



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

DECRETO Nº 984

SÚMULA: Dispõe sobre o Regulamento do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL.

JAIRO ASSIS BANDEIRA, Prefeito Municipal de Marmeleiro, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e considerando o Artigo 12 da Lei Municipal Nº 831/96;

DECRETA:

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DO REGISTRO

Artigo 1º - O presente regulamento institui as normas que regulamentam em todo Território do Município de Marmeleiro, o Serviço de Inspeção Municipal.

Artigo 2º - O presente regulamento institui também as normas que regulam, em todo território municipal, o registro dos estabelecimentos que produzem matéria prima, manipulam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

Artigo 3º - Ficam sujeitos ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal, todos os estabelecimentos que abatam animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, industrializem, o pescado e seus subprodutos derivados, leite e seus derivados, mel, aves e ovos, conforme a classificação constante deste regulamento e que não possuem registro no S.I.P. ou S.I.F.

Artigo 4º - O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do S.I.M. do Departamento de Agricultura e Abastecimento e será expedido somente após cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

Artigo 5º - O registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal pelo S.I.M., isenta-os de qualquer outro registro, Federal, Estadual ou Municipal.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 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 carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade comercial ou industrial, o pescado e seus derivados, bem como os produtos utilizados para sua industrialização, leite e seus derivados, mel, aves e ovos.

Artigo 7º - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria", ou "gênero" significa, para efeito do presente regulamento, que se trata de produto de origem animal e suas matérias primas.

Artigo 8º - Além do registro, todo estabelecimento deverá atender as exigências técnico-sanitárias fixadas pelo S.I.M., conforme normatização para o produto e espécie.

Artigo 9º - O registro será requerido à coordenação do S.I.M., instituindo o processo com os seguintes documentos:

- a) Contrato Social da empresa ou INCRA da propriedade;
- b) Cartão do CGC ou CIC;
- c) Laudo de inspeção do terreno e/ou das instalações existentes;
- d) Plantas de estabelecimento e anexos compreendendo:

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

- e) Memorial descritivo da obra;
- f) Memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com o modelo elaborado pelo S.I.M.;
- g) Parecer técnico da Prefeitura Municipal;
- h) Parecer do serviço de Vigilância Sanitária;
- i) Parecer do órgão de proteção ao meio ambiente;
- j) Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento.

Artigo 10 - As plantas ou projetos devem conter:

- a) Posicionamento da construção em relação às vias alinhamento do terreno;
- b) Orientação quanto aos pontos cardeais;
- c) Localização da captação de água do abastecimento;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- d) Localização dos equipamentos e utensílios a serem usados no estabelecimento;
- e) Localização dos pontos de escoamento da água;
- f) Localização das demais dependências, como currais, pocilgas, casas e outros;
- g) Localização das lagoas de tratamento de águas residuais quando exigidas;
- h) Localização do(s) curso(s) de água, quando for o caso.

Artigo 11 - 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.

Artigo 12 - Serão rejeitados os projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas, quando apresentados para efeito de registro ou relacionamento.

Artigo 13 - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal destinados à alimentação humana, é considerado básico, para efeito de registro, a apresentação prévia do boletim oficial do exame da água do abastecimento.

Parágrafo Único - Quando as águas, no exame revelarem mais de 500 (quinhentos) germes patogênicos por milímetro, pede-se novo exame de confirmação, antes de condená-la.

Artigo 14 - Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Artigo 15 - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza possa prejudicá-lo.

Artigo 16 - Autorizado o registro, o S.I.M., deverá ficar com uma cópia do processo e das plantas.

Artigo 17 - Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, o coordenador do Serviço de inspeção de produtos de origem animal, o S.I.M., autorizará a expedição do "Certificado de Registro", constando do



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

Parágrafo Único - O referido certificado somente será emitido após a apresentação da "Licença de Operação" emitida pelo órgão do meio ambiente.

Artigo 18 - O certificado será renovado anualmente quando o S.I.M., fará uma vistoria no estabelecimento.

Artigo 19 - Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o S.I.M., fará as exigências cabíveis, concedendo-lhe prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

DA INSPEÇÃO

Artigo 20 - A juízo do S.I.M., poderá ser autorizada a entrada de carcaças oriundas de matadouros com inspeção Estadual, quando as mesmas destinarem-se exclusivamente para a industrialização.

Artigo 21 - Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área médico-veterinária.

Artigo 22 - A inspeção industrial e sanitária ser permanente ou periódica:

- 1) Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue;
- 2) Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do S.I.M.

Parágrafo Único - Entende-se por animais de açougue bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves e coelhos.

Artigo 23 - Por ocasião do registro inicial ou da renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste regulamento, a juízo do S.I.M., 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 escolar a



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

cadeira específica em inspeção e tecnologia dos produtos de origem animal e na regulamentação da profissão e atribuição específica para tal atividade.

DA CLASSIFICAÇÃO

Artigo 24 - Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se:

- I) Estabelecimentos de carnes e derivados, que poder ser:
 - a) Matadouros - são os estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de animal de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza;
 - b) Matadouros-Frigoríficos - são os estabelecimentos especificados acima, 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. Aqui se incluem também as charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, fábrica de produtos não comestíveis, etc.;
 - d) Entrepósitos 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 do leite e derivados, que podem ser:
 - a) Propriedades Rurais - são os estabelecimentos, geralmente em zona rural, destinados à produção de leite obedecendo as normas específicas para cada tipo;
 - b) Entrepósitos de leite e derivados - são os estabelecimentos, destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação do 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, incluem-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- III) Estabelecimentos de pescado e derivados que podem ser:
- Entrepostos de Pescados e Derivados - são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio de pescado;
 - Estabelecimentos Industriais - são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização de pescado por qualquer forma.
- IV) Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:
- Granjas Avícolas - são os estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem a comercialização direta ou indireta de seus produtos.
 - Estabelecimentos Industriais - são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;
 - Entrepostos de Ovos - são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza.
- V) Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, que podem ser:
- Apiário - é o conjunto de colmeias, materiais e equipamentos destinados ao manejo das abelhas e a sua produção (mel, cera, própolis, pólen, geléia real, etc.);
 - Casas do Mel - são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários, destinados aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.
 - Entrepostos de Mel e Cera de Abelhas - são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados.

DO FUNCIONAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Artigo 25 - O S.I.M., - Serviço de Inspeção Municipal será composto por: Médicos-Veterinários e Agentes de Inspeção e coordenados por um Médico-Veterinário pertencente ao Departamento de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal de Marmeleiro, ou contratado o serviço particular de um Médico Veterinário.

Artigo 26 - Os processos de registro dos estabelecimentos serão encaminhados à coordenação do S.I.M.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 27 - As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com inspeção serão competência exclusiva do coordenador do S.I.M.

Artigo 28 - A Inspeção Sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no S.I.M., cabendo a este serviço determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

Artigo 29 - Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no S.I.M.

Artigo 30 - A Inspeção Sanitária e Industrial de produtos de origem animal será executada pelo Departamento de Agricultura e Abastecimento do Município.

Artigo 31 - Os carimbos de inspeção serão liberados pela coordenação, mediante requerimento do estabelecimento, somente depois de atendidas as exigências deste regulamento.

