

Lei Nº 685, de 23 de abril de 2012.

Dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), no Município de São Pedro do Iguaçu.

O POVO DO MUNICÍPIO DE SÃO PEDRO DO IGUAÇU, Estado do Paraná, por seus representantes na Câmara Municipal aprovou e o Prefeito Municipal, em seu nome, sanciona a seguinte Lei:

Art. 1º Esta Lei dispõe sobre a instituição do Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), no Município de São Pedro do Iguaçu, e estatui normas que regulam o registro e a inspeção dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal.

CAPÍTULO I
DO REGISTRO, DA INSPEÇÃO E DA CLASSIFICAÇÃO

Seção I
Do Registro

~~**Art. 2º** Fica instituído, no âmbito do Município de São Pedro do Iguaçu, o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado à Secretaria Municipal da Saúde, ao qual compete:~~

Art. 2º Fica instituído, no âmbito do Município de São Pedro do Iguaçu, o Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Gestão Ambiental, ao qual compete: **(Redação dada pela Lei nº 867, de 18 de dezembro de 2015)**

I - regulamentar e normatizar:

~~a) a implantação, a construção, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal;~~

a) a implantação, a construção, a ampliação, a reforma e o aparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de produtos de origem animal; **(Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)**

~~b) o transporte de produtos de origem animal *in natura*, industrializados ou beneficiados;~~

b) o transporte e distribuição de produtos de origem animal *in natura*, industrializados ou beneficiados; **(Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)**

~~e) a embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal.~~

c) a embalagem, a rotulagem e a propaganda de produtos de origem animal. **(Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)**

II - executar a inspeção sanitária de produtos de origem animal;

III - promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea “a” do inciso I deste artigo e da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal;

IV - fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei.

Art. 3º Ficam sujeitos ao registro no SIM/POA todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelhas e todos os respectivos subprodutos derivados, conforme classificação constante desta Lei, e que não possuam registro nos Serviços de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIP).

~~Parágrafo único. O registro dos estabelecimentos de que trata o **caput** deste artigo é privativo do SIM/POA da Secretaria Municipal da Saúde e será expedido somente após cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento.~~

Parágrafo único. O registro dos estabelecimentos de que trata o **caput** deste artigo é privativo do SIM/POA da Secretaria Municipal da Agricultura e Gestão Ambiental e será expedido somente após cumpridas todas as exigências constantes desta Lei e do respectivo regulamento. (Redação dada pela Lei nº 867, de 18 de dezembro de 2015)

Art. 4º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito da presente Lei, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne e seus derivados, os ovos, o mel e a cera de abelhas e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para a sua industrialização.

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

Art. 5º A simples designação “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero de origem animal” significa, para efeito da presente Lei, que se trata de “produto de origem animal ou suas matérias-primas”. (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)

~~**Art. 6º** Nenhum estabelecimento referido no artigo 5º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal no Município de São Pedro do Iguaçu, sem estar registrado no SIM/POA.~~

Art. 6º Nenhum estabelecimento referido no artigo 4º desta Lei poderá comercializar produtos de origem animal no Município de São Pedro do Iguaçu, sem estar registrado no SIM/POA e demais serviços oficiais de inspeção. (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)

Art. 7º Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento deverá registrar seus produtos, atendendo as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA.

Art. 8º O registro do estabelecimento e de seus produtos deverá ser requerido ao órgão municipal competente, instruído o processo com os seguintes documentos, devidamente datados e assinados por profissional habilitado:

- I - consulta prévia junto ao Município;
- II - licença prévia do Instituto Ambiental do Paraná (IAP);
- III - planta baixa;
- IV - projeto hidrossanitário;
- V - laudos de análises físico-químicas e bacteriológicas da água de abastecimento;
- ~~VI - contrato social da empresa;~~
- VI - contrato social da empresa ou cadastro no INCRA; (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)
- ~~VII - cartão do Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);~~
- VII - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, ou documento comprobatório de inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF; (Redação pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)
- VIII - contrato de trabalho do responsável técnico.
- IX - Inscrição estadual, ou cadastro de produtor rural - CADPRO. (Acrescentado pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)

Art. 9º Satisfeitas as exigências fixadas na presente Lei, o Coordenador do SIM/POA autorizará a expedição do “Termo de Liberação”, do qual constará o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outras especificações necessárias.

