



**LEI Nº 1452, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2023.**

**Súmula:** Criação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), no âmbito do Município de Reserva e dá outras providências.

A **CAMARA MUNICIPAL DE RESERVA**, Estado do Paraná, aprovou e o Prefeito Municipal sanciona a seguinte.

**LEI**

**Art. 1º.** Fica criado o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), no âmbito do município de Reserva -PR.

**Art. 2º.** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

**§1º** Fica obrigada a prévia fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal - SIM/POA, sob o ponto de vista sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis sejam preparados, manipulados, recebidos, acondicionados e em trânsito, nas propriedades rurais, nos estabelecimentos industriais ou comerciais do Município de Reserva.

**Art. 3º.** A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – AAPPCC, sempre que couber e sob o monitoramento dos agentes responsáveis pela inspeção, deverá ser adotado pelos estabelecimentos que produzam alimentos de origem animal.

**Parágrafo único**– Os estabelecimentos e produtores rurais que produzam matéria-prima, preparem, manipulem, industrializem, armazenem, comercializem e transportem produtos de origem animal, somente poderão funcionar mediante registro no Serviço de Inspeção Municipal.



**Art. 4º.** O registro das pessoas físicas ou jurídicas no cadastro de Inspeção e Fiscalização Municipal será por meio de requerimento protocolado junto ao sistema de protocolo da Prefeitura Municipal de Reserva, mediante apresentação documentária para funcionamento.

**Art. 5º.** A inspeção e a fiscalização que promulga essa legislação bem como as normas complementares que integram os demais princípios, regulamentam à defesa sanitária animal, a execução e colaboração em programas e/ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e a preservação do meio ambiente.

**Parágrafo único** – Será deliberado ao Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal conduzidos pela Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Turismo e Meio Ambiente.

**Art. 6º.** Para avaliação, adequação, análise de risco, documental necessário, higiene e instalações, comprometimento e cumprimento de legislação, será criado um conselho municipal para a liberação do selo de Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA, composto pelos seguintes membros:

- I- Secretário da Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Turismo e Meio Ambiente
- II- Responsável Técnico
- III- Vigilância Sanitária Municipal
- IV- Técnico em Assistência, Desenvolvimento e Extensão Rural (IDR, EMBRAPA, ATER).

**Art. 7º.** O pedido de Registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será requerido e protocolado contendo em duas vias e instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I -Requerimento assinado pelo representante legal ou procurador com poderes para tanto; II - cópia do RG (rg ocultado) CPF (quando empresa de todos os sócios);
- III - quando empresa - cópia de documentos de constituição da empresa (Contrato Social e Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ);



**IV** -Cópia do CAD/PRO para produtores rurais e agroindústrias;

**V** -Cópias das plantas baixas, de cortes e fachadas, com estruturas de instalações e equipamentos, em casos de projetos de construção ou em reformas de estabelecimentos industriais;

**VI** -Quando exigido pela legislação, licença prévia do Instituto Água e Terra do Paraná (IAT), previsto Resolução CEMA 107 - 09 de setembro de 2020.

**VII** - dizeres de rotulagem dos produtos a serem registrados.

**VIII**- na rotulagem do alimento, descrever sua composição, referidas às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade do produto de origem animal.

**Parágrafo único** - Além das documentações anteriormente relacionadas, os estabelecimentos deverão estar em conformidade com a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, emitida pela ANVISA.

**Art. 8º.** O Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal - SIM/POA, juntamente com a Secretaria de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Turismo e Meio Ambiente, cabendo designar a cada segmento:

**a)** A implantação, construção, reformas, aparelhamento e/ou reaparelhamento dos estabelecimentos destinados à obtenção de matéria-prima, industrialização e beneficiamento de todos os produtos alimentares e de origem animal;

**I**- a embalagem e a rotulagem de produtos alimentares, artesanais;

**II**-Fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos decorrentes desta Lei;

**III**- realizar inspeções sanitárias programadas, especiais e permanente em todos os estabelecimentos e/ou fases da cadeia alimentar: produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, utilização e consumo de alimentos, considerando-se suas interações com o meio ambiente, o homem e seu contexto socioeconômico;

**VI** -Realizar coleta de amostra de alimentos em qualquer fase da cadeia alimentar, para análise em laboratório oficial, sempre que se faça necessário, para verificar a qualidade dos alimentos;





**VII** - registrar e conceder o Certificado de Registro de Produtos de Origem Animal com a numeração aprovada e com os carimbos oficiais padronizados, de acordo com os requisitos previstos nesta Lei;

**VIII** - cancelar o registro a qualquer tempo, sempre que se faça necessário, quando não forem cumpridos os requisitos previstos nesta Lei e suas normas regulamentares.

