
ESTADO DO PARANÁ
MUNICÍPIO DE SARANDI

GABINETE DO PREFEITO
DECRETO Nº 1363/2023

SÚMULA: Dispõe sobre a regulamentação da Lei nº 1.353/2006, de 27 de dezembro de 2006, que autoriza a criação da seção de Inspeção e Produtos de Origem Animal, no Departamento de Vigilância Sanitária, ligada a Secretaria Municipal de Saúde.

WALTER VOLPATO, Prefeito Municipal de Sarandi, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

Art. 1º. O presente decreto estabelece as normas que regulamentam, em todo o território municipal, a Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal e o Registro Sanitário dos estabelecimentos que produzem matéria-prima, manipulam, fracionam, industrializam, distribuem e comercializam produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

Parágrafo único. Os produtos que se referem este decreto, poderão ser comercializados em todo o território do Município de Sarandi.

Art. 2º. A Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal no Município de Sarandi, denominar-se-á S.I.M. "Serviço de Inspeção Municipal".

Art. 3º. A Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida conforme a Lei Federal nº 7.889, de 28 de dezembro de 1989 e Lei Estadual nº 13.331/01.

Art. 4º. A Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal será realizada por profissionais da área médico-veterinária habilitados, junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária - CRMV.

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

§ 2º. Entende-se por abate de animais os bubalinos, bovinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves, coelhos, rãs, pescados, caranguejos entre outras espécies de animais de livre comercialização perante a lei.

Art. 5º. Estão sujeitos ao registro ao Serviço de Inspeção Municipal, todos os estabelecimentos situados no Município de Sarandi e distritos que abatam animais, produzam matéria-prima e/ou manipulem, beneficiem, preparem, embalem, reembalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelha e seus subprodutos derivados conforme a classificação constante deste decreto, desde que não possuam registro no S.I.F. (Serviços de Inspeção Federal) ou no S.I.P. (Serviço de Inspeção do Paraná).

Art. 6. A regulamentação da Inspeção Sanitária Industrial e Tecnológica será estabelecida por ato do Secretário Municipal de Saúde, específica para cada espécie e/ou produto de origem animal.

Art. 7º. O registro será requerido ao Secretário Municipal de Saúde, instruindo o processo com os seguintes documentos:

- I** - Contrato Social da empresa;
- II** - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- III** - Memorial econômico-sanitário do estabelecimento contendo informes de acordo com o modelo elaborado pela Vigilância Sanitária;
- IV** - Planta baixa do estabelecimento, contendo as dimensões, a localização das máquinas os equipamentos, os pontos de água fria e quente e os pontos de esgoto;
- V** - Planta de situação, contendo todas as instalações existentes na área estipulada, tais como currais, pocilgas, casas, cursos de água, lagoas de tratamento de águas residuais, em escala de fácil visualização;
- VI** - Parecer do órgão de proteção ambiental;
- VII** - Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;
- VIII** - Apresentar Responsável Técnico e o tipo de sistema de cloração da água de abastecimento;
- IX** - Alvará de funcionamento do estabelecimento;
- X** - Alvará de licença sanitária.

Art. 8º. Os estabelecimentos previstos no art. 5º desta lei, devem satisfazer as seguintes condições básicas:

- I** - Estar localizado na zona rural, em caso de abatedouros, derivados de couro (curtumes) e fábricas de ração animal;
- II** - Estar localizado distante de fontes produtos de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;
- III** - Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do - estabelecimento;
- IV** - Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;
- V** - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;
- VI** - Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, até, no mínimo, 2,00 metros
- VII** - Possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste decreto;
- VIII** - Dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas, refrigeradas e de altura: adequadas para industrialização, conservação, fracionamento, manipulação, embalagem e/ou depósitos de produtos comestíveis;
- IX** - dispor de mesas de material adequado, que facilitem a higienização e a manipulação de produtos de origem animal;
- X** - dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria-prima e/ou produtos de origem animal;
- XI** - Dispor de redes de abastecimento de água para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias;

XII - Manter um sistema de cloração de água para abastecimento, quando não se utilizar da rede pública de água;

XIII- Dispor de água quente e fria, suficiente para manter a higienização do estabelecimento;

XIV - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XV - Dispor de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;

XVI - Possuir ruas e pátios pavimentados;

XVII - Possuir local adequado para os serviços administrativos da inspeção municipal;

XVIII - Possuir janelas e portas de fácil acesso e abertura, dotadas de telas a prova de insetos;

XIX - Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidade adequadas;

XX - Dispor de local e equipamentos para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância.

