao processo de lavagem, acondicionados e identificados.
- Parágrafo Único – Os ovos da categoria "B" serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 212 – Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização, tão rapidamente quanto possível.

Art. 213 – É proibida a utilização de ovos sujos trincados para a fabricação de produtos de ovos.

I – é proibida a lavagem de ovos sujos trincados.

Art. 214 – Os ovos destinados para a produção de produtos de ovos devem ser previamente lavados e secos antes de serem processados.

Art. 215 – Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as grandes variações de temperatura.

Art. 216 – São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

- I – alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II – mumificação ou que estejam secos por outra causa;
- III – podridão vermelha, negra ou branca;
- IV – contaminação por fungos, externa ou internamente;

V – cor, odor ou sabor anormal;

VI – sujidades externas por materiais estercoais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VII – rompimento da casca e que estiverem sujos;

VIII – rompimento da casca e das membranas testáceas;

IX – contaminação por substâncias tóxicas; ou

X – presente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

Parágrafo Único – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

Art. 217 – Os ovos considerados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, podendo ser aproveitados para uso não comestível, desde que a industrialização seja realizada em instalações apropriadas e sejam atendidas as especificações do produto não comestível que será fabricado.

Art. 218 – É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I – ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e

II – ovos de espécies diferentes.

Art. 219 – Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

3) Inspeção Industrial e sanitária de leite e derivados

Art. 220 – A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos; e

IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 221 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 222 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 223 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 224 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 225 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 226 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle veterinário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – regime de criação;

II – manejo nutricional;

III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;

IV – Controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;

V – Qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;

VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais da ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;

VII – manejo e higiene da ordenha;

VIII – condições de saúde dos ordenhadores para realização de suas funções, com comprovação documental;

IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e

X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo Único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 17

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 227 – Os diversos setores da Secretaria Municipal de agricultura, respeitando-se as suas competências, atuarão em conjunto para verificar, sempre que necessário, a execução dos controles referidos no artigo anterior.

Art. 228 – O Serviço de Inspeção Municipal colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 229 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º - Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º - O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em normas complementares.

§ 3º - O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 230 – Entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite, para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo Único – Excepcionalmente, o tanque comunitário poderá ser instalado fora da propriedade rural, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 231 – É proibida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite.

Art. 232 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III – estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;

IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 233 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

§ 1º - para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

§ 2º - É permitido o transporte do leite em latões da propriedade até a instalação industrial, onde o mesmo será processado, desde que conservado em temperatura de até 4°C e garanta a sua rastreabilidade.

Art. 234 – Após a captação do leite cru na propriedade rural, é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados ou relacionados no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 235 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade de matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 236 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I – contagem de células somáticas (CCS);

II – contagem bacteriana total (CBT);

III – composição centesimal;

IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e

V – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo Único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, para a colheita de amostras.

Art. 237 – Considera-se leite normal o produto que apresente:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);

V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

VIII – densidade relativa à 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressas em g/ml; e

IX – índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,531°C (quinhentos e trinta e um milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§ 1º - Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§ 2º - O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 3º - O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 238 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);

II – temperatura;

III – teste do álcool/alizarol;

IV – acidez titulável;

V – densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);

VI – teor de gordura;

VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;

VIII – Índice crioscópico;

IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e

XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 239 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo Único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, a empresa receptora será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 240 – A inspeção Municipal, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 241 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I – provenha de propriedade interdita por setor competente da Secretaria Municipal da Agricultura;

II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – revele presença de colostro; ou

V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 242 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I – não atenda aos padrões para leite normal;

II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 18

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo Único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 243 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal:

I – pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§ 1º - Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, estabelecido em normas complementares.

§ 2º - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 244 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo Único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 245 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

Art. 246 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§ 1º Considera-se aparelhagem própria àquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§ 2º - O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3º - É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 247 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigo à saúde pública decorrente de microorganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogeneização da temperatura do leite, em aparelhagem própria; e

II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a sessenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º - Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada equivalência ao processo.

§ 3º - É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º - O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).

§ 5º - Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I – Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenamento em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento.

II – Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);

III – Pasteurização lenta do leite pré-ensvasado, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

§ 7º - O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§ 8º - É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 248 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (Cento e trinta a cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

§ 2º É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 249 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo Único – Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 250 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I – conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

II – conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III – refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);

V – entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e

VI – estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 251 – O leite termicamente processado para o consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º - Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite, embalagens conforme estabelece este Regulamento.

§ 2º - O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em qualquer estabelecimento de leite e derivados desde que tenha estrutura adequada para essa operação e não interfira nas demais operações do estabelecimento, conforme previsto no presente Regulamento.

Art. 252 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo Único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não-isotérmicos e sem unidade frigorífica instalada, desde que garantam a manutenção de temperatura no local de entrega não superior há 7°C (sete graus Celsius).

Art. 253 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo direto em todo território municipal, nos termos da legislação.

Art. 254 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 255 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 256 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 257 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo Único – Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 258 - Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

4) Inspeção industrial e sanitária de produtos das abelhas e derivados

Art. 259 – A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 19

ATOS DO PODER EXECUTIVO

I – da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;

II – do processamento, da armazenagem e da expedição; e

III – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 260 – As análises de produtos das abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares e legislação específica, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 261 – O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de des cristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e demais dispositivos constantes em normas complementares.

Art. 262 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;

II – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicos-sanitários e tecnológicos; ou

III – a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

§ 1º - Em se tratando de mel e mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 2º - Em se tratando de pólen apícola, pólen das abelhas sem ferrão, própolis e própolis das abelhas sem ferrão são também considerados alterados os que evidenciem flora microbiana capaz de alterá-los.

§ 3º - Em se tratando de geléia real, é também considerada alterada a que evidencie conservação inadequada, indícios de colheita realizada após 72 (setenta e duas) horas, flora microbiana capaz de alterá-la e a presença de microrganismos patogênicos.

Art. 263 – São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

I – características sensoriais anormais;

II – matéria-prima em desacordo com exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;

III – a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênicos-sanitários e tecnológicos; ou

IV – microrganismos patogênicos.

