PREFEITURA MUNICIPAL DE PEABIRU

C.G.C. 75.370.148/0001-17
Estado do Paraná

PUBLICADO
EM. 13 / 06 / 98
NO JORNAL Tribuna do Interior
PAGINA 04
VISTO

LEI Nº 291/98

SÚMULA: Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) dos produtos de origem animal.

A Câmara Municipal de Peabiru, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte

L E I :

CAPITULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º - Fica criado o **Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA),** diretamente vinculada à Secretaria da Indústria e Comércio e Agricultura e Divisão do Meio Ambiente, através do Departamento de Fiscalização e será coordenado por um Médico Veterinário.

Parágrafo Único - A coordenação do serviço de que trata o caput deste artigo será exercida por profissional da área médico-veterinária da Secretaria Municipal da Saúde de Peabiru.

Art. 2º - Ao Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA) compete:

I - Regulamentar e normatizar:

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

b) O transporte de produtos de origem animal "in natura" ou já industrializados e/ou beneficiados, destinados ao comercio Municipal;

c) A embalagem e a rotulagem de produtos de origem animal.

II - A execução da inspeção sanitária de produtos de origem animal;

III - Promover o registro dos estabelecimentos referidos na alínea "a" do artigo, da embalagem e rotulagem dos produtos de origem animal;

IV - Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes nesta

V - Colaborar, quando necessário, com as demais entidades envolvidas na atividades de inspeção;

VI - A realização de exames microbiológicos, histológicos e químicos de as e produtos, quando necessários.

Art. 3º - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para Lei, qualquer instalação ou local nos quais são utilizadas matérias-primas ou enientes da produção animal.

Parágrafo Único - São considerados ainda, estabelecimentos de produtos de al, quaisquer locais onde são recebidos, manipulados, elaborados, , preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, otulados, com finalidade industrial ou comercial:

I - A carne das várias espécies animais e seus derivados;

II - O leite e seus derivados;

III - O ovo e seus derivados;

IV - O mel, a cera de abelha e seus derivados.

Art. 4º - A inspeção de que trata o inciso II do artigo 2º, será realizada por rinários e Agentes de Inspeção da Secretaria da Indústria e Comércio e Divisão do Meio Ambiente ou de outros órgãos municipais ou estaduais através nados entre os órgãos envolvidos.

Art. 5º - O Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal ntará com um Grupo Consultivo, composto por Médico Veterinários, sendo:
I) 01 (um) da Secretaria da Indústria e Comércio e Agricultura e Divisão do e, a quem caberá a coordenação;
II) 01 (um) da Secretária da Saúde;
III) 01 (um) Secretaria de Estado da Agricultura e Abastecimento.

§ 1º - São atribuições do Grupo Consultivo de que trata o "caput" deste

I - Auxiliar o SIM/POA na elaboração das Normas e Regulamentos inerentes

II - Analisar e emitir pareceres sobre os processos de construção, reformas, implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de que trata o artigo 3º desta Lei;

III - Analisar e emitir pareceres sobre os processos de registro de embalagens e das rotulagens de produtos de origem animal;

IV - Colaborar com os inspetores do SIM/POA, quando solicitado.

§ 2º - O coordenador do SIM/POA, poderá convidar, sempre que necessário, outros técnicos ou representantes de outras entidades que estejam diretamente envolvidas com as atividades do SIM/POA.

Art.6º - Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, realizada por profissional da área Médico-Veterinária.

Parágrafo Único - A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

I - Será permanente em estabelecimentos que abatem animais de açougue (bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves e coelhos).

II - Nos demais estabelecimentos, poderá esta inspeção ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/POA.

Art. 7º - Ficam sujeitos ao cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei todas as pessoas físicas ou jurídicas que produzem matéria-prima, industrializem ou manipulem, distribuem e comercializem produtos de origem animal que não estejam submetidos à fiscalização estadual ou federal.

CAPITULO I I
DOS MATADOUROS

Art. 8º - Nenhum animal destinado ao consumo público poderá ser abatido em matadouros que não estejam devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), sob pena de multa.

Parágrafo Único - O registro no SIF ou SIP exclui a necessidade prevista no caput deste artigo.

Art. 9º - Os animais devem chegar aos matadouros no mínimo 12 (doze) horas antes da realização do abate, acompanhados do atestado de vacinação contra Febre Aftosa.

Parágrafo Único - Os animais permanecerão em jejum, recebendo somente água até o momento do abate.

Art. 10 - O administrador do Matadouro é responsável pela guarda dos dos ao estabelecimento, não se estendendo esta responsabilidade aos casos de nte que não possam ser previstos ou evitados.

