

Diário Oficial

Atos do Município de Tibagi – Paraná | Criado pela Lei 2499/2013 | Distribuição Gratuita



IMPrensa Oficial – Publicação Diária

Jornalista Responsável: Sílvia RoordaMTb 5973-PR

DECRETO Nº 375.

Cria e regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal e Vegetal – SIM/POAV

A PREFEITA MUNICIPAL DE TIBAGI, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, de conformidade com o disposto no inciso VI do artigo nº 66 da Lei Orgânica Municipal,

DECRETA :**CAPITULO I**
DISPOSIÇÕES LEGAIS DO REGISTRO

Art. 1º O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo Município de Tibagi, o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal e Vegetal – SIM/POAV.

Art. 2º O presente regulamento estatui, também as normas que regulam, em todo Município de Tibagi, o registro dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal ou vegetal, bem como seus rótulos, etiquetas e embalagens.

Art. 3º Ficam sujeitos a registro no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal e Vegetal – SIM/POAV, todos os estabelecimentos que abatem os animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem ou industrializem a carne, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelha e seus subprodutos, como também os produtos de origem vegetal, conforme classificação constante deste regulamento e que não possuem registro no Serviço de Inspeção do Paraná – SIP ou no Sistema de Inspeção Federal – SIF.

Art. 4º O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal e Vegetal – SIM/POAV, da Secretaria Municipal de Agricultura e serão efetuadas somente depois de cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Art. 5º O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal pelo SIM/POAV isenta-os de qualquer outro registro municipal.

Art. 6º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o mel e seus derivados, a cera de abelha e seus derivados, o ovo e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização ou também outra fonte de proteína animal destinado ao consumo.

Art. 7º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem vegetal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

Art. 8º O presente Regulamento e atos complementares que venham a ser implantados serão executados em todo Município de Tibagi.

Art. 9º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”, significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de “produto de origem animal ou vegetal” como também suas “matérias-primas”.

Art. 10 Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal ou vegetal sem estar nas normas e registrado no SIM/POAV.

Art. 11 Além do registro, todo estabelecimento deverá atender as exigências técnico-sanitárias exigidas fixadas pelo SIM/POAV.

Art. 12 O registro será requerido pelo SIM/POAV instruído o processo com os seguintes documentos:

- I** - contrato social da empresa;
- II** - cartão de CNPJ ou CPF;
- III** - anotação de Responsabilidade Técnica – ART ou Termo de Responsabilidade Técnica, quando necessário.
- IV** - memorial descritivo da obra;
- V** - memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo SIM/POAV;
- VI** - parecer do Instituto Ambiental do Paraná – IAP;
- VII** - parecer Técnico da Vigilância Sanitária ou Licença Sanitária;
- VIII** - alvará de localização da Secretaria Municipal de Finanças (tributação);
- IX** - parecer da Secretaria de Planejamento;
- X** - laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, quando não servida pela SANEPAR.
- XI** - plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

Ano II – Edição nº 077 - Tibagi, 01 de agosto de 2014.
Prefeitura de Tibagi | Praça Edmundo Mercer nº 34 | 42 3916 2200 | www.tibagi.pr.gov.br

Documento assinado digitalmente, conforme MP n.º 2.200-2/2001, Lei n.º 11.419/2006 e Resolução n.º 09/2008, do TJPR/OE
O documento pode ser acessado no endereço eletrônico <http://www.tjpr.jus.br>

- a) planta baixa de diversos pavimentos, na escala de 1:100 (um por cem), com detalhes de aparelhagem e equipamentos, inclusive anexos;
- b) planta de situação, contendo detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água na escala de 1:500 (um por quinhentos)
- c) planta de corte transversal e/ou longitudinal, na escala mínima de 1:50 (um por cinquenta), demonstrando detalhes de aparelhagem e instalações, na escala de 1:10 (um por dez) observando as seguintes convenções:
1. nos estabelecimentos novos, cor preta;
 2. nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar:
 - a) cor preta, para as partes a serem conservadas;
 - b) cor vermelha, para as partes a serem construídas;
 - c) cor amarela, para as partes a serem demolidas;
 - d) cor azul, para os elementos construídos em ferro ou aço;
 - e) cor cinza, pontuada de nanquim, para as partes de concreto;
 - f) cor “terra de siene”, para as partes em madeira

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

Art. 13 As plantas ou projetos devem conter:

- I - posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
- II - orientação quanto aos pontos cardeais;
- III - localização da captação de água de abastecimento;
- IV - localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- V - localização dos pontos de escoamento de água;
- VI - localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outras;
- VII - localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;
- VIII - localização dos cursos de água, quando for o caso.

Art. 14 Os projetos de que trata o artigo anterior devem ser apresentados devidamente datados e assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

Art. 15 Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro e relacionamento.

Art. 16 A apresentação de simples “croquis” ou desenhos servirá apenas para orientação, em estudos preliminares.

Art. 17 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal destinados à alimentação humana consideram-se básica para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim do exame da qualidade da água de abastecimento.

§ 1º Quando as águas, no exame, revelarem mais de 500 (quinhentos) germes por mililitro, impõe-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

§ 2º Mesmo que o resultado da análise da água seja favorável, o fiscal de SIM/POAV pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.

Art. 18 Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após a aprovação dos projetos.

Art. 19 Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza possa prejudicá-lo.

Parágrafo único - Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados na zona urbana.

Art. 20 Autorizado o registro, uma cópia do processo e respectivas plantas permanecerão no SIM/POAV.

Parágrafo Único - As obras de construção ou reforma aprovadas pelo SIM/POAV deverão ser iniciadas no prazo de 90 (noventa) dias, a contar da data da aprovação, caducando estas, após o prazo.

Art. 21 Satisfeitas às exigências fixadas no presente Regulamento, o SIM/POAV expedirá o “Termo de Liberação”, contendo o número de registro, o nome da empresa, classificação do estabelecimento e outras informações necessárias.

Art. 22 O certificado será renovado anualmente, quando o SIM/POAV fará vistoria no estabelecimento, podendo ser o mesmo, requerido pelo proprietário, agendando-se com os Técnicos do SIM/POAV.

Art. 23 O SIM/POAV fará inspeções periódicas nas obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reforma, tendo-se em vista o projeto aprovado.

Art. 24 Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM/POAV fará as exigências cabíveis, considerando-lhes um prazo de 60 (sessenta) dias para seu cumprimento, podendo o prazo ser prorrogado por mais 60 (sessenta) dias, a critério do SIM/POAV, que levará em consideração o valor e grau de complexidade do investimento.

Parágrafo Único - Esgotando os prazos sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas será suspenso e ou cassado o registro a critério do SIM/POAV.

CAPITULO II

DA INSPEÇÃO E REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Ano II – Edição nº 077 - Tibagi, 01 de agosto de 2014.
Prefeitura de Tibagi | Praça Edmundo Mercer nº 34 | 42 3916 2200 | www.tibagi.pr.gov.br

*Documento assinado digitalmente, conforme MP n.º 2.200-2/2001, Lei n.º 11.419/2006 e Resolução n.º 09/2008, do TJPR/OE
O documento pode ser acessado no endereço eletrônico <http://www.tjpr.jus.br>*

Art. 25 A inspeção do SIM/POAV estende-se as casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal e vegetal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando tenham sido, infringiram dispositivos deste regulamento.

Art. 26 Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área Médico Veterinária, pertencente ao SIM/POAV.

Art. 27 A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica:

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

Parágrafo Único - Estende-se por animais de açougue: bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves e coelhos.