§1º O Termo de que trata o **caput** deste artigo somente será emitido após a apresentação da Licença de Operação, expedida pelo órgão ambiental competente.

§2º Autorizado o registro, o SIM/POA ficará com uma cópia do processo.

Art. 10 O “Termo de Liberação” estará sujeito a renovação anual, após vistoria e liberação do estabelecimento pelo SIM/POA.

Art. 11 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 em área urbana.

Art. 12 As autoridades municipais não permitirão o início de construção, ampliação ou reforma de qualquer estabelecimento de produtos de origem animal, sem que os projetos tenham sido devidamente aprovados pelo órgão competente, cumpridas todas as exigências legais.

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

Seção II Da Inspeção

Art. 13 A inspeção do SIM/POA estende-se às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infringam dispositivos desta Lei.

Art. 14 A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I - permanente, em estabelecimentos que abatem animais de açougue;

II - periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos, a critério do SIM/POA.

~~**Parágrafo único.** Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves, coelhos e peixes.~~

Parágrafo único. Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, equinos, aves e coelhos. (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)

Seção III Da Classificação

Art. 15 Os estabelecimentos sujeitos ao disposto na presente Lei classificam-se em:

I - estabelecimentos de carnes e derivados, compreendendo:

a) matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações com refrigeração, para matança de animais de qualquer espécie, visando ao fornecimento de carne *in natura* para açougues;

b) matadouros-frigoríficos: são os estabelecimentos especificados na alínea anterior, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais;

c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria-prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal, incluindo-se as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábricas de produtos não-comestíveis e outras;

d) entrepostos de carnes e derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.

II - estabelecimentos de pescados e derivados, compreendendo:

a) entrepostos de pescados e derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;

b) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.

III - estabelecimentos de leite e derivados, compreendendo:

a) propriedades rurais: são os estabelecimentos destinados à produção de leite e seus derivados, obedecendo as normas específicas para cada tipo;

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

c) estabelecimentos industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo-se as usinas de beneficiamento e fábricas de laticínios.

IV - estabelecimentos de mel e cera de abelhas, compreendendo:

a) apiário: conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e à produção de mel, cera, própolis, pólen, geléia real e outros;

b) casas do mel: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem;

c) entrepostos de mel e cera de abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados.

V - estabelecimentos de ovos e derivados, compreendendo:

a) granjas avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos, que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos;

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

c) entrepostos de ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos *in natura*.

CAPÍTULO II **DO FUNCIONAMENTO**

Seção I **Do Serviço de Inspeção**

Art. 16 O SIM/POA será composto exclusivamente por médicos veterinários e agentes de inspeção, com a coordenação de um médico veterinário.

Art. 17 As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão de competência exclusiva do Coordenador do SIM/POA.

Art. 18 A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro dos mesmos no SIM/POA, cabendo a este determinar o número de inspetores necessários para a realização das atividades.

Art. 19 Serão inspecionados nos estabelecimentos com registro no SIM/POA todos os produtos de origem animal.

Art. 20 A inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal será executada pela coordenação do SIM/POA ou por outros órgãos afins, com ele conveniados.

Seção II

Dos Estabelecimentos

Art. 21 Todo e qualquer estabelecimento, para iniciar construções, deverá apresentar parecer prévio do IAP e solicitar a respectiva licença de operação junto àquele órgão.

§1º Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas na legislação em vigor.

§2º As exigências de que trata o parágrafo anterior referem-se às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento e ao credenciamento do responsável técnico junto ao órgão competente.

Art. 22 Todos os estabelecimentos registrados no SIM/POA devem possuir sistema de tratamento e dar destinação final, dos resíduos sólidos, líquidos e gasosos, devidamente aprovado pelos órgãos ambientais competentes.