Parágrafo Único - Os diversos modelos de carimbos do S.I.M., serão criados, para serem usados em carcaças, rótulos e embalagens dentro das normas previstas.

DOS ESTABELECEMENTOS

Artigo 32 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns:

- 1) Ser localizado na zona rural, em caso de matadouros;
- 2) Estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;
- 3) Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;
- 4) Dispor de luz natural e/ou artificial abundante, bem como ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;
- 5) Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;
- 6) Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizados como regra geral, até no mínimo 02 (dois) metros de altura;
- 7) Possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- 8) Dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;
- 9) Dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;
- 10) Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal;
- 11) Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
- 12) Dispor 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;
- 13) Manter sistema de cloração de água de abastecimento;
- 14) Dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento;
- 15) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- 16) Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;
- 17) Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;
- 18) Possuir "jiraus", quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m;
- 19) Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento e, quando for o caso, inclusive para aproveitamento de subprodutos;
- 20) Só possuir telhados de meia água quando mentido o pé direito à altura mínima exigida da dependência correspondente;
- 21) Dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;
- 22) Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos ou animais. É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto do estabelecimento;
- 23) As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias à cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovadas pelo S.I.M.;
- 24) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instala-



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

ções de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, coelheiras e aviários).

DO PESSOAL

Artigo 33 - Devem se apresentar com uniforme completo (calça, botas, avental e gorro) de cor clara e limpos, no mínimo trocados diariamente.

§ 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outras, devem se apresentar 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.

Artigo 34 - Os funcionários deverão ainda:

- a) Possuir atestado de saúde atualizado;
- b) Não ter adornos nas mãos ou pulsos;
- c) Não apresentar sintomas ou efecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- d) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;
- e) Os funcionários deverão, ainda, trabalhar barbeados e com os cabelos protegidos.

DA ROTULAGEM

Artigo 35 - Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo Único - Fica a critério do S.I.M., permitir para certos produtos o emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

Artigo 36 - Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre a matéria prima e /ou na embalagem.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 37 - Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- 1) A - Para matadouros ou matadouros-frigoríficos de aves;
- 2) C - Para matadouros ou matadouros-frigoríficos de coelhos;
- 3) E - Para estabelecimentos industriais de produtos cárneos;
- 4) L - Para todos os estabelecimentos de leite e derivados;
- 5) M - Para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados;
- 6) D - Para todos os estabelecimentos de ovos e derivados;
- 7) P - Para todos os estabelecimentos de pescados e derivados;

Artigo 38 - O rótulo de produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- 1) Nome verdadeiro do produto e caracteres destacados;
- 2) Nome da Firma responsável;
- 3) Natureza do estabelecimento conforme classificação prevista neste regulamento;
- 4) Carimbo oficial da Inspeção Sanitária Municipal;
- 5) Endereço e telefone do estabelecimento;
- 6) Marca comercial do produto;
- 7) Data de fabricação do produto;
- 8) "Prazo de validade" do produto ou "Consumir até...";
- 9) Peso líquido;
- 10) Composição e forma(s) de conservação do produto;
- 11) Indústria brasileira;
- 12) Demais disposições legais aplicáveis;

Parágrafo Único - Em caso de utilização de carne eqüídea ou produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se ainda, a declaração no rótulo "carne de Eqüídeo" ou "Preparada com carne de Eqüídeo" ou "contém carne de Eqüídeo".

Artigo 39 - Os produtos destinados a alimentação animal devem conter em seu rótulo, a inscrição 'ALIMENTAÇÃO ANIMAL'.

Artigo 40 - Os produtos não destinados a alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo, a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 41 - As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

Artigo 42 - Produtos que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigentes, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc.) higiênicas e adequadas ao produto.

Artigo 43 - É proibida a reutilização de embalagens.

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Artigo 44 - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências deste regulamento, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal e constituir objeto de comércio municipal.

Artigo 45 - As autoridades da Saúde Pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao S.I.M., os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

Artigo 46 - Todos os produtos de origem animal, em trânsito pelas rodovias do Município, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento e, podem ser reinspecionados pelo técnicos do S.I.M., nos postos fiscais fixos ou volante, bem como nos estabelecimentos de destino.

Artigo 47 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito devem estar obrigatoriamente acompanhados do "CERTIFICADO SANITÁRIO", visado pelo Médico-Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

Artigo 48 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, devem estar obrigatoriamente acompanhados da "GUIA DE TRÂNSITO, visada pelo Responsável Técnico pela Empresa.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 49 - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1º - Com os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano, não poder ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva) e os funcionários que descarregarem os produtos devem usar uniforme.

DAS OBRIGAÇÕES

Artigo 50 - Fica(m) o(s) proprietário(s) ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento obrigado(s) à:

- 1) Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste regulamento;
- 2) Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- 3) Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente para ficar à disposição do S.I.M.;
- 4) Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
- 5) Possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
- 6) Acatar todas as determinações da Inspeção Sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- 7) Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste regulamento;
- 8) Submeter a reinspeção sanitária sempre que necessária, qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com inspeção sanitária federal, estadual ou municipal.

Artigo 51 - Os casos omissos serão resolvidos por Consultorias Técnicas Especiais.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

CAPÍTULO II INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

Artigo 52 - A regulamentação da Inspeção Sanitária Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no Artigo 3º deste regulamento, será estabelecida por ato do coordenador do S.I.M., específico para cada espécie e/ou produto de origem animal.

CAPÍTULO III DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Artigo 53 - As infrações à lei ou a este regulamento serão punidos administrativamente, sem prejuízo da ação criminal, quando for o caso.

Artigo 54 - As infrações às normas previstas neste Decreto, regulamento ou na legislação pertinente, serão punidas de forma isolada ou cumulativa, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições de natureza civil e penal cabíveis;

- I) Advertência, quando o infrator for primário;
- II) Multa de até 200 URMEM, no caso de reincidência;
- III) Apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim que se destinem ou forem adulterados;
- IV) Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se verificar a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Parágrafo Único - A interdição poderá ser levantada após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

Artigo 55 - Além das infrações já previstas no artigo anterior, incluem-se como tais atos, que procurem impedir, dificultar, burlar ou embaraçar a ação dos servidores da inspeção municipal.