Art. 28 Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do SIM/POAV, poderá ser exigido que a empresa apresente um responsável técnico de nível superior legalmente habilitado.

Parágrafo Único - Para efeito de responsabilidade técnica são considerados aptos todos os profissionais que tenham em seu currículo a cadeira específica de inspeção sanitária, em tecnologia de industrialização e conservação de produtos de origem animal, podendo também, profissionais relacionados à área vegetal responderem legalmente por esta atividade.

Art. 29 As matérias-primas a serem utilizadas deverão ser oriundas de estabelecimentos que possuam controle fitossanitário da lavoura, no caso de produtos vegetais.

Art. 30 Só poderão ser adicionados aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas em legislação vigente.

Parágrafo Único - Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e participarem até as proporções máximas permitidas para cada produto, podendo ser requerido pelo SIM/POAV que o produto elaborado seja analisado para conhecimento da operação.

Art. 31 No caso de uso de agrotóxicos, o vegetal tratado com os mesmos só poderá ser utilizado como matéria-prima para alimentação depois de decorrido o período de carência recomendado pelo fabricante.

Parágrafo Único - Deverá ser mantido na empresa que utilizar agrotóxico ou quaisquer produtos que seja necessário tempo de carência, Livro de Registro, contendo operações com data, em que foram utilizados estes produtos.

Art. 32 Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos pela fábrica para consumo.

§ 1º Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, podem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidas à desnaturação, se for o caso.

§ 2º Quando ainda permitam aproveitamento condicional ou rebenficação, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 33 Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que se faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º Sem o prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção Municipal adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

CAPITULO III

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 34 Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente lei classificam-se em:

§ 1º Estabelecimentos de carne e derivados, que podem ser:

- I - matadouros: são estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando o fornecimento de carne "in-natura" para açougues;
- II - matadouros-frigoríficos: são estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de qualquer espécie de açougue, mas já dotados de equipamentos para frigorificação dos produtos, com ou sem dependências industriais;
- III - estabelecimentos de industriais: são estabelecimentos destinados à transformação de matérias-primas para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se charqueadas, fábrica de produtos suínos, fábrica de produtos gordurosos, fábrica de produtos não comestíveis entre outros;
- IV - entreposto de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigoríficas das diversas espécies de açougue e outros animais;
- V - estabelecimentos credenciados para Auto-serviço: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, fracionamento e comercialização no próprio estabelecimento, de carnes frescas ou frigoríficas das diversas espécies de açougue e outros animais e vegetais.
- VI - As casas atacadistas não podem realizar quaisquer trabalhos de manipulação e devem apresentar às seguintes condições:
 - a) dispor de dependências apropriadas para guarda, e depósito de produtos que não possam ser estocados com outros;
 - b) dispor, quando for o caso, de câmaras frigoríficas apropriadas para a guarda e conservação de produtos perecíveis principalmente frescos, gorduras em geral e laticínios;

Ano II – Edição nº 077 - Tibagi, 01 de agosto de 2014.
Prefeitura de Tibagi | Praça Edmundo Mercer nº 34 | 42 3916 2200 | www.tibagi.pr.gov.br

Documento assinado digitalmente, conforme MP n.º 2.200-2/2001, Lei n.º 11.419/2006 e Resolução n.º 09/2008, do TJPR/OE
O documento pode ser acessado no endereço eletrônico <http://www.tjpr.jus.br>

§ 2º Estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

1. Entrepósitos de pescados e derivados: são estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, refrigeração, distribuição e comércio do pescado;
2. Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

§ 3º Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

- Propriedades rurais: são os estabelecimentos situados geralmente em zona rural, destinados a produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo;
- Entrepósitos de leite e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatagem ou coagulação de leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto espaço de tempo e posterior transporte para a indústria;
- Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição; incluem-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.

§ 4º Estabelecimento de ovos e derivados, compreendendo:

- I- Granjas avícolas: São estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;
- II- Estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e a industrialização de ovos;
- III- Entrepósitos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura".

§ 5º Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

Seção I Apiário: é o conjunto de colmeias, materiais e equipamentos destinados ao manejo de abelhas e à sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geleia, geleia real e outros);

Seção II Casas de mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.

§ 6º Estabelecimento de produtos vegetais, compreendendo:

- I- Qualquer instalação ou local nos quais são produzidos, recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, de vegetais e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização.

CAPITULO IV

DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 35 O Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal e Vegetal – SIM/POAV será composto por técnicos legalmente habilitados de acordo com a legislação federal, agentes de inspeção e pessoal administrativo.

Art. 36 Para realizar o serviço de inspeção, o quadro de servidores deverá ser composto por 01 (um) Médico Veterinário pertencente, 01 (um) Técnico de nível médio e um auxiliar administrativo, lotados na Secretaria Municipal de Agricultura.

§1º - O quadro de funcionários será ampliado de acordo com a demanda do serviço.

§2º - O município dará condições estruturais para o bom andamento do serviço.

Art. 37 Os processos de registro dos estabelecimentos serão sempre encaminhados ao SIM/POAV e analisados pelo Conselho Consultivo.

§1º O Conselho Consultivo irá auxiliar o SIM/POAV na elaboração das normas e regulamentos necessários à plena execução das atividades de inspeção;

§2º Quando solicitado, o Conselho Consultivo poderá colaborar com a coordenação do SIM/POAV.

Parágrafo Único - O Conselho Consultivo será composto por 5 membros técnicos, sendo 1 (um) representante da Secretária Municipal de Agricultura, 1 (um) da Secretária Municipal de Indústria e Comércio, 1 (um) representante da Secretária Municipal de Saúde, 1 (um) da EMATER e 1 (um) ADAPAR-Saúde Animal.

Art. 38 O Conselho Consultivo, convidará sempre que necessário outros técnicos, bem como representante das indústrias e/ou estabelecimentos citados neste Regulamento, para prestarem colaboração e esclarecimentos ao Conselho sobre temas e assuntos de importante relevância.

Art. 39 As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do SIM/POAV.

Art. 40 A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produto de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/POAV, cabendo a este, determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Art. 41 Serão inspecionados todos os produtos de origem animal e vegetal nos estabelecimentos com registro no SIM/POAV.

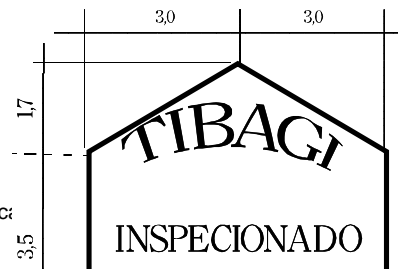
Art. 42 A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pelo SIM/POAV e Vigilância Sanitária Municipal a qual vai exercer maior fiscalização em estabelecimentos destinados à venda final do produto, como casas atacadistas e estabelecimentos de alimentação.

Art. 43 Os carimbos de inspeção serão liberados pelo SIM/POAV mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela inscrição no estabelecimento e somente depois de atendidas as exigências deste Regulamento.

