PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE APUCARANA

ESTADO DO PARANÁ

PROCESSO.....067.....
PROJETO DE LEI..067/94.....
AUTORIA.....Executivo.....
.....R.....

PUBLICADO NO JORNAL "TRIBUNA DO NORTE"
Edição 1028 Pág. 14
Data 12/08/94

LEI Nº 048/94

SÚMULA: Cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA e estabelece condições para instalação e funcionamento de matadouros, abatedouros, frigoríficos, açougues e congêneres, fixando normas de fiscalização e instalação.

A CÂMARA MUNICIPAL DE APUCARANA, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU, PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE

L E I

Art. 1º - Cria o SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA - diretamente vinculado à Secretaria de Saúde e Ação Social e estabelece condições para a instalação de matadouros, abatedouros, frigoríficos, açougues e casas de carnes na área do Município de Apucarana, bem como a fiscalização e inspeção do setor, nos respectivos estabelecimentos obedecerá preceitos contidos na legislação de posturas municipais e as exigências estabelecidas na presente Lei.

Art. 2º - O Município de Apucarana, através de sua administração não concederá licença ou permissão para instalação dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior, na sua área de jurisdição, sem que os interessados estejam devidamente autorizados pelo setor federal competente, pelo órgão estadual encarregado ou pela entidade municipal autorizada.

Art. 3º - A licença municipal para instalação de matadouros, abatedouros, e similares, na área do Município, somente será concedida após a comprovação de que os estabelecimentos estejam dotados dos seguintes equipamentos e serviços:

a) - Paredes e pisos de material impermeável e lavável, em tonalidade clara, e de fácil limpeza;

b) - Iluminação adequada em todas as dependências;

c) - Mesas próprias para o preparo de carne e recipiente em material plástico ou inoxidável;

- continua -

d) - Câmaras frias com capacidade necessária ao movimento do estabelecimento e compatível com o volume de produto movimentado;

e) - Câmaras frias para seqüestro;

f) - Sistema de trilhos em altura compatível;

g) - Linha de inspeção com mesas e esterilizadores;

h) - Instalação para esterilização de utensílios;

i) - Suprimento de água quente nas instalações internas;

j) - Reservatório de água clorada, em volume e quantidade necessária a atender necessidades do estabelecimento;

k) - Coletores de águas servidas em todas as instalações;

l) - Entrada com lavador de botas e sistema de desinfecção;

m) - Dependências e instalações separadas para industrialização de produtos não comestíveis;

n) - Pátios pavimentados e mangueiras para curral em número e quantidade suficientes;

o) - Sanitários em quantidade compatível, mantidos com sabão, toalhas de papel e chuveiros, separados por sexo;

p) - Pia com água corrente na sala de abate.

Art. 4º - Os estabelecimentos do gênero deverão dispor, além dos serviços e equipamentos enumerados nos artigos anteriores dos seguintes ítens à sua disposição:

a) - Linha racional de trabalho com empregados uniformizados, portadores de carteira de saúde e habilitação profissional comprovada;

b) - Sistema apropriado de embarque e transporte de produtos;

c) - Instalações para depósito e despejo de dejetos, aprovados pela entidade estadual do meio-ambiente.

- continua --

Art. 5º - Os açougues e casas de carnes, para o exercício regular das suas atividades devem observar a obrigatoriedade de manter nos estabelecimentos os seguintes equipamentos:

a) - Paredes, pisos e forro de material liso e impermeável, em tonalidade clara;

b) - Mesas de corte e balcões com superfícies lisas e impermeáveis;

c) - Maquinário e equipamentos indispensáveis, inclusive balcão frigorífico com capacidade adequada;

d) - Local apropriado para desossa;

e) - Trilhos de suspensão e balcões frigoríficos;

f) - Equipamentos para lavagem, limpeza e desinfecção de suas instalações;

g) - Dependências apropriadas para retalhamento, salga e pequena industrialização.

