



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

SUMÁRIO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA	2
DECRETO Nº 159/2014	3
REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE SANTA TEREZA DO OESTE	4
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 041/2014.	166
DECRETO Nº 161/2014.	167
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGAO PRESENCAL Nº 028/2014.	168



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA

SECRETARIA DE AGRICULTURA

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



Comissão responsável pela elaboração:

Paulo Sanches (Médico Veterinário) – Secretaria da agricultura

Daniela Fiorim Lopes (Nutricionista) – Secretaria de Saúde

Franciele Daiane de Matos (VISA) – Secretaria de Saúde

Fellipe Braga Ribeiro da Silva - Diretor de Divisão de Agricultura

Ivanir Pauly - EMATER



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

DECRETO Nº 159/2014

O PREFEITO DE SANTA TEREZA DO OESTE, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições.

Resolve:

Art. 1º - APROVAR o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA, que passa a ser parte integrante deste Decreto.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura de Santa Tereza do Oeste, 16 de setembro de 2014.



AMARILDO RIGOLIN
Prefeito Municipal



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE SANTA TEREZA DO OESTE

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

- I- Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos
- II- Seção II - Do Registro dos Estabelecimentos
- III- Subseção I - Disposições Gerais
- IV- Subseção II – Do Registro Prévio
- V- Subseção III – Do Registro Definitivo

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- I- Seção I - Da Organização do Serviço de Inspeção
- II- Seção II - Da Inspeção
- III- Seção III - Dos Estabelecimentos
- IV- Seção IV - Do Pessoal
- V- Seção V - Da Embalagem, Rotulagem e Chancela
 - 1. Subseção I - Da Embalagem
 - 2. Subseção II - Da Rotulagem
 - 3. Subseção III - Da Chancela
- I- Seção VI - Do Trânsito
- II- Seção VI - Das Obrigações

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO E SUA ORGANIZAÇÃO

CAPÍTULO V

DO PROCESSO DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

- I- Seção I- Do Processo Administrativo Punitivo
- II- Seção II- Das Infrações e Sanções Administrativas



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

ANEXO 1 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE SUÍNOS E BOVINOS

ANEXO 1.1 - NORMAS PARA CONSTRUÇÃO DE MATADOURO DE BOVINOS E SUÍNOS

ANEXO 2 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE AVES E COELHOS

ANEXO 2.1 - NORMAS PARA CONSTRUÇÃO DE MATADOUROS DE AVES E COELHOS

ANEXO 3 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTO DE DERIVADOS CÂRNEOS

ANEXO 4 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVOS E DERIVADOS

ANEXO 5 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

ANEXO 6 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PESCADO

ANEXO 6.1 - NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

ANEXO 7 - REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE LEITES E DERIVADOS



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território do município de Santa Tereza do Oeste, o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

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 eqüitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Parágrafo único – A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – AAPPCC, sempre que couber e sob o monitoramento dos agentes responsáveis pela inspeção, deverá ser adotada pelos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3º- Compete ao município estabelecer sua legislação e política de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, especificando na área de seu território, as condições e exigências higiênico-sanitárias adequadas às peculiaridades locais a serem obedecidas pelos estabelecimentos sob sua inspeção e fiscalização, respeitadas a hierarquia legal em relação às legislações federal e estadual e ao abrigo das políticas nacionais e estaduais para o setor.

Art. 4º- As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela Secretaria de Agricultura de Santa Tereza do Oeste através do Serviço de Inspeção Municipal- SIM/POA

Parágrafo único – A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissional habilitado em Medicina Veterinária.

Art. 5º - A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública à preservação do meio ambiente.

Parágrafo único – Compete ao Gerente do Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando à integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal conduzidos pela Secretaria de Agricultura de Santa Tereza do Oeste.

Art. 6º- Para efeito deste regulamento, entende-se por:

I- **Adequado** – o suficiente para alcançar o fim almejado;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- II- análise de perigos – processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto á conformidade dos produtos de origem animal;
- III- **animais de açougue** – são os bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, eqüídeos, coelhos, aves e os peixes de criação;
- IV- **animal silvestre** – animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;
- V- **casa atacadista** – estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;
- VI- **contaminação cruzada** – é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;
- VII- **embalagem** – invólucro recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;
- VIII- **entrepasto de produtos de origem animal** – estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este regulamento;
- IX- **estabelecimento de produto de origem animal** – qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;
- X- **fiscalização** - ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuados por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares
- XI- **inspeção** – atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

- XII- **parceria** – designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores público e privado e que entre si colaboram, nos âmbitos social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público;
- XIII- **produto de origem animal** – é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente de ser designado como “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”;
- XIV- **produto de origem animal clandestino** – é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;
- XV- **produtos de origem animal de alto risco** – é todo aquele que ultrapasse os limites físico – químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;
- XVI- **produtos de origem animal de baixo risco** – é todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;
- XVII- **responsável técnico legalmente habilitado** – profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogas, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito;
- XVIII- **registro** – ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Certificado de Registro autorizando o seu funcionamento;
- XIX- **registro prévio** - autorização condicional e provisória do órgão competente, permitindo ao estabelecimento de produtos de origem animal exercer suas atividades até a obtenção do registro definitivo no órgão de inspeção industrial e sanitária;
- XX- **rotulagem** – ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS



Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil e Protocolado com Carimbo de Tempo SCT de acordo com a Medida Provisória 2200-2 do Art. 10º de 24.08.01 da ICP-Brasil

Arquivo Assinado Digitalmente por **AMARILDO RIGOLIN**.
A Prefeitura Municipal de Santa Tereza do Oeste, PR da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através de <http://www.santatereza.pr.gov.br> no link Diário Oficial.

[Início](#)



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Seção I – Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 7º - Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

1- Estabelecimentos de Carnes e Produtos Cárneos:

a) **Matadouros:** estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de açougue ou silvestres e equipados com instalações frigoríficas;

b) **Fábricas de Conservas:** estabelecimentos de transformação e industrialização da matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano;

c) **Matadouros e Fábricas de Conservas:** estabelecimentos que realizam as atividades descritas nas alíneas “a e b” deste inciso;

d) **Entrepósitos de Carnes e Derivados:** estabelecimentos destinados ao recebimento, corte, desossa, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes refrigeradas de animais de açougue e silvestres no atacado.

2 - Estabelecimentos de Leite e Derivados:

a) **Propriedades Rurais:** aquelas situadas geralmente em zona rural, destinadas à produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo.

b) **Entrepósitos de Leite e Derivados:** aqueles destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto prazo para posterior transporte para a indústria.

c) **Estabelecimentos Industriais:** são os estabelecimentos destinados ao recebimento de leite e matérias-primas para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios.

3 - Estabelecimentos de Peixes e Produtos de Pesca:

a) **Entrepósitos de Peixes e Produtos de Pesca:** compreende os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição do peixe e de produtos da pesca .

b) **Estabelecimentos Industriais:** estabelecimentos dotados de dependências e instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do peixe e produtos da pesca.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

4 - Estabelecimentos de Ovos e Derivados:

- a) **Granjas Avícolas:** estabelecimentos produtores de ovos;
- b) **Estabelecimentos Industriais:** aqueles destinados ao recebimento e à industrialização de ovos.
- c) **Entrepósitos de Ovos:** aqueles destinados ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos “*in natura*” que produzem ou que são produzidos por terceiros.

5 - Estabelecimentos de Produtos Apícolas:

- a) compreende os estabelecimentos habilitados à extração ou ao recebimento, classificação, industrialização, beneficiamento, tratamento, transformação, acondicionamento, identificação, depósito, expedição e produção de produtos apícolas.

Art. 8º - A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de uma letra maiúscula, adotando-se a seguinte nomenclatura:

- I – letra “F”, para matadouros de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;
- II – letra “A”, para matadouros de aves e coelhos;
- III – letra “C”, para fábricas de conservas;
- IV - letra “EI”, para estabelecimentos industriais;
- V – letra “EC”, para entrepostos de carne e seus derivados;
- VI – letra “L”, para os estabelecimentos de leite e derivados;
- VII – letra “M”, para estabelecimentos de Mel e derivados;
- VIII – letra “O”, para os estabelecimentos de ovos e derivados;
- IX – letra “P”, para estabelecimentos de pescados e derivados.

SEÇÃO II - DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Subseção I – Disposições Gerais

Art. 9º- É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

§ 1º - O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF do Ministério da Agricultura, e no Serviço de Inspeção Estadual – SIP/POA da Secretaria do Estado da Agricultura do Paraná isenta seu registro no órgão municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 10º- É obrigatório o registro no SIM/POA de todo o estabelecimento que realiza comércio municipal de produtos de origem animal.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 11º- O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 12º- O requerimento e documentos para o registro deverão ser entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA na Secretaria de Agricultura de Santa Tereza do Oeste.

Art. 13º- O Médico Veterinário fiscal do SIM/POA verifica a documentação, procede à análise técnica e emitir um parecer, encaminhando ao Gerente do Setor do SIM/POA para avaliação final e emissão do registro.

Art. 14 – Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado no Termo de Compromisso e Execução.

Art. 15 – O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao Coordenador do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 16 - O estabelecimento registrado mantido inativo por um período superior a cento e oitenta (180) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único – A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 17 – O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de trinta (30) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou seus ajustes relacionados e efetivados.

Art. 18 – As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionadas à prévia aprovação do setor de inspeção do SIM/POA.

Art. 19 – Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao departamento de inspeção do SIM/POA.

§ 1º - havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o proprietário deverá notificar o fato ao SIM/POA.

§ 2º - Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM/POA, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§ 3º - Caso o titular tenha efetivado a notificação e o comprador ou locatário deixar de apresentar no prazo máximo de trinta (30) dias os documentos necessários a transferência de responsabilidade, o registro deverá ser cancelado, condicionando-se o seu estabelecimento ao cumprimento da exigência legal .

§ 4º - Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obrigam-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que vierem a ser determinadas.

Art. 20 – O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 21 – O SIM/POA deverá manter em arquivo cópias dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Subseção II - Do Registro Prévio

Art. 22 – Compete ao Gerente do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio aos estabelecimentos de produtos de origem animal, permitindo o seu funcionamento.

§ 1º - O registro prévio terá prazo de funcionamento determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado.

§ 2ª - O registro prévio será concedido depois de satisfeitas às seguintes condições:

I - Apresentada a documentação completa, nos termos exigidos no artigo 29 deste regulamento.

II- Cumpridas as exigências mínimas estabelecidas no Art.44 deste Regulamento;

III- Firmado e aprovado o Termo de Compromisso de implantação e Execução, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo no SIM/POA.

Art. 23 – O Termo de Compromisso de Implantação e Execução deverá ser acordado e aprovado entre o proprietário do estabelecimento requerente ou seus representantes e o médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Parágrafo único – Para a elaboração do termo de compromisso de implantação e execução, o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, lavrando auto de vistoria preliminar.

Art. 24 - Satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, o Gerente do SIM/POA expedirá o certificado de registro prévio, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal para aquelas atividades para as quais foi liberado.

Art. 25 - Na vigência do registro prévio, o Médico Veterinário fiscal do SIM/POA deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o cumprimento do termo de compromisso de implantação e execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados às condições higiênico-sanitárias.

Art. 26 - O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e as penalidades previstas neste regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 27 - O não cumprimento no descrito no termo de compromisso de implantação e execução pelo estabelecimento provisoriamente registrado no SIM/POA, salvo motivo decorrente de fato jurídico natural extraordinário, poderá dar causa ao cancelamento do registro prévio, observada a apuração das irregularidades em processo administrativo.

Parágrafo único – A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas no art. 22 deste regulamento.

Subseção III - Do Registro Do Estabelecimento

Art. 28 - A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste regulamento e normas complementares.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 29 - O registro definitivo deverá ser requerido ao Gerente da divisão do SIM/POA, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

- I- Requerimento ao SIM/POA;
- II - Contrato social da empresa ou cadastro no INCRA;
- III - Cartão CNPJ ou CPF;
- IV- Laudo de inspeção do local e das instalações realizado por médico veterinário fiscal do SIM/POA;
- V- Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:
 - I- planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;
 - II- planta de corte transversal e longitudinal;
 - III- planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água do estabelecimento.
- VI - Memorial econômico-sanitário, conforme o modelo aprovado;
- VII- Laudo do exame microbiológico da água do estabelecimento, salvo quando o estabelecimento for abastecido por água do sistema público;
- VIII - Parecer da prefeitura ou alvará de funcionamento;
- IX - Parecer da vigilância sanitária o licença sanitária;
- X - Licença prévia do IAP
- XI- Apresentação pelo requerente de contrato homologado de um profissional legalmente habilitado como Responsável Técnico (RT).

Art. 30 - As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados em duas (02) vias, devendo conter a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável por sua elaboração.

§ 1º - Serão rejeitadas as plantas grosseiramente desenhadas, com rasuras, borrões ou contendo indicações imprecisas ou incompletas.

§ 2º - Os croquis do local ou das instalações apresentadas pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

Art. 31 – Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênicos sanitárias estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, ao Gerente de divisão do SIM/POA expedirá o certificado de registro definitivo.

Parágrafo único- A expedição de certificado de registro definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberada.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Seção I – Da Organização do Serviço de Inspeção

Art. 32- O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA é composto por médicos veterinários fiscais da Secretaria da Agricultura de Santa Tereza do Oeste, designada por



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Decreto municipal, para o exercício das funções de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, sendo composto pelos seguintes setores.

- I – Setor De Carnes e Derivados;
- II- Setor de Leite e Derivados;
- III- Setor de Mel e Derivados;
- IV- Setor de Ovos e Derivados;
- V- Setor de Pescados e Derivados

§ 1º- Os cargos de Gerente de Divisão e do Setor do SIM/POA serão exercidos por médicos veterinários da Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 2º - Poderão integrar o SIM/POA, além dos médicos veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades específicas e auxiliares, colocados a disposição do SIM/POA através de parcerias públicas ou privadas.

Art. 33 – Compete ao Gerente do SIM/POA:

- I- Gerenciar as atividades e recursos do SIM/POA;
- II- Promover as atividades normativas e fiscais e a execução da Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- III- Promover a integração dos órgãos federais e estaduais, públicos ou privados que desenvolvem atividades afins correlacionados à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- IV- Conceder e firmar o Certificado de Registro Prévio;
- V- Conceder e firmar o Certificado de Registro Definitivo;
- VI- Manifestar-se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos.

Art. 34 - Compete ao Coordenador do SIM/POA:

- I- apoiar e orientar os médicos veterinários do SIM/POA nos aspectos técnicos e normativos na área de sua especialidade;
- II – analisar, e caso for, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

III – supervisionar os médicos veterinários fiscais do SIM/POA na fiscalização do cumprimento dos Termos de Compromisso de Implantação e Execução firmados pelos estabelecimentos com registro prévio;

IV – analisar e, caso for, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação do SIM/POA;

V – opinar sobre adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos.

Art. 35 – O SIM/POA será assessorado por um Grupo Consultivo, composto por no mínimo três (3) representantes médicos veterinários, a saber:

I - um (1) representante do SIM/POA;

II - um (1) representante da Secretaria Municipal de Saúde.

III – um (1) representante da Secretaria Municipal de Meio Ambiente.

§ 1 - Compete ao representante do SIM/POA a coordenação das atividades do Grupo Consultivo;

§ 2 - O Coordenador do Grupo Consultivo poderá convidar outros representantes de órgãos afins para participar de suas atividades;

§ 3 - O Grupo Consultivo deverá elaborar registro próprio.

Art. 36 – São atribuições do Grupo Consultivo:

I - assessorar, colaborando e analisando os processos de construção, reforma, implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, quando solicitado pelo Gerente de Divisão do SIM/POA;

II - auxiliar o SIM/POA na elaboração, complementação ou revisão das normas e regulamentos às atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art.37 - A Secretaria da Agricultura poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores públicos ou privados, com o fim de viabilizar; desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo Único – Para o cumprimento deste artigo a Secretaria da Agricultura baixará normas complementares.

Seção II – Da Inspeção



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 38 – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 39 - Todo estabelecimentos de produtos de origem animal com registro prévio ou definitivo deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo Único - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I– Permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem animais de açougue ou animais silvestres, e será realizada nos seguintes termos:

- a) através de termo de compromisso firmado com o proprietário ou responsável pelo estabelecimento indicando o dia, hora do início e término das operações e o número de animais a serem abatidos;
- b) através de realização de convênios com entidades públicas ou com profissionais médicos veterinários associados em cooperativas legalmente habilitadas.

II – periódica nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM/POA

Art. 40 – A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será realizada:

I – nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas urbanas e rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas a matança de animais, seu preparo ou industrialização;

II – nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

III - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;

IV - nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, nos entrepostos de ovos, e nas fábricas de seus produtos derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VI - nos estabelecimentos de Mel e derivados;

VII – nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 1º- A Inspeção industrial e sanitária de que trata este Regulamento estender-se-á em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo a fiscalização sanitária local.

§ 2º- A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou quando infringirem as normas regulamentares.