Artigo 56 - Além das sanções previstas no artigo 54, aos infratores poderão ser aplicadas as multas nos seguintes casos:

- 1) De 20 a 50 URMEM, quando:
 - a) estejam operando sem a utilização de equipamentos adequados;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- b) não possuam instalações adequadas para a manutenção higiênica das diversas operações;
 - c) utilizem água contaminada dentro do estabelecimento;
 - d) não estejam realizando tratamento adequado das águas servidas;
 - e) não estejam dando o destino adequado ao lixo proveniente do estabelecimento;
 - f) estejam utilizando equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
 - g) permitam a livre circulação de pessoal estranho à atividade dentro da dependência do estabelecimento;
 - h) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de funcionários ou visitante sem estarem devidamente uniformizados;
 - i) não apresentem a documentação sanitária necessária dos animais para o abate;
 - j) não apresentem documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
 - k) houver utilização de matérias-primas de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento;
- 2) De 20 à 60 URMEM:
- a) não possuírem registro junto ao S.I.M., e estejam realizando comércio dos produtos produzidos;
 - 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 e outras dependências conforme o caso;
 - d) houver transporte de produtos e/ou matérias-primas sem condições de higiene ou temperaturas inadequadas;
 - e) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "AUTO DE INFRAÇÃO".
- 3) De 50 à 100 URMEM:
- a) ocorrerem atos que procurem dificultar, burlar, embaraçar ou impedir a ação da inspeção;
 - b) houver utilização de matéria(s)-prima(s) sem inspeção ou inadequada(s) para fabricação de produtos de origem animal;
 - c) houver comercialização intermunicipal de produtos sem registro e/ou sem inspeção;
 - d) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por Lei.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

4) De 50 à 150 URMEM:

- a) houver transporte de produtos de origem animal de estabelecimentos sem o respectivo rótulo;
- b) houver comercialização de animal sem a documentação sanitária exigida.

5) De 150 à 200 URMEM:

- a) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria(s)-prima(s) de origem animal ou não;
- b) houver abate de animais sem a presença do Médico-Veterinário responsável pela inspeção;
- c) houver transporte ou comercialização de carcaça(s) sem o carimbo oficial, da Inspeção Municipal;
- d) ocorrer a utilização do carimbo ou do rótulo registrado sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.;
- e) houver cessão de embalagem rotulada a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.

Parágrafo Único - A critério do S.I.M., poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constam da presente relação, mas que firmam as disposições deste regulamento ou da legislação pertinente.

Artigo 57 - O infrator, uma vez multado, terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao S.I.M., o respectivo comprovante.

Parágrafo Único - O prazo acima estipulado é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

Artigo 58 - O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na cobrança executiva.

Artigo 59 - Da pena de multa, efetuado o respectivo recolhimento, cabe recursos ao Coordenador do S.I.M.

Artigo 60 - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos neste regulamento, são considerados impróprios para o consumo, os produtos de origem animal que:

- 1) Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

- 2) Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- 3) Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- 4) Estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
- 5) Estiverem sendo comercializados em caráter intermunicipal sem a prévia autorização do S.I.M.

§ 1º - Nos casos do presente artigo, independente das demais penalidades cabíveis, será adotado o seguinte critério:

- 1) Nos casos de apreensão, poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima;
- 2) Não havendo condições previstas no item anterior, o produto ou matéria-prima deverá ser condenado;
- 3) Os produtos ou matérias-primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da Inspeção Municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los.

§ 2º - São considerados adulterações, fraudes ou falsificações, além das condições já previstas neste regulamento, as seguintes:

- I) Ocorrem adulterações quando:
 - a) os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações fixadas pela legislação vigente.
- II) Ocorrem fraude quando:
 - a) houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo;
 - b) as especificações, total ou parcial, não coincidam com o contido dentro da embalagem;
 - c) for constatada intenção dolosa em similar ou mascarar a data de fabricação.
- III) Ocorre falsificação quando:
 - a) os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- de privilégio ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) forem usados denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas;

Artigo 61 - A suspensão da inspeção, a interdição 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:

- 1) Cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embarço à ação fiscalizatória;
- 2) Consista na adulteração ou falsificação do produto;
- 3) Seja acompanhado de desacato, ou tentativa de suborno;
- 4) Resulte comprovado, por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Artigo 62 - As penalidades a que se refere o presente regulamento serão agravadas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tampouco de ação criminal.

Artigo 63 - As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública, policial ou de defesa do consumidor.

Artigo 64 - O descumprimento das responsabilidades dos servidores da Inspeção Municipal, será apurado pela coordenação do serviço de Inspeção Municipal, a qual compete a iniciativa das providências cabíveis.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA LEITE E DERIVADOS

CAPÍTULO IV LEITE "IN NATURA" SUB-CAPÍTULO I DA SANIDADE DOS ANIMAIS



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 65 - Denomina-se "gado leiteiro" todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite, segundo sua espécie.

Artigo 66 - O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos A, B, INTEGRAL e de cabra e periódico nos demais.

Artigo 67 - O controle a que se refere o artigo anterior será exercido por médico-veterinário credenciado pelo S.I.M.

Artigo 68 - Só se permite o aproveitamento do leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando:

- 1) As fêmeas se apresentam clinicamente sãs em bom estado de nutrição;
- 2) Não estejam no período de final de gestação, nem na fase colostrálica;
- 3) Não reajam à prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade de leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a qualidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

§ 2º - Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose serão sumariamente afastados da produção leiteira, incorrendo nas penas de lei, as pessoas físicas ou jurídicas e servidores ou não, que deixarem de dar cumprimento, ou embarçarem os trabalhos.

Artigo 69 - É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea, com prejuízos da saúde do animal e humana.

Artigo 70 - É obrigatório o afastamento da produção leiteira, as fêmeas que:

- 1) Se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- 2) Sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- 3) Se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo Único - O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário credenciado.

Artigo 71 - São obrigatórias as provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzam leite tipo A, B e INTEGRAL, a juízo, da inspeção naquelas que produzem outros tipos de leite.

Artigo 72 - Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

§ 1º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 2º - A suspensão da interdição será determinada pelo S.I.M. ou por órgão Estadual da Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado.

SUB-CAPÍTULO II DA ORDENHA

Artigo 73 - A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, conforme o regime de duas ou três ordenhas.

§ 1º - A ordenha deve ser feita observando-se:

- 1) Horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos neste regulamento;
- 2) Vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;
- 3) Ordenhador ou retireiro aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorro limpos;
- 4) Rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das 04 (quatro) tetas;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

§ 2º - É permitida a ordenha mecânica, e em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização de todas as peças da ordenharia, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 3º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente higienizados.

Artigo 74 - Para o leite tipo A, B e INTEGRAL a ordenha deve ser feita em sala ou dependências apropriadas.

§ 1º - No caso do leite B e INTEGRAL, permite-se a ordenha no estábulo, desde que esta seja mecânica.

§ 2º - Para o leite tipo A, é obrigatória a ordenha mecânica, a pré-filtragem e o beneficiamento até o tanque de depósito em circuito fechado.

§ 3º - Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente regulamento.

SUB-CAPÍTULO III DOS VASILHAMES

Artigo 75 - Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através da tela apropriada convenientemente limpa no próprio estabelecimento, momento antes do uso.

Artigo 76 - O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água fria corrente ou preferentemente, quando houve condições, a 10°C (dez graus centígrado).

Artigo 77 - Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na colete ou para mantê-lo em depósito deve atender o seguinte:

- 1) Ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilita sua lavagem e esterilização;
- 2) Estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado;
- 3) Possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- 4) Ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro de leite impróprio para consumo;
- 5) Trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou outro sistema devidamente aprovado;
- 6) No caso de leite tipo B, deverá ainda possuir na altura das alças dos latões, uma faixa pintada na cor verde.