Parágrafo Único – Em se tratando de composto de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados alterados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos que não atendam às exigências do órgão competente.

Art. 264 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os produtos das abelhas que:

I – apresentem substâncias que alterem a sua composição original;

II – apresentem aditivos;

III – apresentem características de obtenção a partir de alimentação artificial das abelhas;

IV – houver a subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;

V – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de ouro;

VI – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

VII – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

Parágrafo Único – Em se tratando de mel e mel de abelhas sem ferrão é também considerados fraudados os que evidenciem a adição de açúcares.

Art. 265 – São considerados fraudados (adulterados ou falsificados) os derivados de produtos das abelhas que:

I – forem de um tipo e se apresentem rotulados como de outro;

II – apresentem adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou

III – tenham sido elaborados a partir de matéria-prima imprópria para processamento.

§ 1º - Em se tratando de composto de produtos das abelhas sem adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem a presença de aditivos ou quaisquer outros ingredientes não permitidos.

§ 2º - Em se tratando de compostos de produtos das abelhas com adição de ingredientes, são também considerados fraudados os que evidenciem o uso de ingredientes permitidos em quantidade acima do limite estabelecido em legislação específica.

Art. 266 – Os produtos das abelhas e derivados alterados, fraudados ou impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, podem ter aproveitamento condicional quando previstos em normas complementares.

Art. 267 – Os estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de

informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal e conforme normas complementares.

Art. 268 – Os produtos das abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

VIII. DOS ESTABELECIMENTOS PARA ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO PARA MÉDIOS E GRANDES ANIMAIS

Art. 269 – Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§ 1º - O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitados as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º - O tipo de abate referido acima poderá ser realizado em sistema de trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 270 – Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 271 – O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera de animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.

§ 1º - Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a bucharia e triparia poderá ser na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§ 2º - Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas neste Regulamento.

Art. 272 – Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pelo inspetor sanitário antes de serem insensibilizados.

Art. 273 – Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 274 – Os animais, com exceção dos ovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 275 – Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 276 – Em todos os locais onde são realizadas as operações deverão dispor de lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 277 – A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05 m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 278 – Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85°C em abundância para higienização das mesas.

Art. 279 – A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaletas, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 280 – As operações de sangria, esfolagem e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 281 – No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção, para o resfriamento.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 20

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 282 – Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 283 – O trilho, quando necessário, na sala de abate terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfola, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Parágrafo Único – Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 284 – Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construído em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 285 – As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Art. 286 – A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 287 – As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 288 – A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Parágrafo Único – No caso de abate estacionário a seção de bucharia e triparia poderá ser na mesma sala de matança, após a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 289 – Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos à seção de bucharia e triparia.

Art. 290 – O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 291 – Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 292 – Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 293 – As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir as regulamentações específicas e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária.

Parágrafo Único – Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderá ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

IX. DAS FÁBRICAS PARA PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 294 – Fábrica de produtos cárneos é o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sem dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

Art. 295 – Operações é tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

Art. 296 – Produto cárneo são as massas musculares maturados e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais sob inspeção veterinária.

Art. 297 – O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de desossa e processamento; seção de envoltórios; seção de condimentos e ingredientes; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem e embalagem secundária; seção de expedição; e seção de sub-produtos.

Parágrafo Único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de

expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 298 – Os trilhos, quando necessários, serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

Art. 299 – A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira, que a matéria-prima não transmite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 300 – Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 301 – A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 302 – Deve existir no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob-hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 303 – As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12º (doze graus centígrados negativos).

§ 1º - As câmaras de congelados, quando necessárias, serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopeinés metálicos.

§ 2º - Nas câmaras de congelamentos não é permitido o uso de estrados de madeira.

§ 3º - Em certos casos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 304 – Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos, os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 305 – O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 306 – A manipulação e processamento poderão ser executados na sala de desossa desde que não traga prejuízos às outras operações e para a higiene e sanidade.

§ 1º - O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º - O espaço para processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanque de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável.

§ 3º - A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 307 – O resfriamento das massas deverá ser realizado em cisternas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

Parágrafo Único – Quando houver espaço suficiente no sistema de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

Art. 308 – A seção de preparação de envoltórios naturais servirá como local para a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade, podendo servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Parágrafo Único – A preparação dos envoltórios, lavagem, retirada do sal e desinfecção poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenada nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente a desossa e ao processamento.

Art. 309 – A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento e manipulação de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§ 1º - A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

§ 2º - Caso possuir área suficiente à seção de preparação de condimentos servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 21

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 3º - Para preparação de condimentos deverá ter equipamentos como balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas etc.

Art. 310 – Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 311 – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

Art. 312 – A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.
Parágrafo Único – Para fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos, destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 313 – A seção de cozimento e banha pode ter como equipamentos tanques de aço inoxidável, estufas a vapor, mesas inóx, exaustores.

Art. 314 – Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 315 – A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 316 – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 317 – A sessão de resfriamento dos produtos prontos deverá estar equipada com sistema de resfriamento, para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§ 1º - A seção de resfriamento dos produtos será, de preferência, contígua à expedição de processamento sendo que a temperatura deverá permanecer entre 2 a 5°C.

§ 2º - Na seção de resfriamento dos produtos prontos, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, serão toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 318 – Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Art. 319 – O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc, necessitará de câmara de cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no Registro dos produtos e rótulos aprovado e registrado no serviço de inspeção.

Art. 320 – A seção de cura poderá possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a unidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 321 – Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Art. 322 – Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

Art. 323 – O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

Parágrafo Único – O fatiamento poderá ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 324 – O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art. 325 – O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 326 – A seção de embalagem secundária será anexada à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Parágrafo Único – A operação de rotulagem e embalagem secundária poderá ser realizada na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 327 – A lavagem dos equipamentos e outros poderão ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

Art. 328 – Para bovinos toma-se como referência a proporção de 100 litros de água por cabeça abatida.

Art. 329 – Deverá ter espaço para depósitos de uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc.

X. DOS ESTABELECIMENTOS PARA OVOS

Art. 330 – Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 331 – O estabelecimento deverá ter sala para recepção e seleção de ovos; sala para classificação, envase e armazenagem do produto embalado; depósito para material de envase e rotulagem; sala para embalagem secundária, estocagem e expedição; sendo que a lavagem de recipientes, bandeja ou similares poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento.