Parágrafo Único - Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POAV obedecerão as seguintes especificações:

I- Modelo I

Uso: Carcaças ou Quartos de Carcaças de animais de grande porte – dimensões e dizeres conforme modelo abaixo:

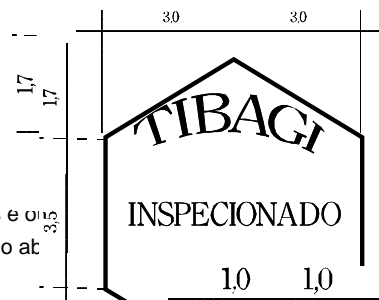


II- Modelo II

Uso: Etiquetas-Lacre, carcaças

de médio-porte-forma, dimensões e dizeres, conforme modelo

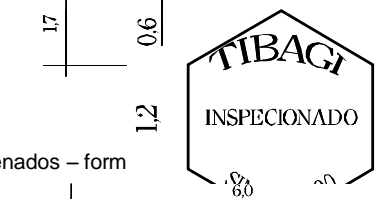
abaixo:



III- Modelo III

Uso: Embalagens, rótulos e outros

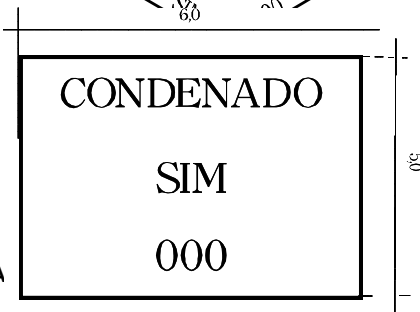
para produtos de aves e cortes delas e para carcaças de coelhos e rãs, forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



IV- Modelo IV

Uso: para produtos condenados – forma

conforme modelo abaixo:



CAPÍTULO IV

FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 44 Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, para exploração de comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas neste Regulamento.

Parágrafo único. As exigências de que trata este capítulo referem-se as dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios no estabelecimento.

Art. 45 Os estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

I - Ser localizada na zona rural, em caso de estabelecimentos de abate de animais de açougue ou outros;

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- A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, proibindo-se o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão na coloração dos produtos.

VI- Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;

VII- Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 2 (dois) metros de altura, e, total ou parcial, quando necessário com azulejos brancos vidrados ou outro material de acordo com as legislações vigentes e a juízo do Conselho Consultivo, e o restante será convenientemente rebocada, caiada e pintada;

VIII- Possuir forro de material adequado nas dependências;

Ano II – Edição nº 077 - Tibagi, 01 de agosto de 2014.

Prefeitura de Tibagi | Praça Edmundo Mercer nº 34 | 42 3916 2200 | www.tibagi.pr.gov.br

Documento assinado digitalmente, conforme MP n.º 2.200-2/2001, Lei n.º 11.419/2006 e Resolução n.º 09/2008, do TJPR/OE

O documento pode ser acessado no endereço eletrônico <http://www.tjpr.jus.br>

Página 6 de 21

- IX-** Disponibilizar, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;
- X-** Disponibilizar de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco, mármore ou granito, sendo estas últimas, após autorização do SIM/POAV;
- XI-** Disponibilizar de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal e vegetal;
- XII-** Disponibilizar de recipientes indicados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
- XIII-** Disponibilizar de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
- XIV-** Manter sistema de cloração da água de abastecimento, quando a mesma não tiver passado por sistema de tratamento;
- XV-** Disponibilizar de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento, dispensando-se, a juízo do SIM/POAV, em caso de estabelecimentos onde se manipule produtos de origem vegetal
- XV -** Disponibilizar de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- XVII-** Disponibilizar de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;
- XVIII-** Possuir um local adequado para os serviços administrativos da Inspeção Municipal, nos estabelecimentos com inspeção permanente;
- XIX-** Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;
- XX-** Possuir instalações de frio, quando necessárias, de tamanho e capacidade adequadas;
- XXI-** Disponibilizar de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;
- XXII-** Só possuir telhados de meia água quando mantido o pé-direito à altura mínima exigida da dependência correspondente;
- XXIII-** Disponibilizar de equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;
- XXIV-** Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer insetos ou animais; é expressamente proibida a permanência de cães, gatos e outros animais no recinto do estabelecimento;
- XXV-** As alturas, distâncias e outras medidas serão estipuladas a cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovadas pelo SIM/POAV, baseando-se em documentos oficiais.
- XXVI-** Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários), a uma distância de 20 (vinte) metros; em casos de existências de barreira (mata nativa ou construção) entre as instalações de criação e o estabelecimentos de produtos de origem animal, a distância poderá ser reduzida, a juízo do SIM/POAV;
- XXVII-** As lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente;
- XXVIII-** A sala de descasque e/ou higienização de vegetais deverá possuir área proporcional à produção e deverá também ter tanques para lavagem e higienização dos vegetais, possuir mesas para a retirada das cascas e/ou fracionamento dos vegetais;
- XXIX-** Possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construída de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de vinte (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos;
- Art. 46** Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:
- I-** ser construídos em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferencialmente 5 m (cinco metros) na frente e com entradas laterais, que permitam a movimentação de veículos de transporte;
- II-** ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos – 7m (sete metros), da sangria à linha do matambre e daí por diante no mínimo de 4m (quatro metros); nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao SIM/POAV;
- III-** dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;
- IV-** dispor de locais apropriados para separação dos animais doentes;
- V-** dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção de vagões e outros veículos utilizados no transporte de animais;
- VI-** localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzem mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
- VII-** dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependência de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósito de diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento.
- VIII-** dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais conste, em caracteres bem visíveis, a palavra “condenado”;

IX possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

Art. 47 Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

- I) Comuns a todos os estabelecimentos:
 - a) estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
 - b) construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e manutenção dos produtos;
 - c) ter as dependências principais do estabelecimento, como a do recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;
 - d) ser construídos em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas preferentemente 5m (cinco metros) na frente e dispor de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transportes;
 - e) ter pé-direito mínimo de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho, 3m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;
 - f) ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
 - g) dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;
 - h) dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM/POAV, para a lavagem e esterilização do vasilhame, carros-tanque e frascos. As fazendas leiteiras e os abrigos rústicos, os postos de recebimento, os pontos de desnatação e as queijarias podem ter instalações simples para água quente e vapor;
 - i) dispor de depósito para vasilhame e frascos;
 - j) dispor, conforme o caso, de garagem, para a guarda de carros-tanque;

II- Condições específicas aos diversos estabelecimentos, a saber:

a) fazendas leiteiras:

1. ter boas aguadas e pastagens devidamente tratadas, com área proporcional ao rebanho existente;
2. manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias;
3. dispor de instalações rústicas indispensáveis à permanência do gado durante o trato e o preparo da ordenha;
4. manter os currais limpos, com cercas caiadas, providos de depósitos para a guarda de rações e de local para a limpeza do gado, inclusive para emprego de carrapaticidas;
5. instalar dependências para ordenha que pode ser de construção rústica, porém sólida e higiênica, com pisos impermeabilizados, tanque cimentado com água corrente, estrados de madeira para o vasilhame, dispositivos de contenção durante a limpeza e a ordenha; pode ser simplesmente cercado, dispor ou não de paredes inteiras, possuir cobertura simples de telha ou mesmo de sapé e ter no mínimo 3 m (três metros) de pé-direito;

§ 1º os “roteiros leiteiros”, devem atender aos mesmos requisitos previstos neste artigo, quanto a dependência da ordenha.

b)- estábulo leiteiro:

- 1- ter boas pastagens, com área proporcional ao gado existente e, quando necessário, bosques de proteção contra ventos;
- 2- manter o rebanho leiteiro em boas condições sanitárias e em regime compatível com a produção do leite;
- 3- dispor de currais de bom acabamento, com área proporcional ao gado existente;
- 4- dispor de estábulo, preferentemente retangular com corredores e passagens indispensáveis, com áreas correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável 1 (um) para grupo de 80 (oitenta) vacas; ter pé-direito mínimo de 3 m (três metros); ter piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dos por cento) providos de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes, ter ou não muros ou paredes, os quais quando existentes, serão impermeabilizados com material aceitável até a altura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros); ter manjedouras de fácil limpeza, de preferência cimentadas; possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;
- 5- dispor de posto de refrigeração, a juízo do SIM/POAV, para resfriar o leite a no mínimo 10°C (dez graus centígrados), quando não existir usina de beneficiamento própria;
- 6- para a produção de leite tipo “B” deve dispor de sala de ordenha, nas condições já fixadas.