Parágrafo único. As demais construções e instalações ficam atinentes à legislação vigente do Serviço de Inspeção do Paraná (SIP/POA) ou do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

Seção III

Do Pessoal

Art. 23 O pessoal que trabalha em estabelecimentos de produtos de origem animal deve apresentar-se com uniforme completo, composto de botas, calça, avental e gorro, de cor clara e limpo, trocado diariamente ou, quando necessário, entre os turnos de trabalho.

§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.

Art. 24 Os funcionários do estabelecimento deverão, ainda, atender as seguintes exigências:

- I - possuir atestado de saúde atualizado;
- II - não ter adornos nas mãos ou pulsos;

III - não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras;

IV - não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento;

V - manter rigorosa higiene pessoal.

Seção IV Da Rotulagem

Art. 25 Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulo.

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

Art. 26 Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria-prima ou na embalagem.

Art. 27 Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal na rotulagem, fica determinada a seguinte nomenclatura:

~~I - A: para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves;~~

I - A: para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves e coelhos; (**Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016**)

~~II - C: para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos;~~

II - C: para matadouros ou matadouros frigoríficos de bovinos, suínos, caprinos e ovinos; (**Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016**)

III - E: para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;

IV - L: para todos os 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 pescados e derivados.

Art. 28 O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;

~~II - nome da firma ou empresa responsável;~~

II - nome ou razão social do fabricante, produtor, fracionador ou empresa responsável; (**Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016**)

III - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação prevista nesta Lei;

IV - carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;

V - endereço e telefone do estabelecimento;

VI - marca comercial do produto;

VII - data de fabricação do produto;

VIII - a expressão “prazo de validade” ou “consumir até”;

~~IX - peso líquido;~~

IX – conteúdo líquido, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir: (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)

- a) Para sólidos ou granulados, os produtos deverão ser comercializados em unidade de massa; (Acrescentado pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)
- b) Para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume; (Acrescentado pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)
- c) Para semi-sólidos ou semilíquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume; (Acrescentado pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)
- d) Para produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples, além o peso líquido, deverá constar o peso drenado, assim descrito, com tamanho, destaque e visibilidade igual ao que anuncia o peso líquido. (Acrescentado pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)

X - composição e formas de conservação do produto;

XI - os termos “indústria brasileira”;

XII - nome e número de inscrição no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV) do responsável técnico;

XIII - demais disposições aplicáveis.

Parágrafo único. Em caso de utilização de carne eqüídea ou de produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se, ainda, que o respectivo rótulo contenha uma das seguintes expressões:

I - “carne de eqüídeo”; ou

II - “preparado com carne de eqüídeo”; ou

III - “contém carne de eqüídeo”.

Art. 29 Os produtos destinados à alimentação animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “alimentação animal”.

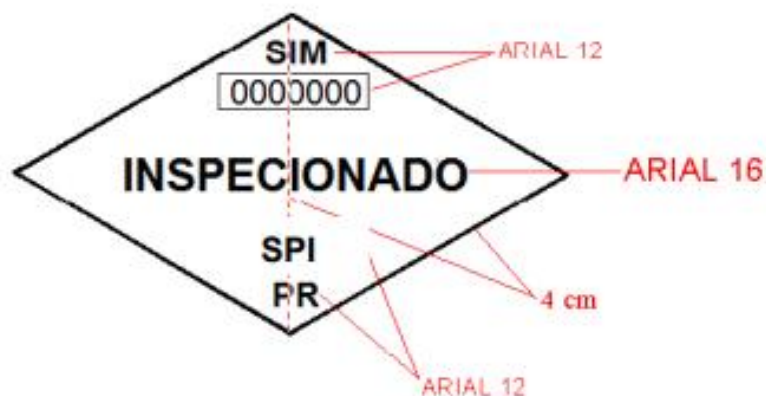
~~**Art. 30** Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter, em seu rótulo, a inscrição “não comestível”.~~

Art. 30 Os produtos não destinados à alimentação humana devem conter, em seu rótulo, a inscrição “não comestível”. (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)

Art. 31 As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

~~**Art. 32** O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA, obedecerá ao seguinte modelo:~~

Art. 32 O carimbo de inspeção, a ser utilizado pelos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA, deverá ser apostado na cor preta, obedecendo ao seguinte modelo: (Redação pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)



Art. 33 As informações de produtos cujo rótulo não comporte todas as expressões exigidas pela legislação vigente, poderão ser inseridas em embalagens coletivas, como caixas, latas e outras, higiênicas e adequadas ao produto.