Parágrafo Único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o depósito de material de envase e rotulagem poderá ser na seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 332 – As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura.

Art. 333 – O pé direito mínimo será de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

Art. 334 – Os equipamentos basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pela inspeção.

Art. 335 – É vedado alterar as características dos equipamentos sem a autorização da inspeção.

Art. 336 – O almoxarifado, quando necessário, será em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como embalagens, desde que separados dos outros materiais.

XI. UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO PARA PRODUTOS DAS ABELHAS

Art. 337 – Estabelecimento para extração e beneficiamento de produtos das abelhas é o estabelecimento destinado à extração, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de mel, cera e outros produtos das abelhas, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

Parágrafo Único – permite-se a utilização de Unidade de Extração Móvel de Produtos das Abelhas montada em veículo, provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, operando em locais previamente aprovados pela inspeção, que atendam às condições estabelecidas em normas complementares.

Art. 338 – O estabelecimento deverá ser localizado afastado da área de terreno onde se situam as colmeias de produção.

Art. 339 – Ter dependência de recepção de sobre caixas com favos.

Art. 340 – Ter dependências, podendo ser concomitantes, para extração, filtração, classificação, beneficiamento, decantação, descristalização, classificação e envase do produto, sendo que nesta seção e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, poderão ser realizadas as análises de rotina, desde que as demais operações não sejam simultaneamente.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 22

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 341 – Ter dependência para as operações de rotulagem, embalagem secundária, armazenagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 342 – Os equipamentos e utensílios basicamente compõem-se de garfos ou facas desoperculadoras, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, baldes, tanque de descristalização, quando for o caso.

§ 1º - Os filtros de tela devem ser de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 2º - As tubulações devem ser em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

§ 3º - Não serão admitidos equipamentos construídos ou revestidos com epóxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

Art. 343 – O pé-direito deverá ter 3 m (três metros), porém será aceito pé-direito a partir de 2,6 m (dois metros e sessenta centímetros), desde que tenha boa iluminação e ventilação.

Art. 344 – A passagem das sobre caixas com favos da sala de recepção para a sala de extração deverá ser feita através de óculo e não por porta comum.

Art. 345 – A porta de entrada para a sala de extração e beneficiamento, que não poderá ser a mesma porta de entrada da sala de recepção, deverá possuir barreira sanitária.

Art. 346 – O almoxarifado, quando necessário, deverá ser em local apropriado e fora das instalações do estabelecimento, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

Art. 347 – As análises de rotina deverão estar em acordo com a legislação vigente sobre identidade e qualidade do produto.

Art. 348 – Para cada extração (safra/produzidor) deverá ser retirada uma amostra para realização de análises complementar, segundo regulamento técnico específico para cada produto e outras que venham a ser determinadas em legislação específica, oficialmente adotada pelo Serviço de Inspeção.

XII. DOS ESTABELECIMENTOS PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 349 – Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I – Granja Leiteira;

II – Usina de Beneficiamento;

III – Fábricas de Laticínios;

IV – Queijaria;

V – Entrepasto de Laticínios.

§ 1º - Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite para o consumo humano direto e à elaboração de derivados lácteos, a partir de leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

§ 2º - Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento que tem por finalidade principal a recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite destinado ao consumo humano direto.

§ 3º - Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

§ 4º - Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou de seus associados.

I – Propriedade rural deve ser reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

II – A Queijaria deve estar obrigatoriamente vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado no Serviço de Inspeção Municipal ou possuir estrutura de maturação própria, sendo que este caso a Queijaria será registrada, em escala proporcional à produção da Queijaria, no qual será finalizado o processo produtivo com toaleta, maturação, embalagem e rotulagem do queijo, garantindo-se a rastreabilidade.

§ 5º - Entende-se por Entrepasto de Laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos.

I – Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

Art. 350 – Os estabelecimentos para leite e derivados devem atender ainda as seguintes condições, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, dispo de:

I – Granja Leiteira:

a) instalações e equipamentos apropriados para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais;

b) dependência para pré-beneficiamento e envase de leite para o consumo humano direto;

c) dependência para a manipulação e fabricação, que pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria rural de pequeno porte, pode ser usada à mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;

d) refrigerador a placas, tubular ou equivalente, para refrigeração rápida do leite, sendo permitido, entre outros, o uso de tanque de expansão, ou similares;

e) equipamento para pasteurização, rápido ou lento;

Parágrafo Único – O protocolo para realização dos testes será estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção;

f) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;

g) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;

h) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

- Pistola para álcool alizarol;
- Acidímetro Dornic;
- Termo lacto densímetro;
- Termômetro

i) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelos serviços de inspeção.

II – Usina de Beneficiamento:

a) dependência para recepção de matéria-prima;

b) dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite para o consumo humano direto;

c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite permitido, entre outros, o tanque de expansão ou similares;

d) equipamento para pasteurização, rápido ou lento;

Parágrafo Único – O protocolo para realização dos testes será estabelecido caso a caso pelo SIM, podendo consistir em até um máximo de 10 amostras e 4 semanas, coletadas pelo serviço de inspeção.

e) o envase do leite pode ser automático, semi-automático ou similar e a pasteurização lenta realizada antes ou após o envase;

f) câmara frigorífica dimensionada de acordo com a produção;

g) laboratório para análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

- Pistola para álcool alizarol;
- Acidímetro Dornic;
- Termo lacto densímetro;
- Termômetro

h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do leite beneficiado serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

III – Fábrica de Laticínios:

a) dependência para recepção de matéria-prima;

b) dependências para manipulação e fabricação, podendo ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis;

c) refrigerador a placas, tubular ou equipamento equivalente para refrigeração rápida do leite, incluído o uso de tanque de expansão, ou similar, nos casos em que a refrigeração seja necessária;

d) equipamento para pasteurização do leite, rápida ou lenta;

e) câmaras frigoríficas, quando necessárias, para salga ou secagem, maturação, estocagem e congelamento, com equipamentos para controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos fabricados;

f) dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição;

g) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

- Pistola para álcool alizarol;
- Acidímetro Dornic;
- Termo lacto densímetro;
- Termômetro;

h) as análises micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle dos derivados do leite serão executadas mensalmente em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