§ 2º - quando houver estábulo em condições satisfatórias ao SIM/POAV poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha.

§ 3º- quando a refrigeração do leite for feita no estabelecimento, deve existir anexo ao estábulo uma dependência adequada, devidamente construída, instalada e aparelhada.

§ 4º- os “estábulo leiteiros” devem, ainda, dispor de instalações complementares, a saber: silos ou fenis, banheiro ou pulverizador carrapaticida, depósito de forragens com local próprio para preparo de rações, piquete, ou compartimento para bezerros, estrumeira, distancia da sala de ordenha de no mínimo 20 m (vinte metros).

c) granja leiteira:

- 1- estar situada em zona suburbana ou rural;
- 2- dispor de terreno suficiente, com área proporcional ao rebanho existente, ficando a critério do SIM/POAV a determinação das extensões mínimas destinadas a cultura de forrageiras e áreas de pastagens e instalações;
- 3- dispor de edificações localizadas no mínimo a 50 metros das vias públicas e de habitações;
- 4- dispor de “sala de ordenha” destinada exclusivamente a esta finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional de vacas, instalada como se segue: área, iluminação e aeração suficientes, pé-direito mínimo de 3m (três metros), forro convenientemente caiado ou pintado, piso impermeabilizado com ladrilhos hidráulicos, de ferro ou cimento em cores claras, com declive que facilite rápida limpeza, paredes revestidas de azulejos claros cerâmicos até 2m (dois metros) de altura, sendo a parte restante rebocada, caiada ou pintada a óleo, telas móveis a prova de moscas, abastecimento de água potável em abundância, quente e fria e ampla rede de esgoto, com declive que permita o rápido escoamento;
- 5- dispor de “usina de beneficiamento” instaladas com as exigências deste Regulamento;
- 6- aparelhagem todo em aço inoxidável, nos casos em que for indicado;
- 7- dispor de campo ou piquetes com área mínima de 100m² (cem metros quadrados) por animal em lactação;
- 8- dispor de dependências para tratamento de animais doentes;
- 9- reunir os demais detalhes previstos para estabulos leiteiros.

d) posto de recebimento:

- 1 - ter dependência de recebimento e laboratório para análises rápidas de leite ou creme e tanque com água corrente para refrigeração;
- 2 - ter depósito de vasilhame;
- 3 - sempre que o posto realize transvase de leite, será dotado de instalação para produção de vapor;

§ 5º - Os “postos de recebimento” devem receber o leite, destinado ao consumo em natureza, com tempo suficiente à chegada do produto às usinas de beneficiamento ou entreposto dentro dos prazos previstos neste Regulamento.

e) postos de refrigeração:

- 1- ter dependência de recebimento de piso cimentado ou preferentemente com ladrilhos de ferro;
- 2- ter laboratório para análises rápidas;
- 3- ter dependências de refrigeração, dotada de aparelhagem necessária;
- 4- ter dependências próprias para as máquinas de produção de frio, quando for o caso;
- 5- ter dependência para caldeira;
- 6- ter câmara frigorífica e sala de expedição, quando houver necessidade.

§ 6º - quando se trate de leite destinado ao consumo em natureza, as operações permitidas nos postos de refrigeração são: filtração, refrigeração e o acondicionamento do leite cru.

§ 7º- o aproveitamento do leite desnatado para o preparo da caseína ou de outros produtos não comestíveis implica na existência de salas separadas para tal finalidade.

§ 8º- quando houver desnatação de leite produzido unicamente da fazenda onde os “postos de desnatação” estiverem instalados, bastará a dependência da desnatação tendo ao lado alpendre com instalações de água fervente ou vapor, qualquer que seja o volume do leite recebido.

f) posto de coagulação:

- 1- ter dependência de recebimento de leite, que pode ser uma plataforma alta e coberta;
- 2- ter laboratório para análises rápidas de leite;
- 3- ter dependência de manipulação providas de aparelhagem necessária, para tratamento do leite e manipulação parcial do produto;
- 4- ter dependência de prensagem e salga inicial, quando se trate de massa de queijos a que se aplique essa operação;
- 5- ter dependência de acondicionamento e expedição;

§ 9º- Os “postos de coagulação” só podem funcionar quando filiadas a fábricas de laticínios registradas, nas quais será completada a elaboração dos produtos, inclusive salga e maturação dos queijos. Seu funcionamento só é permitido em regiões que estejam fora da zona de alcance da usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios.

g) queijarias:

- 1- ter dependência de recebimento provida de água quente;
- 2- ter dependência de manipulação;
- 3- ter depósito

§10- As “queijarias” só podem funcionar quando filiadas a postos de laticínios registrados, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem. Seu funcionamento só é permitido para manipulação de leite da própria fazenda e quando não

possa ser enviados para postos de refrigeração, postos de recebimento, postos de desnatção, postos de coagulação, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos-usinas e entrepostos de laticínios.

h) Usina de beneficiamento:

- 1- ter dependência para recebimento da matéria-prima;
- 2- ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração, pasteurização, refrigeração, enlatamento, engarrafamento e capsulamento;
- 3- ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga em maturação, quando for o caso;
- 4- ter câmaras frigoríficas permitindo-se tanques para congelamento quando essa prática for autorizada;
- 5- ter dependências próprias para máquinas de produção de frio;
- 6- ter depósito para vasilhame e utensílios diversos.

i) Fábrica de laticínios:

- 1- ter dependência para recebimento de matéria-prima;
- 2- ter dependência única para manipulação e fabricação de mais de um produto, quando não houver contraindicação;
- 3- ter dependência de salga e de maturação, câmara subterrânea ou semi subterrânea de acordo com os tipos de queijos fabricados,

dotadas, conforme o caso de divisões para diferentes temperaturas;

- 4- ter dependência de acondicionamento, embalagem, rotulagem e expedição;
- 5- ter dependência para depósito de produtos;
- 6- ter câmaras frigoríficas obrigatoriamente nas fábricas que preparem manteiga "extra" ou de "1ª qualidade".

j) Entrepasto-usina:

- 1- dispor de dependência ampla para recebimento e classificação do leite procedente, conforme o caso, de fazenda leiteira, posto de recebimento, posto de refrigeração, usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios;
- 2- dispor de dependências necessárias ao beneficiamento do leite a fim de realizar operações de filtração, pasteurização,

refrigeração, engarrafamento e capsulamento;

- 3- dispor de dependência apropriada para enchimento de carros-tanque;
- 4- possuir câmaras frigoríficas para leite engarrafado ou em latões;
- 5- possuir dependência adequadas para desnatção e fabricação de manteiga;
- 6- possuir, facultativamente, dependência para o preparo de outros produtos lácteos;
- 7- possuir dependências para o preparo de subprodutos não comestíveis;

k) Entrepasto de laticínios:

- 1- ter dependências de recebimento e classificação das matérias-primas e produtos semi-fabricados;
- 2- ter ainda, quando for caso, dependências próprias para enlatamento e empacotamento de manteiga, preparo de queijo fundido,

limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijo e câmaras frigoríficas.

§ 11 tratando-se de entreposto-usina, deve ter instalações mínimas para recebimento, tratamento e distribuição de 50 000 (cinquenta mil) litros de leite.