Art. 41- Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento:

- I- As carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou de sua forma de apresentação;
- II- Os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresentados, fiambres e outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;
- III- Leite produzido por qualquer espécie animal, destinado ao consumo humano;
- IV- Os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;
- V- Os ovos e seus subprodutos e assemelhados;
- VI- O mel e demais produtos apícolas;
- VII- Os peixes, mariscos, os crustáceos, os moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados.

Art. 42 – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do SIM/POA abrange:

- I- os exames “ante” e “*post mortem*” dos animais de açougue;
- II- o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não alimentação humana;
- III- a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;
- IV- a classificação de produtos e subprodutos de origem animal;
- V- a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;
- VI- os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico ou químico das matérias primas e produtos;
- VII- o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal;

Parágrafo único – Na inspeção e fiscalização, o SIM/POA deverá observar as determinações dos ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 43 – O proprietário ou responsável por estabelecimento ou por produtos de origem animal colocados a venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção III - Dos Estabelecimentos

Art. 44 - O estabelecimento para obter o registro no SIM/POA deverá satisfazer as seguintes condições:

- I- estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou de contaminação de qualquer natureza e capaz de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;
- II- dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações previstas;
- III- dispor de instalações adequadas para a recepção, abate, industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos de origem animal;
- IV- dispor de luz e ventilação natural ou artificial adequados em todas as dependências.
- V- possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;
- VI- possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção e impermeabilizadas;
- VII- possuir cobertura ou forro que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperatura adequadas, em qualquer fase do seu processamento;
- VIII- dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos;
- IX- dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não-comestíveis.
- X- dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo o sistema de cloração ou tratamento de água;
- XI- dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente.
- XII- dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo, e com acesso independente da área industrial;
- XIII- possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;
- XIV- possuir janelas e portas e fácil abertura dotadas de tela ou outros dispositivos eficientes para impedir o acesso de insetos;
- XV- possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;
- XVI- dispor de local e equipamentos para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;
- XVII- apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 45- O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

Art. 46- O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência;

Art. 47- O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 48 – As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos aprovados por Decreto do prefeito municipal.

Parágrafo único – O SIM/POA divulgará as normas expedidas e delas dará conhecimento às autoridades, estabelecimentos, instituições e órgãos afins ou relacionados.

Art. 49 – O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução de obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 50 - O estabelecimento que após o registro desrespeitar o presente Regulamento e Normas Complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e das determinações para o seu saneamento.

§ 1º - O médico veterinário do SIM/POA deverá ajustar um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmado no Termo de Compromisso.

§ 2º- Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas neste Regulamento.

Seção IV - Do Pessoal

Art. 51 - Os funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverão apresentar-se munidos de uniforme completo, o que inclui botas, calça, guarda-pó, avental e protetor de cabelos, de cor branca e limpos, que deverão ser trocados diariamente e possuir:

I - atestado de saúde atualizado comprovando não ser portador de moléstia infecto-contagiosa;

II - não usar adornos de mãos ou pulsos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

III- estar livre de sintomas ou afecções de doenças infecto-contagiosas, abscessos ou supurações cutâneas;

IV - não cuspir, não fumar ou não realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento.

V- apresentar-se asseado

Art. 52 - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não terão livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

Art. 53 - Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

Art. 54 – É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

Seção V- Da Embalagem, Rotulagem e Chancela

Subseção I - Da Embalagem

Art. 55 - As indústrias que produzem embalagens que mantenham contato com os produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do ministério da saúde.

Art. 56- As embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de produtos ou matérias primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente integras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Parágrafo único- É proibido a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias primas de uso não comestível.

Art. 57 – O estabelecimento de produtos de origem animal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no SIM/POA, deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, quando contiverem a chancela do SIM/POA.

Parágrafo único – A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA

Art. 58 - O uso de embalagens em desacordo ao presente Regulamento deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Subseção II - Da Rotulagem

Art. 59- Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, quando destinados ao comércio deverão estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único – Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 60 - O rótulo deverá conter as seguintes informações:

I- Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito à natureza e condições físicas do produto;

II- Lista de ingredientes;

III- Forma ou modo de conservação do produto;

IV- Peso líquido, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:

- a) para sólidos granulosos, os produtos deverão ser comercializados em unidades de massa;
- b) para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume;
- c) para os semi-sólidos ou semi-líquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;
- d) para os produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples, além do peso líquido, deverá constar o peso drenado, assim descrito, com tamanho, destaque e visibilidade igual ao que anuncia o peso líquido.

V- Identificação de origem descrevendo:

- a) o nome e endereço do fabricante, produtor, fracionador ou firma responsável, conforme o caso;
- b) a localização do estabelecimento, especificando município de origem;
- c) a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM/POA;
- d) a menção da seguinte expressão: “FABRICADO NO BRASIL”, “INDÚSTRIA BRASILEIRA” :

VI- identificação do lote, informando a data de fabricação, de embalagem ou de validade mínima, indicando o dia e o mês, nesta ordem;

VII- validade mínima, descrevendo:

- a) dia e mês, para produtos com duração mínima não superior a três meses;
- b) mês e ano, para produtos com duração mínima superior a três meses, podendo ser utilizada a expressão “FIM DE ANO”, caso o mês de vencimento for dezembro.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

VIII- instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, incluído a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;
IX- a letra que oficialmente classifica o estabelecimento produtor;

X- a chancela do SIM/POA;

XI- demais exigências previstas em legislações ordinárias;

§1º- As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§ 2º- A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciadas, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§ 3º - Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados a vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou “DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR”;

§ 4º - A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: “CONSUMIR ANTES DE”; “VALIDO ATÉ”, “VALIDADE”, “VENCE EM” OU “VENCIMENTO”, seguida da data ou da indicação do local onde consta esta informação;

§ 5º - Nos rótulos da carne de eqüídeos ou dos produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se a declaração no rótulo “CARNE DE EQUÍDEO” ou “PREPARADO COM CARNE DE EQUÍDEO”, ou “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”.

Art. 61– O uso de rótulos, estampas, ou carimbos, quando em desacordo ao presente Regulamento, deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

Art. 62 - Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a indicação ‘NÃO COMESTÍVEL’.

Art. 63 - Os produtos modificados, enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais ou de uso medicinal deverão ser rotulados de acordo com as determinações legais especiais, aplicando-se o presente Regulamento no que for pertinente.

Art. 64 – Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma quantidade, denominação e marca, bem como provenientes de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

Parágrafo único – Nos rótulos utilizados nestas circunstâncias deverão constar os endereços dos estabelecimentos produtores.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

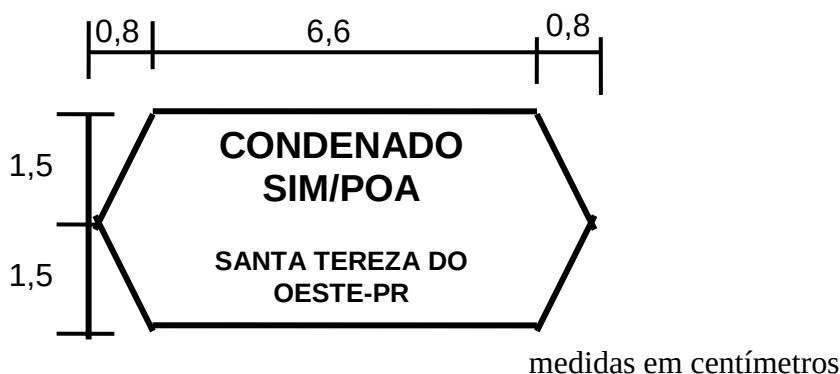
ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 65 - Os produtos de origem animal embalados e que apresentarem superfície do painel destinado à rotulagem com área inferior a 10 cm^2 poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no Art. 60, à exceção da indicação da denominação da marca do produto e número de registro no Serviço de Inspeção.

Art. 66 - Os produtos condenados pelo SIM/POA deverão ser identificados com a palavra “CONDENADO – SIM/POA”, estampada com tinta indelével através de carimbo com a seguinte forma e dimensões em centímetros:

Modelo: 01

Uso: para produtos condenados, com forma, dimensões e dizeres conforme modelo abaixo:



Subseção III - Da Chancela

Art. 67 – O estabelecimento de produto de origem animal registrado deverá apor seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Art. 68 - As chancelas da inspeção municipal de uso permitido pelo SIM/POA devem obedecer às especificações e dimensões oficiais, nos termos previstos neste artigo.

I- Para carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo que deverá conter: O número do registro composto por 04 (quatro) dígitos seguido pelos dois últimos dígitos do ano correspondente e embaixo pela letra que identifica o estabelecimento em substituição ao “X” e ao “0” respectivamente, com a forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo abaixo:

a) Modelo 1



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

REGISTRADO**SIM/POA****XXXX/XX
00****Santa Tereza do
Oeste-Pr**

- 6 cm de altura por 4cm de largura: medidas em centímetros.

II- Para carcaças ou partes de carcaças de suínos, ovinos, caprinos e outros animais de médio porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo que deverá conter: O número do registro composto por 04 (quatro) dígitos seguido pelos dois últimos dígitos do ano correspondente e embaixo pela letra que identifica o estabelecimento em substituição ao “X” e ao “0” respectivamente, com a forma, dimensões em centímetros e inscrições conforme modelo abaixo:

b) Modelo 2



- 5cm de altura por 3cm de largura: medidas em centímetros.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

III- Para embalagens, rótulos e afins acondicionando carcaças e cortes aves, coelhos e rãs, a chancela deverá conter: O número do registro composto por 04 (quatro) dígitos seguido pelos dois últimos dígitos do ano correspondente e embaixo pela letra que identifica o estabelecimento em substituição ao “X” e ao “0” respectivamente, sendo impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo abaixo:

c) Modelo 3



- 4 cm de altura por 2,5cm de largura: medidas em centímetros.

IV- para embalagens, rótulos e outras identificações genéricas, a chancela oficial deverá conter: O número do registro composto por 04 (quatro) dígitos seguido pelos dois últimos dígitos do ano correspondente e embaixo pela letra que identifica o estabelecimento em substituição ao “X” e ao “0” respectivamente sendo impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo abaixo:

d) Modelo 4





DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- 3cm de altura por 2cm de largura: medidas em centímetros.

Art. 69 – A autorização para utilização do(s) carimbo(s) será entregue sob recibo e permanecerá sob a responsabilidade do médico veterinário incumbido pela inspeção do estabelecimento.

Art.70 - Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM/POA, o responsável pela Inspeção deverá entregar ao médico veterinário fiscal, mediante recibo, o(s) carimbo(s) e matriz (es) que contenham a chancela do SIM/POA.

Seção VI - Do Trânsito

Art.71 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção federal ou estadual, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, tem livre trânsito no território do município de Santa Tereza do Oeste.

Parágrafo único – Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito estão sujeitos à fiscalização pelo SIM/POA nos limites de sua competência.

Art. 72 - Todos os produtos de origem animal em transito pelas rodovias do município de Santa Tereza do Oeste deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidades ao previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA nos postos fiscais fixos ou volantes.

Art. 73 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados pelo carimbo do Certificado Sanitário no verso da nota fiscal do produto assinado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.

Art. 74 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, ficam isentos do Certificado Sanitário.

Art. 75 - O transito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e a conservação do produto transportado.

§ 1º - É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 2º - Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipiente adequado, independentemente de estarem embalados.

§ 3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

Seção VII - Das Obrigações

Art. 76 - O proprietário ou representante legal dos estabelecimentos que trata este Regulamento estão obrigados a:

- I - Manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste Regulamento e normas complementares relacionadas;
- II- cumprir e fazer cumprir as determinações deste Regulamento e normas complementares;
- III – cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;
- IV- fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- V- dispor à inspeção, pessoal auxiliar habilitado e suficiente á execução dos serviços;
- VI- fornecer transporte aos agentes da inspeção até o local dos trabalhos, quando estes se realizarem em local afastado do perímetro urbano;
- VII- fornecer gratuitamente alimentação aos agentes de inspeção, quando os horários para refeição não permitirem que os servidores as façam em suas residências;
- VIII- obedecer às determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;
- IX- recolher as taxas de inspeção sanitárias instituídas;
- X- encaminhar até o 5º dia do mês subsequente ao médico veterinário fiscal do SIM/POA lotado na Secretaria de Agricultura de Santa Tereza do Oeste os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

XI- comunicar os agentes de inspeção, com o mínimo de dose horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão.

XII- comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades dos estabelecimentos;

XIII- apresentar ao agente da inspeção, quando solicitado ou a lei exigir, a documentação sanitária dos animais;

XIV- utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;

XV- fornecer material próprio, utensílio e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XVI- manter a disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

§ 1º - O pessoal colocado a disposição do SIM/POA subordina-se ao agente competente pela inspeção.

§ 2º - Os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos para execução dos serviços de inspeção não se transferem patrimonialmente aos agentes de inspeção, que sobre eles são responsáveis.

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

Art.77 – A Secretaria da Agricultura, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 78 – O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela Secretaria da Agricultura, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao município de Santa Tereza do Oeste, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 79 – São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste Regulamento os estabelecimentos e produtos relacionados no artigo 40 e 41 deste regulamento.

Parágrafo único – A fiscalização de que trata este regulamento estende-se em caráter supletivo aos estabelecimentos atacadistas e varejistas.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 80 – Estão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento e à fiscalização os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 81– Quando em trânsito, a fiscalização de que se trata este regulamento poderá ser efetuada em:

I – postos ou barreiras de fiscalização no município;

II – barreiras móveis de fiscalização.

Art. 82 – Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA em barreiras de fiscalização fixas ou móveis deverão condicionar a liberação dos produtos de origem animal em trânsito flagrados irregulares ou suspeitos de o serem à notificação das exigências saneadoras pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.

§ 1º - Em havendo risco, mediato ou imediato, à saúde pública ou o não comprometimento do responsável pelos produtos de origem animal irregulares em promover as medidas saneadoras determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá apreendê-los e, caso for, condená-los, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste Regulamento.

Art.83 – Os servidores da Secretaria da Agricultura ou os funcionários de suas empresas vinculadas lotados em postos ou barreiras de fiscalização municipal ou a serviço em barreiras móveis de fiscalização deverão cientificar a Secretaria da Agricultura, a origem e o destino dos produtos de origem animal irregulares ou suspeitos de o serem, bem como todas as informações relacionadas ao fato ou às circunstâncias irregulares ou suspeitas.

Art. 84 – Considera-se médico veterinário fiscal competente, para efeito deste Regulamento, o médico veterinário fiscal lotado na Secretaria de Agricultura, Divisão do Serviço de Inspeção Municipal de Santa Tereza do Oeste - Produtos de Origem Animal – SIM/POA, e designado por Decreto expedido pelo prefeito do município de Santa Tereza do Oeste para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.

Parágrafo único – o médico veterinário fiscal terá carteira de identidade funcional, na qual constará a denominação do órgão emitente, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e prazo de validade, além de fotografia, formação profissional e respectivo número de registro no órgão de classe, cargo e área de atuação do portador e assinaturas do Secretário da Secretaria da Agricultura.

Art. 85 - O médico veterinário fiscal competente, mediante apresentação da carteira funcional e no desempenho de suas funções, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, transformem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins.

Parágrafo único – Os médicos veterinários fiscais que na fiscalização acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverão estar asseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 86 - Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da Secretaria da Agricultura notificará a Secretaria Municipal de Saúde e Meio Ambiente, bem como o Ministério Público, devendo para este efeito ser estabelecidas normas de atuação em conjunto.

Art. 87 - O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficiar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidades animal ou zoonoses de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

Art. 88 - Cumpre a Secretaria da Agricultura, prover recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA, sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos do art. 37 deste Regulamento.

CAPÍTULO V

DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Seção I – Do Processo Administrativo Punitivo

Art. 89 - As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 90 – O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrados em três (03) vias pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

- I- nome do autuado, endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;
- II- data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;
- III- descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;
- IV- assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;
- V- local, data e hora da autuação;
- VI- penalidades às quais o autuado está sujeito;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

VII- prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

VIII- identificação e assinatura do médico veterinário fiscal autuante.

§ 1º- As incorreções ou omissões do Auto de Infrações não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§ 2º - havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer local, neste caso encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 91 – O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

- I- por via postal, desde que exista distribuição domiciliar na localidade de residência ou sede do notificado;
- II- pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;
- III- por fac-símile, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;
- IV- por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§ 1º - No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR)

§ 2º - O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

§ 3º - Sempre que a notificação for feita por fac-símile, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I ou II até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada na data da primeira comunicação.

Art. 92 - Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o médico veterinário fiscal do SIM/POA dela regulamente o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.

Parágrafo único – O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definido pelo Coordenador do SIM/POA, os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 93 - Os médicos veterinários fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavoura, sujeitos às penalidades, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 94 - Lavrado o Auto de Infração, o médico veterinário fiscal deverá:

I – Fornecer cópia da autuação ao proprietário pelo estabelecimento ou a quem o representa, informando-o o prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II- vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao Departamento Jurídico da Prefeitura de Santa Tereza do Oeste.

