



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBAÍTI

ESTADO DO PARANÁ

DECRETO N ° 551/ 03, de 31.03.2003.

Súmula: Regulamenta a Lei n ° 314/01, de 18 de dezembro de 2001, que instituiu o Serviço de Inspeção sanitária e industrial do Município de Ibaíti – Paraná – SIM/IBAÍTI/PR. – e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE IBAÍTI, ESTADO DO PARANÁ, tendo em vista o contido no artigo 66 da Lei Orgânica do Município, e artigo 15 da Lei 314/01 de 18/12/01.

DECRETA:

Art. 1 ° - Fica aprovado o Regulamento Geral do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial do Município de Ibaíti – Paraná – SIM/IBAÍTI/PR, na forma do disposto neste decreto.

REGULAMENTO GERAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DO MUNICÍPIO DE IBAÍTI – PARANÁ – SIM/IBAÍTI/PR

Art. 2° - O presente regulamento estabelece as normas que regulamentam, em todo o território municipal, a Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e o Registro Sanitário dos estabelecimentos que produzem matéria – prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

Parágrafo único – Os produtos a que se referem esta lei só poderão ser comercializados no município de Ibaíti e distritos.

Art. 3° - A inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem Animal no município de Ibaíti, denominar-se-á S.I.M. "Serviço de Inspeção Municipal".

Art. 4° - A Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida conforme a lei federal n ° 7.889, de 22 de dezembro de 1989 e lei estadual n ° 10.799, de 24 de maio de 1994.

Art. 5° - A Coordenação Geral do S.I.M. será efetuada por Médico Veterinário e contará, a nível de Grupo Consultivo, com mais dois agentes, sendo 1 (um) da Fundação Hospitalar de Saúde Municipal de Ibaíti e 1 (um) do Departamento Municipal da Agricultura e do Abastecimento, nomeados pelo Executivo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBAITI

ESTADO DO PARANÁ

Art. 6º - A Inspeção Sanitária e Industrial Municipal de Produtos de Origem Animal será realizada por profissionais da área médico-veterinária e agentes de saneamento.

§1º - Será considerada permanente, inspeção sanitária realizada em estabelecimentos que abatem animais de açougue e, periódica, quando realizada nos demais estabelecimentos, a critério da autoridade sanitária.

§2º - Entende-se por animais de açougue os bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves e coelhos.

Art. 7º - Estão sujeitos ao Registro no serviço de inspeção Municipal, todos o estabelecimentos situados no município de Ibaiti e distritos que abatem animais, produzam matéria - prima e/ou manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelha e seus sub-produtos derivados conforme a classificação constante deste regulamento, desde que não possuam registro no S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal) ou no S.I.P. (Serviço de Inspeção do Paraná).

Art. 8º - A regulamentação da Inspeção Sanitária Industrial e Tecnológica será estabelecida por ato da Coordenação do S.I.M., específica para cada espécie e/ou produto de origem animal.

Art. 9º - O registro será requerido à Coordenação do S.I.M., instruindo o processo com os seguintes documentos:

- I - contrato social da empresa;
- II - prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J.);
- III - memorial econômico - sanitário do estabelecimento, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo S.I.M./IBAITI/PR.
- IV - planta baixa do estabelecimento, contendo as dimensões, a localização das máquinas, os equipamentos, os pontos de água fria e quente e os pontos de esgoto;
- V - planta de situação, contendo todas as instalações existentes na área estipulada, tais como currais, pocilgas, casas cursos de água, lagoas de tratamento de águas residuais, em escala de fácil visualização;
- VI - parecer do órgão de proteção ambiental;
- VII - laudo de exame físico - químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Art. 10º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas;

- I - esta , localizado na zona rural, em caso de matadouros ;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBAÍTI

ESTADO DO PARANÁ

- II – estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;
- III – dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento.
- IV – dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento.
- V – possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;
- VI – Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, até no mínimo, 2,00 metros de altura;
- VII – possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;
- VIII – dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para a industrialização, conservação, embalagem e/ou depósitos de produtos comestíveis;
- IX – dispor de mesas do material adequado, que facilitem a higienização e a manipulação de produtos de origem animal;
- X – dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria – prima e/ou produtos de origem animal;
- XI – dispor de redes de abastecimento de água para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água;
- XII – manter um sistema de cloração de água para abastecimento;
- XIII – dispor de água quente e fria, suficiente para manter a higienização do estabelecimento.
- XIV – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- XV – dispor de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área competente;
- XVI – possuir ruas e pátios pavimentados;
- XVII – possuir local adequado para os serviços administrativos da inspeção municipal.;
- XVIII – possuir janelas e portas de fácil acesso e abertura, dotadas de telas à prova de insetos;
- XIX – possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;
- XX – dispor de local e equipamentos para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;

Parágrafo único – Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos e quaisquer outros insetos ou animais, ficando expressamente proibida a permanência de cães, gatos ou outros animais no recinto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBAITI

ESTADO DO PARANÁ

Art. 11 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o coordenador do S.I.M. autorizará a expedição do "Certificado de Registro", devendo constar no mesmo o número do registro, nome da firma e a classificação do estabelecimento.