Art. 34 É proibida a reutilização de embalagens.

Seção V Do Transporte e Trânsito

~~**Art. 35** Os produtos e matérias-primas de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.~~

Art. 35 Os produtos e matérias-primas de origem animal, submetidos aos serviços de inspeção municipal, consideradas atendidas as exigências da legislação em vigor, podem ser expostos ao consumo de qualquer parte do território municipal ou equivalente ao SISBI (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), no território nacional. *(Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)*

Art. 36 Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas estradas municipais, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados, conforme prevê esta Lei, podendo ser reinspecionados pelos técnicos do SIM/POA nos postos fiscais, fixos ou volantes, bem como nos estabelecimentos de destino ou ainda por fiscais da vigilância sanitária, agricultura e abastecimento de todas as esferas.

~~**Art. 37** Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do “Certificado Sanitário”, visado pelo médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção.~~

Art. 37 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, excluído o leite a granel, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados do “Certificado Sanitário”, assinado pelo médico veterinário

ou técnico responsável pela inspeção. (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)

Art. 38 O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

§1º Não podem ser transportados com os produtos de que trata o **caput** deste artigo produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem individual ou coletiva.

Seção VI Das Obrigações

Art. 39 Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata a presente Lei obrigados a:

- I - cumprir e fazer cumprir todas as exigências nela contidas;
- II - fornecer, quando necessário ou solicitado, nas inspeções, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- III - fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA, dos dias de inspeção;
- ~~IV - possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;~~
- IV - possuir responsável técnico habilitado; (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)
- ~~V - acatar todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;~~
- V - acatar todas as determinações da inspeção sanitária; (Redação dada pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)
- VI - manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas desta Lei;
- VII - recolher, se for o caso, todos os tributos ou tarifas de inspeção sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;
- ~~VIII - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;~~
- VIII - submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado antes de sua expedição; (Redação pela Lei nº 901 de 08 de novembro de 2016)
- IX - fornecer à coordenação do SIM/POA, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse para a avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
- X - substituir, no prazo máximo de trinta dias, o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento.

§1º. Os casos omissos no presente artigo serão resolvidos pela Coordenação do SIM/POA.

§2º Em se tratando de matadouros, os proprietário poderão prestar serviços a terceiros, se deixar de atender as exigências da presente Lei

Art. 40 É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos vinte e quatro horas em descanso, jejum e dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

§1º O período de repouso de que trata o **caput** deste artigo pode ser reduzido quando o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais procedam de campos próximos, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, não podendo, em hipótese alguma, ser inferior a seis horas.

§2º Nos casos a que se refere o parágrafo anterior, a autoridade sanitária do ponto de partida deve fornecer um documento mencionando claramente as condições de saúde dos animais.

§3º O tempo de repouso de que trata este artigo pode ser ampliado todas as vezes que a inspeção municipal entender necessário.

CAPÍTULO III **DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL**

Art. 41 A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3º desta Lei, será estabelecida Decreto do Executivo Municipal, específico para cada espécie ou produto de origem animal.

CAPÍTULO IV **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 42 As infrações ao disposto na presente Lei serão punidas administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

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

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

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão e/ou condenação dos produtos;
- IV - suspensão da inspeção ou interdição permanente ou temporária do estabelecimento;
- V - cancelamento do registro.

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

§ 2º São competentes para a prática dos atos de apreensão e/ou condenação de produtos todos os servidores da inspeção municipal e fiscais da vigilância sanitária.

§ 3º O “Auto de Infração”, documento gerador do processo punitivo, deverá ter detalhada a falta cometida, o dispositivo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização, empresa responsável, data e a hora.

§ 4º Os autuados terão o prazo de quinze dias, para apresentar sua defesa.

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

Art. 46 As multas serão aplicadas em Unidade Fiscal Municipal (UFM), que tem seu valor unitário estabelecido pelo Executivo municipal.