Art.48 Tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado devem satisfazer mais o seguinte:

- I- dispor, nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas, para estocagem de pescado em temperatura de -15 C (menos quinze graus centígrados) a -25 C (menos vinte e cinco graus centígrados);
- II- dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;
- III- dispor de veículos apropriados e isotérmicos;
- IV- dispor, quando for o caso, de dependências apropriadas para industrialização.

Parágrafo Único – as fábricas de conserva do pescado obedecerão ainda, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carne e derivados.

Art. 49 Tratando-se dos estabelecimentos de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

- I- dispor de sala ou área coberta para triagem dos ovos;
- II- dispor de dependência para recebimento dos ovos;
- III- dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- IV- dispor de dependência para classificação comercial;
- V- dispor de câmaras frigoríficas;
- VI- dispor de dependências para industrialização, quando for o caso;

Art. 50 As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

Art. 51 Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelha devem satisfazer mais o seguinte:

- I- dispor de dependência de recebimento;
- II- dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

Art. 52 Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo Único – É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

Art. 53 O SIM/POAV, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

Art. 54 Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternins.

Art. 55 Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as secções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 56 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 57 O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a prefeitura Municipal.

Parágrafo Único – os estabelecimentos registrados ou relacionados que não satisfaçam as exigências do presente artigo terão mantidos seus números, porém ficam obrigados a realizar o melhoramento e obras necessárias que lhes forem indicadas pelo SIM/POAV, levando-se em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

Art. 58 Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções normativas expedidas pelo SIM/POAV ou superiores.

Art. 59 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

Art. 60 Para a inspeção dos produtos vegetais, os estabelecimentos responsáveis pela sua industrialização deverão ter instalações destinadas ao depósito das cascas, sala de fabricação, depósito de ingredientes, condimentos e embalagens, sala especial para a embalagem e cozimento.

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 61 Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e depois a realização dos trabalhos industriais, as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, podendo o SIM/POAV determinar o tratamento artificial.

Art. 62 O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e aos usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

Art. 63 Os pisos e paredes, assim como equipamentos ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente liberadas pelo órgão competente para este uso.

Art. 64 Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

Parágrafo Único – Não é permitida a permanência de cães e gatos e de outros animais estranhos dentro dos estabelecimentos.

Art. 65 Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros aprovados por legislações vigentes.

Art. 66 O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 67 É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 68 É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 69 É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 70 Todas as vezes que for necessária a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 71 A critério da Inspeção Municipal pode ser dispensado a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamento fechado.

Art. 72 Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água e cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 73 As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 74 Durante a fabricação, no embarque ou transporte, o produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 75 É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou presente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo Único - É permitido, a critério da Inspeção Municipal, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 76 na indústria de laticínios é permitido o uso de tanques de madeira na fabricação de determinados produtos a juízo da Inspeção Municipal – SIM/POAV.

Art. 77 Os continentes já usados quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados condenando-se os que após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo Único – em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados a alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 78 É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 79 Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 80 Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo Único – Os estabelecimentos devem ter em estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 81 As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos 2 (duas vezes) por ano.

Art. 82 Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 83 Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo da Inspeção Municipal, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

CAPÍTULO VI DO PESSOAL

Art. 84 O pessoal dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal deve apresentar-se com uniforme completo (calçado fechado e adequado, calça, guarda-pó, avental e protetor para cabelos) de cor branca e limpa, trocados no mínimo, diariamente; deve possuir atestado de saúde atualizado; não ter adornos nas mãos ou pulsos; não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas; abscessos ou supurações cutâneas; não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

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

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

CAPÍTULO VII DO REGISTRO

Art. 85 Nenhum produto de origem animal ou vegetal, produzido no município de Tibagi, poderá ser comercializada sem estar registrado no SIM/POAV.

Art. 86 O registro será requerido ao SIM/POAV, instruindo o processo com os seguintes documentos:

I - petição de Registro 1: Formulário de requerimento que fornece dados que indiquem a empresa, o produto e as suas características de rótulo, embalagem, quantidade e forma de indicação;

II - petição de Registro 2: Fornece dados sobre a composição do produto (matéria-prima e ingredientes com suas respectivas quantidades e porcentagens);

III - petição de Registro 3: Apresenta todas as informações que descrevem o processo de fabricação e sistema de embalagem;

IV - petição de Registro 4: Descreve o sistema de marcação de lotes e/ou partida, armazenamento, método de controle de qualidade, conservação e transporte do produto;

V - petição de registro 5: Para anexar modelos ou croquis da embalagem;

VI - petição de registro 6: Para uso e aprovação do SIM/POAV;

Parágrafo Único – No modelo de petição constará todas as informações necessárias acima.

Art. 87 Estando o processo em concordância com as exigências, o mesmo será analisado com as seguintes bases legais:

I - legislação Municipal (leis, decretos e portarias municipais);

II - legislação Estadual (Código Sanitário);

III - legislação Federal (Leis, Decretos, Portarias e Resoluções do Ministério de Agricultura);

IV – associação brasileira das indústrias da alimentação - ABIA

V - regulamento Técnico para rotulagem de alimentos;

VI - codex alimentarius.

- Art. 88** O registro de produtos de origem animal será realizado exclusivamente por Médicos Veterinários, podendo os de origem vegetal, quando possível, ser realizado por outro profissional legalmente habilitado.
- Art. 89** Os processos de registros serão sempre encaminhados ao SIM/POAV e analisados pelo Conselho Consultivo.
- Art. 90** Após a aprovação pelo Conselho Consultivo o produto receberá o respectivo número de registro, sendo que o certificado de registro somente será emitido após o laudo de análise que comprove a qualidade sanitária do produto.
- Art. 91** Laudo de análise de registro: a análise será efetuada, em coleta de rotina, por laboratórios oficiais ou credenciado pelo SIM/POAV através de “Termo de Credenciamento” expedido por este serviço, que servirá para verificar a conformidade do alimento registrado com o respectivo padrão de identidade e qualidade constante nas bases legais do artigo 42.
- Art. 92** A coleta se realizará na indústria pelo SIM/POAV de 1 a 3 meses após, o qual emitirá o Termo de Coleta de Amostras (três vias) e enviará os mesmos (termo e amostras) aos laboratórios oficiais ou credenciados, sendo que os custos provenientes das análises serão arcados pela empresa ou responsável legal pela mesma.
- Parágrafo único.** Eventualmente a critério do SIM/POAV serão realizadas coletas de rotina.
- Art. 93** Os produtos de origem animal e vegetal reprovado na análise terão suspensa sua produção até que sejam sanadas as irregularidades, o que será comprovado por novo laudo laboratorial.
- Parágrafo único.** O não cumprimento das disposições anteriores implicará em penalidades ao estabelecimento ou responsável legal.
- Art. 94** Certificado de Registro de Produto: havendo a aprovação do produto, a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, através do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de origem Animal e Vegetal - SIM/POAV emite o Certificado de Registro do Produto com sua respectiva numeração em duas vias onde a primeira é enviada à empresa.
- Parágrafo Único –** Para efeito de registro os rótulos devem ser sempre apresentados em papel; mesmo que devam ser litografados, pintados ou gravados, será feita esta reprodução em papel.
- Art. 95** O respectivo Certificado terá validade por 5 (cinco) anos, devendo o pedido de revalidação do certificado ser requerido sessenta dias antes do término de sua validade pela empresa ou responsável legal.
- Art. 96** Liberado o registro, uma cópia permanecerá no SIM/POA.
- CAPÍTULO VIII**
TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO
- Art. 97** Nenhum estabelecimento registrado pode ser vendido ou arrendado, sem que concomitantemente seja feita a competente transferência de responsabilidade do registro para a nova firma.
- §1º** No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM/POAV, esclarecendo os motivos da recusa.
- Art. 98** As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados durante as fases do processamento da transação comercial devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontra, em face das exigências deste Regulamento.
- Art. 99** Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja registrado.
- Art. 100** No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo trinta dias, os documentos necessários à transferência respectiva é cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal.
- Art. 101** Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizados a transferência do registro, a nova firma é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem o prejuízo de outras que venham a se fazer necessárias.
- Art. 102** Tratando-se de estabelecimentos reunidos em grupo e pertencentes à mesma firma é respeitada, para cada um a classificação que lhe couber, dispensando-se apenas a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