Art. 95 - O autuado terá o prazo de quinze (15) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§ 1º - A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentados por escrito, dirigidas e entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA na Secretaria de Agricultura, a cujo quadro esteja vinculado.

§ 2º - todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.

Art. 96- A Secretaria da Agricultura, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá registrá-lo e remetê-lo ao Gerente do SIM/POA acompanhado de uma Certidão registrando o histórico do autuado quanto à observância das normas sanitárias do Município de Santa Tereza do Oeste.

Art. 97- O Gerente do departamento do SIM/POA encaminhará os autos ao responsável, que deverá analisá-lo nos aspectos técnicos correlatos à autuação as medidas que concluir pertinentes, encaminhando-os a seguir ao Departamento Jurídico da prefeitura de Santa Tereza do Oeste.

Art. 98 - O Departamento Jurídico da Prefeitura de Santa Tereza do Oeste apreciará os aspectos e procedimentos jurídicos relativos à fiscalização, sobre eles e sobre a defesa, caso houver, manifestando-se em parecer, devolvendo os autos ao Gerente do SIM/POA, a quem caberá, após efetivar eventuais medidas saneadoras.

Art. 99 – Compete ao Departamento Jurídico proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absoluta ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Parágrafo único – Cabe ao Departamento Jurídico promover a publicação no diário Oficial do município e da sentença proferida pelo chefe do Departamento Jurídico, bem como encaminhá-la na íntegra ao autuado, acompanhados dos demais documentos pertinentes, alertando-o do prazo legal para apresentação de impugnação.

Art. 100 - Da sentença de primeira instância cabe recurso ao Secretário da Agricultura de Santa Tereza do Oeste, interposto no prazo de dez (10) dias a contar da notificação da sentença condenatória.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 101 - Os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta (30) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via Administrativa, correspondente á multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em dívida ativa, para cobrança judicial.

Art. 102 - Os valores referentes ao Erário, às multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento serão recolhidos ao Fundo Municipal, devendo reverter em benefício de Programas de Inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de educação sanitária no município de Santa Tereza do Oeste.

Seção II – Das Infrações e Sanções Administrativas

Art. 103 – Constitui infração, para efeitos deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância dos preceitos estabelecidos ou ás determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§ 1º- Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§ 2º - Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Art. 104 – Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeça, dificultem ou embarcem a ação dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou dos profissionais por ela legitimados ás atividades previstas na legislação do SIM/POA.

Art. 105 – As infrações á Lei, a este Regulamento e ás demais Normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

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

Art. 106 – Par imposição da 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 conseqüências á saúde ou 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 á observância das normas sanitárias.

Art. 107 – São circunstâncias atenuantes:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- 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 do agente entender o caráter ilícito do fato;
- III- o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde ou economia públicas;
- IV- ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato;
- V- ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 108 – São circunstâncias agravantes:

- I- ser o infrator reincidente;
- II- ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto contrario à legislação sanitária;
- III- ter o infrator coagido outrem à execução material da infração
- IV- ter a infração consequência calamitosa à saúde ou economia públicas;
- V- se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou economia publicas, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evitá-lo ou minorá-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 infringente;
- VII- ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, ou dos profissionais por ela legitimados à execução destas atividades.

Art. 109 – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Art. 110 – Aos infratores a este Regulamento e demais normas complementares sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

- I- advertência;
- II- multa
- III- apreensão dos produtos;
- IV- condenação ou destruição dos produtos;
- V- suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI- interdição parcial do estabelecimento;
- VII- interdição total do estabelecimento;
- VIII- cancelamento do registro.

§ 1º - As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco a incolumidade pública e à urgência dos atos de policia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 2º - A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergencial de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente aos médicos veterinários fiscais lotados no SIM/POA ou ao seu serviço.

Art. 111 – A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovido de má fé ou dolo.

Art. 112 – As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§ 1º - Considera-se reincidência, a nova infração da legislação do SIM/POA, capitulada no mesmo grupo de condutas infringentes referidas no art. 114, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente à infração anterior.

§ 2º - O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta seção.

Art. 113 – Para o calculo das multas será adotada a Unidade Fiscal Municipal - UFM ou outro índice que vier a substituí-la.

Parágrafo único – Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a cinco (5) UFM

Art. 114 – A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

I - de 10 UFM, nas faltas consideradas leves, quando:

- operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;
- não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;
- não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM/POA;
- não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;
- não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

não dispuserem aos funcionários uniformes limpos ou completos;
permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;
permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;
permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infecto-contagiosas ou que apresentam ferimentos;
permitirem o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;
não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;
emitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;
não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;
utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substância odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
utilizarem água não potável no interior das instalações;
não promoverem a utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA.

II – de 30 UFM, nas faltas consideradas moderadas, quando:

- a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;
- b) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;
- c) não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;
- d) não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;
- e) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;
- f) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria prima ou ingrediente contendo parasitas, microorganismos patogênicos ou substâncias tóxicas,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;
- g) utilizarem matérias primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
 - h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminado;
 - i) não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;
 - j) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;
 - k) embalam indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
 - l) realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo-os, bem como ao ar, ao risco de contaminação cruzada;
 - m) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
 - n) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;
 - o) transportarem produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, à sua higiene e conservação;
 - p) transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanentes desacompanhados de Certificados Sanitário visado pelo médico veterinário pela sua inspeção;
 - q) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM/POA;
 - r) não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários fiscais e servidores públicos dos órgãos competentes à inspeção ou fiscalização dos produtos de origem animal e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
 - s) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílio para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM/POA;
 - t) permitirem que funcionários sem uniformes ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;
 - u) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias primas, materiais de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processa alimentos ou produtos de origem animal;
 - v) permitirem o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;
 - w) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- x) não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente.

III - de 60 UFM, nas faltas consideradas graves, quando:

- a) reutilizarem ou reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
- b) não mantiverem à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou bacteriológicas ou qualquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenamento ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- c) não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM/POA para este fim;
- d) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- e) realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal registrados no SIM/POA;
- f) comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constam todas informações exigidas na legislação do SIM/POA;
- g) empregarem processos de matança não autorizados pelo SIM/POA;
- h) não encaminharem no prazo determinados relatórios, mapas ou outro documento solicitado pelo SIM/POA e relacionado à sanidade ou a preservação da saúde pública;
- i) promoverem medidas de erradicação de pragas, roedoras ou insetos nas dependências industriais através do uso não autorizado ou não
- j) supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;
- k) impedirem, dificultarem ou embarçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e fiscalização dos médicos veterinários fiscais, servidores públicos integrantes de órgãos competentes ou profissionais legitimados pela Secretaria da Agricultura ao desempenho das atividades de que trata este Regulamento e normas complementares.

IV - de 90 UFM/Cascavel, nas faltas consideradas muito graves, quando:

- a) promoverem, sem prévia autorização do SIM/POA, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;
- b) abaterem animais na ausência de médico veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;
- c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- d) não notificarem imediatamente ao SIM/POA da existência, ainda que suspeita, de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias primas;
- e) não sacrificarem animais condenados na inspeção *ante-mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- f) não darem a devida destinação aos produtores condenados;
- g) fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

V - de 120 UFM, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

- a) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalados ou carimbos;
- b) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
- c) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM/POA;
- d) desenvolverem sem autorização do SIM/POA atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- e) utilizarem sem autorização do SIM/POA máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
- f) utilizarem ou derem destinação diversa da determinada pelo SIM/POA aos produtos de origem animal, matéria prima ou qualquer outro componente interditado, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiado;
- g) desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no SIM/POA;
- h) envolverem comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência ou corrupção.

§ 1º - Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§ 2º - O SIM/POA poderá enquadrar, nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes as disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo.

Art. 115 – O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de trinta (30) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo único – O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do art. 101.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 116 – A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:

- I- forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;
- II- forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:
 - a) danificados por umidade ou fermentação;
 - b) infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;
 - c) rançosos, mofados ou bolorentos;
 - d) com características físicas ou organolépticas anormais;
 - e) contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.
- III – apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV – contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;
- V - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;
- VI – apresentarem-se com a data de sua validade vencida.

§ 1º - Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em sentença pelo Gerente do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em três (03) vias, nele consignado:

- I – a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;
- II – a data, horário e local da apreensão;
- III – a descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando:
 - a) sua quantidade, peso ou volume;
 - b) sua espécie, variedade ou tipo;
- IV – o motivo e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;
- V – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;
- V I– a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- VII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

§ 2º - O médico veterinário fiscal após proceder à apreensão deverá:

- I – nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;
- II– promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, observado o disposto no art. 123, quando:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- a) sua precariedade higiênico-sanitária contra-indicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;
- b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;
- c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animais apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

§ 3º – O SIM/POA poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

Art. 117 – Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o médico veterinário fiscal do SIM/POA, após reinspeção, poderá:

- I – autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;
- II – autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;
- III – nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único – O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM/POA.

Art. 118 – O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM/POA a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§ 1º - Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o médico veterinário fiscal do SIM/POA documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§ 2º - A liberação dos produtos de origem animal não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 119 – As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 120 – São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

- I – utilizarem matéria prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

II – adicionarem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 121 – São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

I- 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 e de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e médicos veterinários fiscais;

II - façam uso não autorizado da chancela oficial;

III- substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

IV- alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria-prima;

V- objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;

VI- consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão á matéria-prima ou ao produto de origem animal.

Art. 122 - São consideradas falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

I- constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal.

II- Utilizem denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 123 – A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

I - forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II- não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco á incolumidade pública implicada no seu consumo ou não destruição.

§ 1º - Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinado em sentença pelo coordenador SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (03) vias, nele consignando:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- I- a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;
- II- a data, horário e local da condenação ou destruição;
- III- a descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:
 - a) sua quantidade, peso ou volume;
 - b) sua espécie, variedade ou tipo
- I- o motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;
- II- os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;
- III- o método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;
- IV- a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- V- a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

§ 2º - A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o médico veterinário fiscal identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 124 – A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º - Para a aplicação da medida é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.

§ 2º - Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença pelo Gerente do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignado:

- I – a identificação do proprietário ou responsável
- II – a data, horário e local da suspensão das atividades;
- III – os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão
- IV – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;
- V - a descrição detalhada da atividade suspensa;
- VI – a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:
 - a) quantidade;
 - b) espécie, variedade ou tipo;
 - c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individuem;
 - d) função ou finalidade

VII – o método e identificação do meio empregado na suspensão;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

VIII – os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§ 3º - A revogação da suspensão será efetivada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA através de Termo de Visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§ 4º - A revogação da suspensão das atividades não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 125- A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

Art. 126 – A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º - A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§ 2º - A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo médico veterinário fiscal competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignado:

- I- a identificação do proprietário ou responsável;
- II- a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;
- III- os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;
- IV- os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;
- V- a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;
- VI- a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:
 - a. quantidade;
 - b. espécie, variedade ou tipo;
 - c. marca do fabricante, potência, entre outras informações que os individuem; função ou finalidade.
- VII- o método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;
- VIII- os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;
- IX- a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- X- a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- XI- a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

§ 2º - A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação de outras penalidades.

Art. 127- A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

- I- requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição
- II- aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 128 – A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

I – estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;

II – comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM/POA ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;

III- desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo SIM/POA.

§ 1º - Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo Coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignando:

- I – a identificação do proprietário ou responsável;
- II – a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;
- III – os motivos que fundamentam a interdição total;
- IV – os dispositivos regulamentares que motivam a interdição, total;
- V – o método e identificação do meio empregado para a interdição total;
- VI – os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;
- VII – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;
- VIII – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- IX – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

§ 2º - A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 129 – A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas;

I – requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II – aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 130 – A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I – resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II – funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA;

III – estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o descrito no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 131 – As Secretarias de Finanças e de Segurança do município sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração á consecução dos objetivos da legislação do SIM/POA.

Parágrafo único – Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 132 – Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Parágrafo único – Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou a seu serviço deverão orientar os estabelecimentos visando a consecução do disposto no presente artigo.

Art. 133 – Compete ao SIM/POA promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 134 – O SIM/POA promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art.135 – As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 136 – Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pelo Secretário de Agricultura do Município de Santa Tereza do Oeste.

Santa Tereza do Oeste, __ de ____ de 20__.

ANEXO 1

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE SUÍNOS E BOVINOS

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o Município, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, os animais de açougue, pescado, o leite, o ovo, o mel, a cera de abelhas e seus produtos derivados.

Art. 3º A inspeção industrial e sanitária de que trata o artigo anterior abrange:

- a) a higiene geral dos estabelecimentos;
- b) a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como escoamento das águas residuais;
- c) o funcionamento dos estabelecimentos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- d) o exame “ante” e “post-mortem” dos animais de açougue;
- e) as fases de recebimento, elaboração, manipulação, depósito de todos os produtos e sub-produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- f) a embalagem e rotulagem dos produtos e sub-produtos de origem animal;
- g) a classificação de produtos e sub-produtos de origem animal, de acordo com os tipos e padrões estabelecidos em normas próprias;
- h) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológico, físicos e químicos nas matérias-primas, produtos e sub-produtos de origem animal, quando for o caso;
- i) as condições de transporte dos animais vivos e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas à alimentação humana;

Art. 4º A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento, é atribuição exclusiva de profissionais da área médico-veterinária.

CAPÍTULO II

INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

Art. 5º É proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento, sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote.

Parágrafo 1º Por ocasião da chegada dos animais, a Inspeção Municipal, deve verificar os documentos de procedência e julgar a saúde do lote.

Parágrafo 2º Não poderá ser recebido animais que não estiverem acompanhados do respectivo documento.

Parágrafo 3º Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais, procedendo-se quando necessário, o isolamento de todo o lote aplicando-se as medidas próprias de sanidade animal, que cada caso exigir.

Art. 6º A administração dos estabelecimentos fica obrigada a tomar as medidas adequadas, no sentido de serem evitados maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do embarque.

Parágrafo Único – É proibido no desembarque ou movimentação de animais, o uso de instrumentos pontiagudos ou de quaisquer outros que possam lesar o couro ou a musculatura do animal.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art 7º É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido 12 (doze) horas em descanso, jejum, dieta hídrica nas dependências do estabelecimento.

Parágrafo Único – O período de repouso pode ser reduzido a critério do S.I.M./P.O.A. quando o tempo de viagem não for superior a 2 (duas) horas e que os animais procedam de localidades próximas, mercados ou feiras, sob controle sanitário permanente, o repouso, porém, em hipótese alguma, deve ser inferior a 6 (seis) horas.

Art. 8º Nenhum animal ou lote pode ser abatido sem autorização da inspeção municipal.

Art. 9º Deve ser evitada, a juízo da Inspeção Municipal a matança de:

01 – Fêmea em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de prenhes);

02 – Animais caquéticos;

03 – Animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo;

Art. 10º As fêmeas em gestação adiantada ou de parto recente, não portadoras de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento.

Parágrafo 1º - As fêmeas de parto recente podem ser abatidas, no mínimo 10 (dez) dias após o parto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas, caso em que são julgadas conforme o que prescreve o presente regulamento.

Parágrafo 2º - As fêmeas que abortaram só poderão ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do aborto, desde que não sejam portadoras de doenças infecto-contagiosas, caso em que são julgadas de acordo com o que prescreve o presente regulamento.

Art. 11º Animais com sintoma de paralisia “post-partum” e de “doença de transporte” serão condenados.

Parágrafo Único – é permitido reter os animais, na condição deste artigo, para tratamento.

Art. 12º É proibida a matança em comum de animais que no ato da inspeção “ante-mortem” sejam suspeito das seguintes enfermidades:

01 Artrite infecciosa

02 Babesiose

03 Brucelose

04 Coriza gangrenosa

05 Carbúnculo hemático

06 Carbúnculo sintomático

15 Para-tuberculose

16 Pasteurelose

17 Pneumoenterite

18 Peste suína (clássica e africana)

19 Rinite atrófica

20 Ruiva



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

07 Encefalopatia espongiforme

Bovina

08 Encefalomielite infecciosa

09 Enterites septicêmicas

10 Febre aftosa

11 Gangrena gasosa

12 Metro-peritonite

13 Linfangite ulcerosa

14 Toxoplasmose

21 Peripneumonia contagiosa (não constatada no Brasil)

22 Tétano

23 Tularemia (não existe no país)

24 Tripanossomíase

25 Tuberculose

26 Peste bovina

27 Raiva e pseudo-raiva (doença de Aujeszky)

Parágrafo 1º - Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa e ruiva, os animais são imediatamente sacrificados no local de necrópsia, os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada, aplicando as medidas de defesa sanitária animal em vigor. Cabe a Inspeção Municipal levar a ocorrência ao conhecimento da autoridade regional de defesa sanitária animal esclarecendo a procedência dos animais e a zona percorrida pelos mesmos de modo a serem prontamente tomadas as medidas sanitárias aconselháveis.