IV – Queijarias:

a) instalações isoladas fisicamente do local de ordenha;

b) dependência para fabricação de queijo;

c) dependência para estocagem e expedição do produto até o Entrepasto de Laticínio quando não houver estrutura para maturação e estocagem na própria queijaria;

d) para as queijarias não relacionadas a Entrepastos:

- Dependência e equipamentos adequados para as operações de toaleta, maturação, fatiamento, fracionamento, embalagem, estocagem dos queijos;
- Câmaras frigoríficas, quando necessárias, para a maturação e estocagem de queijos, com instrumentos controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos;

e) laboratório para as análises de rotina do leite cru com os seguintes equipamentos:

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 23

ATOS DO PODER EXECUTIVO

a. Acidímetro Dornic;

b. Termômetro

h) Realizar análises semestrais, micro-biológicas e físico-químicas de auto-controle do queijo em laboratórios credenciados pelo serviço de inspeção.

V – Entrepasto de Laticínios:

a) dependência para recepção e classificação das matérias-primas e produtos semi-acabados;

b) dependência e equipamentos adequados para as operações de recepção, toalete, maturação, fracionamento, embalagem, estocagem e expedição de derivados lácteos;

c) câmaras frigoríficas para a maturação e estocagem de queijos ou de outros derivados lácteos, com instrumentos de controle da temperatura e da umidade relativa do ar, de acordo com o processo de fabricação e as especificações técnicas dos derivados lácteos.

§ 1º - Sempre que uma Usina de Beneficiamento realizar também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração, Fábrica de Laticínios ou Entrepasto de Laticínios, devem ser atendidas as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 2º - Sempre que uma Fábrica de Laticínios realizarem também as atividades previstas para o Posto de Refrigeração ou Entrepasto de Laticínios deve ser atendida as exigências estabelecidas no presente Regulamento.

§ 3º - Todos os estabelecimentos em que, no processo de fabricação, seja utilizada injeção direta de vapor ou produto tenha contato direto com água aquecida por vapor, devem possuir equipamentos apropriados para a produção de vapor de grau culinário.

§ 4º - A Queijaria pode ser vinculada a um Entrepasto de Laticínios registrado, sendo o mesmo co-responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles.

§ 5º - A queijaria não relacionada a um Entrepasto de Laticínios registrado será responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho, de qualidade da matéria-prima e de autocontroles e deverá possuir as instalações e equipamentos necessários conforme o presente Regulamento.

Art. 351 – Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem registrar diariamente a produção, entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, incluindo soro de leite, leite e permeado, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

§ 1º - Para fins de rastreabilidade da origem do leite, as pessoas físicas ou jurídicas que transportam leite cru refrigerado, devem estar cadastradas pelo estabelecimento receptor, o qual será responsável pelos registros auditáveis necessários, de acordo com as orientações do SIM.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados lácteos que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores, conforme normas complementares, em sistema de informação adotado pelo SIM.

Art. 352 – A inspeção do leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

I – do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II – das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;

III – das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos;

IV – dos programas de autocontrole implantados.

Art. 353 – Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º - O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º - Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 354 – Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 355 – Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 356 – Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 357 – Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Art. 358 – O gado leiteiro deve ser mantido sob controle sanitário, abrangendo os aspectos discriminados a seguir e outros estabelecidos em legislação específica:

I – regime de criação;

II – manejo nutricional;

III – estado sanitário dos animais, especialmente das vacas em lactação, e adoção de medidas de caráter permanente contra a tuberculose, brucelose, mastite e outras doenças que possam comprometer a inocuidade do leite;

IV – controle dos produtos de uso veterinário utilizados no rebanho;

V – qualidade da água destinada aos animais e da utilizada na higienização de instalações, equipamentos e utensílios;

VI – condições higiênicas dos equipamentos e utensílios, locais de ordenha, currais, estábulos e demais instalações que tenham relação com a produção de leite;

VII – manejo e higiene da ordenha;

VIII – condições de saúde dos ordenhadores para a realização de suas funções, com comprovação documental;

IX – exame do leite de conjunto e, se necessário, do leite individual; e

X – condições de refrigeração, conservação e transporte do leite.

Parágrafo Único – É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 359 – O SIM colaborará com o setor competente pela sanidade animal na execução de um plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 360 – É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º - Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º - O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições adequadas de higiene.

Art. 361 – É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independente da espécie:

I – pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II – não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III – estejam no último mês de gestão ou na fase colostrar;

IV – apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V – estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI – receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 362 – A captação e transporte de leite cru diretamente nas propriedades rurais deve atender ao disposto em normas complementares.

Parágrafo Único – Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 363 – Após a captação do leite cru na propriedade rural é proibida qualquer operação envolvendo essa matéria-prima em locais não registrados no Serviço de Inspeção.

Art. 364 – Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 365 – A análise das amostras de leite colhidas nas propriedades rurais para atendimento ao programa nacional da qualidade do leite é de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

I – contagem de células somáticas (CCS);

II – contagem bacteriana total (CBT);

III – composição centesimal;

IV – detecção de resíduos de produtos de uso veterinário, e

V – outras que venham a ser determinadas em normas complementares.

Parágrafo Único – Devem ser seguidos os procedimentos estabelecidos pelo SIM, para a colheita de amostras.

Art. 366 – Considera-se leite normal o produto que apresente:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;

II – teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);

III – teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);

IV – teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros três décimos de gramas por cem gramas);

V – teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 24

ATOS DO PODER EXECUTIVO

VI – teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);

VII – acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 ml;

VIII – densidade relativa à 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressas em g/ml; e

IX – índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativo) e -0,550°H (quinhentos e cinquenta milésimos de grau Hortvet negativos), equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

§ 1º - Para ser considerado normal, o leite cru oriundo da propriedade rural deve se apresentar dentro dos padrões para contagem bacteriana total e contagem de células somáticas dispostos em normas complementares.