**Art. 9º.** O Serviço de Inspeção Municipal, depois de instalado, será executado de forma permanente ou periódica, tendo apoio quando necessário, da Vigilância Sanitária.

**§ 1º** Em frigoríficos que realizem abate de animais de produção, silvestres, peixes e anfíbios a inspeção será permanente.

**§ 2º** Nos demais estabelecimentos a fiscalização será realizada periodicamente.

**Art.10º.** Em todas unidades que produzam matéria-prima, preparem, manipulem, industrializem, armazenem, comercializem de alimentos de origem animal e que serão regulamentados pelo SIM/POA, deverão ter um responsável técnico, sendo que, em propriedades produtoras de leite, queijarias, granjas de ovos, abatedouros ou outros locais que necessitem de controle de sanidade animal, o Responsável Técnico deverá ser um Médico Veterinário habilitado pelo órgão regulamentador da classe.

**Art. 11º.** Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

**§ 1º-** Estabelecimentos de Carnes e Produtos Cárneos:

- a) abatedouro.
- b) unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

**§ 2º-** Estabelecimentos de Leite e Derivados

- a) propriedade leiteira e derivados
- b) queijaria.

**§ 3º-** Estabelecimentos de Ovos e Derivados

- a) granja avícola
- b) unidade de beneficiamento de ovos e derivados

**§ 4º -** Estabelecimentos de Abelhas e Derivados



a) apiário

b) entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados

§ 5º - Estabelecimentos de Armazenagem

a) entreposto de carnes e derivados

§ 6º Estabelecimentos de Produtos Não Comestíveis

a) unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis

**Art. 12º.** A inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I -Inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II-Avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

III - verificação da água de abastecimento;

IV-Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

V-Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, antes e após o recebimento nos estabelecimentos;

VIII- Testes de brucelose e tuberculose realizados a cada 6 meses de nas propriedades leiteiras e queijarias, seguindo as diretrizes do PNCEBT (Programa Nacional de Controle e Erradicação de Brucelose e Tuberculose).

IX- Controle de mastite em propriedades leiteiras e derivados e queijarias.

X- Controle de endo e eco parasitas em propriedades leiteiras, queijarias, animais destinados ao abate.

XI- GTA para animais que serão destinados ao abate é obrigatório.

XII- Orientação e diretriz segundo PNSS (Programa Nacional de Sanidade Suídea) e PNSA (Programa Nacional de Sanidade Avícola) para suínos e aves, respectivamente, destinados a produção de ovos e ao abate.

**Art. 13º.** Licenciamento ambiental e autorização do órgão responsável quando necessário seguindo o órgão Regulamentador segundo Resolução CEMA 107 - 09 de setembro de 2020.

**Art. 14º.** Controle de Vetores e Pragas com empresa especializada, de acordo com a necessidade do empreendimento, segundo RDC N° 216- ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.



**Art.15°.** A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção.

**Art. 16°.** O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

**Art.17°.** As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

**Art. 18°.** Todos os produtos de origem animal e seus derivados entregues ao comércio e/ou ao consumidor devem estar identificados por meio de rótulos, fiscalizados pelo SIM/POA.

**Art. 19°.** As pessoas físicas e jurídicas deverão dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, dos esterilizadores e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em decreto; manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.

**Art. 20°.** As autoridades de saúde pública, em sua função de vigilância sanitária de alimentos, devem comunicar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina ao fiscal que execute o programa de inspeção, em até 7 dias, caso ocorra apreensão e/ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias-primas de origem animal.

**Art. 21°.** O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação e sob refrigeração.





**Art. 22º.** Em feiras livres, festas, exposições, mercados e mercearias, os produtos de origem animal devidamente registrados deverão estar sob refrigeração constante para o preparo, manipulação e comercialização.

§ 1º Não podem ser transportados ou armazenados os produtos de origem animal de que trata essa regulamentação, com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§2º Para o transporte a que se refere este artigo, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, refrigerados quando requisitado pelo método de conservação.

§3º Os produtos somente poderão ser distribuídos e expostos ao consumo devidamente identificados através dos rótulos e conservados adequadamente.

**Art. 23º.** Devido ao comprometimento desta Lei à saúde pública, ao bem estar da população do Município de Reserva e ao bem estar animal, qualquer zoonose, identificada em produtos de origem animal será notificada ao órgão de competência superior como o ADAPAR (Agencia de Defesa Agropecuária do Paraná) para devidas providencias e ao Sistema de Informação de Agravos de Notificação – Sinan.

