
ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GENERAL CARNEIRO

GABINETE DO PREFEITO
LEI Nº1803/2022

Súmula: Estabelece novas regras sobre Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal, e dá outras providências.

A Câmara Municipal de General Carneiro, Estado do Paraná **aprovou por unanimidade de votos, o Projeto de Lei Nº038/2022**, e Eu, **Joel Ricardo Martins Ferreira**, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º. Esta lei fixa normas complementares de inspeção e de fiscalização sanitária no âmbito do Município de General Carneiro/PR, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal, através do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, em conformidade com as disposições da Lei Federal nº. 9.712/1998, Lei Federal nº. 13.680/2018, Lei Federal nº. 10.032/2019 e ao Decreto Federal nº. 5.741/2006, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA).

Art. 2º. A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º. A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

a - Entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º. Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será executada de forma periódica.

a - A inspeção será executada pelo serviço de inspeção e os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da inspeção, exercida pelo profissional Médico Veterinário, que deve considerar o risco dos diferentes produtos e dos processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º. Caso a inspeção de produtos de origem animal seja delegada ao consórcio intermunicipal de municípios, este irá fazer a gestão e a supervisão das atividades de inspeção, definindo o cronograma de ações conforme as resoluções estabelecidas.

§ 4º. A inspeção sanitária se dará:

a - Nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados de origem animal para beneficiamento ou industrialização;

b - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§ 5º. Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de General Carneiro/PR a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§ 6º. A gestão e a supervisão desta atividade podem ser delegadas ao consórcio intermunicipal de acordo com o protocolo de intenções, estatuto e contrato de programa estabelecido entre as partes.

Art. 3º. Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - Promover a preservação da saúde humana, animal e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação do governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º. O Município de General Carneiro/PR, através do órgão da Agricultura e Pecuária competente, poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com outros municípios, com o Estado do Paraná e a União, bem como poderá participar de consórcio de municípios para fins de facilitar o desenvolvimento de atividades e para viabilizar a cessão de profissionais para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo único: Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, estadual ou regional via consórcio, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária vinculada à Saúde do Município de General Carneiro/PR, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Parágrafo único: A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se sobreposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

Art. 6º. O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

§ 1º. Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizado no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m²), destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, conforme aprovado em legislação específica.

§ 2º. As escalas de produção serão avaliadas de acordo com o memorial econômico sanitário, fluxograma, capacidade de produção, cadeia de frio e equipamentos específicos necessários para a atividade.

Art. 7º. Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária, gerando registros auditáveis.

Parágrafo único: Será de responsabilidade do Responsável Técnico pelo Serviço de Inspeção Municipal e seus auxiliares, quando houver, a alimentação e a manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do município.

Art. 8º. Para obter o registro no serviço de inspeção, o estabelecimento deverá apresentar o pedido instruído pelos seguintes documentos:

I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;

II - Apresentação do RG, do CPF, da inscrição estadual, do contrato social registrado na junta comercial e alterações quando houver, cópia do Cadastro Nacional de Pessoas

Jurídicas – CNPJ ou CAD/PRO do produtor para empreendimentos individuais, sendo que esses documentos serão dispensados quando apresentarem documentação que comprove legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura jurídica a qual estejam vinculados;

III - Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção utilizada contra insetos;

IV - Memorial descritivo simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados;

V - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente;

VI - Laudo de aprovação prévia do terreno/funcionamento ou autorização do uso e ocupação de solo, realizado de acordo com o plano diretor do município;

VII - Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VIII - Anotação de Responsável Técnico (RT) ou a declaração de supressão de RT.

§ 1º. Os estabelecimentos podem apresentar a Licença de Operação (LO), a Licença Ambiental Simplificada (LAS) ou a Dispensa de Licença Ambiental Estadual (DLAE), conforme deliberação do órgão.

§ 2º. Tratando-se de agroindústria rural de pequeno porte, as plantas poderão ser substituídas por croquis a serem elaborados por engenheiro responsável ou técnicos dos Serviços de Extensão Rural do Estado ou do Município.

§ 3º. Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 9º. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os trabalhos e equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, realizar produção em dias da semana alternados.

§ 1º. As atividades devem ser totalmente separadas e os procedimentos devem estar descritos em cronograma pré-estabelecido, onde deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra de acordo com as operações sanitárias pré-estabelecidas.

§ 2º. O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não contenha produtos de origem animal, os quais não poderão conter impressos ou gravados os carimbos oficiais de inspeção previstos nesta lei, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 10º. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único: Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo também em perfeitas condições de higiene de modo a não oferecer risco a saúde do consumidor, contendo informações as informações previstas na legislação em vigor.

Art. 11º. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade, conforme determina seu regulamento específico.

Art. 12º. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de qualidade, sanidade e inocuidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 13º. Os recursos financeiros necessários à implementação das normas instituídas pela presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, serão oriundos do orçamento vigente do Município de General Carneiro/PR.

Art. 14º. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de decretos.

Art. 15º. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 16º. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Executivo Municipal, 19 de abril de 2022.

JOEL RICARDO MARTINS FERREIRA

Prefeito Municipal

Publicado por:

Suzana de Oliveira Machado

Código Identificador:ABE1DF8E

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 20/04/2022. Edição 2501

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:

<https://www.diariomunicipal.com.br/amp/>