Artigo 78 - O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

SUB-CAPÍTULO IV DA CLASSIFICAÇÃO

Artigo 79 - São leites de consumo "in natura" o integral, o padronizado, o magro e o desnatado, que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo Único - É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Artigo 80 - É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

- 1) Leite tipo A ou granja;
- 2) Leite tipo B ou estábulo;
- 3) Leite tipo C padronizado;
- 4) Leite tipo C integral;
- 5) Leite tipo integral;
- 6) Leite magro;
- 7) Leite desnatado;
- 8) Leite esterilizado;
- 9) Leite reconstituído.

SUB-CAPÍTULO V DO BENEFICIAMENTO

Artigo 81 - Entende-se do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

§ 1º - É proibido misturar o leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

§ 2º - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Artigo 82 - Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

Parágrafo Único - Todo o leite destinado ao consumo deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

Artigo 83 - Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

§ 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

- 1) Pasteurização lenta - consiste no aquecimento do leite, entre 65°C (sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) e 5°C (cinco graus centígrados).
- 2) Pasteurização rápida ou de curta duração - consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C (setenta e dois graus centígrados) a 75°C (setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) e 5°C (cinco graus centígrados). Este processo será realizado em aparelhagem própria que atenda às especificações técnicas exigidas.

§ 2º - Logo após a pasteurização o leite deve ser distribuído envasado ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

§ 3º - O pasteurizado lento deve ser construído de material apropriado, com dispositivo para aquecimento e resfriamento de leite, equipado com homogenizador de temperatura e termo-regulador, de modo que a pasteurização



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

zação não provoque alterações na constituição físico-química bem como nas propriedades organo-lépticas do leite.

Artigo 84 - Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus de inibam temporariamente o desenvolvimento microbiano.

Parágrafo Único - Para diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

- 1) Refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina a 5°C (cinco graus centígrados);
- 2) Conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico - 5°C (cinco graus centígrados);
- 3) Refrigeração após a pasteurização a 5°C (cinco graus centígrados);
- 4) Conservação envasado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5°C (cinco graus centígrados);
- 5) Entrega ao consumo, leite envasado a 10°C (dez graus centígrados);
- 6) Entrega ao consumo, leite esterilizado a temperatura ambiente.

Artigo 85 - Entende-se por congelação a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.

§ 1º - A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:

- 1) Ser reconhecida pelo S.I.M. a necessidade de uma aplicação;
- 2) Ser aplicada apenas ao leite que se destina aos tipos C, magro e desnatado ou de outras espécies animais com comprovação científica de não se alterar o valor alimentício e suas propriedades ou para os fins industriais;
- 3) Estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido ou não e refrigeração a 5°C (cinco graus centígrados);
- 4) Demais situações a critério do S.I.M.

Artigo 86 - Entende-se por envasamento, a operação pela qual é embalado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O envasamento só pode ser realizado em propriedades leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e ainda nos casos previstos neste regulamento.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

§ 2º - O envase de leite deverá ser feito mecanicamente em embalagens invioláveis de material estéril e eficiente, de acordo com as normas deste regulamento, obedecidos os critérios para cada tipo de leite.

Artigo 87 - Para estabelecimentos que beneficiam o leite "in natura" e que não comportem a instalação de equipamentos automáticos e/ou semi-automáticos poderá ser permitido, a juízo do S.I.M., o seu envase manual.

Parágrafo Único - Quando o envase do leite for manual, os fechos, tampas ou lacres e/ou a impressão dos rótulos seguirão a mesma padronização determinada para o leite envasado mecanicamente.

Artigo 88 - Quando houver solicitação de entidades como hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares ou outros congêneres, a juízo do S.I.M. poderá ser permitido o envase de leite pasteurizado em latões ou outros vasilhames higiênicos e com fechos invioláveis, desde que se destine ao consumo próprio. Estes vasilhames devem satisfazer às exigências previstas neste regulamento.

Artigo 89 - O leite envasado deve ser acondicionado em recipientes higiênicos, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas, dispor de instalações para a lavagem dos mesmos, vedado seu uso para outros fins.

SUB-CAPÍTULO VI DA ROTULAGEM

Artigo 90 - A impressão dos rótulos nas embalagens do leite "in natura" deve seguir a seguinte padronização:

- a) Ter a inscrição do "tipo" de fácil visualização;
- b) Ser impresso na cor:
 - ⇒ "azul" para o leite tipo A;
 - ⇒ "verde" para o leite tipo B;
 - ⇒ "cinza" para o leite tipo C;
 - ⇒ "vermelho" para o leite magro;
 - ⇒ "amarelo" para o leite desnatado;
 - ⇒ "marrom" para o leite reconstituído;
 - ⇒ "bordô" para o leite tipo integral;
 - ⇒ "laranja" (tijolo) para o leite tipo C integral.

SUB-CAPÍTULO VII DO TRANSPORTE AO CONSUMO



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 91 - O transporte do leite envasado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados, que permitem sua entrega ao consumo com temperatura máxima de 10°C (dez graus centígrados).

CAPÍTULO V QUEIJOS

Artigo 92 - Entende-se por "queijo", o produto obtido do leite integral padronizado, magro ou desnatado, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas na legislação vigente e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

Artigo 93 - Para fins de padronização, os queijos, devem ser classificados em 03 (três) categorias, tendo por base:

- a) Consistência;
- b) Porcentagem de gordura no extrato seco total;
- c) Qualidade e processo de fabricação.

Artigo 94 - Quanto a consistência, os queijos podem ser classificados em moles, semi-duros e duros.

§ 1º - Os queijos moles e semi-duros, podem ser:

- 1) "frescos" quando não sofrerem processo de cura, inclusive os de massa filada;
- 2) "maturados" quando forem submetidos a processo de cura, segundo a técnica própria do tipo.

§ 2º - Só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir de leite pasteurizado.

Artigo 95 - Quanto à percentagem de gordura no extrato seco total, os queijos se classificam em:

- 1) Gordo: quando alcança no mínimo 40% (quarenta por cento);
- 2) Meio gordo: quando esta percentagem é superior a 25% (vinte e cinco por cento);
- 3) Magro: quando esta percentagem é igual ou superior a 15% (quinze por cento);
- 4) Desnatado: quando esta percentagem não atinge a 15% (quinze por cento).



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 96 - A classificação quanto a qualidade e processo de fabricação, e a nomenclatura de acordo com a consistência, para efeito de padronização dos queijos, obedecerão os critérios estabelecidos em normas oficiais.

Artigo 97 - A classificação dos queijos será realizada pelas indústrias, nos próprios estabelecimentos e controlados pelo S.I.M.

Artigo 98 - É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05g (cinco centésimos de grama) por cento do leite, de cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofos próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pela legislação vigente.

§ 1º - Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizados ao serem aplicados ao leite.

§ 2º - Todos os preparados químicos expostos à venda para fabricação de queijos, de procedência nacional ou estrangeira, só podem ser aplicados na indústria queijeira depois de aprovados pela legislação vigente.

Artigo 99 - São corantes permitidos, além de outros aprovados pela legislação vigente:

- 1) Urucum (Bixa Orellana) e Cúrcuma (curcuma longa L) para massa;
- 2) Carmim (coccus cacti L.) em solução amoniacal, tornassol, nova co-caína e outras para a crosta.