Art. 6º - Fica terminantemente proibido aos açougues e congêneres a venda de qualquer das espécies do ramo sem que haja comprovação de procedência e sem que o animal abatido tenha sido inspecionado no momento do abate por profissional credenciado pela autoridade do setor.

PARÁGRAFO ÚNICO - Como atividade específica do ramo e no âmbito das obrigações a serem atendidas, constitui proibição complementar aos estabelecimentos que atendem o setor de abate e comercialização dos produtos:

a) - Venda de carne fresca em estabelecimentos não autorizados, e no comércio ambulante;

b) - O abate de animais das várias espécies, destinados à comercialização, fora dos estabelecimentos e instalações licenciadas;

c) - Transportar o produto do abate, de forma inadequada, em veículos que não ofereçam condições de higiene e limpeza .

Art. 7º - Os estabelecimentos de abate, estocagem e comercialização de que trata a presente Lei deverão observar para o transporte dos seus produtos as seguintes exigências:

- continua --

a) - Transporte em veículo fechado, isotérmico tipo furgão, previamente limpo e higienizado, dotado de ganchos;

b) - Pessoal com habilitação necessária, fazendo uso de vestimenta recomendada;

c) - Veículo de transporte dotado de equipamentos especiais de refrigeração que possam ser acionados em caso de emergência.

Art. 8º - Os matadouros e abatedouros credenciados farão observar preceito de higiêne e limpeza de suas instalações, efetuando sistematicamente a higienização das mesmas no período que precede, durante e após os abates.

Art. 9º - O produto de abates efetuados em locais impróprios, que constitui infração à Lei, será apreendido e inutilizado pela autoridade fiscal e em casos especiais poderá ser destinado à alimentação animal.

Art. 10 - A fiscalização e inspeção dos estabelecimentos de abate, depósito e comercialização dos produtos será efetuada por funcionário credenciado pelo Município e a imposição de multas, advertências e interdição, quando ocorrerem, atenderá o preceito contido na presente Lei e as determinações preceituadas na legislação federal própria em vigor.

Art. 11 - As infrações à presente Lei serão punidas mediante notificação do empresário responsável, ficando a cargo da fiscalização aferir o seu gráu de incidência segundo propõe o Código de Posturas Municipal e a legislação superior que disciplina a atividade na sua área de abrangência.

Art. 12 - A fiscalização do setor fará impor as multas previstas aos infratores, mediante expedição de notificação e segundo a gravidade da infração constatada, cujos valores serão cobrados em dobro a cada uma das reincidências.

Art. 13 - A inobservância dos preceitos estabelecidos, quando constituir formal descumprimento às exigências fiscais e administrativas, motivará a interdição do estabelecimento que terá suas atividades paralisadas até comprovação do atendimento integral das exigências contidas em notificação expedida pelo encarregado responsável pelo setor.

PARÁGRAFO ÚNICO - A liberação do estabelecimento interditado, que ocorrerá por determinação da Chefia do Executivo Municipal, dependerá da expedição de laudo de vistoria

- continua -

firmado pelo funcionário encarregado do setor fiscal da vigilância sanitária e do setor de tributação do Município, atestando terem sido cumpridas as exigências enumeradas na notificação expedida e pagos os débitos relativos a multas e outros tributos exigidos.

Art. 14 - Decorrido o prazo previsto, os estabelecimentos que não tenham atendido a exigência da vigilância sanitária contida em notificação serão interditados e terão suas atividades paralisadas, segundo estabelece e determina o **Art. 13, desta Lei.**

Art. 15 - Todo estabelecimento que executar abate e/ou industrialização de produtos de origem animal será obrigatória a responsabilidade técnica de um profissional tecnicamente habilitado.

Art. 15 - A presente Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura do Município de Apucarana, aos 10 dias do mês de agosto de 1.994.

VALTER APARECIDO PEGORER
Prefeito Municipal