CAPÍTULO VIII

DA ROTULAGEM E EMBALAGEM

- Art. 103** Todos os produtos de origem animal e vegetal entregue ao comércio e/ou consumidor devem estar identificados por meio de rótulo ou etiqueta lacre.
- Parágrafo único.** Fica a critério do SIM/POAV permitir o uso exclusivo do carimbo da inspeção para identificação de carcaças bovinas, suínas e ovinas.
- Art. 104** Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima e/ou na embalagem.
- Art. 105** Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal e vegetal, fica determinada a seguinte nomenclatura:
- I – A:** para matadouros-frigoríficos de aves;
 - II - C:** para matadouros-frigoríficos de coelhos;
 - III - E :** para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
 - IV – L:** para estabelecimentos de leite e derivados;
 - V – M:** para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados;

- VI – O: para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;
- VII – P: para todos os estabelecimentos de pescado e derivados.
- VIII – V: para todos os estabelecimentos de vegetais

Art. 106 O rótulo ou etiqueta lacra para produtos de origem animal e vegetal deve conter as seguintes informações:

- I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;
- II - nome da empresa responsável;
- III - natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
- IV - endereço, telefone e CNPJ do estabelecimento;
- V - carimbo oficial da inspeção municipal;
- VI - marca comercial do produto;
- VII - ingredientes;
- VIII - forma (s) de conservação do produto;
- IX - aditivos utilizados com respectivo nome do fabricante, n.º do registro, classe e código;
- X - peso líquido;
- XI - data de fabricação do produto;
- XII - “prazo de validade” do produto ou “deve ser consumido até...”;
- XIII - registro do produto no SIM/POAV;
- XIV - lote e/ou partida;
- XV - “colorido artificialmente”, quando assim for;
- XVI – “aromatizado Artificialmente”, quando assim for;
- XVII - Indústria Brasileira;
- XVIII - demais disposições legais aplicáveis.

Parágrafo único. Em caso de utilização de carne equídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, a declaração no rótulo “carne de equídeo” ou “preparada com carne de equídeo”, ou “contém carne de equídeo”.

Art. 107 Nos rótulos podem figurar referências a prêmios obtidos em exposições oficiais, desde que devidamente confirmada sua concessão, bem como de prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo Sistema de Inspeção.

Art. 108 Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

§ 1º No caso de marcas com nome de pessoas, vivas ou mortas, de relevo no País, será exigida a autorização do homenageado ou do herdeiro que tenha autoridade legal para conceder a permissão, caso o interessado não faça prova de anterior registro no Departamento Nacional de Propriedade Indústria.

§ 2º É proibido o uso de marcas, dizeres ou desenhos alusivos à Bandeira Nacional, símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, fatos, estabelecimentos, etc. Da União dos Estados, dos Territórios, dos Municípios e do Distrito Federal a menos que haja autorização expressa da autoridade competente.

Art. 109 O rótulo da polpa, suco, geleia ou conserva de fruta não poderá apresentar desenhos ou figuras de outros tipos de frutos, não presentes na composição da polpa.

Art. 110 A polpa, suco, geleia ou conserva de fruta não adicionada de conservantes químicos poderão trazer em seu rótulo a expressão: “sem conservante químico”.

Art. 111 É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos.

Art. 112 Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados respeitando obrigatoriamente a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

Art. 113 No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, a qual entregará todos os carimbos e matrizes que tenham em seu poder.

Art. 114 As etiquetas usadas como rótulos devem conter de um lado os esclarecimentos determinados neste regulamento e do outro exclusivamente o carimbo da Inspeção Municipal.

Art. 115 No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo e impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.

Art. 116 O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne obriga a declaração expressa no rótulo “artificialmente colorido”.

Art. 117 No caso de presunto tipo “bacon”, queijos maturados e outros, conforme o caso, cada unidade recebe obrigatória e diretamente o carimbo de Inspeção Municipal, além do rótulo aplicado externamente sobre o envoltório, quando a rotulagem não for feita na fábrica.

Parágrafo Único – Quando a obrigatoriedade assinalada neste artigo não caiba, dada a natureza do produto, tais como queijos não maturados, creme, gorduras empacotadas e outros, o carimbo da Inspeção Municipal, deve constar do papel em direto contato com o produto, independente da rotulagem de acordo com o presente Regulamento.

Art. 118 Carcaças ou partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza recebem obrigatoriamente o carimbo de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único – Para a carimbagem referida neste artigo devem ser usadas substâncias inócuas de fórmula devidamente aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 119 Na rotulagem do leite em natureza será observado mais o seguinte:

I- Indicar em caracteres bem visíveis e uniformes, e designação da espécie animal quando não for bovina, tais como: “leite de cabra”, “leite de ovelha” e outros.

Art. 120 Na rotulagem o creme de mesa poderá ser designado também “Creme de Leite” ou “Creme”, seguindo-se as especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou U.H.T (Ultra Alta Temperatura), além da porcentagem de matéria gorda.

Parágrafo Único – Na rotulagem do “Creme de Leite” deverá contar a lista de ingredientes.

Art. 121 Na rotulagem de manteiga, além de sua classificação, devem constar as especificações “com sal” ou “sem sal”, além dos demais dizeres legais exigidos.

Parágrafo Único – A manteiga fabricada com leite que não seja o de vaca trará a designação da espécie que lhe deu origem, em caracteres de igual tamanho e de cor aos usados para a palavra “manteiga”.

Art. 122 Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos devem ainda ser observadas as seguintes exigências:

- I- especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser usada para reconstituição;
- II- indicar, no “leite condensado”, a base da reconstituição e a natureza do açúcar empregado;
- III- indicar na denominação de “doce de leite”, as misturas que foram feitas;
- IV- indicar o modo de preparo e uso;
- V- indicar no leite em pó e no leite em pó acidificado, preparados especialmente para a alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: “leite em pó modificado acidificado e adicionado de açúcares”, “leite em pó para lactente”, “parcialmente desnatado e adicionado de açúcares” e outros que couberem;
- VI- indicar nos leites em pó modificado e leite em pó acidificado a adição de amido dextrenizado, quando tiver sido feita;
- VII- indicar nas “farinhas lácteas”, as misturas que forem feitas;
- VIII- indicar nos “refrescos de leite”, o nome fantasia que houver sido aprovado.