Artigo 100 - As água utilizadas na fabricação dos diversos tipos de queijos devem atender aos padrões de potabilidade.

Artigo 101 - As instalações, equipamentos e utensílios utilizados nas diversas etapas ou elaboração dos queijos devem ser de materiais higiênicos e apropriados para a finalidade.

Artigo 102 - Os queijos frescos devem ser mantidos e colocados à uma temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados).

Artigo 103 - Os queijos duros, já maturados, devem ser destacados e mantidos à uma temperatura não superior a 15°C (quinze graus centígrados).

Artigo 104 - Os queijos devem ser embalados em materiais apropriados, higiênicos e impermeáveis.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Parágrafo Único - Os queijos que apresentem a crosta plenamente revestida podem ser comercializados sem embalagens desde que devidamente rotulados.

Artigo 105 - Todos os queijos independentemente do tipo, devem ser identificados através de rótulo, com todas as informações exigidas na legislação vigente.

§ 1º - Para os queijos que utilizam embalagem, a rotulagem pode ser impressa na própria embalagem.

§ 2º - Para os queijos que possuam crosta, a identificação pode ser feita através de rótulo afixado diretamente no produto.

Artigo 106 - Considera-se "data de fabricação" dos queijos "frescos", "fundidos" e "requeijões" o dia de sua elaboração, para "queijos maturados" o dia de término da maturação.

Artigo 107 - Os queijos, de um modo geral, serão transportados em veículos isotérmicos e/ou frigoríficos quando for o caso, acondicionados em recipientes que ofereçam proteção contra deformação e contaminação do produto.

Artigo 108 - É considerado impróprio para o consumo o queijo que:

- 1) Contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;
- 2) Apresente, disseminados na massa e na crosta, parasitas, detritos ou sujidades;
- 3) Esteja contaminado por germes patogênicos;
- 4) Apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza, que o torne desagradável;
- 5) Contenha substâncias não aprovadas pela legislação vigentes.

Artigo 109 - Considera-se fraudado o queijo quando nos rótulos constarem marcas, dizeres, desenhos ou outras informações que possam induzir o consumidor a uma falsa indicação de origem e qualidade.

Artigo 110 - O queijo é considerado falsificado quando:

- 1) Apresentar substâncias estranhas à sua composição normal, mesmo de valor alimentício;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- 2) As características próprias do tipo constante do rótulo e sua composição química não correspondam aos exigidos para o padrão respectivo.

Artigo 111 - Os queijos defeituosos não considerados impróprios para consumo, podem ser aproveitados condicionalmente, a juízo do S.I.M.

Parágrafo Único - Considera-se aproveitamento condicional a filagem da massa de queijo fresco, obtendo-se queijo de massa filada e a fusão de queijos maturados para o preparo de queijo fundido.

Artigo 112 - Os queijos impróprios para o consumo podem ser aproveitados no preparo de alimento para animais, depois de convenientemente tratados, de acordo com instruções da Inspeção Municipal.

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE AVES E COELHOS

CAPÍTULO VI AVES E COELHOS SUB-CAPÍTULO I MATANÇA NORMAL

Artigo 113 - O processo de matança deve ser insensibilização, seguindo de imediata sangria.

§ 1º - A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais, e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze) segundos.

§ 2º - Permite-se o abate sem prévia insensibilização, a critério do S.I.M.

Artigo 114 - A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizadas suas paredes e teto.

§ 1º - A sangria poderá ser feita por qualquer dos seguintes processos:

- 1) Incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco;
- 2) Incisão das jugulares, externamente;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

3) Provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento perfurocortante nessa região.

§ 2º - O emprego de qualquer outro processo de matança depende da autorização do S.I.M.

Artigo 115 - A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso, com o tempo de sangria mínima de 03 minutos.

Parágrafo Único - Nenhuma operação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado ao máximo possível.

Artigo 116 - O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada, denominada "calha de sangria". O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 02 (dois) ralos de drenagem: 01 (um), destinado ao sangue e outro a água de lavagem.

Artigo 117 - A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de animais em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

Artigo 118 - A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo ajustados às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, etc.).

§ 1º - As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- 1) Pulverização de água quente e vapor a uma temperatura entre 50 a 60°C;
- 2) Imerso em tanque com água aquecida a uma temperatura entre 50 a 60°C;
- 3) Outro processo aprovado previamente pelo S.I.M.

§ 2º - Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e retirada da cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis.

Artigo 119 - A depenagem deverá ser executada em tempo adequado à velocidade de matança, sendo proibido o seu retardamento.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

§ 1º - As aves podem ser depenadas a seco ou logo após escaldagem ou, por outros processos que possam vir a ser autorizados pelo S.I.M.

§ 2º - Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das mesmas, ou serem recolhidas em caixas apropriadas e retiradas periodicamente para fora da dependência.

Artigo 120 - A esfola dos coelhos deve ser realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.

Parágrafo Único - Permite-se a insuflação de coelhos a fim de facilitar a esfolagem, devendo-se utilizar o ar convenientemente filtrado.

Artigo 121 - A evisceração deverá ser realizada sob as vistas do(s) funcionário(s) da inspeção oficial, e compreende desde a operação de corte da pele do pescoço, até a toilette final das carcaças.

Parágrafo Único - Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

Artigo 122 - Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Esses chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração.

Artigo 123 - A evisceração será obrigatoriamente realizada com os animais suspensos pelos pés em ganchos de material apropriado, presos em trilhagem aérea mecanizada ou não, sob o qual deverá ser instalada uma calha de material impermeável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carregadas para os coletores, ou conduzidas diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Artigo 124 - Todas as operações que compõem a evisceração e ainda "inspeção de linha", deverão ser executadas ao longo dessa calha, cujo comprimento deverá atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem, a saber:

- 1) Corte da pele do pescoço e traquéia;
- 2) Extração de cloaca;
- 3) Abertura do abdômen;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- 4) Eventração (exposição das vísceras);
- 5) Inspeção;
- 6) Retirada das vísceras;
- 7) Extração dos pulmões;
- 8) "Toilete" (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
- 9) Lavagem final (externa e internamente).

Parágrafo Único - Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes da carcaça antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

Artigo 125 - As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxarias). As comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, contendo água gelada ou gelo, após previamente preparadas e lavadas.

Artigo 126 - Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração ou à entrada dos tanques de pré-resfriados, deverão ser recolhidos em recipientes apropriados, contendo água gelada ou gelo, para seu pré-esfriamento.

Parágrafo Único - Em matadouros de coelhos, as cabeças depois de tiradas são destinadas a dependências apropriadas para extração do cérebro, quando houver aproveitamento deste.

Artigo 127 - As moelas deverão ser obrigatoriamente abertas, a fim de permitir perfeita lavagem interna e remoção da cutícula. Essas operações serão realizadas fora da calha de evisceração ou quando muito, num apêndice da mesma.

Artigo 128 - A gordura, cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

SUB-CAPÍTULO II INSPEÇÃO "POST-MORTEM"

Artigo 129 - É efetuada rotineiramente nos animais abatidos, através de exame visual macroscópico de carcaça e vísceras conforme o caso, palpação e cortes.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 130 - Os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados LINHAS DE INSPEÇÃO e devem se localizar ao longo da calha de evisceração e dispor de condições de iluminação adequada.