§ 2º - O leite não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizante da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico.

§ 3º - O leite não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

Art. 367 – A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I – características sensoriais (cor, odor e aspecto);

II – temperatura;

III – teste do álcool/alizarol;

IV – acidez titulável;

V – densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);

VI – teor de gordura;

VII – teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;

VIII – índice crioscópico;

IX – pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

X – pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores; e

XI – pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo Único – Quando a matéria-prima for proveniente de Usina de Beneficiamento ou de Fábrica de Laticínios, deve ser realizada a pesquisa de fosfatase alcalina e peroxidase.

Art. 368 – O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para o consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados no presente Regulamento e em normas complementares.

Parágrafo Único – Após as análises de seleção da matéria-prima e detectada qualquer não conformidade na mesma, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação, de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 369 – O SIM, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 370 – Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I – provenha de propriedade interdita por setor competente da Secretaria Municipal de Agricultura;

II – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III – apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV – revele presença de colostro; ou

V – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo Único – O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 371 – Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I – não atenda aos padrões para leite normal;

II – coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III – apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

Parágrafo Único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pelo estabelecimento de acordo com o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 372 – O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo SIM:

I – Pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, classificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II – beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) e esterilização.

§ 1º - Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em normas complementares.

§ 2º - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 373 – Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Parágrafo Único – Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 374 – Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo SIM.

Art. 375 – Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características de leite cru.

§ 1º - Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências do presente Regulamento.

§ 2º - O leite termizado deve:

I – ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II – manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3º - É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 376 – Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I – Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65°C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, em aparelhagem própria; e

II – Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72 a 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º - Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 3º - É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

I – Para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º - O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus Celsius).

§ 5º - Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

- Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados.
- Pasteurização lenta e envase automático, semi-automático, ou similar, pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius);

§ 6º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores, a temperatura de 2°C a 4°C (dois a quatro graus Celsius).

§ 7º - O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

§ 8º - É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 377 – Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 130 a 150°C (cento e trinta e cento e cinquenta graus Celsius), durante 2 a 4 (dois a quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 25

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 1º - Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

§ 2º - É permitido o armazenamento do leite UHT em tanques assépticos e herméticos previamente ao envase.

Art. 378 – Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura de 110 a 130°C (cento e dez a cento e trinta graus Celsius) durante 20 a 40 (vinte a quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo Único – Podem ser aceitos pelo SIM, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

Art. 379 – São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

- I – Conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);
- II – Conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
- III – Refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);
- IV – estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
- IV – Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);
- V – Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e
- VI – Estocagem e entrega ao consumo do leite UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 380 – O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático, ou similar, processado pela pasteurização rápida ou lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º - Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

§ 2º - O envase do leite para consumo humano direto pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, ou outro estabelecimento industrial de leite, desde que com estrutura compatível e atendido o presente Regulamento.

Art. 381 – O leite pasteurizado deve ser transportado preferencialmente em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Parágrafo Único – para um raio de até 100 km em torno do local de processamento permite-se o transporte em veículos não isotérmicos, desde que garantida a manutenção de temperatura no local de entrega não superior a 7°C (sete graus Celsius).

Art. 382 – É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território nacional, nos termos da legislação.

Art. 383 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 384 – O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semi-desnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite integral, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender às normas complementares.

Art. 385 – Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 386 – Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de células somáticas ou contagem bacteriana total não satisfaçam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Art. 387 – Permite-se a mistura de leites de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 388 – É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

- I – leite cru refrigerado;
- II – leite cru pré-beneficiado;
- III – leite fluido a granel de uso industrial;
- IV – leite pasteurizado;
- V – leite UAT ou UHT;
- VI – leite esterilizado; e
- VII – leite reconstituído.

Parágrafo Único – É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos no presente Regulamento, mediante desenvolvimento de novas tecnologias, desde que definidos por normas complementares.

Art. 389 – Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados submetidos à inspeção sanitária oficial, devendo:

I – ser transportado em carro-tanque isotérmico da propriedade rural para um estabelecimento industrial;

II – dar entrada nos estabelecimentos industriais em seu estado integral, nos termos do presente Regulamento; e

III – ser processado somente após a realização das análises laboratoriais constantes em normas complementares.

§ 1º - É fixado o prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas como limite entre o término da ordenha inicial e a chegada do leite ao estabelecimento beneficiador.

§ 2º - A captação de leite na propriedade rural e seu transporte a granel, bem como as suas características de composição e qualidade, devem atender às normas complementares.

§ 3º - É permitido o transporte em latões de leite cru não refrigerado das propriedades rurais, em casos de agroindústria rural de pequeno porte, desde que chegue ao estabelecimento industrial até 2 horas após início de ordenha.

Art. 390 – Leite cru pré-beneficiado é o leite elaborado a partir do leite cru refrigerado, submetido à filtração ou clarificação e refrigeração industrial, podendo ser padronizado quanto ao teor de matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado como leite beneficiado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos.

§ 1º - Não é permitida a realização das operações de clarificação e padronização da matéria gorda no Posto de Refrigeração.

§ 2º - Deve atender às normas complementares.

Art. 391 – Leite fluido a granel de uso industrial é o leite refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), pasteurização e padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado ao consumo direto.

Art. 392 – A transferência de leite cru pré-beneficiado, do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em carros tanques isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 393 – São considerados leites para consumo humano direto o leite pasteurizado, o leite UAT (UHT), o leite esterilizado e o leite reconstituído.

Parágrafo Único – Outros tipos de leite para consumo humano direto não previsto no presente Regulamento poderão ser definidos em normas específicas.

Art. 394 – Leite pasteurizado é o leite fluido elaborado a partir de leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, pasteurizado pelos processos previstos no presente Regulamento.

Art. 395 – Leite UAT (Ultra Alta Temperatura) ou UHT é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, homogeneizado e submetido a processo de ultra temperatura conforme definido no presente Regulamento.

Art. 396 – Leite esterilizado é o leite fluido elaborado a partir do leite cru refrigerado ou leite cru pré-beneficiado, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido no presente Regulamento.

Art. 397 – Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura Láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e tratamento térmico previsto no presente Regulamento.