Parágrafo 1º - Verificada a morte de qualquer animal recolhido ao rá o seu proprietário notificado, para retirá-lo dentro do prazo de 03 (três)

Parágrafo 2º - Findo o prazo citado no parágrafo anterior, sem que a nha sido atendida, o Administrador mandará fazer a remoção do animal, s as despesas por conta do proprietário, que será ainda passível de multa.

Art. 11 - É expressamente proibida a matança, para consumo alimentar, de jam das espécies bovina, suína, ovina ou caprina, nas seguintes condições:

a) vitelos com menos de quatro meses de vida;

b) suínos com menos de cinco semanas de vida;

c) ovinos e caprinos com menos de oito semanas de vida;

d) animais que não tenham repousado pelo menos 12 horas;

e) animais caquéticos;

f) animais fadigados;

g) vacas no terço final de gestação;

h) vacas com sinais de parto recente ou que tenham abortado, refugando pelo 12 dias, respectivamente.

Parágrafo Único - Os proprietários dos animais rejeitados são obrigados a esmo dia, do recinto do matadouro, sob pena de multa.

Art. 12 - Da matança:

Parágrafo 1º - Qualquer que seja o processo de matança, é indispensável a a e o escoamento do sangue das reses abatidas na canaleta de sangria.

Parágrafo 2º - Na matança normal será cumprido o disposto nos artigos 25 a nento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal -

I - Sempre que houver a necessidade de matança de emergência, esta deverá presença do médico-veterinário da Vigilância Sanitária.

Art. 13 - O exame do animal abatido será feito após a esfola ou depenagem, a abertura das carcaças e evisceração, por profissional habilitado. Serão cuidadosamente a carcaça, as vísceras e seus respectivos nodos-linfáticos, por ário responsável pela inspeção.

Art. 14 - Da inspeção:

Parágrafo 1º - Na inspeção "Ante-mortem" será cumprido o disposto nos do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem POA.

I - Caso o médico-veterinário verifique, na inspeção "Ante-mortem" a quaisquer sinais que o levem à suspeição de qualquer enfermidade, deverá apartação do(s) animal(ais) suspeito(s) para curral de observação, onde xames e dará o destino final aos(s) mesmo(s).

Parágrafo 2º - Na inspeção "Post-mortem" será cumprido:

I - Bovinos, o disposto nos artigos 34 a 85 do SIP/POA;

II - Suínos, o disposto nos artigos 35 a 95 do SIP/POA;

III - Ovinos e Caprinos, o disposto nos artigos 33 a 82 do SIP/POA;

IV - Aves e Pequenos Animais, o disposto nos artigos 35 a 50 do SIP/POA.

Art. 15 - É considerado impróprio para o consumo alimentar, e passível de inar ou condenação total, todo o animal em que se verificar, quer no exame ou "Post-mortem" a existência de qualquer enfermidade.

Art. 16 - Dos materiais condenados:

Parágrafo Único - As carcaças, parte delas, vísceras ou órgãos condenados os para o consumo alimentar, deverão ser destruídos no próprio matadouro, meios apropriados, tal como fornos crematórios ou digestores.

Art. 17 - Do transporte e consumo:

Parágrafo 1º - As carnes consideradas próprias para o consumo humano, olhidos à câmara fria, onde permanecerão por no mínimo 24 (vinte e quatro) osteriormente transportadas para os açougues.

Parágrafo 2º - O transporte das carcaças liberadas pelo Serviço de Inspeção f) deverá ser feito em veículo fechado, facilmente lavável, onde as mesmas ecer suspensas.

Parágrafo 3º - As carcaças ou vísceras julgadas em condições de consumo humano, serão marcadas com o carimbo do SIM, de formato oval, no coxão, no lombo, na costela (ponta-de-agulha) e na paleta.

Art. 18 - Da higiene:

Parágrafo 1º - Todas as depências dos matadouros deverão ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização do trabalho.

Parágrafo 2º - O piso e as paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados no matadouro, deverão ser lavados e desinfetados imediatamente após o abate.

Parágrafo 3º - Os instrumentos de trabalho deverão ser freqüentemente higienizados em água quente durante todo o abate, em todas as fases de operações.

Parágrafo 4º - Os funcionários deverão manter rigoroso asseio pessoal.

Parágrafo 5º - Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividades no matadouro, será ela imediatamente afastada do trabalho.

Parágrafo 6º - Os funcionários, encarregados desde a área de sangria até a expedição, deverão fazer uso de uniformes de cor branca e limpo, inclusive gorros, capacete e botas.

