



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ

SECRETARIA DE ASSUNTOS JURÍDICOS
LEI ORDINÁRIA N.º 1.862 DE 26 DE OUTUBRO DE 2015.

“Dispõe sobre a constituição do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam alimentos de consumo humano e de origem animal no Município de Almirante Tamandaré.”

A Câmara Municipal de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, aprovou e EU, PREFEITO MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ, no uso das prerrogativas legais e de acordo com as disposições do artigo 69, IV da Lei Orgânica deste Município, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Almirante Tamandaré, para a industrialização, para o beneficiamento e para a comercialização de alimentos de consumo humano de origem animal, cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Parágrafo Único - A pessoa jurídica devidamente registrada no SIM receberá um SELO de qualidade que atestará a observância à legislação pertinente.

Art. 2º - A inspeção sanitária de alimentos de consumo humano de origem animal refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário, compreendido da matéria-prima 2 até a elaboração do produto final e será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura do Município de Almirante Tamandaré.

§ 1º - A presença do inspetor nos estabelecimentos é obrigatória no momento de abate de animais, quando se tratar de abatedouro, para a inspeção *ante e pós mortem* dos animais e das carcaças.

§ 2º - Não será necessária a presença permanente do inspetor nos estabelecimentos, sendo que a inspeção se dará através de visitas rotineiras ou eventuais dos inspetores, exceto nos momentos de abate de animais, previsto no parágrafo primeiro deste mesmo artigo.

Art. 3º - A inspeção sanitária se dará:

I - nos estabelecimentos que recebem animais, matérias-primas, produtos, subprodutos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização, com o objetivo de obtenção de alimentos de consumo humano, excluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares;

II - 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.

Art. 4º - A Secretaria de Agricultura do Município de Almirante Tamandaré estabelecerá parceria e cooperação técnica com municípios, o Estado do Paraná e a União além de participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades relativas à inspeção sanitária, em consonância ao Suasa.

§ 1º - Caberá ao Serviço de Inspeção do Município de Almirante Tamandaré a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

§ 2º - Após a adesão do SIM ao Suasa, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional.

Art. 5º - A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos alimentícios de origem animal e após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Secretaria da Saúde, incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares e se dará em consonância ao estabelecido na Lei nº 8.080/1990.

Art. 6º - Todas as ações da inspeção e da fiscalização sanitária serão executadas visando um processo de educação sanitária.

Art. 7º - A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 8º - Fica instituído o Conselho Municipal de Inspeção Sanitária, composto por 4 (quatro) membros, sendo 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Agricultura e 1 (um) representante da Secretaria Municipal de Saúde, 1(um) representante dos agricultores e 1(um) representante dos consumidores, conforme indicação do respectivo órgão e nomeados pelo Chefe do Executivo.

Parágrafo Único - Compete ao Conselho Municipal de Inspeção Sanitária aconselhar, sugerir, debater sobre assuntos ligados a execução dos serviços de inspeção e de fiscalização sanitária e auxiliar na criação de regulamentos, normas, portarias e outros.

Art. 9º - Será criado um sistema único de informações sobre todo o trabalho e procedimentos de inspeção e de fiscalização sanitária.

Parágrafo único - Serão de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e da Saúde a alimentação e manutenção do sistema único de informações sobre a inspeção e a fiscalização sanitária do respectivo

município.

Art. 10 - 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, indicando a adoção de Boas Práticas de Fabricação;

II - CNPJ ou a inscrição do produtor rural na Secretaria da Fazenda Estadual;

III - planta baixa ou croquis das instalações, com *lay-out* 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 empregada contra insetos;

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

V - descrição dos dizeres de rotulagem para cada produto;

VI - 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;

Parágrafo único - é vedada a limitação de acesso ao registro sanitário e à comercialização de alimentos de consumo humano e de origem animal, em função do caráter estrutural, incluindo escalas das construções, instalações, máquinas e equipamentos, desde que asseguradas à higiene, sanidade e inocuidade dos alimentos de consumo humano e de origem animal.

Art. 11 - O estabelecimento pode trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Art. 12 - A embalagem de alimentos de consumo humano 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 acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 13 - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 14 - A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 15 - Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura, constantes no Orçamento do Município.

Art. 16 - Os casos omissos serão submetidos à apreciação do Conselho de Inspeção Sanitária.

Art. 17 - O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 18 - Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 19 - Fica revogada a Lei n.º 1.828 de 27 de março de 2015.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL, NO PALÁCIO ALMIRANTE TAMANDARÉ, em 26 de outubro de 2015.

ALDNEI SIQUEIRA

Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotão
Código Identificador:95D5EDB8

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 30/10/2015. Edição 0866
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<http://www.diariomunicipal.com.br/amp/>