§ 1º - A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do SIM, em situações emergenciais de desabastecimento público.

§ 2º - Para a produção de leite reconstituído devem ser atendidas normas específicas.

Art. 398 – Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento e demais legislações específicas.

Parágrafo Único – As particularidades de produção, identidade e qualidade dos leites e derivados das diferentes espécies devem atender normas específicas.

Art. 399 – Considera-se impróprio para consumo humano o leite beneficiado que:

- I – apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituíntes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores e contaminantes;
- II – contenha impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;
- III – apresente substâncias estranhas à sua composição ou em desacordo com normas complementares;
- IV – não atenda aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;
- V – for proveniente de centros de consumo (leite de retorno); ou
- VI – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do SIM.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 26

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo Único – O leite considerado impróprio para consumo humano deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 400 – Considera-se impróprio para consumo humano direto o leite beneficiado que:

- I – apresente características sensoriais anormais;
- II – não atenda aos padrões físico-químicos definidos em normas complementares;
- III – esteja fraudado; ou
- IV – apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e Municípios.

Parágrafo Único – O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo DIPOA ou seu equivalente do SUASA nos estados, Distrito Federal e Municípios.

Art. 401 – Considera-se fraudado (adulterado ou falsificado) o leite que:

- I – for adicionado de água;
- II – tenha sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, em desacordo com o presente Regulamento ou normas complementares;
- III – for adicionado de substâncias, ingredientes ou aditivos em desacordo com normas complementares ou registro do produto;
- IV – tenha sido elaborado a partir de matéria-prima imprópria para processamento;
- V – for de um tipo e se apresentar rotulado como outro;
- VI – apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto; ou
- VII – estiver cru e for envasado como beneficiado.

Parágrafo Único – Em qualquer destes casos, o leite beneficiado deve ser inutilizado ou destinado ao aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 402 – Produto lácteo é o derivado lácteo obtido mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter apenas ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia funcionalmente necessários para o processamento.

Art. 403 – Produto lácteo composto é o derivado lácteo no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite constituam mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os constituintes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 404 – Mistura, para efeito do presente Regulamento, é o derivado lácteo que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos.

Art. 405 – Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que faça alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

Parágrafo Único – Excetua-se a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação.

Art. 406 – Se um produto final estiver destinado a substituir o leite ou um produto lácteo ou um produto lácteo composto, não pode utilizar termos lácteos em rótulos, documentos comerciais, material publicitário nem qualquer outra forma de propaganda ou de apresentação no estabelecimento de venda.

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

§ 2º Excetua-se desta proibição à informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

Art. 407 – Permite-se a mistura de mesmos derivados lácteos de qualidades diferentes, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Art. 408 – Na rotulagem dos derivados fabricados com leite que não seja o de vaca deve constar a designação da espécie que lhe deu origem, desde que não contrarie a identidade do produto.

Parágrafo Único – Ficam excluídos dessa obrigatoriedade os produtos que, em função da sua identidade, sejam fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

Art. 409 – Os derivados lácteos devem ser considerados impróprios para o consumo humano quando:

- I – apresentem características sensoriais anormais que causem repugnância;
- II – apresentem a adição de substâncias estranhas à sua composição e que não seja possível o seu aproveitamento na elaboração de outro produto de origem animal;
- III – contenham impurezas ou corpos estranhos de qualquer natureza;

IV – não atendam aos padrões microbiológicos definidos em normas complementares;

V – apresentem estufamento;

VI – apresentem embalagem defeituosa, expondo o produto à contaminação e à deterioração;

VII – sejam produtos de retorno, provenientes de centros de consumo; e

VIII – não apresentem identificação de origem.

§ 1º - Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó (varredura).

§ 2º - Em outros casos de anormalidades, o produto deve ser inutilizado ou submetido a aproveitamento condicional, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

Art. 410 – Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

§ 1º Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 411 – Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo SIM podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam os critérios previstos em normatizações dos produtos finais.

Art. 412 – Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite pasteurizado, por processo tecnológico específico.

I – a matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura Láctea.

Art. 413 – Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido e pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

§ 1º - Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o Creme de leite que se destine à elaboração Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa em processo tradicional, submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo a ser determinado após a realização de estudos sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

§ 2º - dentro dos estudos, padrões microbiológicos diferentes do produto fabricado com leite pasteurizado ou termizado devem ser estabelecido devido ao comprovado efeito da microbiota endógena da matéria-prima no controle de germes nocivos;

§ 3º - Manteiga da Terra, Manteiga do Sertão ou Manteiga de Garrafa de creme cru deve ser produzida em estabelecimento classificado como Granja Leiteira, localizado em propriedade rural, ou em queijarias, destinados à fabricação produtos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção e/ou seus associados.

§ 4º - a propriedade rural deve estar reconhecida oficialmente como livre de tuberculose e brucelose;

Art. 414 – Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, especiarias, condimentos ou aditivos, no qual a relação proteínas do soro/caseína não exceda a do leite.

§ 1º - Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 2º - Queijo maturado é o que sofreu as transformações bioquímicas e físicas necessárias e características da variedade do queijo.

§ 3º - A denominação Queijo está reservada aos produtos em que a base Láctea não contenha gordura e proteína de origem não Láctea.

§ 4º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 5º - Fica excluído da obrigação de pasteurização ou outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura adequada, durante um tempo não inferior a 60 (sessenta) dias.

I – o período mínimo de maturação de queijos oriundos de Queijarias com produção a partir de leite cru pode ser alterado após a realização de análises sobre a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares.

a) Os produtos das queijarias, obedecendo às normas específicas deste regulamento, localizadas em propriedade rural, destinado à fabricação produtos tradicionais com características específicas a serem definidas e caracterizadas, elaborados exclusivamente com leite cru de sua própria produção e/ou seus associados serão objeto de estudos para determinação do período de maturação que garanta a inocuidade do produto e ser estabelecido em normas complementares;

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 27

ATOS DO PODER EXECUTIVO

b) Por se tratarem de produtos fabricados com leite cru, no qual a Microbiota Natural comprovadamente inibe certos germes nocivos e mesmo patogênicos, novos padrões microbiológicos, diferentes daqueles adotados para os produtos à base de leite pasteurizado ou termizado, devem ser estabelecidos através de estudos realizados e referências já existentes;

c) No que se refere às enterotoxinas dos *staphylococcus aureus*, é necessário introduzir testes de presença das mesmas, antes de condenar o produto para consumo.