Artigo 131 - Somente após o término da inspeção "post-mortem" haverá retirada e/ou processamento de carcaça e/ou partes e miúdos.

Artigo 132 - Permite-se a instalação de outros pontos de inspeção das carcaças fora da calha de evisceração.

Parágrafo Único - Nesses casos, deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares a serem realizados na seção de inspeção final ou que, conforme o caso, devem ser imediatamente desviados da linha de abate.

Artigo 133 - A inspeção de linha é realizada por pessoal auxiliar treinado especificamente para tal função, mas a juízo final sobre a comestibilidade das carnes e vísceras cabe única e exclusivamente ao Veterinário Oficial.

Artigo 134 - Os exames realizados nas linhas de inspeção são procedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade apresentar à inspeção, carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e, ainda, de preservar, sob o ponto de vista higiênico as porções comestíveis.

Artigo 135 - A inspeção "post-mortem" dos animais se realizam em três etapas a saber:

- 1) Exame interno:
 - a) Realiza-se através da visualização da cavidade torácica abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais).
- 2) Exame de vísceras:
 - a) Visa o exame do coração, fígado, moela, baço, intestinos, ovários e ovidutos nas poedeiras;
 - b) Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

c) Nos exames dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência e em certas ocasiões, o odor.

3) Exame externo:

a) Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulações, etc). Nesta linha efetua-se a remoção de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, etc.

Artigo 136 - Todas as aves que no exame "post-mortem" apresentem lesões de Tifo Aviário, Cólera, Varíola, Pulórose, Paratitose, Leucoses, Pestes e Infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenados.

Artigo 137 - Todos os coelhos que no exame "post-mortem" apresentem lesões de parteurilose, Pioemia, cisticercose, Piometra, Pseudotuberculose, caquexia, mixomatose, Pneumonia, Tuberculose, salmonelose, Necrobacilose, Linfadenite, hepatite, má sangria, aspecto repugnante, contaminação (fezes), devem ser condenados.

Artigo 138 - Enfermidades tais como coccidiose, Entero-hepatite, esperiquetos, coriza infecciosa, Epitelioma contagioso, Laringotraqueite, aspergilose, doença crônica respiratória, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza profunda.

Artigo 139 - Os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que estejam ligadas ao processo de desnutrição.

Artigo 140 - Em coelhos, a contaminação, abscessos, fraturas, contusões, nefrite, nefrose, cirrose, provocam condenação das partes afetadas podendo o restante da carcaça ser aproveitado.

Artigo 141 - As endo e ecto parasitoses quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Artigo 142 - Os abscessos e lesões supuradas ocasionarão rejeição total.

Artigo 143 - A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de melanomas que determinará a retirada da parte lesada.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 144 - Quando os animais forem submetidos à ação de frio industrial, a Inspeção Municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das Câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTOS DE DERIVADOS CÁRNEOS

CAPÍTULO VII DERIVADOS CÁRNEOS

Artigo 145 - Entende-se por indústria de carnes e derivados, os estabelecimentos destinados à transformação da carne e derivados para elaboração de produtos de origem animal destinados ao consumo humano ou animal, adicionados ou não com substâncias aprovadas para tal fim pelo órgão competente.

SUB-CAPÍTULO I REGISTRO E INSPEÇÃO

Artigo 146 - Todas as indústrias de carnes e derivados somente poderão funcionar se estiverem devidamente registradas no S.I.M., bem como os rótulos e embalagens utilizados nos produtos.

Artigo 147 - Todos os estabelecimentos a que se referem este regulamento deverão receber inspeção sanitária de forma rotineira e em caráter emergencial (sempre que se fizer necessário).

Artigo 148 - Todos os produtos das indústrias de carnes e derivados deverão ser registrados no S.I.M.. As formulações dos produtos devem obedecer a legislação vigente.

Artigo 149 - Somente serão registrados produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos que estejam previamente registrados no órgão competente para fiscalização de sua atividade.



SUB-CAPÍTULO II MATÉRIA-PRIMA

Artigo 150 - As matérias-primas a serem utilizadas pelas indústrias de carnes e derivados deverão ser oriundas de estabelecimentos com inspeção sanitária oficial.

Artigo 151 - Só poderão ser adicionados aos produtos os aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo Único - Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulados até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

Artigo 152 - No preparo de embutidos não submetidos ao cozimento é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes, com a finalidade de facilitar a trituração e a homogeneização da massa.

§ 1º - No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena e outras) a porcentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

§ 2º - Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

Artigo 153 - É permitida a adição de fécula ou amido na fabricação de embutidos a fim de dar melhor liga à massa nas seguintes proporções máximas:

- ⇒ Em salsichas até 2% (dois por cento);
- ⇒ Em pastas até 10% (dez por cento);
- ⇒ Em outros embutidos até 5% (cinco por cento).

Artigo 154 - As tripas e membranas animais empregadas como envoltórios devem ser rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem imediatamente antes o uso.

Parágrafo Único - É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos desde que aprovado pelo órgão competente.

Artigo 155 - O preparo de embutidos de sangue será permitido quando a matéria-prima for colhida isoladamente de cada animal, com equipa-



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

mentos apropriados e em recipientes separados, rejeitando-se o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

SUB-CAPÍTULO III DEPENDÊNCIAS

1 - RECEPÇÃO DA CARNE

Artigo 156 - Deve ser destinada exclusivamente ao recebimento da matéria-prima a ser industrializada e estar localizada em posição de fácil acesso.

Artigo 157 - Quando existir trilhagem aérea nesta dependência, bem como na câmara fria, a altura da mesma deverá ser compatível com a matéria-prima recebida (meias carcaças ou quartos de carcaça) de modo a que os cortes fiquem a uma altura mínima de 0,30cm (trinta centímetros) do piso.

2 - SALA DE DESOSSA

Artigo 158 - É obrigatória para os estabelecimentos que recebem carnes com ossos, devendo ser isolada de qualquer outra seção.

Parágrafo Único - A sala de desossa deverá dispor das seguintes características:

- ⇒ Trilho aéreo mantendo os cortes a 0,30cm (trinta centímetros) do chão e a 0,60cm (sessenta centímetros) das paredes;
- ⇒ Equipamentos de produção de frios que mantenha o ambiente refrigerado, com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus centígrados);
- ⇒ Água quente e fria em abundância para higienização dos equipamentos e dependências, bem como esterilizador para os utensílios usados na desossa;
- ⇒ Pia acionada por pedal e toalhas descartáveis;
- ⇒ Recipiente ou dependência apropriados para a coleta de ossos.

3 - SALA DE FABRICAÇÃO



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 159 - A sala de fabricação deve dispor de uma superfície mínima que abrigue os equipamentos e materiais necessários, mais de 2m² (dois metros quadrados) livres por manipulador. Além dos equipamentos e utensílios adequados às operações, a sala de manipulação deverá possuir lavatórios de água corrente, escovas para as unhas e toalhas de papel.