XXI - Possuir rotinas escritas disponíveis e visíveis para todos quanto ao sistema de limpeza e higiene.

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

Art. 9º. Satisfeitas as exigências fixadas no presente decreto o Médico Veterinário responsável na Secretária Municipal de Saúde autorizará a expedição do "Certificado de Registro", devendo constar no mesmo o número do registro, o nome da firma e a classificação do estabelecimento.

Art. 10. A coordenação do serviço do departamento de Vigilância Sanitária, poderá exigir que a empresa apresente contrato com um responsável técnico (MÉDICO VETERINÁRIO), legalmente habilitado, por ocasião do registro do estabelecimento.

Art. 11. Os estabelecimentos sujeitos a este decreto, classificam-se em:

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

II - estabelecimentos Industriais: estabelecimentos destinados a transformação de matéria- prima para a elaboração de produtos de origem animal; - Granjas Avícolas: estabelecimentos destinados a produção de ovos que fazem a comercialização direta ou indireta de seus produtos;

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

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

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

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

VII - Pescado - a denominação genérica de Pescado compreende: Peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios de água doce ou salgada usados na alimentação humana. E derivados, como: farinha, cola, adubo, óleo e solúvel concentrado de pescado;

VIII - Estabelecimentos que armazenam, manipulam, reembalam, fracionam, comercializam sendo de origem animal, industrializados ou não.

Art. 12. O carimbo da inspeção será liberado pela coordenação do serviço do departamento de Vigilância Sanitária, após o atendimento das exigências aqui estabelecidas, obedecendo as seguintes especificações:

I - Uso: Carcaças de animais e/ou embalagens.

II - Dimensão: Variável conforme o uso.

III - Forma e dizeres: conforme modelo abaixo

Art. 13. Para efeito de identificação da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, os rótulos ou carimbos deverão seguir nomenclatura:

I -A - Aves e derivados

II - S - Suínos e derivados

III - O - Ovos e derivados

IV -B - Bovinos e derivados

V - M - Mel e derivados

VI - P - Pescados e derivados

VII - L-Leite e derivados

VIII - V - Ovinos

IX - C - Coelhos

X - R - Caprinos

XI - E -Capivara, Jacaré, Cobras e demais animais exóticos.

XII -F - Estabelecimentos que fracionem ou reembalem produtos de origem animal.

Art. 14. O rótulo para produtos de origem animal deverá conter as seguintes informações:

I - nome do produto;

II - nome do produtor;

III -natureza do estabelecimento;

IV - carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;

V -endereço do estabelecimento;

VI - data da fabricação;

VII -prazo validade;

VIII -peso líquido;

XI - composição (ingredientes);

X - forma de conservação do produto;

XI - marca comercial do produto;

XII - quando necessário informação nutricional.

Art. 15. Os produtos que, por sua dimensão não comportarem no rótulo os dizeres fixados pela legislação vigente, deverão trazer as informações nas embalagens coletivas, tais como latas e caixas, desde que higiênicas e adequadas aos produtos.

Art. 16. O transporte de produtos e origem animal deve ser feito em veículos apropriados ao tipo de produto a ser transportado, observando-se a sua perfeita conservação.

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

§ 2º. Ao serem transportados, tais produtos devem estar acondicionados em recipientes adequados, independentemente

de sua embalagem (individual ou coletiva).

Art. 17. Os funcionários dos estabelecimentos sujeitos a este decreto, deverão apresentar-se com uniforme completo (botas, calça, avental, gorro) de cor clara e limpo, devendo o mesmo ser trocado pelo menos 01 (uma) vez ao dia.

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

Art. 18. Os funcionários deverão apresentar atestado de saúde periodicamente de seis em seis meses.

Art. 19. Revogadas as disposições em contrário, em especial o decreto nº 1069/2008, este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal, 16 de maio de 2023

WALTER VOLPATO
Prefeito Municipal

Publicado por:
William Vinícius Ribeiro
Código Identificador:F03756FE

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 17/05/2023. Edição 2772a
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/amp/>