Art. 12 - A critério da coordenação do serviço, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico, de nível superior, legalmente habilitado, por ocasião do registro do estabelecimento.

Art. 13 - Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento, classificam - se em :

I - Matadouros : estabelecimentos dotados de instalação para matança de qualquer espécie de açougue;

II - Estabelecimentos Industriais : estabelecimentos destinados a transformação de matéria - prima para a elaboração de produtos de origem animal;

III - Granjas Avícolas : estabelecimentos destinados a produção de ovos que fazem a comercialização direta ou indireta de seus produtos;

IV - Entrepósitos de Produtos de Origem Animal: estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de produtos de origem animal;

V - Apiário : Conjunto de Colmeias , materiais e equipamentos destinados ao manejo de abelhas e a sua produção;

VI - Casas do Mel : estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, envase e estocagem;

Art. 14 - O carimbo da inspeção será liberado pelo coordenação após o atendimento das exigências aqui estabelecidas, obedecendo as seguintes especificações :

Uso : Carcaças de animais e / ou embalagens.

Dimensão : Variável conforme o uso.

Forma e dizeres : conforme modelo baixo.

IBAITY/PR
INSPECIONADO
000 - X
S . I . M .

000 - Número do Registro
X - Letra conforme classificação do art. 15 deste regulamento.

S . I . M . - Serviço da Inspeção Municipal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBAÍTI

ESTADO DO PARANÁ

Art. 15 - Fica a critério da Coordenação do S.I.M., permitir, para certos produtos, o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da Inspeção.

Art. 16 - Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, os rótulos ou carimbos deverão seguir a seguinte nomenclatura :

- 1) A – Aves e derivados;
- 2) S – Suínos e derivados;
- 3) O – Ovos e derivados;
- 4) B – Bovinos e derivados;
- 5) M – Mel e derivados ;
- 6) P – Pescados e derivados;
- 7) L – Leite e derivados;

Art. 17 - O rótulo para produtos de origem animal deverá conter as seguintes informações :

- I – Nome do produto
- II – Nome do produtor
- III – natureza do estabelecimento
- IV – carimbo oficial da inspeção sanitária municipal
- V - Endereço do estabelecimento
- VI – data da fabricação
- VII – peso líquido
- VIII – prazo de validade
- IX – composição e forma de conservação do produto
- X – marca comercial do produto.

Art. 18 - Os produtos que, por uma dimensão não comportarem no rótulo os dizeres fixados pela legislação vigente, deverão trazer as informações nas embalagens coletivas, tais como latas e caixas, desde que higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 19 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados ao tipo de produto a ser transportado, observando-se a sua perfeita conservação.

§ 1º - Os produtos de origem animal, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados juntamente com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Ao serem transportados, tais produtos devem estar acondicionados em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem (individual ou coletiva).



PREFEITURA MUNICIPAL DE IBAITI

ESTADO DO PARANÁ

Art. 20 – Os funcionários dos estabelecimentos sujeitos a esta regulamentação, deverão apresentar-se com uniforme completo (botas, calça, avental, gorro) de cor clara e limpo, devendo o mesmo ser trocado pelo menos 01 (uma) vez ao dia.

Parágrafo único – Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento, quando devidamente autorizados e uniformizados.

Art. 21 - Os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal obrigam-se a:

I – cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;

II – Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III – fornecer quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à disposição do serviço de inspeção Municipal.

IV – transportar os técnico da inspeção, quando os mesmos não dispuserem de meios de locomoção para a execução dos trabalhos;

V – acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

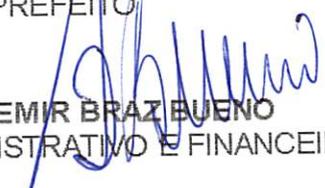
VI – recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate, bem como outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente.

Art. 22 - As infrações a Lei ou a este regulamento serão punidas administrativamente, de acordo com o disposto na legislação vigente, sem prejuízo da ação criminal cabível, sendo que as apurações serão de competência da Coordenação do S.I.M.

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

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE IBAITI, ESTADO DO PARANÁ, AOS 31.03.2003.


ROQUE JORGE FADEL
PREFEITO


DR. VALDEMIR BRAZ BUENO
DIRETOR ADMINISTRATIVO E FINANCEIRO