Parágrafo 7º - É proibido fazer refeições no local de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade da dependência.

Parágrafo 8º - É proibida a entrada de pessoas estranhas às atividades salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo responsável do Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO I I I
DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 19 - Nenhum leite ou derivados destinados ao consumo público poderão ser beneficiados em laticínios que não estejam, devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal - Produtos de Origem Animal (SIM/POA), sob pena multa.

Parágrafo Único - O registro no SIF ou SIP exclui a necessidade prevista no "caput" deste artigo.

Art. 20 - O leite deverá ser oriundo de propriedades leiteiras com controle sanitário, devendo os animais em produção possuírem atestados negativos de brucelose e tuberculose, no mínimo a cada seis meses.

Art. 21 - Toda propriedade leiteira com registro no SIM/POA deverá possuir um Responsável Técnico, médico-veterinário, o qual estará encarregado por toda a fase de produção, desde a ordenha até a saída do produto final.

Art. 22 - O responsável Técnico pelo estabelecimento deverá apresentar, mensalmente, junto à Divisão de Vigilância Sanitária do Município de Peabiru, o Laudo de Análise físico-química e microbiológica do Leite pasteurizado.

Art. 23 - Leite Tipo "A":

Parágrafo 1º - Entende-se por Leite Tipo "A" aquele produzido, beneficiado e envasado no próprio estabelecimento, obedecidas as Normas Técnicas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal/Produto de origem Animal (SIM/POA).

Parágrafo 2º - Deverá ser procedente de vacas identificadas e fichadas, com controle Sanitário permanente, submetidas a exames individuais (brucelose, tuberculose, mastite) e controle de endo e ectoparasitos.

Parágrafo 3º - Ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão (10.000 germes antes e 500 após a pasteurização, isento de coliformes).

Parágrafo 4º - Ser obtido obrigatoriamente através de ordenha mecânica realizada em sala apropriada e destinada exclusivamente a esta finalidade, devendo estar afastada das dependências de abrigo e arraçoamento, bem como de outras instalações para alojamento de animais.

Parágrafo 5º - A ordenha deverá ser feita em circuito fechado, não sendo permitido a ordenha mecânica em sistema semi fechado tipo balde ao pé ou similar. Deve possuir também equipamento de pré-filtragem e bombeamento até o tanque de depósito, localizado na dependência de beneficiamento e envase.

Parágrafo 6º - Ser pasteurizado no próprio local de produção, imediatamente após a ordenha em circuito fechado, em pasteurizador a placas e envasado mecanicamente.

Parágrafo 7º - Possuir laboratório próprio para realização de provas físico-químicas e microbiológicas.

Parágrafo 8º - Ser mantido a uma temperatura de 5ºC, e dado ao consumo o mais rápido possível.

Parágrafo 9º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade, ultrapassar 72 horas.

Art. 24 - Leite Tipo "B":

Parágrafo 1º - Ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinário permanente, submetidas e exames individuais de brucelose e tuberculose, teste de mastite diariamente, antes da ordenha, e controle de endo e ectoparasitos.

Parágrafo 2º - Ser produzido em estábulo leiteiro com ordenha mecânica, a qual poderá ser realizada em circuito fechado ou semi-fechado tipo balde ao pé. A sala de ordenha deve estar afastada das dependências de abrigo e arraçoamento, bem como de outras instalações para alojamento de animais.

Parágrafo 3º - Ser integral e atender as características físico-químicas e bacteriológicas para o padrão (500.000 germes antes e 40.000 após a pasteurização, isento de coliformes).

Parágrafo 4º - Ser pasteurizado, obrigatoriamente, em pasteurizador a placas e envasado mecanicamente em estábulo leiteiro ou usina de beneficiamento.

Parágrafo 5º - Quando for pasteurizado e envasado no próprio local de produção, estas operações devem iniciar-se após a ordenha, sendo o leite mantido à temperatura de 5ºC até o transporte.

Parágrafo 6º - Quando o leite não for pasteurizado no próprio local de produção e imediatamente após a ordenha, deverá ter uma dependência apropriada para o leite, denominada "Sala de Leite", onde o mesmo deverá ser mantido refrigerado a 5ºc até o momento de ser enviado à usina de beneficiamento.

Parágrafo 7º - O laticínio deve possuir laboratório próprio para realização de provas físico-químicas para comprovação da eficácia da pasteurização (fosfatose e peroxidase), diariamente.

Parágrafo 8º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade, ultrapassar 72 horas.