§ 6º - Considera-se data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

I – os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e o controle do período de maturação.

§ 7º - Deve atender às normas complementares.

Art. 415 – Para efeito de padronização dos queijos, fica estabelecida a seguinte classificação:

I – quanto ao teor de humidade:

- a) muita alta umidade: umidade não inferior a 55% (cinquenta e cinco por cento);
- b) alta umidade: umidade de 46 a 54,9% (quarenta e seis a cinquenta e quatro inteiros e nove décimos por cento);
- c) média umidade: umidade de 36 a 45,9% (trinta e seis a quarenta e cinco inteiros e nove décimos por cento); ou
- d) baixa umidade: umidade até 35,9% (trinta e cinco inteiros e nove décimos por cento).

II – quanto ao conteúdo de matéria gorda no extrato seco:

- a) extra gordo ou duplo creme: quando contenham o mínimo de 60% (sessenta por cento);
- b) gordos: quando contenham de 45 a 59,9% (quarenta e cinco a cinquenta e nove inteiros e nove décimos por cento);
- c) semigordo: quando contenham de 25 a 44,9 (vinte e cinco a quarenta e quatro inteiros e nove décimos por cento); ou
- e) desnatados: quando contenham menos de 10% (dez por cento).

Art. 416 – O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal, diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo presente Regulamento, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Parágrafo Único – para os queijos com indicação geográfica, o local de maturação deverá estar localizado dentro da zona delimitada de produção.

Art. 417 – Queijo de Coalho Industrial é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem, devendo apresentar as seguintes características sensoriais:

- I – consistência semi-dura e elástica;
- II – textura compacta, macia, com algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras;
- III – cor branca amarelada uniforme;
- IV – sabor brando, ligeiramente ácido, podendo ser salgado;
- V – odor ligeiramente ácido; e
- VI – crosta fina e uniforme.

Parágrafo Único – O produto pode estar adicionado de condimentos, especiarias e outras substâncias alimentícias.

Art. 418 – Os tipos de queijo não previstos no presente Regulamento devem atender as normas específicas.

XIII. DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 419 – A Secretaria Municipal de Agricultura, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Parágrafo único – A fiscalização de que trata este regulamento estende-se em caráter supletivo aos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 420 – Estão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento e à fiscalização os produtos de origem animal depositado ou em trânsito.

Art. 421 – Quando em trânsito, a fiscalização de que se trata este regulamento poderá ser efetuada em:

- I – postos ou barreiras de fiscalização no município;
- II – barreiras móveis de fiscalização.

Art. 422 – 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 flagrados irregulares ou suspeitos de o serem à notificação das exigências saneadoras

pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competente.

§ 1º - Em havendo risco, mediato ou imediato, à saúde pública ou o não comprometimento do responsável pelos produtos de origem animal irregular em promover as medidas saneadoras determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá apreendê-los e, caso for, condena-los, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste Regulamento.

Art. 423 – Os servidores da Secretaria Municipal de Agricultura lotados em postos ou barreiras de fiscalização municipal ou a serviço em barreiras móveis de fiscalização deverão identificar a Secretaria Municipal de Agricultura, a origem e o destino dos produtos de origem animal irregular ou suspeitos de o serem, bem como todas as informações relacionadas ao fato ou às circunstâncias irregulares ou suspeitas.

Art. 424 - Os médicos veterinários fiscais que na fiscalização acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverão estar asseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.

Art. 425 - Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da Secretaria Municipal de Agricultura notificará a Secretaria Municipal de Saúde e Meio Ambiente, bem como o Ministério Público, devendo para este efeito ser estabelecidas normas de atuação em conjunto.

Art. 426 - O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficiar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidades animal ou zoonoses de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

XIV. DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I – Do Processo Administrativo Punitivo

Art. 427 - As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 428 – O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrados em três (03) vias pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

- a) Nome do autuado, endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;
- b) Data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;
- c) Descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;
- d) 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;
- e) Local, data e hora da autuação;
- f) Penalidades às quais o autuado está sujeito;
- g) Prazo e local para interposição e apresentação de defesa;
- h) Identificação e assinatura do médico veterinário fiscal autuante.

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

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

Art. 429 – O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

- a) Por via postal, desde que exista distribuição domiciliar na localidade de residência ou sede do notificado;
- b) Pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;
- c) Por fac-símile, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;
- d) 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 IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

§ 3º - Sempre que a notificação for feita por fac-símile, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I ou II até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada na data da primeira comunicação.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 28

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 430 - 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 esta sujeita 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. 431 - 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. 432 - Lavrado o Auto de Infração, o médico veterinário fiscal deverá:

- Fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o o prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;
- Vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao órgão da Procuradoria da Prefeitura de Faxinal.

Art. 433 - O autuado terá o prazo de quinze (15) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§ 1º - A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregadas ao médico veterinário fiscal do SIM/POA na Secretaria Municipal de Agricultura de Faxinal.

§ 2º - todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.

Art. 434 - A Procuradoria geral da Prefeitura de Faxinal 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 responsável do SIM/POA, a quem caberá após efetivar eventuais medidas saneadoras.

Art. 435 - Da sentença de primeira instância cabe recurso ao Secretário Municipal da Agricultura de Faxinal, interposto no prazo de dez (10) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

Art. 436 - Os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta (30) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via Administrativa, correspondente à 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.

Art. 437 - Os valores referentes ao Erário, às multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento serão recolhido ao Fundo Municipal de Desenvolvimento Rural, devendo reverter em benefício de Programas de Inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de educação sanitária no município de Faxinal.

Seção II – Das Infrações e Sanções Administrativas

Art. 438 – 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. 439 – Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeça, 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. 440 – 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 da infração constituir crime ou contravenção, o SIM/POA deverá comunicar ao órgão policial ou a autoridade competente.