4 - SALA DE DEFUMAÇÃO

Artigo 160 - As paredes poderão ser de alvenaria rebocada ou de outro material impermeável e de fácil limpeza.

5 - SEÇÃO DE VAREJO

Artigo 161 - Quando o estabelecimento possuir dependência para vendas a varejo, esta deve estar localizada de forma a facilitar o atendimento público e que não possibilite o livre acesso ao interior da seção industrial.

SUB-CAPÍTULO IV TRANSPORTE DE PRODUTOS

Artigo 162 - O transporte de produtos acabados deve ser feito de forma adequada e em veículos apropriados para tal fim, conforme regulamento do S.I.M.

SUB-CAPÍTULO V CONTROLE DE QUALIDADE

Artigo 163 - É recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização da análise de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, além dos exames de rotina efetuados pelos órgãos de fiscalização.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PEIXES



CAPÍTULO VIII **PEIXES**

Artigo 164 - A denominação genérica "peixe" compreende todos os peixes de água doce.

Artigo 165 - O peixe em natureza pode ser:

- 1) Fresco;
- 2) Resfriado;
- 3) Congelado;

§ 1º - Entende-se por "fresco" o peixe dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação pelo gelo.

§ 2º - Entende-se por "resfriado" o peixe devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -2°C (dois graus centígrados negativos).

§ 3º - Entende-se por "congelado" o peixe tratado por processo adequado de congelação, em temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus centígrados negativos).

§ 4º - O peixe "fresco" e "resfriado" deverá ser transportado por meio de gelo em quantidade suficiente.

Artigo 166 - Depois de submetido à congelação, o peixe deve ser mantido em câmara frigorífica a -15°C (quinze graus centígrados negativos).

Parágrafo Único - O peixe uma vez descongelado não pode ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

Artigo 167 - A juízo do S.I.M., poderá ser obrigatória a evisceração do peixe, qualquer que seja a forma de sua apresentação no consumo.

Artigo 168 - O peixe fresco, próprio para o consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

- 1) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;
- 2) Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- 3) Guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- 4) Ventre roliço, firme não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- 5) Escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
- 6) Carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- 7) Visceras íntegras, perfeitamente diferenciadas;
- 8) Ânus fechado.

Artigo 169 - Os peixes de água doce, também poderão ser comercializados filetados, desde que conservados e acondicionados em embalagens apropriadas, trazendo a identificação completa.

Artigo 170 - Os filés de peixe deverão ser acondicionados e envoltos por plástico transparente, contendo rótulo com identificação completa.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO IX OVOS E DERIVADOS

SUB-CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 171 - Pela simples designação "OVOS" entende-se os ovos de galinha.

Parágrafo Único - Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Artigo 172 - Só podem ser expostos ao consumo público, ovos frescos ou conservados quando previamente submetidos a exames e classificações previstos neste regulamento e que sejam provenientes de granjas que atendam as exigências da legislação específica da Defesa Sanitária Animal.

Artigo 173 - Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

SUB-CAPÍTULO II - REGISTRO

Artigo 174 - Estão obrigados a registro junto ao S.I.M. os estabelecimentos produtores e as empresas (cooperativas, associações e entrepostos), que se enquadram em um dos seguintes casos:

- 1) Estabelecimentos produtores que possuem os processos de classificação e embalagem próprios e façam a entrega do produto diretamente ao comércio e à indústria;
- 2) Estabelecimentos produtores que fazem a entrega do produto diretamente ao comércio ou à indústria em embalagens próprias ou não, mas não possuem o processo de classificação.
- 3) Estabelecimentos que apenas prestam serviços de classificação aos produtores;
- 4) Estabelecimentos que recebem o produto das granjas e realizam a classificação, embalagem e comercialização.

SUB-CAPÍTULO III INSPEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Artigo 175 - Os ovos para consumo devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, denominados de entrepostos.

Artigo 176 - Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o S.I.M. poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que exista local apropriado para esse fim. Esse local deve ser coberto com paredes lisas e impermeáveis com equipamentos necessários para a limpeza e manipulação dos ovos com boa ventilação e iluminação e, protegidos contra insetos e roedores.

Artigo 177 - A Inspeção Municipal adotará de identificação das partidas, agrupando-se em lotes convenientemente numerados de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Artigo 178 - Os ovos destinados ao comércio municipal serão classificados obedecendo critérios de normatização oficial.

§ 1º - Os ovos classificados somente poderão sair dos entrepostos ou granjas, acompanhados de documento oficial de inspeção, mencionando sua



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

quantidade, classificação, nome e endereço do destinatário e o prazo de validade.

§ 2º - O documento oficial de inspeção deverá ser emitido em 03 (três) vias as quais terão os seguintes destinos:

- ⇒ A 1ª via acompanhará o produto;
- ⇒ A 2ª via será encaminhada à coordenação do S.I.M. mensalmente, acompanhada dos mapas estatísticos correspondentes;
- ⇒ A 3ª via ficará com o emitente.

Artigo 179 - A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos, a classificação obtida pela partida que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento.

Artigo 180 - Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra.

Artigo 181 - A inspeção de ovos indicará sobre as seguintes características:

- 1) A embalagem utilizada para ovos deverá ser de primeiro uso;
- 2) Apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto.

Artigo 182 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto o S.I.M. julgar necessário.

Artigo 183 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou processos aprovados pelo S.I.M.

Artigo 184 - As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos que recebam ovos para comercialização devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Artigo 185 - O ovo conservado pelo frio recebe em sua embalagem um carimbo com a palavra "FRIGORIFICADO". Quando for adotado outro processo de conservação, o S.I.M. determinará o sistema de sua identificação.

Artigo 186 - Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção e ficam interditas até que provem com docu-



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

mentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

Parágrafo Único - Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interditada, cabendo às autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Artigo 187 - As conservas ou outros derivados de ovos terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia de produção regulamentados segundo legislação específica.

SUB-CAPÍTULO IV EMBALAGENS

Artigo 188 - Os ovos deverão ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo S.I.M. indicando nas testeiras os tipos contidos.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens de primeiro uso;

§ 2º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

Artigo 189 - Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

- 1) Ovos oriundos de espécies diferentes;
- 2) Ovos frescos e conservados;
- 3) Ovos de classe ou tipos diferentes.

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE MEL, CERA DE ABELHAS E SEUS DERIVADOS

CAPÍTULO X MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

Artigo 190 - Entende-se por "mel" o produto natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumulados em favos, extraído através de centrifugação ou prensagem.

Artigo 191 - O mel deverá ser comercializado em embalagens de primeiro uso, devidamente rotulado ou em favos, desde que acondicionados em papel impermeável, de preferência celofane ou outro similar atóxico e devidamente identificado com rotulagem.

Artigo 192 - O mel somente poderá ser comercializado se atender as especificações vigentes quanto à sua qualidade.

Artigo 193 - A cera de abelhas e derivados do mel poderão ser comercializados desde que atendam as exigências quanto a sua qualidade, obedecendo rigorosa higiene, elaborado, manipulado e embalado em local adequado com materiais próprios.

