PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NOVO ITACOLOMI
Estado do Paraná
CNPJ: 95.639.472/0001-03
Avenida 28 de Setembro, 711 - Centro - Fone/Fax: (0**43) 3437-1116
CEP: 86.895-000 - Novo Itacolomi - Pr

LEI Nº 059/95

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, açougue e congêneres fixando normas de fiscalização e instalação.

A Câmara Municipal de Novo Itacolomi, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA - diretamente vinculada 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 Novo Itacolomi, bem como a fiscalização e inspeção do setor, nos respectivos estabelecimentos obedecerão a preceitos contidos na Legislação de Posturas Municipais e as exigências estabelecidas na presente Lei.

Art. 2º - O Município de Novo Itacolomi, 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;

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 da inspeção com mesas e esterilizadores;

h) Instalação para esterilização de utensílios;

i) Suprimento de águas servidas em todas as instalações internas;

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

k) Coletores de água 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 mangueiros para curral em número e quantidade suficientes;

o) Sanitários em quantidade compatíveis, 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 itens 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.

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 a 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 do 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, destinadas 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:

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

b) Pessoal com habilitação necessária fazendo uso de vestimentas recomendadas;

c) Veiculo de transporte dotado de equipamentos especiais de refrigeração que possam ser acionados de emergência.

Art. 8º - Os matadouros e abatedouros credenciados farão observar preceito de higiene e limpeza de suas instalações, efetuando sistematicamente a higienizaçao das mesmas no período que procede durante e após o abate.

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 efetuadas por funcionário credenciado pelo Município e a imposição de multas, advertências e interdição, quando ocorrem, 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 notificações do empresário responsável, ficando a cargo da fiscalização aferir e seu grau de incidência segundo propõe o Código de Postura Municipal e a Legislação superior que disciplina 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 (propõe) digo, a gravidade da infração constada 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 de atendimento integral das exigências contidas em notificação expedida pelo encarregado responsável pelo setor.

Parágrafo Único - A liberação do estabelecimento que ocorrerá por determinação da Chefia do Executivo Municipal, dependerá da expedição de laudo de vistoria 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 o Art. 13 desta Lei.

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

Art. 16 - A presente Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício da Prefeitura do Município de Novo Itacolomi, aos 21 dias do mês de junho de 1995.

CABRAL RIBEIRO FRANCO
Prefeito Municipal