Parágrafo 2º - Não existindo no país peste bovina, peripneumonia contagiosa, tularemia e triquinose, compete a Inspeção Municipal cooperar em que se evite a eventual introdução e propagação dessas doenças.

Parágrafo 3º - No caso de qualquer outra doença não prevista no presente artigo, o sacrifício é também feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificação complementares para diagnóstico.

Art. 13º No caso das doenças referidas no artigo anterior, os animais do respectivo lote devem ficar em observação por prazo variável, a juízo da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a doença e seu período normal de incubação.

Art. 14º São condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados), e os bovinos a uma temperatura igual ou superior a 40°C (quarenta graus centígrados).

Parágrafo Único – São condenados animais com hipotermia.

Art. 15º Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 16º Suínos hiperimunizados para preparo de soro contra a peste suína, só podem entrar em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, quando acompanhados de documento oficial da DAS, no qual se ateste que a hiperimunização ficou concluída a pelo menos 15 (quinze) dias.

Art. 17º É proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente.

Art. 18º Quando o exame “ante-mortem” constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este regulamento impliquem na condenação total do animal, é ele abatido no fim da matança.

Art. 19º Quando o exame “ante-mortem” constatar casos isolados de doenças não contagiosas, que por este regulamento permitam o aproveitamento condicional do animal, é ele abatido no fim da matança.

Art. 20º A existência de animais mortos ou caídos em qualquer dependência do estabelecimento, deve ser imediatamente levada ao conhecimento da Inspeção Municipal, para providenciar a necropsia ou sacrifício, bem como determinar as medidas que se fizerem necessárias.

Parágrafo Único – As necropsias serão realizadas em local apropriado, previsto neste regulamento.

Art. 21º Quando a Inspeção Municipal autorizar o transporte de animais mortos ou moribundos para o local de necropsia deve usar veículo especial apropriado, impermeável, que permita desinfecção logo após sua utilização.

Parágrafo 1º Havendo suspeita de doença infecto-contagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

Parágrafo 2º confirmada a suspeita, é o cadáver incinerado ou esterelizado pelo calor, em aparelhagem própria.

Parágrafo 3º findo os trabalhos de necropsia, devem ser rigorosamente desinfetados, além do veículo de transporte, o piso da sala, todos os instrumentos e objetos que entraram em contato com o cadáver.

Art. 22º A Inspeção Municipal levará ao conhecimento superior, o resultado da necropsia que evidenciarem doenças infecto-contagiosas, remetendo material para controle de diagnóstico aos laboratórios competente para tal fim reservado porém, elementos de contraprova.

Art. 23º O lote ou tropa, no qual se verifique qualquer caso de morte natural, só será abatido depois do resultado da necropsia.

Art. 24º A direção do estabelecimento é obrigada a fornecer diariamente, à Inspeção Municipal, dados referentes aos animais entrados, detalhando a procedência, espécie, número, meio de condução utilizada e hora de chegada. Para tal fim, existirá um processo designado de “Mapa de Movimento de Animais”, onde constará também o estoque existente nas pocilgas e currais.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 1º - Quando houver suspeita de carbúnculo hemático, além das medidas já estabelecidas, à Inspeção Municipal cabe proceder como se segue:

01- observar o(s) animal(is) por 48 (quarenta e oito) horas, se no fim desse período não ocorrerem novos casos, permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;

02- ocorrendo novos casos, determinar o isolamento de todo o lote e aplicar soro antcarbunculozo, permanecendo os animais em observação pelo tempo que a Inspeção Municipal julgar conveniente, sendo que no mínimo devem decorrer 21 (vinte e um) dias depois da última morte ou da aplicação do soro, para o sacrifício de qualquer animal do lote;

03- determinar a limpeza e desinfecção das dependências e locais onde estiverem em qualquer momento esses animais, compreendendo a remoção, a queima de toda a palha, esterco e demais detritos e imediata aplicação, em larga escala, de uma solução de soda a 5% (cinco por cento) ou de outro desinfetante especialmente aprovado pelo S.I.M/P.O.A.

Parágrafo 2º - São condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentam edema extenso e generalizado.

01- quando a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado.

02- bovinos nas condições anteriores podem ser separados para tratamento.

Parágrafo 3º - Os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança.

CAPÍTULO III

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 25º Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

Parágrafo Único – Devem ser abatidos em caráter de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, hipo ou hipertermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados, a juízo da Inspeção Municipal.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 26º Sempre que haja suspeita de processo septicêmico, a Inspeção Municipal lançará mão do exame bacteriológico, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, mamas, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio, ou lesões supuradas ou gangrenosas.

Art. 27º É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 28º São considerados impróprios para consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Parágrafo Único – Sempre que os animais abatidos de emergência apresentar, logo após a morte, carne com reação fracamente ácida, as carcaças serão consideradas impróprias para consumo.

Art. 29º Animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, a juízo da Inspeção Municipal, podem ser aproveitados.

Parágrafo Único – Nesses casos, a Inspeção Municipal se louvará na riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos, considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo, verificará se a face interna do couro está normalmente úmida, louvando-se ainda na verificação da congestão hipostática, verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue, levará em conta a cor das paredes abdominais e do odor exalado no momento da evisceração, além de outros sinais e informes que venha a obter, para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

CAPÍTULO IV

MATANÇA NORMAL

Art. 30º Os suínos podem ser sacrificados por incisão dos grandes vasos sanguíneos do pescoço ou por punção direta no coração, após a insensibilização.

Parágrafo 1º - Permite-se aos animais da espécie suína, a insensibilização pelo processo elétrico, seguido de imediata sangria.

Parágrafo 2º - Só é permitido o sacrifício de bovinos por insensibilização seguida de imediata sangria.

Art. 31º O emprego de qualquer outro método de matança depende da autorização do S.I.M/P.O.A., mediante autorização por escrito, e desde que não seja cruenta, dolorosa ou de forma desumana ao animal.

Art. 32º A sangria deve ser completa, com tempo mínimo de 3 (três) minutos, realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo Único – Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.

Art. 33º É obrigatório, para o suíno, a pelagem e raspagem de toda a carcaça após prévio escaldamento em água quente, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro. A operação depilatória será completada a mão e as carcaças serão lavadas antes de evisceradas.

Parágrafo Único – É proibido o chamuscamento de suínos em substituição a escaldagem.

Art. 34º A evisceração deve ser realizada sob as vistas de funcionário da Inspeção Municipal em local que permita pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

Parágrafo 1º - Sobre pretexto algum deve ser retardada a evisceração.

Parágrafo 2º - A inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo Inspeção “Post-Mortem”.

CAPÍTULO V

INSPEÇÃO “POST-MORTEM”

Art. 35º A inspeção “post-mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário.

Art. 36º A inspeção “post-mortem” de rotina deve obedecer a seguinte seriação:

- 01- observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
- 02- exame de cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares, gânglios linfáticos correspondentes;
- 03- exame de cabeça, serosa, e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal;
- 04- exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
- 05- Exames da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 37º Sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, as carcaças de bovinos ou suínos serão examinadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.

Parágrafo Único – Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças.

Art. 38 Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retro mamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

Art. 39 Toda carcaça, partes de carcaças e órgãos com lesões de anormalidade que possam torná-los impróprios para o consumo, devem ser convenientemente assinalados pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao departamento de Inspeção Final, onde serão julgados após exame completo.

Parágrafo 1º - Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.

Parágrafo 2º - As carcaças, partes e órgãos condenados, ficam sob custódia da Inspeção Municipal e serão imediatamente conduzidos a graxaria em carros especiais, acompanhados por um de seus funcionários.

Parágrafo 3º - Todo material condenado fica também sob custódia da Inspeção Municipal no departamento de seqüestro quando não possa ser inutilizado no próprio dia da matança.

Art. 40 As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento por funcionário da Inspeção Municipal.

Art. 41 Em hipótese alguma é permitida a retirada de partes de carcaça bem como a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame da Inspeção Municipal.

Art. 42 Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinados o externo, costelas, vértebras e a medula espinhal.

Parágrafo Único – O couro dos animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com ele, serão desinfetados por processo previamente aprovado pelo S.I.M./P.O.A. sob as vistas da Inspeção Municipal.

Art. 43 Abscessos e lesões supuradas – carcaça, partes da carcaça ou órgãos atingidos de abscesso ou de lesões supuradas devem ser julgadas pelo seguinte critério:

01- Quando a lesão é extensa e externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

02- Abscessos ou lesões supuradas localizadas bem delineadas, podem ser removidas, condenados apenas os órgãos e partes atingidas;

03- Serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, odor estranho ou repugnante, anemia, icterícia) decorrentes de processos purulentos;

04- Carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem acidentalmente com pus também serão condenadas;

Art. 44 Actinomicose e Actinobacilose – devem ser condenadas as carcaças que apresentam lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

Parágrafo Único – Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

01- Quando as lesões são localizadas sem complicações secundárias e o animal se encontra em boas condições de nutrição. Neste caso a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas

02- São condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos;

03- Quando a actinomicose é discreta e limitada a língua, interessando ou não gânglios correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios;

Art. 45 Adenite – as adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a linfa o gânglio ou gânglios atingidos.

Art. 46 Anasarca – devem ser condenadas as carcaças que no exame “post-mortem” demonstrem edema generalizado.

Parágrafo Único – Nos casos discretos e localizados, basta que se remova e se condenem as partes atingidas.

Art. 47 Animais novos – serão condenados animais novos nos seguintes casos:

01- Quando a carne tem aparência aquosa, flácida, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;

02- Quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentam ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas edematosas;

03- Quando se tem gordura peri-renal edematosa, de cor amarelo-sujo, ou de um vermelho-acinzentado, mostrando algumas ilhotas de gordura;

Art. 48 Broncopneumonia verminótica – enfisema pulmonar e outras afecções ou alterações: devem ser condenados os pulmões que apresentem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentem enfisemas, aspirações de sangue, água ou alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexos sobre a musculatura.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 49 Brucelose – devem ser condenadas as carcaças com lesões extensas de brucelose.

Parágrafo 1º - Nos casos de lesões localizadas, as carcaças devem ser encaminhadas para a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas;

Parágrafo 2º - Carbúnculo sintomático, anaplasiose, hemoglobinúria bacilar dos bovinos, septicemia hemorrágica, catarro maligno epizootico, piropilose, piemia, septicemia e vacina – são condenadas as carcaças e órgãos dos animais atacados por essas doenças;

Art. 50 Carcaças contaminadas – as carcaças ou partes de carcaça que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenadas.

Parágrafo 1º - Serão também condenadas, as carcaças, partes de carcaça, órgãos ou qualquer outro produto comestível que se contamine por contato com os pisos ou de qualquer outra forma, desde que não seja possível uma limpeza completa;

Parágrafo 2º - Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo da Inspeção Municipal, tendo-se em vista a limpeza praticada;

Parágrafo 3º - Nas condições que se fizerem necessárias a esterilização pelo calor, e que o estabelecimento não disponha de tal equipamento, toda a carcaça será condenada;

Art. 51 Carnes cansadas (febre de fadiga) – em todos os casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Parágrafo Único – No caso de alterações localizadas e bem circunscritas a um só grupo muscular e depois de negativo o exame microscópico direto, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 52 Carnes caquéticas – são condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 53 Carnes magras – animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional (conserva ou salsicharia, (salga)).

Art. 54 Carnes hidrêmicas – são condenadas as carcaças de animais que apresentem infiltração edematosa dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 55 Carnes fermentadas (carnes febris) – devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

Parágrafo 1º - Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em área muito limitada;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 2º - A rejeição será também total, quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástricas ou intestinal e principalmente quando se trata de vitelos;

Parágrafo 3º - Faz-se rejeição parcial quando a alteração é limitada a um grupo muscular e as modificações musculares são pouco acentuadas, com negatividade do exame microscópico direto, destinando-se a carcaça à esterilização pelo calor, após remoção e condenação das partes atingidas;

Art. 56 Carnes repugnantes – são assim consideradas e condenadas as carcaças que apresentem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementiciais, sexuais e outros considerados anormais.

Art. 57 Carnes sanguinolentas – são condenadas as carcaças, desde que a alteração seja consequente de doença do aparelho digestivo.

Parágrafo Único – Quando as lesões hemorrágicas ou congestivas decorrerem de contusões, traumatismo ou fratura, a rejeição deve ser limitada às regiões atingidas.

Art. 58 Carnes responsáveis por toxiinfecções – todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo, possa ser causa de toxiinfecções alimentares devem ser condenadas. Consideram-se como tais as que procedem de animais que apresentem:

- 01- Inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- 02- Gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- 03- Septicemia ou piemia de origem puerperal traumática ou sem causa evidenciada;
- 04- Metrite e/ou mamite aguda difusa;
- 05- Poliartrite;
- 06- Flebite umbilical;
- 07- Pericardite traumática ou infecciosa;
- 08- Qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia do baço, hiperemia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Art. 59 Carbúnculo hemático – devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, cascos, pêlos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

- 01- Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidamente portadoras de carbúnculo hemático;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

02- Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõem-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam Ter tido contato com resíduos do animal, tais como: serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como a indumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

03- Uma vez constata a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e se inicia a desinfecção;

04- Recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a 5% (cinco por cento) de hidróxido de sódio (contendo no mínimo, 94% noventa e quatro por cento deste sal). A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quanto possível, tomadas as medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica. Devem-se proteger os olhos, sendo prudente ter pronta uma solução fraca de ácido acético, por exemplo, para casos de queimadura pela solução desinfetante;

05- Pode-se empregar também uma solução recente de hipoclorito de sódio, em diluição a 1% (um por cento);

06- A aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente e largo emprego de vapor;

07- Permite-se o uso de outros desinfetantes previamente aprovados pelo Ministério da Saúde;

08- O pessoal que manipulou material carbunculo, depois de acurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio a 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo durante um minuto;

09- A Inspeção Municipal terá sempre sob sua guarda quantidade suficiente de hidróxido de sódio e de bicloreto de mercúrio;

10- Como medida de precaução, todas as pessoas que tiverem contato com material infeccioso, serão mandadas ao serviço médico do estabelecimento de Saúde Pública mais próximo;

11- Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive couros, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados;

Art. 60 Cirrose hepática – os fígados com cirrose atrofica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se neste caso rigoroso exame animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doença infecto-contagiosa.

Parágrafo Único – São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária;

Art. 61 Contusão – os animais de que apresentem contusão generalizada devem ser condenados.

Parágrafo Único – Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser condicional (salga, salsicharia ou conserva), a juízo da Inspeção Municipal, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 62 Distomatose – as carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Parágrafo Único – Os fígados infestados com distoma serão sempre condenados;

Art. 63 Equinococose – podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantes haja caquexia.

Parágrafo 1º - Os órgãos e as partes atingidas serão sempre condenados;

Parágrafo 2º - Fígado com presença de uma ou outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal e após remoção e condenação das partes afetadas;

Art. 64 Esofagostomose – as carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

Parágrafo Único – Os intestinos ou partes de intestinos podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados;

Art. 65 Gestações adiantadas, parto recente e fetos – as carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinadas a esterilização, desde que não haja evidência de infecção.

Parágrafo 1º - Os fetos serão condenados;

Parágrafo 2º - A fim de atender hábitos regionais, o S.I.M. pode autorizar a venda de fetos bovinos, desde que demonstrem desenvolvimento superior a 7 (sete) meses, procedente de vacas sãs e apresentem bom estado sanitário;

Parágrafo 3º - É proibida a estocagem de fetos, bem como o emprego da carne em embutidos e enlatados;

Parágrafo 4º - Quando houver aproveitamento de couro de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria;

Parágrafo 5º - Glândulas mamárias – devem ser removidas intactas;

01- a presença de pus nas mamas, entrando em contato com a carcaça ou partes, determina a remoção e condenação das partes contaminadas;

02- o aproveitamento de glândulas mamárias para fins alimentícios pode ser permitido depois de rigoroso exame do órgão: sua retirada da carcaça deve ser feita com o cuidado de manter a identificação de sua procedência;

03- as glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes a brucelose, são sempre condenadas;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 66 Glossites – condenam-se todas as línguas portadoras de glossite.

Parágrafo Único – Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento condicional, após cozimento e retirada do epitélio;

Art. 67 Hepatite nodular necrosante – são condenados os fígados com necrose nodular.

Parágrafo Único – Quando a lesão coexistente com outras alterações, a carcaça deve ser condenada.

Art. 68 Icterícia – devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarelo intensa ou amarelo-esverdeada, não só na gordura, mas também no tecido conjuntivo, aponeuroses, ossos, túnica interna dos vasos, ao lado de caracteres de afecção do fígado ou quando o animal que não tenha sido bem sangrado e mostre numerosas manchas sanguíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

Parágrafo 1º - Quando tais carcaças não revelem caracteres de infecção ou intoxicações e venham a perder a cor normal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo;

Parágrafo 2º - Quando, no caso do parágrafo anterior, as carcaças conservam sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo da Inspeção Municipal;

Parágrafo 3º - Nos casos de coloração amarela somente na gordura de cobertura, quando a musculatura e vísceras são normais e o animal se encontra em bom estado de gordura com musculatura brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo;

Parágrafo 4º - O julgamento de carcaças com tonalidades amarela ou amarelo-esverdeado será sempre realizado com luz natural;

Parágrafo 5º - Sempre que houver necessidade, a Inspeção Municipal lançará mão de provas de laboratório, tais como reação de Diazzo para a gordura e sangue e a reação de Grimbert para urina;

Art. 69 Ingestão de produtos tóxicos – as carcaças proveniente de animais sacrificados após a ingestão de produtos tóxicos, acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 70 Lesões no coração (miocardite, endocardite, linfangiectasia) – devem ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.