Art. 123 A rotulagem de subprodutos de laticínios indicará ainda:

- I- na “caseína” a substância coagulante empregada;
- II- na “lactose” a porcentagem deste açúcar;
- III- no “soro de leite em pó” e na “lactose albumina” que se trata de “alimentos para animais”;
- IV- na “lacto-albumina” sua composição básica;
- V- na “caseína para uso industrial” em ponto bem visível em caracteres destacados: “produto impróprio para alimentação humana”

Art. 124 Na rotulagem de ovos e derivados deve ser observado o seguinte:

- I- as caixas e outros continentes que sirvam para transporte dos ovos devem, em sua parte externa, conter o Carimbo da Inspeção em local visível.
- II- a letra correspondente à coloração da casca;
- III- a espécie de que provém quando se trata de ovos de pato, peru, galinha da Angola outra;
- IV- quando desidratado total ou parcialmente, o rótulo deve indicar a quantidade de água a empregar para ser reconstituído o produto original, bem como o processo e tempos normais para essa reconstituição;
- V- as pastas de ovos devem declarar os elementos que entram em suas composições;
- VI- às claras de ovos desidratadas de outras espécies terão na rotulagem a espécie de que procedam;

Art. 125 Tratando-se de pescado e seus derivados devem ser observados mais o seguinte:

- I- as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal, o nome da firma e as condições de conservação do produto;
- II- os produtos não destinados a alimentação humana deve consignar a expressão “Não Comestível”;

Art. 126 Na rotulagem do mel de abelha e seus derivados serão observados mais o seguinte:

- I- “mel centrifugado” ou “mel prensado”, conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;
- II- “mel amargo”, quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;
- III- “mel de cozinha” quando for aquecido à temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);
- IV- “mel de abelhas indígenas”, quando for dessa procedência;
- V- Classificação de acordo com a tonalidade.

Parágrafo Único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele explorado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

Art. 127 Para efeito de identificação na rotulagem do registro de produto de origem animal e vegetal registrados, fica determinada a seguinte ordem de numeração:

- I - primeiramente, a numeração do registro do SIM/POAV do produto;
- II - segundo, a classificação e a numeração de registro do estabelecimento no SIM/POAV;
- III - terceiro, o ano em que foi feito o registro.

Art. 128 Para maior controle da produção o estabelecimento deverá instituir numeração de lotes e/ou partidas, para tanto possuirá no estabelecimento a disposição da autoridade competente um registro dos lotes expedidos.

Art. 129 Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição "Alimentação Animal".

Art. 130 Os produtos não destinados a alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição "Não Comestível".

Art. 131 As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal e vegetal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 132 Produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, devem conter as informações em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.) higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 133 É proibida a reutilização de embalagens.

Art. 134 Quando se tratar de verduras ou legumes embalados, o rótulo deverá trazer a denominação da verdura e sua classificação.

Art. 135 As geleias de frutas obedecerão aos requisitos gerais de higiene e aos requisitos específicos de higiene fixados para os vegetais e as frutas processadas.

I- Embalagens Herméticas:

a) deverão assegurar esterilidade comercial conforme metodologia específica.

b) o produto não deverá apresentar, após 14 dias de incubação a 35 C, modificações de natureza físico-química ou organoléptica, assim como alterações das embalagens como produção de gás interno, vazamentos e corrosão.

II- Embalagens não herméticas

a) Os produtos em embalagens não herméticas, deverão satisfazer aos seguintes requisitos:

b) Enchimento mínimo (somente para recipientes rígidos). Os recipientes devem estar convenientemente cheios e o produto deve ocupar, no mínimo 90% da capacidade dos mesmos.

c) A capacidade de recipiente é o volume de água destilada a 20 C, que cabe no recipiente fechado, ocupando-o completamente.

COAGULANTES, CONSERVADORES, AGENTES DE CURA E OUTROS

Art. 136 Entende-se por coagulantes, conservadores, agentes de cura e outros, substâncias empregadas na indústria de produtos de origem animal, tendo em vista sua tecnologia e valor bromatológico, conservação e apresentação, podendo estes também, se necessário, serem empregados na indústria de produtos de origem vegetal.

COAGULANTES

Art. 137 Entende-se por "coalho" o extrato aquoso, concentrado a baixa temperatura, dessecado ou não, preparado com o estômago de bezerras. Distinguem-se os coalhos: líquidos, em pó, em pastilhas e natural seco.

Art. 138 São características do coalho:

I- Coalho líquido:

a) Limpidez ou ligeira opalescência;

b) Ausência de depósitos;

c) Cheiro característico que não denuncie fermentação;

d) Poder coagulante mínimo de 1:10.000 (um por dez mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) e em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

II- Coalho em pó:

a) Aspecto homogêneo;

b) Desagregação fácil na água;

c) Cor branca, ligeiramente amarelada;

d) Ausência de conservadores;

e) Poder coagulante nunca inferior a 1:50.000 (um por cinquenta mil) à temperatura de 35°C (trinta e cinco graus centígrados) em tempo inferior a 40 (quarenta) minutos.

Art. 139 Entende-se por "coalho natural seco" o produto obtido por desidratação do coagulador de nonato, de bezerro, de cabrito ou de cordeiro alimentados exclusivamente com leite.

Parágrafo Único – O "coalho natural seco" só pode ser usado após maturação em soro lácteo u por culturas puras de fermentos lácteos, 12 a 24 (doze a vinte e quatro) horas antes de seu emprego como coagulante, coando-o previamente para separar os sólidos não utilizáveis.

Art. 140 É permitido adicionar aos coalhos líquidos sal (cloreto de sódio), álcool etílico e glicerina e aos coalhos em pó ou em pastilhas, sal (cloreto de sódio) e lactose.

Parágrafo Único – É permitido também a adição de ácido bórico em quantidade tal que não seja revelável nos queijos.

Art. 141 Só é permitido o uso de coalhos aprovados por legislações vigentes.

Art. 142 Os laboratórios fabricantes de coalhos ficam sujeitos à fiscalização, abrangendo a instalação, o equipamento, a elaboração, o acondicionamento e a rotulagem dos coalhos.

CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

Art. 143 Entende-se por "sal", para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

Art. 144 Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher as seguintes especificações:

I- teor em cloreto de sódio: mínimo de 96,5% (noventa e seis e meio por cento);

II- ausência de substâncias orgânicas e minerais estranhos à composição normal do sal;

III- insolúveis totais na água: no máximo 0,3% (três décimos por cento);

IV- graus de turbidez: máximo de 50 (cinquenta)

Art. 145 Para o emprego na indústria de laticínios e nas algas finas, o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

I- teor de cloreto de sódio: mínimo de 98,5% (noventa e oito e meio)

II- ausência de substância orgânica e minerais estranhas à composição normal do sal;

III- insolúveis totais na água: no máximo 0,2% (dois décimos por cento)

IV- graus de turbidez: no máximo de 25 (vinte e cinco)

Art. 146 Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, deve existir depósito apropriado para guarda e conservação do sal.

Art. 147 É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo Único – É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervura e filtração, a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 148 A Inspeção Municipal deve verificar a espaços regulares, a quantidade de sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

Art. 149 Entende-se por “condimento” o produto contendo substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

Art. 150 Entende-se por “corante” substâncias que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidades de cor mais atraente.

Art. 151 É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I- açafão (*Croccus sativus*, L);
- II- aipo (*Apium graveolens* e *Celeri graveolens*);
- III- alho (*Allium sativum*);
- IV- aneto (*Anethum graveolens*);
- V- aniz (*Pimpinella anizium*, L);
- VI- baunilha (*Vanilia planifolia*, Breure);
- VII- canela (*Cinnamomun ceylanicum*, Breure);
- VIII-cardamomo (*Elleteria cardamomum*);
- IX- cebola (*Allium cepa*);
- X- cenoura (*Dancus carota*);
- XI- coentro (*Coriandrum sativum*, L);
- XII- cominho (*cuminum cyminum*);
- XIII-cravo da Índia (*Caryophylus aromaticus*, L);
- XIV-curcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV- gengibre (*Zinziber officinalis*, Roscoe);
- XVI-louro (*Laurus nobilis*,L);
- XVII- macis (envoltório da *Myristica Fragans*, Maute);
- XVIII- maiorana (*Anethum graveolens*);
- XIX-manjerona (*Origanum majorana*, L);
- XX- menta (*M. viridis*, *M. rotundifolia* e *M. piperita*, L);
- XXI-mostarda:
 - a) negra (*Brassiva nigra*, Koen);
 - b) parda (*Brassiva juncea*, Hocker);
 - c) branca (*Sinapis Alba*, L.) e misturas;
- XXII- noz-moscada (*Myristica fragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;
- XXIII- pimenta:
 - a) negra (*Piper nigrum*, L.)
 - b) branca (mesmo fruto, porém descorticado);
 - c) vermelha ou Pimenta de Caiena (*Capsicum baccatum*,L);
 - d) malagueta (*Capsicum pendulum*, velloso);
- XXIV- pimentão (*Paprika*) *Capsicum anuum*,L);
- XXV- pimento ou Pimenta da Jamaica ou Pimenta Inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);
- XXVI- salvia (*Salvia officinalis*, L);
- XXVII- tomilho (*Thymis vulgaris*, L);
- XXVIII- urucum (*Bixa orellana*).