**Art. 24º.** As agroindústrias, produtores rurais, micro, médio e grande empreendimento deverão atender as seguintes exigências:

- I- De possuir atestado de saúde, emitido nos últimos 12 (doze) meses livre do doenças zoonóticas infectocontagiosas, para os manipuladores de alimentos;
- II- Não ter adornos nas mãos e pulsos;
- III- uso de Equipamentos de Proteção Individual com a coloração clara ou branca demonstrando as sujidades;
- IV- Não apresentar sintomas de doenças infectocontagiosas, abscessos ou supurações cutâneas e queimaduras;
- V- Não cuspir, fumar, comer ou realizar qualquer ato físico que, de alguma maneira, possa contaminar o alimento dentro da área de manipulação alimentícia;
- VI -Manter rigorosa higiene pessoal.



**Art. 25°.** Através de Decretos, Portarias e Resoluções baixados pela Prefeitura Municipal de Reserva de casos omissos ou dúvidas sobre a execução das normas regulamentárias instituídas nesse documento, serão esclarecidos e executados com mesmo valor legal existente nessa Lei.

**Art. 26°.** São consideradas infrações referentes a esta Lei e serão advertidas e punidas administrativamente, não livrando o infrator da responsabilidade civil e/ou criminal mediante as seguintes medidas protetivas.

- I. Advertência por escrito;
- II. Auto de Infração;
- III. Apreensão ou condenação dos produtos;
- IV. Suspensão das atividades do estabelecimento;
- V. Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- VI. Cancelamento do registro do estabelecimento e/ou do produto

**Parágrafo único.** Havendo indícios de a infração constituir crime, contravenção, fraude o SIM/POA deverá comunicar ao órgão policial ou a autoridade competente.

**Art. 27°.** Para a imposição de pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

- I -As circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II -A gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou à economia pública;
- III - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
- IV - os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

**Art. 28°.** São circunstâncias atenuantes:

- I -A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II -A equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade de o agente entender o caráter ilícito do fato;
- III - ter o infrator sofrido coação a que não podia resistir para a prática do ato;





**IV** -O infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde ou economia pública;

**V** -Ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

**Art. 29º.** São circunstâncias agravantes:

**I** -Ser o infrator reincidente;

**II** -Ter o infrator cometido à infração para obter qualquer vantagem, decorrente da comercialização e consumo humano do material ou produto contrário à legislação sanitária;

**III** - ter o infrator coagido outrem à execução material da infração;

**IV** -Ter a infração consequência calamitosa à saúde ou a economia pública;

**V** -Se tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou economia pública, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendente a evitá-lo ou diminuí-lo;

**VI** -Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta aplicada;

**VII** - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizadora ou de inspeção dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, ou dos profissionais por ela legitimados à execução destas atividades;

**Art. 30º.** A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando o envolvido em ação ou omissão de gravidade desprovida de má-fé ou engano.

**Art. 31º.** A pena de auto de infração será aplicada nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto de má-fé ou dolo.

**§ 1º** Considera-se reincidência, a nova infração a esta Lei, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de três anos, contados da data em que transitar em julgado administrativamente a decisão condenatória referente à infração anterior.

**§ 2º** O montante do auto de infração será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta Lei.



**Art. 32°.** Os valores aplicados serão baseados no cálculo anual de INPC, para os valores das multas será adotada a Unidade de Fiscal Municipal - UFM ou outro índice que vier a substituí-la.

**Art. 33°.** O montante arrecadado será direcionado a tributação orçamentária do Município de Reserva.

**Art. 34°.** O Auto de Infração será lavrado nos seguintes casos:

- I - Nas faltas consideradas levíssimas 5 a 10 UFM.
- II - Nas faltas consideradas leves, de 11 a 30 UFM.
- III - nas faltas consideradas médias, de 31 a 60 UFM.
- IV - Nas faltas consideradas graves, de 61 a 90 UFM.
- V - Nas faltas consideradas gravíssimas, de 91 a 120 UFM.

**Art. 35°.** Apreensão ou condenação dos produtos ocorrerá se forem produtos clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo, forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou de roedores, rançosos, mofados ou bolorentos, com características físicas ou organolépticas anormais, contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento, apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados, contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal, estiverem sendo transportados fora das condições exigidas.

**Art. 36°.** São consideradas fraudes modifiquem desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações de saúde vigentes, façam uso não autorizado da chancela oficial.

**Art. 37°.** A suspensão das atividades deverá ser aplicada quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.



**Art. 38º.** A pena de interdição parcial e interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade se relacionar às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitárias.

**Art.39º.** A suspensão total das atividades será mediante o funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo Serviço de Inspeção Municipal, desacato, desrespeito e tentativa de suborno ao fiscal.

**Art. 40º.** Ficam revogadas as disposições ao contrário a esta lei.

**Art. 41º.** Está Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

**GABINETE DO PREFEITO, em 07 de novembro de 2023.**

**LUCAS MACHADO RIBEIRO**  
Prefeito do Município de Reserva  
Estado do Paraná