Parágrafo Único – Os corações com Linfangiectasia podem ser aproveitados de forma condicional para salsicharia;

Art. 71 Lesões renais (nefrite, nefroses, pielonefrites ou outras) – a presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infectocontagiosas.

Parágrafo Único – Em todos os casos os rins devem ser condenados.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 72 Miiases – são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo Único – Quando a infestação já determinou alterações musculares, com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando as porções atingidas em todos os casos;

Art. 73 Órgãos de coloração anormal ou outras afecções – devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 74 Pâncreas com “*Euritrema coelomaticum*” – são condenados os pâncreas infestados pelo *Euritrema pancreaticum*.

Art. 75 Rins císticos – devem ser condenados.

Art. 76 Sarnas – as carcaças de animais portadores de sarnas em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexos sobre a musculatura, devem ser condenadas.

Parágrafo Único – Quando a sarna é discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser dada ao consumo, depois da remoção e condenação de partes afetadas;

Art. 77 Teleangiectasia maculosa do fígado (angiomatose) – nos casos desta afecção obedecem-se as seguintes normas:

- 01- condenação total quando a lesão atinge metade ou mais do órgão;
- 02- aproveitamento condicional no caso de lesões discretas após remoção e condenação das partes atingidas;

Art. 78 Tuberculose – a condenação total pode ser feita nos seguintes casos:

- 01- Quando no exame “ante-mortem” o animal está febril;
- 02- Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- 03- Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras) ou nas articulações, ou ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;
- 04- Quando ocorrem lesões caseosas concomitante em órgãos torácicos e abdominais, com alterações de suas serosas;
- 05- Quando houver lesões miliares de parênquimas ou serosas;
- 06- Quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nestas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- 07- Quando existir tuberculose generalizada;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 1º - A tuberculose é considerada generalizada, quando além das lesões do aparelho respiratório, digestivo e seus gânglios linfáticos, são encontradas lesões em um dos seguintes órgãos: baço, rins, testículos, útero, ovário, cápsula supra-renal, cérebro e medula espinhal ou suas membranas. Tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

Parágrafo 2º - A rejeição parcial é feita nos seguintes casos:

- 01- Quando partes da carcaça ou órgãos apresentam lesões de tuberculose;
- 02- Quando se trata de tuberculose, localizada em tecido imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais, neste caso a condenação insidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;
- 03- Quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;
- 04- As cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondam a carcaça julgada em condições de consumo e desde que na cabeça as lesões sejam discretas, calcificadas ou encapsuladas, limitadas no máximo a dois gânglios, caso em que serão consideradas em condições de esterilização pelo calor, após remoção e condenação dos tecidos lesados;
- 05- Devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentem lesões tuberculosas;
- 06- Intestino e mesentério com lesões de tuberculose são também condenados, a menos que as lesões sejam discretas, confinadas a gânglios linfáticos e a respectiva carcaça não tenha sofrido qualquer restrição, nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois de remoção e condenação dos gânglios atingidos;

Parágrafo 3º - Após esterilização pelo calor podem ser aprovadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que as lesões sejam discretas, localizadas, calcificadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios e órgãos não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feita sempre remoção e condenação das partes atingidas. Enquadram-se neste parágrafo os seguintes casos:

- 01- quando houver lesões de um gânglio linfático cervical e de dois grupos ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais, hepáticos e mesentéricos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- 02- nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais, hepáticos e no fígado;
- 03- em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e no pulmão ou nos hepáticos, mesentéricos e no fígado;
- 04- em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e um único grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;
- 05- nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;
- 06- nos gânglios cervicais e num grupo de gânglios em cada cavidade orgânica, com foco discreto e perfeitamente limitado no fígado, pois as lesões tuberculosas do fígado, em suínos, são consideradas primárias e de origem alimentar;

Parágrafo 4º - Carcaças que apresentem lesões de caráter mais grave e em maior número do que as assinaladas no parágrafo anterior, não se enquadrando porém, nos casos enumerados para condenação total, a juízo da Inspeção Municipal, poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas;

Parágrafo 5º - O aproveitamento condicional, por esterilização pelo calor, pode ser permitido depois de removidas e condenadas as partes ou órgãos alterados, em todos os demais casos. Quando não houver no estabelecimento industrial as instalações apropriadas para a esterilização pelo calor, tais casos são considerados de rejeição total;

Art. 79º Tumores malignos – são condenadas as carcaças, partes de carcaça ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

Parágrafo Único – Quando o tumor de um órgão interno tenha repercussão, de qualquer modo, sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada, mesmo que não tenha se verificado metástase.

Art. 80 Uronefrose – condenam-se os rins com uronefrose.

Art. 81 Afecções da pele – os suínos atingidos de urticária, *Demodex folliculorum*, Eritrema e Esclerodermia podem ser aproveitadas para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 82 Cisticercose – *Cysticercus tenuicollis*, estrogilose, teníase e ascaridíoses - estas parasitoses, bem como outras não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não sejam secundadas por alterações da carne, apenas órgãos e partes afetadas devem ser condenadas.

Art. 83 Cisticercose (*Cysticercus cellulosae* e *Cysticercus bovis*) – serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo “*C. cellulosae* ou *C. bovis*” ou quando a carne é aquosa ou descorada.

Parágrafo 1º - Entende-se por infestação intensa a comprovação de um ou mais cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura e numa área correspondente e aproximadamente a palma da mão do inspetor

Parágrafo 2º - Faz-se rejeição parcial nos seguintes casos:

01- quando se verifique infestação discreta ou moderada, após cuidadoso exame sobre o coração, músculos da mastigação, língua, diafragma e seus pilares, bem como sobre músculos facilmente acessíveis. Nestes casos devem ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos, as carcaças são recolhidas as câmaras frigoríficas ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo de 21 (vinte e um) dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento. Esse período pode ser reduzido para 10 (dez) dias, desde que a temperatura na câmara frigorífica seja mantida sem oscilação e no máximo a 1°C (um grau centígrado);

02- quando o número de cistos for maior do que o mencionado no item anterior, mas a infestação alcance a generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor;

03- podem ser aproveitadas para consumo as carcaças que apresentem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte;

Parágrafo 3º - as vísceras, com exceção dos pulmões, coração e porção carnosa do esôfago e a gordura das carcaças destinadas ao consumo ou à refrigeração não sofrerão qualquer restrição desde que consideradas isentas de infestação, intestinos podem ser aproveitados para envoltórios, depois de trabalhados como normalmente.

Parágrafo 4º - quando se trata de bovinos ou suínos com menos de 6 (seis) meses de idade, a pesquisa do “*C. cellulosae* ou *C. bovis*” pode ficar limitado a um cuidadoso exame de superfície, do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

Parágrafo 5º - Na rotina de inspeção as seguintes normas devem ser obedecidas:

01- Cabeça – observar e incisar os músculos masseteres e pterigóides internos e externos;

02- Língua – o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticado cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cisto ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

03- Coração – examinam-se a superfície externa do coração, ventrículo esquerdo e septo interventricular, examinando as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos. A seguir, praticam-se largas incisões em toda a musculatura do órgão, tão numerosas quanto possível desde que já tenha sido verificada a presença de *C. cellulosa* na cabeça ou na língua;

04- Inspeção final – na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção pulmonar do diafragma, inclusive seus pilares, bem como os músculos do pescoço, estendendo-se o exame aos intercostais e a outros músculos, sempre que necessário, devendo-se evitar tanto quanto possível cortes desnecessários que possam acarretar maior depreciação à carcaça;

Parágrafo 6º - É permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaça com infestação intensa por *C. cellulosa* para a fabricação de banha rejeitando-se as demais partes do animal;

Art. 84 Enfisema subcutâneo – deve ser condenada a carcaça sempre que o enfisema subcutâneo resulte de doença orgânica ou infecciosa.

Parágrafo Único – Nos casos limitados, basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente;

Art. 85 Estefanurose – as lesões de gordura perirenal provocadas pelo *Stephanurus dentatus*, implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes a carcaça.

Art. 86 Hipotricose cística – a verificação de numerosas vesículas na pele implica na remoção e condenação da mesma.

Art. 87 Peste suína (clássica e africana) – serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

Parágrafo 1º - Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesões características de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também é total;

Parágrafo 2º - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmente em condenação total;

Parágrafo 3º - Quando as lesões são, de modo geral, discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada a esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas às partes atingidas. No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 88 Porcos asfixiados ou escaldados vivos – todos os porcos que morrem asfixiados seja qual for a causa, bem como os que caíram vivos no tanque de escaldagem, são condenados.

Art. 89 Sarcosporidiose – é condenada toda a carcaça com infestação intensa, quando existem alterações aparentes de carne, em virtude de degenerescência caseosa ou calcária.

Art. 90 Triquinose – a inspeção fará retirar fragmentos dos seguintes músculos: pilar do diafragma, base da língua e laríngeos, para pesquisa microscópica de *Triquela spirallis*.

Parágrafo 1º - A Inspeção Municipal pode também lançar mão de processo biológico para essa verificação;

Parágrafo 2º - Será condenada a carcaça que acuse a presença de triquina;

Art. 91 Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas ou órgãos, as carcaças podem ser aproveitadas para o consumo humano.

Art. 92 Lesões tais como: congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia e outras, quando não ligadas ao processo patológico geral, só determinam rejeição do órgão quando não possam ser retiradas as partes lesadas.

Art. 93 É permitido o aproveitamento para fabricação de banha, a juízo da Inspeção Municipal, além das carcaças infestadas por *C. cellulosa*, também as que apresentem tuberculose localizada, abscesso e lesões, interessando porções musculares que possam ser isoladas, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 94 A Inspeção Municipal deve examinar cuidadosamente as válvulas cardíacas e intestinos (delgado e grosso) com o objetivo de pesquisar lesões imputáveis à ruiva.

Art. 95 Quando se fizer necessário a esterilização de carcaças ou partes destas através do calor, e o estabelecimento não apresentar condições para tal, as mesmas serão condenadas.

ANEXO 1.1 - NORMAS PARA CONSTRUÇÃO DE MATADOURO DE BOVINOS E SUÍNOS

01- O estabelecimento de abate deve estar afastado das instalações de criação (estábulo, apriscos, capris, pocilgas, aviários e coelheiras) ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância mínima de 200 (duzentos) metros.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

02- Ser instalado de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição, se apresentem interiorizadas.

03- Dispor de abastecimento de água potável para atender suficiente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros de água por bovino, ou 500 (quinhentos) litros de água por suíno abatido.

04- Dispor de equipamentos e instalações para produção de vapor e/ou água quente para uso diverso, e com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

05- Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

06- Possuir piso de material impermeável, resistente á abrasão e á corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir a fácil lavagem e desinfecção dos ambientes.

07- Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, com ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujeiras.

08- Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e vapores, construídos de modo a evitar acúmulo de sujeiras, de fácil lavagem e desinfecção. O forro pode ser dispensado em casos nos quais o telhado proporcione uma perfeita vedação, não permitindo a entrada de poeiras, insetos, pássaros e assegure perfeita higienização, em casos de estrutura metálica.

09- Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção de produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não ter comunicação direta com as dependências que manipulam produtos comestíveis.

10- Dispor de mesas com materiais resistentes e impermeáveis de preferência de aço inoxidável, para a manipulação de produtos comestíveis, e que permitam a perfeita lavagem e desinfecção.

11- Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes, construídos de material impermeável, de superfície lisa, que permita a fácil lavagem e desinfecção.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

12- Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias se possível, acionadas a pedal, providas de sabão líquido e toalhas descartáveis. Os acessos devem ainda ser providos de pedilúvios e lavadores de botas.

13- Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores ou outros animais, ligadas a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas residuais, dotadas de canalização com diâmetro apropriado e com instalações para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidades com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

14- Dispor, de esterilizadores fixos ou móveis, para esterilização do instrumental de trabalho, provido de água quente a temperatura de no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

15- Dispor, conforme legislação específica de dependências sanitárias e vestiários, adequadamente instalados de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo.

16- Dispor, de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que se permita a disposição adequada dos equipamentos, a trilhagem aérea, a fim de que o animal dependurado após o atordoamento, permaneça com a ponta do focinho distante do piso, correspondendo a altura no ponto de sangria, a 5.25 mts (cinco metros e vinte e cinco centímetros) para bovinos, e 4.00 mts (quatro metros) para suínos. No ponto destinado a inspeção de carcaça, no departamento de inspeção final e demais dependências, o trilho não deverá ter altura inferior a 3,50 mts (três metros e cinquenta centímetros).

As distâncias mínimas a serem mantidas para a trilhagem são as seguintes:

	BOVINOS	SUÍNOS
Entre trilhos e colunas	0,80 M	0,60 M
Entre dois trilhos paralelos	1,20 M	1,00 M
Entre dois trilhos paralelos, quando a mesa de evisceração localiza-se entre os dois	5,00 M	5,00 M

17- Dispor, de currais e pocilgas com piso pavimentado, de fácil higienização, superfície plana, declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desaguamento, devem ser no mínimo em número de 3 (três), sendo: de chegada, matança e um de observação e este deverá ser adjacente aos currais e pocilgas de chegada e matança, e destes afastado no mínimo 3 (três) metros, seu tamanho será calculado na razão de 5% da área do curral e/ou pocilga de matança, deverá ser todo em alvenaria, com altura mínima de 2 (dois) metros, o curral, e de 1,10 (um



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

metro e dez centímetros) a pocilga, deverá ser dotado de bebedouro independente e ralo de drenagem, pois, destina-se a receber para observação e um exame mais acurado, os animais que na inspeção ante-mortem, foram excluídos da matança normal por suspeita de doença.

Nos demais currais e pocilgas a área será calculada na razão de 2,50 m por bovino, e 1,20 m por suíno, deverá ser construído de madeira, cano galvanizado, etc., com altura mínima de 2 m e 1m respectivamente.

Deverá os currais apresentar cordão sanitário com 0,30 m de altura, o qual deverá elevar-se do piso e sob a cerca indo até a entrada do matadouro. Os currais devem localizar-se a uma distância mínima de 60 (sessenta) metros das dependências de abate e as pocilgas a 40 (quarenta) metros, deverão possuir ainda bebedouros de alvenaria, sem cantos vivos, com bóia para manter o nível de água constante. Deverão apresentar ainda pontos com pressão suficiente para que facilite a lavagem dos mesmos.

18- Dispor, de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem e/ou escaldagem e depilação, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação de miúdos, além de não permitir que haja contato entre as carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionado pelo Serviço de Inspeção.

19- Prover a seção de miúdos de separação física (parede) entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal (buchos e tripas), das demais vísceras comestíveis.

20- Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas para o exterior, de modo a impedir a entrada de insetos.

21- Dispor de depósito para a guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro.

22- Dispor, de dependências para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do Serviço de Inspeção separada da sala de matança e localizada próximo à entrada do matadouro.

23- Corredor de acesso o qual, vai dos currais e/ou pocilgas até a área de insensibilização, deverá ser construída em madeira, cano galvanizado, alvenaria, etc., com piso de fácil higienização e superfície plana, com declive de 2% em direção a canaleta de desaguamento a qual margeia o corredor. Nos currais o cordão sanitário deverá elevar-se do piso e sob a cerca com altura de 0,30 m, o corredor de acesso com largura máxima de 1,10 m para bovinos, e o corredor de acesso dos suínos com no máximo de 0,80 m de largura, exceção dos construídos, onde deverão ser orientados para melhorias conforme o S.I.M/P.O.A.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

24- A seringa para os bovinos pode ser construída alvenaria, com paredes impermeabilizadas, sem bordas, com piso anti-derrapante, devendo possuir um sistema que permita a lavagem dos bovinos com pressão mínima de 2mt, e altura mínima de 2mt, comprimento de 1,70mt.

25- O Box de atordoamento devera possuir as seguintes dimensões:

	BOVINOS	SUÍNOS
Comprimento	2,40M	2,00M
Largura	0,75M	0,50M
Altura	3,40M	1,20M

Paredes, em alvenaria ou metálica, com piso metálico tipo basculante, quando tratar-se de bovinos.

26- Rampa de desembarque suave, com declive máximo de 25%, com superfície anti-derrapante, piso em alvenaria ou paralelepípedo.

27-A sala de matança deverá possuir área suficiente para atender a capacidade de abate diário, dividida em duas áreas distintas, sendo, uma suja e outra limpa.