Art. 25 - Leite Tipo "B":

Parágrafo 1º - Ser procedente de vacas mantidas sob controle veterinária permanente, submetidas a exames individuais de brucelose e tuberculose, teste de mastite diariamente, antes da ordenha, e controle de endo e ectoparasitos.

Parágrafo 2º - Ser obtidos através de ordenha mecânica ou manual.

Parágrafo 3º - Não ser integral, devendo possuir teor de gordura mínima 3% (leite padronizado), atendendo as características físico-químicas e bacteriológicas para o padrão (máximo 150.000 germes após a pasteurização e isento de coliformes).

Parágrafo 4º - Estar o estabelecimento (usina) devidamente habilitado para fazer a padronização.

Parágrafo 5º - Ser pasteurizado e envasado mecanicamente.

Parágrafo 6º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade, ultrapassar 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 26 - Leite Tipo "C" Integral:

Parágrafo 1º - Ser produzido em fazendas leiteiras com assistência veterinária de seus rebanhos, submetidos a exames semestrais de brucelose e tuberculose, teste diário de mastite antes da ordenha e controle de endo e ectoparisitos.

Parágrafo 2º - Ser integral, limitado à produção própria, atendendo às características físico-químicas para o padrão (máximo 150.000 germes após a pasteurização e isento de coliformes).

Parágrafo 3º - Ser produzido, obrigatoriamente, através de ordenha mecânica, em circuito fechado ou semi-fechado tipo balde ao pé, devendo esta ser realizada em sala apropriada e destinada exclusivamente a esta finalidade, afastada das dependências de abrigo e arraçoamento dos animais.

Parágrafo 4º - Ser pasteurizado e envasado mecânicamente no local da produção, após a ordenha, sendo o leite mantido à temperatura de 5ºC até o transporte.

Parágrafo 5º - Possuir laboratório próprio para a realização dos testes físico-químicas (fosfatase e peroxidase).

Parágrafo 6º - Possuir data de fabricação e validade (dia, mês e ano) impressos na embalagem em local de fácil visualização, não devendo, o prazo de validade ultrapassar 72 (setenta e duas) horas.

Art. 27 - Dos Derivados do Leite:

Parágrafo 1º - O leite a ser utilizado na fabricação de queijos e produtos lácteos deverá ser oriundo de estabelecimentos devidamente registrados no Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal.

Parágrafo 2º - Os aditivos, coadjuvantes da técnologia, embalagens, envoltórios e ingredientes deverão possuir registro no órgão competente.

Parágrafo 3º - Não é permitida a utilização de mesas ou qualquer utensílio de madeira (material poroso).

Parágrafo 4º - Para queijos frescos e bebidas lácteas deve existir instalação capaz de manter os produtos a uma temperatura de 5ºC.

Art. 28 - Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, avental e gorro) de cor clara e limpos, no mínimo trocados diariamente.

Parágrafo 1º - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros, 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.

Parágrafo 2º - Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável de Serviço de Inspeção.

Art. 29 - Os funcionários deverão ainda:

a) Não ter adornos nas mãos ou pulsos;

b) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abcessos ou supurações cutâneas;

c) Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

CAPITULO V
DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS, DA ROTULAGEM E DO FUNCIONAMENTO

Art. 30 - Para o registro do estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Peabiru - SIM/POA, serão necessários os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal:

I - Requerimento encaminhado ao coordenador do SIM/POA solicitando o registro;

II - Plantas.

a) Baixa: em 04 (quatro) vias.

- Do estabelecimento industrial com Leiaute, demonstrando localização dos equipamentos, máquinas e utensílios, pontos de água quente e frias, etc.

- Dos anexos da matança: currais, pocilgas, apriscos, etc.

b) Corte: transversal e longitudial, contendo a altura de trilhos, plataformas, mesas, etc., em 04 (quatro) vias.

c) Situação: localização do estabelecimento dentro do terreno, rios estradas, vias de acesso, etc., em 04 (quatro) vias.

Parágrafo 1º - Todas as plantas devem ter a escala indicada, sendo de fácil interpretação e assinadas pelo Engenheiro Responsável.

Parágrafo 2º - Em caso de reforma ou adequações, as plantas devem ser identificadas com as cores de: existente, a construir e a demolir.

Parágrafo 3º - Aprovado o projeto de construção, reforma ou ampliação e estando o estabelecimento apto a funcionar, deverá ser providenciado o registro da rotulagem, plano de marcação, etiquetas ou carimbos a serem utilizados nos produtos e/ou matérias-primas.