Art. 441 – Par imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

- as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;

- a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
- os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 442 – São circunstâncias atenuantes:

- a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;
- o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde ou economia pública;
- ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato;
- ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 443 – São circunstâncias agravantes:

- ser o infrator reincidente;
- ter o infrator cometido à infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto contrário à legislação sanitária;
- ter o infrator coagido outrem à execução material da infração;
- ter a infração consequência calamitosa à saúde ou economia pública;
- 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 tendente a evitá-lo ou minora-lo;
- ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infrigente;
- 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 à execução destas atividades.

Art. 444 – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Art. 445 – Aos infratores a este Regulamento e demais normas complementares sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

- advertência;
- multa;
- apreensão dos produtos;
- condenação ou destruição dos produtos;
- suspensão das atividades do estabelecimento;
- interdição parcial do estabelecimento;
- interdição total do estabelecimento;
- cancelamento do registro.

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

§ 2º - A apreensão, a condenação ou 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.

Art. 446 – 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. 447 – As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infrigente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

Art. 448 – Para o cálculo das multas será adotada a Unidade Fiscal Municipal - UFM ou outro índice que vier a substituí-la.

Parágrafo único – Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a cinco (5) UFM

Art. 449 – A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

1º - de 05 a 10 UFM, nas faltas consideradas leves, quando:

- Operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- Operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- Utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- Não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;
- Não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM/POA;
- Não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 29

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- g) Não mantiverem 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;
- l) Permitirem o acesso às instalações onde se processa produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infecto-contagiosas ou que apresentam ferimentos;
- m) Permitirem o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;
- n) 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;
- o) Emitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contamina-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- p) Não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;
- q) Não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;
- r) Utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substância odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- s) 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;
- t) Utilizarem água não potável no interior das instalações;
- u) Não promoverem a utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA.

II – de 11 a 30 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 à 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 animais manipulados ou processados;
- e) Não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentem 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) Embalarem 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 contamina-los ou deteriora-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, à sua higiene e conservação;
- p) Transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanentes desacompanhados de Certificados Sanitários visados 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 31 a 60 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 a 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;
- 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 Secretaria Municipal de Agricultura ao desempenho das atividades de que trata este Regulamento e normas complementares.

IV - de 61 a 90 UFM/Faxinal, 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 91 a 120 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.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 30

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 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 as disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo.

Art. 450 – 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.

Art. 451 – 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 à 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 - o 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 à 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, observado sua precariedade higiênico-sanitária contra-indicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

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

b) 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.

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

Art. 452 – 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. 453 – 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, havendo, as condições da liberação.

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

Art. 454 – 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. 455 – 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. 456 – 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 de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria-prima ou ao produto de origem animal.

Art. 457 - 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. 458 – 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 à 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.

III - O motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

IV - Os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

V - O método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

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 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. 459 – 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 à 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 à preservação da incolumidade pública,

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Faxinal dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site www.faxinal.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 31

ATOS DO PODER EXECUTIVO

o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignado:

- 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;
 - c) Marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;
 - 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 à 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. 460 - 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. 461 – 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 três (03) vias, nele consignado:

- 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 interdidas;
- 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 individualizam; 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. 462 - A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatos 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. 463 – A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se 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 interdido 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 à preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (03) 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 à 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. 464 – 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. 465 – 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 interdido 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.

XV. DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 466 – A Secretaria Municipal de Agricultura publicará normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 467 – Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 468 – O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§ 1º - O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do Município de Faxinal no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no Município.

§ 2º - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 469 – Serão de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e da Secretaria Municipal de Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo município.

Art. 470 – Para iniciar o funcionamento do SIM é necessária a estruturação do serviço, que dentro do possível e a critério do Chefe do Executivo será a:

- a) **Disponibilização dos recursos humanos:** equipe de inspeção com médicos veterinários oficiais e auxiliares de inspeção capacitados, lotados no Serviço de Inspeção, que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência. Para o cálculo do número de funcionários, médico veterinário, auxiliar de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial nos estabelecimentos, tendo no mínimo um profissional de veterinária. Lembrando



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO MUNICÍPIO DE FAXINAL

De acordo com a Lei Municipal nº 1549/2012

Faxinal-Pr, quinta-feira, 20 de maio de 2015

Ano IV Edição nº 68/2015

Pág. 32

ATOS DO PODER EXECUTIVO

que nos momentos de abate de animais é obrigatória a presença do veterinário no abatedouro.

b) **Estrutura física:** disponibilização de veículo, sala de trabalho, materiais de apoio administrativo, mobiliário, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades da inspeção. Os veículos poderão ser oficiais do próprio executivo municipal ou cedido por outros órgãos de governo.

c) **Laboratório:** viabilizar o acesso a laboratório para análise da qualidade dos produtos, não sendo necessário, no entanto, o serviço de inspeção ter um laboratório de análises próprio, podendo contratar a realização das análises em laboratório de terceiros, legalmente reconhecidos.

Art. 471 – O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordo e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres. É recomendável, também, a visita e/ou estágio dos profissionais em outros serviços de inspeção já em funcionamento, para troca de experiências.

Art. 472 – Todo abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), no SIP (Serviço de Inspeção Estadual) e no SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas da lei.

Art. 473 – Os recursos financeiros necessários à implantação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município de Faxinal.

Art. 474 – Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Chefe do Executivo.

Faxinal Pr., 05 de maio de 2015.

ADILSON JOSÉ SILVA LINO
Prefeito Municipal



A Certificação Digital é um conjunto de tecnologias e procedimentos que visam garantir a validade de um Certificado Digital, a ICP-BRASIL é a infraestrutura Legal Brasileira para Certificação Digital, de acordo com a Medida Provisória 2200 que estabelece e normatiza estas condições.

Sendo assim, são considerados legalmente válidos, no âmbito nacional, apenas os certificados emitidos por autoridades certificadas credenciadas junto à ICP-BRASIL. Com o uso de Certificados Digitais é possível apostar assinaturas digitais em arquivos digitais e assim atribuir-lhe o status de documento válido e original também de acordo com a Lei 11.419.