A área suja é o local destinado à sangria e esfola e/ou escaldagem e depilação, estas operações deverão ser efetuadas com os animais suspensos, as paredes, piso e forro deverão seguir as orientações dos itens 6,7 e 8 deste regulamento. Neste local deverá existir ainda uma abertura lateral destinada a saída de couro dos bovinos, o qual será guardado em local apropriado, distante no mínimo 20 mt da sala de matança. Deverá apresentar ainda:

- Pontos de água com pressão suficiente para lavagem dos equipamentos e instalações;
- Ralo independente para coleta de sangue, dando destino apropriado;
- Ralo independente para coleta de águas servidas;
- Pias para higienização dos funcionários e esterilizador para os equipamentos na temperatura de 85°C;
- Ponto de água quente para escaldagem dos suínos, na temperatura de 62°C a 65°C;

A área limpa é o local do destinado à evisceração e inspeção de vísceras e carcaças, esta dependência deverá atender as especificações contidas nos itens 6,7,8,10 e 11 deste regulamento. Deverá apresentar ainda:

- mesa destinada à inspeção de vísceras;
- pontos de água para lavagem de vísceras e carcaças inspecionadas e instalações;
- carrinhos ou bandejas para vísceras não comestíveis;
- plataforma para evisceração e corte das meias carcaças;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

-serra apropriada para o corte do peito e carcaça;

-esterilizador para equipamento;

28- Deverá possuir local apropriado para abertura e limpeza de vísceras, anexo a sala de matança, mas sem comunicação direta com a zona limpa. Esta sala deverá apresentar ainda, tanques destinados à abertura de buchos e limpeza e abertura de tripas, com ralos independentes, deverá apresentar um esterilizador para equipamento.

29- O estabelecimento se possível deverá apresentar um local destinado à incineração de produtos condenados pela inspeção, distante no mínimo 20 mt do matadouro.

ANEXO 2

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE AVES E COELHOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território Municipal, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art.2º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, os animais de açougue, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus produtos derivados.

Art.3º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o artigo anterior abrange:

A) a higiene geral dos estabelecimentos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- B) a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- C) o funcionamento dos estabelecimentos;
- D) o exame “ante” e “post-mortem” dos animais de açougue;
- E) as fases de recebimento, elaboração, manipulação, depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais.
- F) a embalagem e rotulagem dos produtos e subprodutos de origem animal;
- G) a classificação de produtos subprodutos de origem animal, de acordo com os tipos e padrões estabelecidos em normas próprias;
- H) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicos e químicos nas matérias-primas, produtos e subprodutos de origem animal, quando for o caso;
- I) as condições de transporte dos animais vivos e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas à alimentação humana.

Art. 4º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento, é atribuição exclusiva de profissionais da área médico-veterinária.

CAPITULO II

INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”

Art.5º - A inspeção “ANTE-MORTEM” tem como objetivo:

- 01- Evitar o abate de animais com repleção do trato gastrointestinal e conseqüentemente, possíveis contaminações durante o processo industrial;
- 02- Conhecer o histórico do lote, através de boletim sanitário, para evitar o abate em conjunto de animais que tenham sido acometidos de doenças que justifique o abate separado, através de matança de emergência imediata;
- 03- Detectar doenças que não seja possível a identificação no exame “post-mortem”, especialmente as que afetam o sistema nervoso;
- 04- Identificar lotes de animais com suspeita de problemas que comprovadamente justifiquem redução na velocidade normal de abate, para exame mais acurado;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

05- Possibilitar a identificação de lotes de animais que tenham sido tratados com antibióticos (através do boletim sanitário), para efeito de seqüestro, objetivando a realização de análises laboratoriais com vistas a possíveis presenças de resíduos na carne;

Art. 6º - A inspeção “Ante-Mordem” será realizada junto à plataforma de recepção, que deve possuir área específica e isolada para realização de necropsias, quando for necessário.

Par.1º - Quando a secção de necropsia for contígua à plataforma, deve ser perfeitamente isolada desta e do corpo industrial, de modo a não permitir interferência na recepção de animais e no fluxograma operacional da indústria.

Parágrafo 2º - Os animais necropsiados devem ser incinerados, ou processados juntos com subprodutos não comestíveis.

Art. 7º - Juntamente com a prévia notificação de abate ou acompanhando os animais, deverá ser encaminhado à Inspeção Oficial, o Boletim Sanitário.

Art. 8º - Lotes nos quais foram detectados animais enfermos somente poderão ser batidos após o término do tratamento, obedecido o prazo regulamentar quando do emprego de antibióticos e/ou quimioterápicos.

Art. 9º - Na inspeção “ante-mortem” deverão ser observados as condições de transporte dos animais vivos, com atenção para lotação ideal das gaiolas.

Art. 10 – Lotes de aves com suspeita ou portadoras de doenças respiratórias, não devem ser abatidas em equipamento de evisceração automática, quando o estabelecimento for dotado de sistemas diferenciados em linhas separadas. Aqueles que realizam somente a evisceração automática, deverão diminuir a velocidade da operação de forma a permitir uma operação “post-mortem” acurada.

Art. 11 – São condenadas as aves que no exame “ante-mortem” apresentem temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados) e coelhos com temperatura igual ou superior a 39,5°C (Trinta e nove graus centígrados e meio).

Parágrafo Único – São condenados os animais com hipotermia.

Art. 12 – Todas as aves que no exame “ante-mortem” apresentem sintomas ou forem suspeitas de Tifo Aviário, Cólera Aviária, Varíola, Pulorose, Paratifose, Leucose, Peste e Infecções Estafilocólicas em geral, devem ser condenadas.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 13- Acarretam condenação total no exame “ante-mortem”, os coelhos que se apresentem estressados, em profundo estado de debilidade e com ectoparasitoses generalizadas.

Parágrafo Único – Animais que apresentem ectoparasitoses localizadas podem ser abatidos, rejeitando-se a porção afetada.

CAPÍTULO II

MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 14 – Matança de emergência é o sacrifício dos animais que apresentem condições que indiquem essa providência.

Parágrafo Único – Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, com fraturas, contusões generalizadas e outros estados a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 15 – É proibida a matança de emergência na ausência de funcionários da Inspeção Municipal.

Art. 16 – São considerados impróprios para o consumo os animais que abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste regulamento ou por outras razões justificadas pela Inspeção Municipal.

Art. 17 – quando houver necessidade de realização de Matança de Emergência esta deverá ser cercada de todos os cuidados higiênicos e sanitários e ao término será procedida completa higienização e, quando necessitar, desinfecção das instalações, equipamentos e utensílios, bem como remoção total da água dos pré-resfriadores.

CAPÍTULO IV

MATANÇA NORMAL

Art. 18 – O processo de matança deve ser: insensibilização do animal seguido de imediata sangria.

Parágrafo 1º - A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais, e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze) segundos.

Parágrafo 2º - Permite-se o abate sem a prévia insensibilização, a critério do S.I.M./P.O.A.

Art. 19 – A sangria deverá ser realizada em instalações apropriada e exclusiva, voltada para a plataforma de recepção, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

Parágrafo 1º - A sangria poderá ser feita por qualquer dos processos:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- 01- Incisão das jugulares, através da boca, seguida de destruição da medula alongada, quando se pretende realizar a depenagem a seco.
- 02- Incisão das jugulares externamente.
- 03- Provocando-se uma ferida de sangria de cada lado do pescoço, pela inserção de instrumento perfurante nessa região.

Parágrafo 2º - O emprego de qualquer outro processo de matança depende de autorização do S.I.M./P.O.A.

Art. 20 – A sangria deve ser completa e realizada com o animal suspenso, com o período mínimo de 3 (três) minutos.

Parágrafo Único – Nenhuma operação pode ser iniciada antes que o sangue se tenha escoado o máximo possível.

Art. 21 – O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada, denominada “calha de sangria”. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 2 (dois) ralos de drenagem: um destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

Art. 22 – A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de animais em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frias.

Art. 23 – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados as características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Parágrafo 1º - As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- 01- Pulverização em água quente e vapor a uma temperatura de 50 a 60°C.
- 02- Imersão em tanque com água aquecida a temperatura entre 50 a 60°C.
- 03- Outro processo previamente aprovado pelo S.I.M./P.O.A.

Parágrafo 2º - Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada a escaldagem de pés e cabeça e retirada a cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis.

Art. 24 – A depenagem deverá ser executada em tempo adequado à velocidade de matança, sendo proibido o seu retardamento.

Parágrafo 1º - As aves podem ser depenadas a seco ou logo após a escaldagem ou, por outros processos que possam vir a ser utilizados pelo S.I.M./P.O.A.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 2º - Não será permitido o acumulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das mesmas, ou serem recolhida em caixa apropriada e retirada periodicamente para fora da dependência de depenagem.

Art. 25 – A esfola dos coelhos deve ser realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores.

Parágrafo Único – Permite-se a insuflação de coelhos a fim de facilitar a esfolagem, devendo-se fazer o uso de ar convenientemente filtrado.

Art. 26 – A evisceração deverá ser realizada sob as vistas do(s) funcionário(s) da inspeção oficial, e compreende desde a operação de corte da pele do pescoço, até o toilete final das carcaças.

Parágrafo Único – Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.

Art. 27 – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiro de aspersão dotados de água sobre adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Esses chuveiros poderão ser localizados no início da sala de evisceração.

Art. 28 – A evisceração será obrigatoriamente realizada com os animais suspensos pelos pés em ganchos de metal apropriado, presos em trilhagem aérea mecanizada ou não, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material impermeável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carreadas para os coletores, ou conduzidas diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Art.29- Todas as operações que compõem a evisceração e ainda a “inspeção de linha”, deverão ser executadas ao longo dessa calha, cujo comprimento deverá atender a normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem, a saber:

01-Corte da pele do pescoço e traquéia;

02-extração de cloaca;

03-abertura do abdômen;

04-eventração (exposição das vísceras);

05-inspeção;

06-retirada das vísceras;

07-extração dos pulmões;

08-“toilete” (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.);

09-lavagem final (externa e internamente);



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo Único – Não será permitida a retirada de órgãos e ou partes de carcaça antes que seja realizada a inspeção “post-mortem”.

Art.30 – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para seção de subprodutos não comestíveis (graxaria). As comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, contendo água gelada ou gelo, após previamente preparadas e lavadas.

Art.31 – Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração ou a entrada dos tanques de pré-resfriados, deverão ser recolhidos em recipientes apropriados, contendo água gelada ou gelo, para seu pré-resfriamento.

Parágrafo único – Em matadouro de coelhos, as cabeças depois de retiradas são destinadas a dependências apropriadas para extração do cérebro, quando houver aproveitamento deste.

Art. 32 - As moelas deverão ser obrigatoriamente abertas, a fim de permitir perfeita lavagem interna e remoção da cutícula. Essas operações serão realizadas fora da calha de evisceração ou quando muito, num apêndice da mesma.

Art.33 - A gordura, cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art.34 – Os pulmões das aves serão obrigatoriamente retirados através do sistema a vácuo, e o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

CAPÍTULO V

INSPEÇÃO “POST-MORTEM”

Art.35 – É efetuada rotineiramente nos animais abatidos, exame visual macroscópico de carcaça e vísceras e, conforme o caso, palpação e cortes.

Art.36 – os locais ou pontos da seção de matança onde se realizam esses exames são denominados LINHAS DE INSPEÇÃO e devem se localizar ao longo da calha de evisceração, e dispor de condições de iluminação adequada.

Art.37 – Somente após o término da inspeção “post-mortem” haverá retirada e/ou processamento de carcaças e/ou partes e miúdos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 38 – Permite-se a instalação de outros pontos de inspeção de carcaças fora da calha de evisceração.

Parágrafo Único – nesses casos, deverá existir sistema de identificação dos animais que apresentarem problemas de ordem sanitária e que necessitem exames complementares a serem realizados na seção de inspeção final ou que, conforme o caso devem ser imediatamente desviadas da linha de abate;

Art.39 – A inspeção de linha é realizada por pessoal auxiliar treinado especificamente para tal função, mas o juízo final a comestibilidade das carnes e vísceras cabe única e exclusivamente ao veterinário oficial.

Art.40 – Os exames realizados nas linhas de inspeção são precedidos por uma fase dita preparatória, que tem por finalidade apresentar a inspeção, carcaças e vísceras em condições de serem eficientemente examinadas, facilitando a visualização interna e externa e, ainda de preservar, sob o ponto de vista higiênico, as porções comestíveis.

Art.41 – A inspeção “post-mortem” dos animais se realiza em três etapas, a saber:

01 exame interno:

A) Realiza-se através da visualização da cavidade torácica e abdominal (pulmões, sacos aéreos, rins, órgãos sexuais).

02 Exame de vísceras:

A) Visa o exame do coração, fígado, moela, baço intestino, ovários e ovidutos nas poedeiras;

B) Realiza-se através da visualização, palpação, conforme o caso, verificação de odores e ainda incisão;

C) No exame dos órgãos verifica-se o aspecto (cor, forma, tamanho), a consistência, e em certas ocasiões, o odor;

Exame externo:

A) Realiza-se através da visualização das superfícies externas (pele, articulações, etc.) Nessa linha efetua-se remoções de contusões, membros fraturados, abscessos superficiais e localizados, calosidades, etc.

Art.42 – Todas as aves que no exame “post-mortem” apresentarem lesões de Tifo aviário, cólera, varíola, pulorose, paratifose, leucose, peste e infecção estafilocócicas em geral, devem ser condenados.

Art.43 – Todos os coelhos que no exame “post-mortem”, apresentem, lesões de pasteurelose, pioemia, cisticercose, piometria, pseudotuberculose, caquexia, mixomatose, pneumonia, tuberculose, salmonelose, necrobacilose, linfadenite, hepatite, má sangria, aspecto repugnante, contaminação (fezes), devem ser condenados.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.44 – Enfermidades tais como: Coccidiose, entero-hepatite, esperiquetose, coriza infecciosa, epitelioma contagioso, larimgotraqueite, aspergilose, doença crônica respiratória, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando os animais estejam em estado de magreza profunda.

Art.45 – os animais caquéticos devem ser rejeitados, sejam quais forem as causas a que estejam ligadas o processo de desnutrição.

Art.46 – Em coelhos, a contaminação, abscessos, fraturas, contusões, nefrites, nefrose, cirrose, provocam condenação das partes afetadas podendo o restante da carcaça ser aproveitado.

Art.47 – As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhado de magreza, determinam a condenação das vísceras das vísceras ou das partes alteradas.

Art.48 – Os abscessos e lesões supuradas ocasionarão rejeição total.

Art.49 – A presença de neoplasias acarretará rejeição total, exceto no caso de melanomas, que determinará a retirada das partes lesada.

Art.50 – Quando os animais forem submetidos à ação de frio industrial, a inspeção municipal controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamentos das câmaras a fim de prevenir dessecação excessiva e desenvolvimento da rancificação.

ANEXO 2.1 - NORMAS PARA CONSTRUÇÃO DE MATADOUROS DE AVES E COELHOS

01-Nenhum estabelecimento destinado ao abate de aves e coelhos poderá funcionar se não atender as seguintes especificações:

A- Localizar-se na zona rural, em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poluições de qualquer natureza;

B- Ser instalado, de preferência, no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transportes, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção, se apresentem interiorizadas;

C- Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abastecimento e dependências sanitárias, tomando-se como referência o seguinte parâmetro: 30 (trinta) litros por animal;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

D- Dispor de equipamento e instalações para produção de vapor e/ou água quente para uso diverso e com capacidade suficiente às necessidades do matadouro;

E- O prédio industrial deve ser dotado de suficiente iluminação e ventilação naturais, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpada adequadamente protegida, proibindo-se uso de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão na coloração dos produtos;

E.1- Quando os meios de ventilação não forem suficientes poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores;

F- Possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e a corrosão ligeiramente inclinado para evitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

G- Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, com ângulos e cantos arredondados. Os parapecitos das janelas devem ser chanfrados, para evitar o acúmulo de água e sujeira;

H- Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensados nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

I- Dispor de dependência de uso exclusivo para recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulam produtos comestíveis.

J- Dispor de mesas de material resistente e impermeável, de preferência de aço inoxidável, para manipulação de produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção.

L- Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfícies lisas que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

M- Dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias, se possível acionadas com pedal, providas de sabão líquido e neutro e toalhas descartáveis. Os acessos ao abatedouro também deve ser providos de lavadouros de botas e pedilúvio;

N-Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com o dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

servidas, dotadas de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como dispositivos para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente;

O- Dispor de esterilizadores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

P- Dispor, de conformidade com a legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo;

Q- Dispor de suficiente “pé direito” nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos de trilhagem aérea, afim de que as aves dependuradas permaneçam em altura compatível para as diferentes operações;

R-Dispor de dependência própria para a lavagem, desinfecção e depósito de gaiolas, próximo à recepção das mesmas.

S- Dispor de área coberta para recepção das gaiolas com os animais, com piso de material impermeável, resistente à corrosão e abrasão, com ligeiro caimento no sentido dos ralos, provida de ponto de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção do local.