III - Cópia Xerográfica de escritura de compra e venda, contrato social, arrendamento ou equivalente, em duas vias;

IV - Comprovante de recolhimento de taxas municipais para requerimentos e aprovação de projetos;

V - Memorial econômico-sanitário de estabelecimento, em duas vias, contendo informes de acordo com o modelo do SIM/POA;

VI - Memorial descritivo da obra, assinado pelo Engenheiro responsável, em duas vias;

VII - Parecer técnico da:

a) Prefeitura Municipal;

b) Vigilância Sanitária;

c) Licença Prévia do IAP.

VIII - Exame físico-químico e microbiológico da água de abastecimento, em duas vias.

Art. 31 - Os produtos industrializados deverão ser registrados no Serviço de Registro da Divisão de Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal da Saúde, sendo necessários os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados na Prefeitura.

I - Requerimento encaminhado ao coordenador do SRA/POA, solicitando o registro;

II - Formulário de Registro de Alimentos, em duas vias;

III - Relatório técnico do Produto, em duas vias;

IV - Dizeres da rotulagem, em duas vias;

V - Cadastros da Empresa e Responsabilidade Técnica, em duas vias;

VI - Ficha complementar de Inspeção, preenchida pelo médico-veterinário da Secretaria Municipal da Saúde da Divisão de Vigilância Sanitária.

Art. 32 - Todos os produtos de origem animal industrializados entregues ao comercio e/ou consumidor devem estar identificados por meio de rótulo, no qual deve conter as seguintes informações:

1 - Nome do produto em caracteres destacados;

2 - Nome da firma responsável;

3 - Carimbo oficial da Inspeção Sanitária Municipal;

4 - Endereço e telefone do estabelecimento;

5 - Marca comercial do produto;

6 - Data de fabricação do produto;

7 - Prazo de validade do produto;

8 - Peso líquido;

9 - Composição e forma de conservação do produto;

10- Indústria Brasileira.

Art. 33 - Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição "ALIMENTAÇÃO ANIMAL".

Art. 34 - Os produtos não destinados à alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

CAPITULO VI
DAS OBRIGAÇÕES

Art. 35 - Fica o proprietário ou representante legal dos estabelecimentos de que tratam a presente Lei, obrigados à:

I - Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas nesta Lei;

II - Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

III - Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar a disposição do SIM/POA;

IV - Nos casos em que os técnicos não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos.

V - Possuir Responsável Técnico habilitado quando for o caso;

VI - Cumprir a todas as determinações da Inspeção Sanitária, quando ao destino dos produtos condenados;

VII - Manter e conservar o estabelecimento de acordo com esta Lei e normas técnicas;

VIII - Recolher, se for o caso, todas as taxas de Inspeção Sanitária e/ou de abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas de acordo com a legislação vigente;

IX - Submeter a reinspeção sanitária, sempre que necessário qualquer matéria-prima ou produto industrializado oriundo de outro estabelecimento com Inspeção Sanitária.

CAPITULO VII
DAS SANÇÕES

Art. 36 - As infrações referentes à presente Lei sujeita o infrator às seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má fé;

II - Multa de até 100 (cem) Unidades Fiscais do Município, nos casos não compreendidos no inciso anterior, proporcional à gravidade da infração e dobrada na reincidência;

III - Apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, sub-produtos e derivados de origem animal quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados, ou ainda rotulagens impressas em desacordo com as disposições legais pertinentes;

IV - Suspensão da atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou no caso de embargo à ação fiscalizadora;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias.

Parágrafo 1º - O valor das multas dependerá da gravidade da infração, sendo agravadas até o máximo grau nos casos de ardil, simulação, desacato ou resistência à ação fiscalizadora.

Parágrafo 2º - A suspensão do que trata o inciso IV cessará quando sanado o risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

Parágrafo 3º - A interdição de que trata o inciso V cessará após atendimento das exigências que motivaram a sanção e liberação do órgão fiscalizador.

Parágrafo 4º - Se a interdição não for levantada no termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelada a licença.

Art. 37 - O não recolhimento das multas que vierem a ser aplicadas, no plazo estipulado, acarretará a inscrição na dívida ativa desta Prefeitura, nas formas da legislação vigente.

CAPITULO VIII
DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 38 - O Grupo Consultivo que trata o artigo 5º, elaborará normas técnicas para regulamentar o funcionamento e os procedimentos para o registro dos estabelecimentos e das embalagens junto ao (SIM/POA) de Peabiru, que serão aprovados por Decreto do Executivo Municipal.

Art. 39 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Peabiru, Estado do Paraná em 15 de Maio de1998.

JOÃO DE BITENCOURT
PREFEITO MUNICIPAL