CAPÍTULO XI DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Artigo 194 - O Serviço de Inspeção Municipal divulgará as normas que forem expedidas para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.

Artigo 195 - Sempre que possível o S.I.M. facilitará a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

Artigo 196 - O S.I.M. promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres no sentido de obter o máximo de eficiência e praticidade nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária.

Artigo 197 - Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este regulamento somente poderão ser utilizados mediante autorização expressa da Inspeção Municipal.

Artigo 198 - As exigências para construção dos estabelecimentos mencionadas no Artigo 3º deste regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal, serão disciplinados através de normas técnicas específicas aprovadas pela coordenação do S.I.M.



CAPÍTULO XII NORMAS GERAIS PARA MANIPULADORES, MATÉRIAS-PRIMAS, MAQUINÁRIOS E INSTALAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL

SUB-CAPÍTULO I MANIPULADORES

- ⇒ Boa apresentação;
- ⇒ Asseio corporal;
- ⇒ Mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte;
- ⇒ Sem adornos nos dedos ou pulsos;
- ⇒ Uniforme de trabalho completo;
- ⇒ Uniforme de tonalidade clara;
- ⇒ Uniforme em bom estado e limpo;
- ⇒ Carteira sanitária;
- ⇒ Lavagem cuidadosa das mãos antes de manejar alimentos;
- ⇒ Lavagem cuidadosa das mãos após usar sanitários;
- ⇒ Não espirrar sobre os alimentos;
- ⇒ Não cuspir;
- ⇒ Não fumar;
- ⇒ Não manipular dinheiro, papéis;
- ⇒ Não executar durante o trabalho qualquer outro ato físico que possa contaminar alimentos;
- ⇒ Ausência de afecções cutâneas, feridas, supurações;
- ⇒ Ausência de sintomas de afecções respiratórias (tosse).

SUB-CAPÍTULO II ALIMENTOS E MATÉRIAS-PRIMAS

- ⇒ Com características organolépticas normais;
- ⇒ Provenientes de estabelecimentos autorizados;
- ⇒ Com embalagens, rótulos e explicações regulamentadas do produto;
- ⇒ Com registro no M.S. ou M.A.;
- ⇒ Proteção contra pó, saliva, insetos roedores;
- ⇒ Percíveis mantidos à temperatura de congelação, refrigeração ou acima de 70 graus, de acordo com o tipo de produto;
- ⇒ Armazenamento de forma higiênica;
- ⇒ Exposição de forma higiênica;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- ⇒ Conservação de forma higiênica;
- ⇒ Operação manual mínima e higiênica;
- ⇒ Uso de utensílios em bom estado de conservação;
- ⇒ Eliminação imediata de sobras de alimentos;
- ⇒ Com embalagens intactas, sem amassados, turco, ferrugens.

SUB-CAPÍTULO III MAQUINÁRIOS

- ⇒ Com modelo e número adequado ao ramo;
- ⇒ Inoxidável;
- ⇒ Superfície de contato com os alimentos, laváveis e impermeáveis;
- ⇒ Limpas;
- ⇒ Em bom estado de conservação e funcionamento;
- Móveis (estantes, mesas, vitrines):
 - ⇒ Com desenho que permita uma fácil limpeza;
 - ⇒ Superfície de contato com os alimentos, lisas, laváveis e impermeáveis;
 - ⇒ Em bom estado de conservação e limpos;
- Utensílios:
 - ⇒ Lisos de materiais não contaminantes;
 - ⇒ Tamanho e forma que permita uma fácil limpeza;
- Instalações para proteção e conservação de alimentos:
 - ⇒ Refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas, etc. adequadas:
 - a) Ao ramo;
 - b) Aos tipos de alimento;
 - c) À capacidade de produção;
 - d) À capacidade de expedição:
 - ⇒ Superfícies lisas, laváveis e impermeáveis;
 - ⇒ Em bom estado:
 - a) De conservação;
 - b) De funcionamento;
 - c) De limpeza.
- Instalações para limpeza dos equipamentos:
 - ⇒ Dotadas de água:
 - a) Quente;



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macall, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- b) Fria.
- ⇒ Com detergentes e desinfetantes;
- ⇒ Panos limpos.

SUB-CAPÍTULO IV LOCAL

- ⇒ Ausência de focos de insalubridade;
- ⇒ Ausência de objetos em desuso;
- ⇒ Ausência de animais domésticos;
- ⇒ Ausência de moscas e/ou outros insetos roedores;
- ⇒ Acesso direto e independente;
- ⇒ Sem comunicação direta com a habitação;
- ⇒ Dependências:
 - a) Em número adequado ao ramo;
 - b) Com capacidade adequada ao ramo;
 - c) Distribuídas de acordo com o ramo;

- ⇒ Linha racional de trabalho;
- ⇒ Pisos de:
 - a) Material liso, lavável e impermeável;
 - b) Fácil limpeza;
 - c) Com ralos sinfonados e de fácil limpeza;
 - d) Em bom estado de conservação;
 - e) Limpos.

- ⇒ Paredes e revestimentos:
 - a) De tonalidade clara;
 - b) Lisos e laváveis;
 - c) Limpos.

- ⇒ Forros lisos:
 - a) De tonalidade clara;
 - b) Em bom estado;
 - c) Limpos.

- ⇒ Portas e janelas perfeitamente ajustadas em seus batentes;
- ⇒ Portas providas de molas para seu fechamento automático;
- ⇒ Janelas com vidros e teladas;
- ⇒ Portas e janelas:



Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CGCMF 76205665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. P. 24 - FAX (046) 525-1599 - Fones (046) 525-1488 e 525-1122

CEP 85615-000

MARMELEIRO

PARANÁ

- a) Em bom estado;
- b) Limpas.

- ⇒ Iluminação que permita boa visualização, sem nas de sombras ou contrastes excessivos;
- ⇒ Fontes luminosas limpas;
- ⇒ Ventilado natural e artificialmente;
- ⇒ Isentos de fungos, bolores, gases, fumaças e condensação de vapores;
- ⇒ Eliminação de fumaças e vapores sem causar danos ou moléstias aos vizinhos;
- ⇒ Equipamentos de ventilação em bom estado de funcionamento;
- ⇒ Água potável ligada à rede pública ou poço profundo suficiente em volume e pressão, com tratamento;
- ⇒ Caixa de água;
- ⇒ Encanamento satisfatório;
- ⇒ Ausência de infiltrações e inter conexões;
- ⇒ Presença de fossa ou ligação com rede de esgotos;
- ⇒ Caixa de gordura em bom estado de conservação e funcionamento.

SUB-CAPÍTULO V ACONDICIONAMENTO DO LIXO

- ⇒ Em recipiente lavável com tampa;
- ⇒ Recipiente de fácil transporte;
- ⇒ Em local adequado;
- ⇒ Em número suficiente de acordo com a necessidade;
- ⇒ Destino adequado.

Artigo 199 - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Marmeleiro, Estado do Paraná, aos vinte dias do mês de maio, de um mil, novecentos e noventa e oito.


JAIRO ASSIS BANDEIRA
PREFEITO MUNICIPAL

Documento foi afixado
pública da Prefeitura.

20/05/98