T- Dispor de sala de abate dividida em duas zonas, ou seja, zona suja e zona limpa. Na zona suja, dispor de espaço mínimo e equipamentos que permitam as operações de: atordoamento, sangria, escaldagem e depenação ou esfolia. Na zona limpa, dispor de espaço mínimo e equipamentos que permitam as operações de evisceração, limpeza, manipulação de miúdos, resfriamento e embalagem, e que preserve a higiene do produto final, antes da deposição na câmara fria ou expedição;

U-Dispor de área coberta para expedição de produtos já inspecionados;

V- Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente, que o abatedouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores;

X-Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes produtos de limpeza e outros materiais utilizados no abatedouro, devidamente separados;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Y- Dispor de dependências, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção municipal com entrada independente da do abatedouro e preferentemente localizadas na entrada do local;

Z-Os CHILLER deverão ser limpos diariamente após o término do abate. Durante este processo deverá sofrer uma renovação da água em 1/3 do seu volume total, ou em maior quantidade, a juízo da inspeção.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

ANEXO 3

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA PARA ESTABELECIMENTO DE DERIVADOS CÁRNEOS.

CAPÍTULO I

DEFINIÇÃO

1- Entende-se por indústrias de carnes e derivados, os estabelecimentos destinados à transformações da carne e derivados pela elaboração de produtos de origem animal destinado ao consumo humano ou animal, adicionados ou não com substâncias aprovadas para tal fim pelo órgão competente.

CAPÍTULO II

REGISTRO DE INSPEÇÃO

2- Todas as indústrias de carnes e derivados somente poderão funcionar se estiverem devidamente registradas no SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (S.I.M./P.O.A), bem como os rótulos e embalagens utilizadas nos produtos.

3- Todos os estabelecimentos a que se refere este regulamento, deverão receber inspeção sanitária de forma rotineira e em caráter emergencial (sempre que se fizer necessário).

4- Todos os produtos das indústrias de carnes e derivados deverão ser registrados no Serviço de Alimentos da SESA/DHCA/CSVC. As formulações dos produtos devem obedecer a legislação vigente.

5- Somente serão registrados produtos de origem animal oriundos do estabelecimento que estejam previamente registrados no órgão competente para fiscalização de sua atividade.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

CAPÍTULO III

MATÉRIA-PRIMA

6- As matérias primas a serem utilizadas pelas indústrias de carne e derivados deverão ser oriundas de estabelecimentos com inspeção sanitária oficial.

7- Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, os aditivos, coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na lei vigente.

Parágrafo Único – Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulados até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

8- No preparo de embutidos não submetidos ao cozimento é permitida a adição de água ou gelo na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes, com a finalidade de facilitar a trituração e a homogeneização da massa.

Parágrafo 1º - No caso de embutidos cozidos (salsichas tipo Viena e outras) a porcentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% (dez por cento).

Parágrafo 2º - Só é permitido o emprego de gelo quando produzido com água potável.

9- É permitido a adição de fécula de amido na fabricação de embutidos, a fim de proporcionar melhor liga a massa, nas seguintes proporções máximas:

- Em salsichas até 2% (dois por cento).
- Em pastas até 10% (dez por cento).
- Em outros embutidos até 5% (cinco por cento).

10- As tripas e membranas animais empregados como envoltórios devem estar rigorosamente limpos e sofrer outra lavagem imediatamente antes do uso.

Parágrafo Único – É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos desde que aprovado pelo órgão competente.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

11- O preparo de embutidos de sangue será permitido quando a matéria prima for colhida isoladamente de cada animal, com equipamento apropriado e em recipientes separados, rejeitando-se o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

CAPÍTULO IV

INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E ANEXOS:

12- O prédio industrial deve ser dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadas protegidas, proibindo-se o uso de luz coloridas que mascare ou determine falsa impressão na coloração dos produtos.

Parágrafo Único – Quando o sistema de ventilação não for suficiente, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.

13- As instalações, equipamentos, utensílios e anexos devem seguir as seguintes especificações:

a- Paredes revestidas de material liso, lavável e impermeável no mínimo até 2 (dois) metros de altura e em tonalidade clara.

b- Forros intactos, bem conservados e de tonalidade clara, lisos e de fácil limpeza.

c- Portas e janelas de fácil limpeza e conservação, dotados de fechamento automático, com telas milimétricas, com os para-ventos das janelas chanfrados.

d- Instalações sanitárias para os operários em número suficiente, separadas por sexo, bem localizadas e ventiladas, conectadas à rede pública de esgotos ou fossa; portas com fechamento automático, sem comunicação com a área de manipulação ou armazenamento; vasos sanitários limpos, em quantidades e dimensões proporcionais ao número de funcionários (não é permitido o vaso tipo “turco”); duchas quentes e frias; papel higiênico; sabão líquido neutro; escovas para unhas e papel toalha; pias acionadas por pedal e com água morna.

e- Vestiários separados por sexo com armários individuais e em número suficiente.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

f- Dependência para limpeza de equipamento dotada de água quente, com uso adequado de detergente e desinfetante.

g- maquinários de modelo, número e desenho adequados e suficientes, de material impermeável, mantido limpo e em bom estado, isento de oxidação ou quaisquer outras substâncias nocivas à saúde.

h- Móveis (mesas, estantes, prateleiras, etc.) em quantidade suficiente, de material impermeável, mantidos limpos e bem conservados.

i- Utensílios (facas, bandejas, etc.) em número, modelo e desenho adequados às operações, de material impermeável, mantidos limpos e bem conservados. Não serão permitidos utensílios com cabo de madeira.

j- Câmaras frigoríficas, com capacidade, no mínimo igual à capacidade máxima de produção. Deverão ter paredes de material liso, resistente e impermeável.

CAPÍTULO V

DEPENDÊNCIAS

5.1 RECEPÇÃO DE CARNES

14- Deve ser destinada exclusivamente ao recebimento da matéria prima a ser industrializada e estar localizada em posição de fácil acesso à câmara fria que a armazena.

15- Quando existir trilhagem aérea nesta dependência, bem como na câmara fria, a altura da mesma deverá ser compatível com a matéria prima recebida (meias carcaça ou quartos de carcaça) de modo que os cortes fiquem a uma altura mínima de 0,30 m (trinta centímetros) do piso.

5.2 SALA DE DESOSSA

16- É obrigatória para os estabelecimentos que recebem carnes com ossos, devendo ser isolada de qualquer outra seção.

Parágrafo Único – A sala de desossa deverá dispor dos seguintes itens:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- Trilho aéreo mantendo os cortes a 0,30 m (trinta centímetros) do chão, e 0,60 m (sessenta centímetros) das paredes.
- Equipamentos de produção de frio que mantenha o ambiente refrigerado com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis graus centígrados).
- Água quente e fria em abundância para higienização dos equipamentos e dependências, bem como esterilizador para os utensílios usados na desossa.
- Pia acionada por pedal e toalhas descartáveis.
- Recipientes ou dependências apropriadas para a coleta de ossos.

5.3 SALA DE FABRICAÇÃO

17- A sala de fabricação deve dispor de uma superfície mínima que abrigue os equipamentos e materiais necessários, mais 2 m² (dois metros quadrados) livres por manipulador. Além dos equipamentos e utensílios às operações, a sala de manipulação deverá possuir lavatórios de água corrente, escovas para unhas e toalhas de papel.

5.4 SALA DE CONDIMENTOS

18- Destinadas exclusivamente para o preparo diário dos condimentos, aditivos e coadjuvantes que serão utilizados no processo de fabricação. Deve ser separadas da sala de fabricação, mas anexa a ela, sem umidade, com acesso independente e comunicado com a mesma através de óculo.

5.5 SALA DE EMBALAGENS

19- Local utilizado à guarda e preparo diário dos envoltórios (naturais e/ou artificiais) a serem utilizados no processo de fabricação. Devem obedecer as mesmas características da sala de condimentos.

5.6 SALA PARA TRATAMENTO DE TRIPAS

20- Utilizada para o tratamento de tripas e/ou envoltórios naturais frescos que serão utilizados no processo de fabricação. Devem seguir as mesmas características dos itens anteriores.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

5.7 SALA DE COZIMENTO

21- As paredes da sala de cozimento deverão ser revestidas de material liso, resistente e impermeável até 2,0 m (dois metros) de altura, no mínimo, devendo-se assegurar um ambiente livre de vapores e condensações em paredes e tetos, mediante uma ventilação natural ou artificial adequada. Os equipamentos devem atender as condições de fabricação dos produtos.

5.8 SALA DE DEFUMAÇÃO

22- As paredes poderão ser de alvenaria rebocada ou de outro material impermeável e de fácil limpeza.

Parágrafo Único – Estas salas deverão estar convenientemente localizadas, evitando-se incomodo à vizinhança e as demais dependências do estabelecimento.

5.9 TANQUES DE SALGA SECA OU ÚMIDA

23- Tanques de salga de carnes poderão ser de cimento ou material impermeável para a conservação dos produtos, separados da sala de fabricação.

Parágrafo Único – Não será permitido o uso de tanques de amianto.

24- O local destinado a salga dos produtos, que podem ser imediatamente comercializados, deverá ser separado do local de salga de tripas e da sala de fabricação.

5.10 SEÇÃO DE VAREJO

25- Quando o estabelecimento possuir dependência para vendas a varejo, esta deve estar localizada de forma a facilitar o atendimento ao público, e que não possibilite o livre acesso ao interior da secção industrial.

CAPÍTULO VI

MANIPULAÇÃO



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

26- Quando se trata de matéria prima congelada, o processo de descongelamento deve ser feito por técnica aprovada pelo S.I.M/P.O.A.

27- A temperatura dos cortes a serem desossados não pode exceder a 7°C (sete graus centígrado), devendo estes, permanecerem na sala de desossa o tempo suficiente para a sua manipulação.

Parágrafo Único – Poderá ser permitida a desossa a quente, a juízo do S.I.M/P.O.A., quando o estabelecimento apresentar condições adequadas para tal.

28- Não é permitido o acúmulo de ossos na sala de desossa. Após a execução da tarefa, os mesmos deverão ser depositados em recipientes ou dependências apropriadas a este fim e retirados periodicamente.

29- Todos os trabalhadores devem:

- Se apresentar com uniforme completo (botas, calças, avental e gorro) de cor clara e no mínimo trocado diariamente;
- Possuir carteira sanitária adequada;
- Não deverão ter adornos nas mãos e pulsos;
- Não deverão apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- Não poderão cuspir, fumar ou realizar qualquer ato que de alguma maneira possa contaminar o alimento;

CAPÍTULO VII

TRANSPORTE DE PRODUTOS

30- O transporte de produtos acabados deve ser feito de forma adequada, e em veículo apropriado para tal fim, conforme regulamento do S.I.M./P.O.A.

CAPÍTULO VIII

CONTROLE DE QUALIDADE



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

31- É recomendado que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização da análise de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, além dos exames de rotina efetuadas pelos órgãos de fiscalização.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

ANEXO 4

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam em todo o território municipal, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção os animais de açougue, o pescado, o leite, o ovo, o mel e as ceras de abelha e seus produtos derivados.

Art. 3º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o artigo anterior abrange:

- a) a higiene geral dos estabelecimentos;
- b) a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- c) o funcionamento dos estabelecimentos;
- d) o exame “ante” e “post-mortem” dos animais de açougue;
- e) as fases de recebimento, elaboração, manipulação, depósito de todos os produtos e sub produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- f) a embalagem e rotulagem dos produtos e sub-produtos de origem animal;
- g) a classificação de produtos e sub-produtos de origem animal, de acordo com os tipos e padrões estabelecidos em normas próprias;
- h) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológico, físicos e químicos nas matérias-primas, produtos e sub-produtos de origem animal, quando for o caso;
- i) as condições de transportes dos animais vivos e produtos derivados bem como as matérias-primas destinadas à alimentação humana;

Art. 4º- A Inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento, é atribuição exclusiva de profissionais da área médico-veterinária.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 5º- Pela simples designação “OVOS” entendem-se os ovos de galinhas.

Parágrafo Único – Os demais serão acompanhados de designação da espécie de que procedem.

Art. 6º- Só podem ser expostos ao consumo público ovos frescos ou conservados, quando previamente submetidos a exames de classificação previstos neste regulamento, e que sejam provenientes de granjas que atendam as exigências da legislação específica da Defesa Sanitária Animal.

Art. 7º- Consideram-se ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo.

CAPÍTULO II

REGISTRO

Art. 8º- Estão obrigados a registro junto ao S.I.M./P.O.A. os estabelecimentos produtores e as empresas (cooperativas, associações e entrepostos) que se enquadrem em um dos seguintes casos:

- 01- Estabelecimentos produtores que possuem os processos de classificação e embalagem próprios e façam a entrega do produto diretamente ao comércio e à indústria.
- 02- Estabelecimentos produtores que fazem a entrega do produto diretamente ao comércio ou a indústria em embalagens próprias ou não, mas não possuem o processo de classificação.
- 03- Estabelecimentos que apenas prestam serviços de classificação aos produtores.
- 04- Estabelecimentos que recebem o produto das granjas e realizam a classificação, embalagem e comercialização.

CAPÍTULO III

INSPEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

Art. 9º- Os ovos para consumo devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, denominados de entrepostos.

Art. 10- Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o S.I.M/P.O.A. poderá permitir a inspeção, controle e classificação dos ovos na própria granja, desde que exista local apropriado para este fim.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Este local deve ser coberto, com paredes lisas e impermeáveis, com equipamentos necessários para a limpeza e manipulação dos ovos, com boa ventilação e iluminação e, protegidos contra insetos e roedores.

Art. 11- A Inspeção Municipal adotará o sistema de identificação das partidas, agrupando-os em lotes convenientemente numerados, de modo a ser possível o reconhecimento da procedência, logo após a conclusão dos trabalhos de classificação.

Art. 12- Os ovos destinados ao comércio municipal serão classificados obedecendo critério de normatização oficial.

Parágrafo 1º - Os ovos classificados somente poderão sair do entreposto ou granja, acompanhado de documento oficial de inspeção, mencionando sua quantidade, nome e endereço do destinatário e o prazo de validade.

Parágrafo 2º - O documento oficial de inspeção deverá ser emitido em 3 (três) vias, as quais terão os seguintes destinos:

- A 1ª via acompanhará o produto;
- A 2ª via será encaminhada à coordenação do S.I.M./P.O.A., mensalmente, acompanhada dos mapas estatísticos correspondentes;
- A 3ª via ficará com o emitente;

Art. 13- A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeterem ou fizerem examinar no estabelecimento.

Art. 14- Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra.

Art. 15- A inspeção de ovos incidirá sobre as seguintes características:

- 01- A embalagem utilizada para ovos deverá ser de primeiro uso;
- 02- Apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto;
- 03- O exame pela ovoscopia;
- 04- E quando julgar necessário a realização de exames microbiológicos;

Art. 16- A ovoscopia deve ser realizada em local destinado exclusivamente a essa finalidade.

Art. 17- São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentam



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- 01- Alteração da gema e da clara (gema aderente a casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com manchas orbitárias ou em adiantado estado de desenvolvimento);
- 02- Mumificação (ovo seco);
- 03- Podridão (vermelha, negra ou branca);
- 04- Presença de fungos (externa ou internamente);
- 05- Cor, odor ou sabor anormais;
- 06- Ovos sujos externamente por matérias fecais ou que tenham entrado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- 07- Rompimento da casca e da membrana testácea;
- 08- Quando contenham substâncias tóxicas;
- 09- Por outras razões a juízo da Inspeção Municipal;

Art. 18- Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto a Inspeção Municipal julgar necessário.

Art. 19- É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por processos aprovados pelo S.I.M/P.O.A.

Art. 20- As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos, que recebam ovos para a comercialização devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que, por natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranho.

Art. 21- O ovo conservado pelo frio recebe em sua embalagem um carimbo com a palavra “FRIGORIFICADO”. Quando for adotado outro processo de conservação, o S.I.M/P.O.A., determinará o sistema de sua identificação.

Art. 22- Os aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais estejam grassando zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção, ficam interditas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

Parágrafo Único – Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita cabendo as autoridades sanitárias dar conhecimento aos entrepostos e fábricas de conservas de ovos da interdição determinada; os entrepostos e fábricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 23 – As conservas ou outros derivados de ovos, terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia de produção regulamentados segundo legislação específica.

CAPÍTULO IV

EMBALAGENS

Art. 24 – Os ovos devem ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo S.I.M/P.O.A. indicando nas testeira os tipos contidos.

Parágrafo 1º - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens de 1º uso.

Parágrafo 2º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado do ovo, voltado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

Art. 25 – Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixas ou volume:

- 01- ovos oriundos de espécies diferentes;
- 02- ovos frescos e conservados;
- 03- ovos de classe ou tipo diferentes;

ANEXO 5

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

CAPÍTULO I



Diário Oficial Assinado Eletronicamente com Certificado Padrão ICP-Brasil e Protocolado com Carimbo de Tempo SCT de acordo com a Medida Provisória 2200-2 do Art. 10º de 24.08.01 da ICP-Brasil

Arquivo Assinado Digitalmente por **AMARILDO RIGOLIN**.
A Prefeitura Municipal de Santa Tereza do Oeste, PR da garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através de <http://www.santatereza.pr.gov.br> no link Diário Oficial.