Parágrafo Único – Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pela Inspeção Municipal.

Art. 152 A polpa de fruta destinada à industrialização de outras bebidas e não destinado ao consumo direto poderá ser adicionada de aditivos químicos previstos para a bebida a que se destina.

Art. 153 Na polpa de fruta poderá ser adicionado de acidulantes como regulador de acidez, conservadores químicos e corantes naturais, nos mesmos limites estabelecidos para sucos de frutas, ressalvados os casos específicos.

Art. 154 São considerados ingredientes opcionais no preparo de produtos de origem vegetal:

I- Vinagre, suco de limão, suco de lima.

II- Mel de abelhas.

III- Bebidas alcoólicas tais como licores, uísque, rum, conhaque, vinhos e outras, até o limite máximo de 1,9% de álcool, em volume, no produto final.

Art. 155 É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas a saúde do homem, nos produtos de origem animal e vegetal.

Art. 156 Os nitratos e nitritos, de sódio e de potássio, usados na elaboração de produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas ou não permitidas neste Regulamento.

EXAMES LABORATORIAIS

Art. 157 Os produtos de origem animal e vegetal prnto para o consumo, bem como toda e qualquer substancia que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

Art. 158 As técnicas de exame a orientação analítica se dará através de normas padronizadas pelo D.P.O.A em laboratórios oficiais também para produtos de origem vegetal.

Art. 159 Sempre que houver necessidade, o laboratório pedirá informações à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.

Art. 160 O exame químico compreende:

- I- Os caracteres organolépticos;
- II- Princípios básicos ou composição centesimal;
- III- Índices físicos e químicos;
- IV- Corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V- Provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;

VI- Exame químico da água que abastece o estabelecimento sob Inspeção Municipal.

a) A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

1. Caracteres organolépticos;
2. Pesquisa de corantes e conservadores;
3. Determinação de fraudes, falsificações e alterações;
4. Verificação dos mínimos e máximos constantes deste regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

§1º A variação normal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros), será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

Art. 161 O exame microbiológico deve verificar:

- I- Presença de germes, quando se trate de conservas submetidas à esterilização;
- II- Presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III- Contagem global de germes sobre produtos de origem animal e vegetal;
- IV- Pesquisa e contagem da flora de contaminação;
- V- Pesquisa da flora patogênica;
- VI- Exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII- Exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal e vegetal.

Art. 162 Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 163 Resíduos de agrotóxicos e outros agentes utilizados no tratamento deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

Art. 164 Contaminantes inorgânicos deverão observar os limites estabelecidos em legislação específica.

CAPÍTULO IX

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 165 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do “Certificado de Inspeção Sanitária” visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

Parágrafo Único – Verificada a ausência do documento a que se refere este artigo, a mercadoria será apreendida e posta à disposição da autoridade do SIM/POAV para que lhe dê o destino conveniente, devendo ser lavrado o respectivo auto de infração contra o transportador.

Art. 166 Os produtos de origem animal e vegetal, oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados da “Guia de Trânsito”, visado pelo responsável técnico ou pelo proprietário da empresa.

Art. 167 O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados quanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1 . Com os produtos de que trata este artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza, a qual possa prejudicar ou contaminar a qualidade do produto em questão.

§ 2 . Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

CAPÍTULO X

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 168 Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente regulamento obrigados 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, para ficar a disposição do SIM/POAV;

IV - nos casos em que os responsáveis pela inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

V - possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;

VI - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;

VII - manter e conservar o estabelecimento de acordo com as normas deste regulamento;

VIII - recolher, se for o caso, todas as taxas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

IX - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária municipal.

Art. 169 Os casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM/POAV.

CAPÍTULO XI

DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Art. 170 A regulamentação da inspeção sanitária, industrial e tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3 deste regulamento será estabelecida por ato da Secretaria Municipal de Agricultura para cada espécie e/ou produto de origem animal e vegetal.

CAPÍTULO XII



DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Capítulo Único – As infrações e as penalidades referentes a este regulamento faz parte da Lei 1676/99 tornando-se, portanto, esta Lei, documento que dará as diretrizes para que se façam os autos.

CAPÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 171 O Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal e Vegetal divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e fará os comunicados necessários aos órgãos envolvidos nas ações de que trata este regulamento.

Art. 172 Sempre que possível, o SIM/POAV facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimento ou escolas apropriadas.

Art. 173 O SIM/POAV promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Art. 174 As exigências para construção dos estabelecimentos mencionados no artigo 3 deste regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal serão disciplinadas através de normas técnicas específicas aprovadas pelo SIM/POA.

Art. 175 A classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal e vegetal será disciplinada de normas técnicas específicas, aprovadas pelo Conselho Consultivo do SIM/POAV e Vigilância Sanitária do Município.

Art. 176 É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título provisório, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM/POAV.

Art. 177 Os produtos e outros interessados terão prazo de 01 (um) ano, após a publicação da presente Lei, para adequarem e atenderem às exigências aqui contidas.

Art. 178 A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal ou vegetal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes da publicação deste regulamento.

Art. 179 Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

- I-** matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;
- II-** princípios básicos ou composição centesimal;
- III-** tecnologia do produto.

Art. 180 Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 181 Revogam-se as disposições em contrário.

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

PALÁCIO DO DIAMANTE, aos vinte e dois dias do mês de julho do ano de dois mil e quatorze.

Angela Regina Mercer de Mello Nasser
Prefeita Municipal

Luiz Augusto Ciola
Secretário Municipal de Administração

Anexo I
Excelentíssimo (a) Senhor(a):
DD. Prefeito(a) Municipal de Tibagi-PR

TERMO DE CREDENCIAMENTO (modelo)
Eu, _____, portador (a) do RG n _____ e CPF n _____, residente e domiciliado à _____ no Município de Tibagi, telefone comercial _____, telefone residencial _____, celular _____, solicito Registro no SIM/POAV da firma _____, no Município de Tibagi, classificado como _____.

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal e Vegetal (SIM/POAV).

N. Termos,
P. Deferimento.

Nome e Assinatura



Anexo II
MODELO DE TERMO DE LIBERAÇÃO

Após vistoria na empresa _____ de propriedade de _____
portadora do RG n _____, CPF n _____, situada no endereço _____,
Município de Tibagi, Estado do Paraná, para fins de _____, registrado no SIM/POAV sob o n _____,
CERTIFICAMOS que a mesma cumpriu com as normas de instalação, de produção e processamento de seus produtos. E, por estar em conformidade
com as exigências do SIM/POAV, a partir desta data está apta a iniciar as suas atividades.

Tibagi, ____ de _____ de _____