Art. 47 Aos infratores aplicar-se-ão as seguintes multas:

I - de até dez UFMs, quando:

- a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) não possuam instalações adequadas para manutenção higiênica das diversas operações;
- c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
- d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
- e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
- f) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro das dependências do estabelecimento;
- g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitantes sem estarem devidamente uniformizados;
- h) não apresentarem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
- i) não apresentarem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitada.

II - de dez a vinte UFMs, quando:

- a) não possuírem registro junto ao SIM/POA e estejam realizando comércio municipal;
- b) estiverem sonogando, dificultando ou alterando as informações de abate;
- c) não houver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matérias-primas, em câmaras frias ou outra dependência, conforme o caso;
- d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas em condições de higiene e/ou temperatura inadequadas;
- e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no “Auto de Infração”;
- f) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com a presente Lei;
- g) não apresentarem análises de qualidade do produto.

- III - de vinte a cinquenta UFMs, quando:
- a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação de inspeção;
 - b) houver a comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas pela presente Lei.
- IV - de cinquenta a cem UFMs, quando:
- a) houver transporte de produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sem a documentação sanitária exigida;
 - b) houver comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo;
 - c) houver utilização de matérias-primas sem inspeção ou inadequadas para fabricação de produtos de origem animal;
 - d) houver comercialização municipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;
 - e) não possuir responsável técnico habilitado.
- V - de cem a quinhentas UFMs, quando:
- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matérias-primas de origem animal ou não;
 - b) houver abate de animais sem a presença do médico veterinário ou técnico responsável pela inspeção;
 - c) houver transporte ou comercialização de carcaças sem o carimbo oficial da inspeção municipal;
 - d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do SIM/POA;
 - e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando a facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo único - A critério do SIM/POA poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem das alíneas dos incisos do **caput** deste artigo, mas que firam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

Art. 48 O infrator, uma vez multado, terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM/POA o respectivo comprovante.

Parágrafo único - O prazo de que trata o **caput** deste artigo é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Art. 49 O não recolhimento da multa no prazo estipulado no artigo anterior implicará na respectiva cobrança executiva.

~~**Art. 50** Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal da Saúde.~~

Art. 50 Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso ao Secretário Municipal da Agricultura e Gestão Ambiental. (Redação dada pela Lei nº 867, de 18 de dezembro de 2015)

Art. 51 Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta Lei, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

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

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

V - estiverem sendo comercializados sem a autorização do SIM/POA.

Parágrafo único - Além das condições já previstas nesta Lei, ocorrem:

I - adulterações, quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas pela legislação vigente;

II - fraudes, quando:

a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando ao aumento do volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;

b) as especificações, total ou parcialmente, não coincidam com o contido dentro da embalagem;

c) for constatada intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

III - falsificações, quando:

a) os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo, com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) forem utilizadas denominações diferentes das previstas nesta Lei ou em fórmulas aprovadas.

Art. 52 A suspensão da inspeção, a interdição temporária do estabelecimento ou a cassação do registro serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

I - cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embarço à ação fiscalizadora;

II - consista na adulteração ou falsificação do produto;

III - seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;

IV - resulte, comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 53 As penalidades a que se refere a presente Lei serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco da respectiva ação criminal.

Art. 54 As penalidades serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Art. 55 O descumprimento das responsabilidades dos servidores da inspeção municipal será apurado pela Coordenação do SIM/POA, à qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 56 O SIM/POA divulgará todas as normas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Art. 57 Sempre que possível, o SIM/POA facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Art. 58 O SIM/POA 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. 59 A classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal será disciplinada através de normas técnicas específicas que implementadas por ato municipal.

Art. 60 Caberá ao Chefe do Executivo municipal a regulamentação da inspeção e fiscalização de outros produtos e alimentos de origem animal não compreendidos por esta Lei, mediante proposta prévia do SIM/POA.

Art. 61 Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DO IGUAÇU, Estado do Paraná, em 23 de abril de 2012.

Natal Nunes Maciel
PREFEITO MUNICIPAL