[Início](#)



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam em todo o Território Municipal, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, os animais de açougue, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus produtos derivados.

Art. 3º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o artigo anterior abrange:

- a) a higiene geral dos estabelecimentos;
- b) a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- c) o funcionamento dos estabelecimentos;
- d) o exame “ante” e “post-mortem” dos animais de abate;
- e) as fases de recebimento, elaboração, manipulação, depósito de todos os produtos e sub-produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- f) a embalagem e rotulagem dos produtos e sub-produtos de origem animal;
- g) a classificação de produtos e sub-produtos de origem animal, de acordo com tipos e padrões estabelecidos em normas próprias;
- h) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicos e químicos nas matérias-primas, produtos e sub-produtos de origem animal, quando for o caso;
- i) as condições de transporte dos animais vivos e dos produtos derivados, bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana;

Art. 4º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento, é atribuição exclusiva de profissionais da área médico-veterinária.

CAPÍTULO II

MEL

Art. 5º - Entende-se por *Mel* o produto natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumulado em favos, extraído por um dos processos constantes deste regulamento.

Art. 6º - Segundo o processo de extração, o mel se distingue em dois tipos:

- 1-centrifugado (mel de mesa) – quando extraído por processo mecânico de centrifugação;
- 2-prensado (mel industrial) – quando a prensagem for o processo empregado;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 1º - Em ambos os casos deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalizado ou não com o tempo.

Parágrafo 2º - É permitido o comércio do mel em favos desde acondicionado em papel impermeável, de preferência celofane ou outro similar, atóxico.

Art. 7º - O mel, quando submetido ao aquecimento, como fase de beneficiamento para obtenção dos efeitos propiciados por este recurso tecnológico, deverá ser respeitado o binômio tempo/temperatura, objetivando preservar o seu poder diastásico e evitar que o teor de Hidroximetilfurfural (HMF) venha a ultrapassar o índice de 40 mg/kg (quarenta miligramas por quilo), o que o desclassificará como mel de mesa.

Parágrafo 1º - Como orientação, poderá ser seguida a tabela abaixo:

TEMPERATURA	TEMPO
52,0°C	470 min.
54,5°C	170 min.
57,0°C	60 min.
59,5°C	22 min.
62,5°C	7,5 min.
65,5°C	2,8 min.
68,0°C	1,0 min.

Parágrafo 2º - Cumprida a relação adotada, a temperatura mantida nos níveis de aquecimento pelo tempo estritamente suficiente à execução de outras fases tecnológicas dela dependentes, deverá ser rapidamente rebaixada ao limite máximo de 50°C (cinquenta graus centígrados).

Parágrafo 3º - Em estabelecimentos de grande produção é recomendado o emprego de sistemas de rápido aquecimento e arrefecimento de méis em trocadores de calor a placa ou feixe tubular, com vistas a não depreciar a qualidade do produto.

Art. 8º - Os recipientes destinados ao transporte do Mel “in natura” e/ou rápido esvaziamento. Estes utensílios deverão ser revestidos internamente com vernizes sanitários e compatíveis com o produto.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 9º - Na filtração do Mel não será permitido o uso de elemento filtrante com a malha superior a 80 mesh, bem como o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como: carvão ativo, argilas, terra diatomácea e outros, admitindo-se, no entanto, a sua utilização quando se tratar de Mel industrial.

Art. 10 – Os entrepostos de Mel deverão dispor de condições e pessoal habilitado para efetuar o controle analítico e os registros da matéria-prima adquirida e do produto acabado, podendo esse controle ser executado por pessoal de nível médio, desde que devidamente treinado para essa finalidade.

Art. 11 – Não será permitida a elaboração de Mel de abelhas adicionado de:

edulcorantes naturais ou artificiais	amidos
essências aromatizantes	gelatinas
conservadores	quaisquer tipo de espessante
corantes de qualquer natureza	redutores de acidez

Art. 12 De acordo com a sua qualidade, o mel é classificado em:

a) mel de mesa, quando extraído pelo processo de centrifugação, trabalhado em condições de perfeita higiene, com pólen e apresentando a seguinte composição analítica:

- 1- umidade e substancia voláteis: menos de 20% (vinte por cento) a 105° C (cento e cinco graus centígrados);
- 2- acidez em ácido fórmico não superior a 0,1%(um décimo por cento);
- 3- açúcar invertido: de 72% (setenta e dois) a 80% (oitenta por cento);
- 4- sacarose máximo de 10% (dez por cento);
- 5- dextrina: máximo de 5% (cinco por cento);
- 6- - resíduo mineral fixo (cinzas) : no máximo 0,2% (dois décimo por cento).

b) mel industrial: quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de valor nutritivo, com falhas na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa, a saber:



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- 1- umidade e substâncias voláteis: máximo de 22% (vinte e dois por cento);
- 2- acidez em ácido fórmico: até 0,2% (dois décimo por cento);
- 3- açúcar invertido: no mínimo 64% (sessenta e quatro por cento);
- 4- sacarose: máximo de 10% (dez por cento);
- 5- dextrina: no máximo de 8% (oito por cento);
- 6 – resíduo mineral fixo (cinzas): no máximo 0,35% (trinta e cinco décimo por cento).

Art.13 – Segundo sua tonalidade o mel é classificado em cinco tipos:

- a) branco d`água;
- b)âmbar;
- c)dourado;
- d)vermelho;
- e)pardo.

Parágrafo único – O SIM/POA poderá, após estudos de pesquisa, adotar a nova classificação, inclusive por outros caracteres.

CAPÍTULO III

SUBPRODUTOS E DERIVADOS DO MEL

1 – Mel de abelhas em favos ou com favos:

Art.14 – A elaboração destes produtos deverá obedecer higiene rigorosa, necessitando de local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte de favos, que deverá ser feito utilizando materiais próprios e aprovados pelo SIM/POA. Para esses produtos, os favos deverão ser limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

Art. 15 – É permitido o comércio de mel de abelhas com favos , assim denominando-se o produto ao qual se adicionem pedaços de favo.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo único – para o produto mel de abelhas com favos, a proporção ocupada pelo favo em relação ao volume de mel não poderá ser inferior a 30% (trinta por cento).

Art. 16 – A geléia real somente poderá ser veiculada e mel de abelhas e na proporção mínima de 0,2% (dois por cento).

Art. 17 – A geléia real, com matéria prima ou como produto final, deverá ser estocada ao abrigo da luz e em temperatura entre 2°C a 4°C, inclusive nos pontos de venda e sua embalagem deverá ser suficientemente opaca.

Art. 18 – Quando da adição da geléia real ao mel, este deverá estar à temperatura ambiente, não devendo ser submetido a aquecimento em qualquer fase posterior à adição mencionada.

Parágrafo único – A indústria deverá declarar sempre a quantidade adquirida de geléia real como matéria prima, indicando a procedência, o nome do produtor, a quantidade utilizada no estabelecimento, o estoque atual e a quantidade do produto elaborado.

Art. 19 – O pólen como matéria prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser conservado sob refrigeração. Poderá ser comercializado através de três formas: adicionado ao mel de abelhas em proporção mínima de 5% “in natura” e desidratado, não se permitindo sua comercialização veiculado através de compostos de açúcares.

Parágrafo único – Na obtenção do pólen, a natureza do material usado nos caça-pólens, será obrigatoriamente atóxico.

Art. 20 – A própolis somente poderá ser comercializada pelos entrepostos e casas do mel se do seu rótulo de identificação não constarem quaisquer indicações que lhe atribuam propriedades medicamentosas ou que induzam o consumidor a adquiri-la com fins terapêuticos, estendendo-se essa exigência aos folhetos e notas explicativas que por ventura acompanhem a embalagem do produto.

Art. 21 – A denominação para o produto obtido de fermentação alcoólica do mel de abelhas será hidromel, seguida da classificação quanto ao seu tipo.

Art. 22 – Na fabricação do hidromel deverá ser utilizada água potável, devendo ser observada a indicação tecnológica para o produto, a fim de que se obtenha uma fermentação adequada, com graduação alcoólica máxima de 14° GL.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.23 – O hidromel poderá receber às seguintes classificações: seco, licoroso, doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

Art. 24 – A denominação para o produto resultante da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólicas e acética da mistura do mel com água potável, será “VINAGRE DE MEL DE ABELHAS”.

Art. 25 – O vinagre de mel de abelhas deverá ser obtido através de fermentação acética do hidromel ou de fermentação alcoólicas e acética da mistura de mel e água potável, devendo ser observadas as condições tecnológicas necessárias para a obtenção do produto, incluindo-se a obrigatoriedade da pasteurização.

Art. 26 – O produto obtido da mistura de mel, classificado como de mesa, com glicose e sacarose ou outros açúcares, será denominado “COMPOSTO DE AÇÚCARES”, ou “XAROPE DE AÇÚCARES”, admitindo-se nome de fantasia desde que não conste a palavra mel, isolada ou combinada.

Art. 27 – Na fabricação destes produtos deverão ser observadas, além das indicações já emitidas na presente norma, as demais que seguem:

- Conteúdo mínimo de 30% de mel, classificado como de mesa;
- Índice de HMF máximo de 60 mg/kg;
- Reação de lund positiva.

Parágrafo 1º - Os compostos ou xaropes de açúcares somente poderão ser fabricados nos entrepostos, vedando-se sua elaboração em outro estabelecimento.

Parágrafo 2º - para a hidrólise de sacarose, serão admitidos os seguintes processos enzimáticos e ácidos.

Capítulo IV

Art. 28 – Entende-se por cera de abelha o produto de consistência plástica, de cor variada (conforme o pólen), muito fusível, segregado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias.

Art. 29 – O beneficiamento da cera de abelhas será feito por técnica própria, em área totalmente isolada das áreas de industrialização de produtos comestíveis na indústria e ou entreposto de mel.

Art. 30 – Admite-se o beneficiamento da cera de abelhas nas mesmas instalações e equipamentos utilizados para outros tipos de ceras, observando-se horários de trabalho e perfeita limpeza dos equipamentos e utensílios após a sua utilização.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 31 – A cera de abelha, seja qual a sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, particularmente solúvel no álcool fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

- 1- peso específico de 0,963 a 0,966 a 15°C;
- 2- ponto de fusão – 62 a 63, 5°C;
- 3- índice de acidez – 18 a 21;
- 4- índice de ésteres – 73 a 77;
- 5- índice de relação ésteres e acidez – 3,6 a 3,8;
- 6- índice de iodo – 8 a 11;

Art. 32 – O entreposto de cera de abelhas deverá dispor de condições e pessoal habilitado para efetuar o controle analítico, os registros da matéria prima adquirida e do produto acabado podendo este controle ser executado por pessoal de nível médio, desde que devidamente treinado para esta finalidade.

Art. 33 – A cera de abelhas será classificada em:

- 1- Cera bruta – quando não tiver sofrido nenhum processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo, até o pardo, untosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro especial lembrando o mel, sabor levemente balsâmico e ainda com traços de mel.
- 2- Cera branca- quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por outro processo químico, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme, frágil, pouco untosa e de odor acentuado.

CAPÍTULO V

Art. 34 – Na inspeção do mel de abelhas e derivados, o órgão fiscalizador adotará os seguintes critérios:

- 1) MEL
 - a) Quando apresentar resíduos estranhos que traduzam falta de escrúpulo na extração, transporte, benefício e envase, o mel será designado a produtos não comestíveis.
 - b) Quando apresentar impurezas impróprias do mel ou oriundas de defeitos da manipulação: será destinado a produtos não comestíveis, desde que seja desclassificado como mel industrial após o conveniente tratamento.
 - c) Quando apresentar acidez acima de 40 mili-equivalentes: será destinado a mel industrial.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- d) Quando apresentar fermentação – quando incipiente será destinado a mel industrial; quando houver apresentação de espuma será destinado a produtos não comestíveis.
- e) Quando apresentar-se com acidez corrigida: será destinado a produtos não comestíveis.
- f) Quando for detectada a presença de edulcorantes, substâncias aromatizantes, amido, gelatina ou quaisquer outros espessantes; conservantes ou corantes de qualquer natureza: será destinado a produtos não comestíveis.
- g) Reação de fiche positiva forte ou índice HMF acima de 40 mg/kg: será destinado a mel industrial desde que o índice do HMF não ultrapasse a 60 mg/kg; será destinado a produto não comestível desde que fique comprovado a fraude por adição de outros açúcares ou o índice HMF seja acima de 60mg/kg.
- h) Quando a reação de Lund caracterizar fraude: será destinado a produtos não comestíveis.
- i) Ausência de diátese: quando o índice de HMF não ultrapassar a 60 mg/kg será destinado a mel industrial; caso contrário será destinado a produto não comestível.
- j) Quando detectado o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração (carvão, argila, diatomácea e outros) e/ou quando for obtido exclusivamente através de alimentação artificial (solução de açúcares), será destinado a mel industrial

2) GELÉIA REAL, PÓLEN E PRÓPOLIS

Serão inutilizados quando for detectado substâncias estranhas em suas respectivas composições.

3) MEL DE ABELHAS COM FAVOS

Quando os favos apresentarem-se escuros, com larvas ou desoperculados, o mel poderá ser aproveitado como mel industrial, e os favos serão inutilizados.

4) MEL DE ABELHAS EM FAVOS

- a) Quando a embalagem apresentar-se rompida, após a centrifugação, o mel pode ser aproveitado como mel de mesa, desde que seja este o único defeito.
- b) Quando apresentar sujidades ou cor escura, após a centrifugação ou prensagem, pode ser aproveitado como mel industrial.
- c) Quando constatado a presença de larvas, após desoperculação e centrifugação em condições higiênicas, será destinado a mel industrial.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

5) MEL DE ABELHAS COM GELÉIA REAL OU COM PÓLEN

- a) Quando apresentar substâncias estranhas à mistura, será inutilizado.
- b) Quando não forem observados os percentuais mínimos declarados na rotulagem. Poderá ser aproveitado como matéria prima para me de mesa.

6) HIDROMEL

- a) Quando apresentar acidificação acética será destinado a vinagre de mel, ou será inutilizado quando não for possível o aproveitamento condicional.
- b) Quando apresentar outros tipos de fermentação (lática, butírica) será destinado a álcool industrial ou será inutilizado se não for possível o aproveitamento condicional.
- c) Quando apresentar características organolépticas anormais será destinado a vinagre de mel ou será inutilizado se não for possível o aproveitamento condicional.

7) VINAGRE DE MEL DE ABELHAS

-Será inutilizado quando apresentar outros tipos de fermentação (lática, butírica) ou apresentar caracteres organolépticas anormais.

8) COMPOSTOS OU XAROPE DE AÇÚCARES

- a) Quando não apresentar o percentual mínimo de mel de abelhas declarado na rotulagem, o produto poderá ser destinado à panificação e confeitaria, ou a produtos não comestíveis.
- b) Quando o índice HMF estiver acima de 60mg/kg; quando apresentar caracteres organolépticos anormais; e/ou quando for detectado a presença de conservadores, aromatizantes, corantes e edulcorantes artificiais, será destinado a produtos não comestíveis.

9) CERA DE ABELHAS



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- a) Quando for detectado mistura de outros tipos de cera, bem como parafina, breu, estearina e outras substâncias será destinada ao aproveitamento industrial, não podendo ser classificada como cera de abelhas; ou será inutilizada caso não seja possível dar aproveitamento condicional.
- b) Quando houver presença de corpos sólidos deverá ser feita a fusão e limpeza se houver possibilidade de separação dos elementos; em caso contrário será inutilizada.
- c) É considerada fraudada a cera de abelhas na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes artificiais vegetais ou minerais.

2 HIGIENE DAS DEPENDÊNCIAS

Art. 35 O funcionamento dos estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados deverá observar em todas as dependências os princípios necessários à manutenção da ordem e higiene operacional.

Art. 36 As áreas externas devem ser conservadas limpas e ordenadas, livres de lixos e objetos em desuso.

Art. 37 – Devem ser instalados depósitos para lixo, provido da tampa, afastado do corpo do prédio industrial, os quais devem ser descarregados diariamente, tantas vezes quantas forem necessárias.

Art. 38 – As redes de esgoto industrial e sanitário devem estar sempre em perfeito funcionamento, e de acordo com a legislação vigente.

Art. 39 – Objetivando a manutenção da higiene geral do estabelecimento, a inspeção municipal, sempre que necessário, determinará a raspagem, pintura, reformas e substituição de pisos, paredes, portas, equipamentos, utensílios e outros materiais objetos.

Art. 40 – Os equipamentos e utensílios deverão estar adequadamente limpos ao início dos trabalhos e no decorrer das operações.

Art. 41 – Os vasilhames utilizados no acondicionamento e transporte da matéria prima deverão ser higienizados logo após seu esvaziamento e encaminhados para guarda em local adequado.

Parágrafo 1º - Após o término dos trabalhos proceder-se-á a lavagem geral dos equipamentos.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 2º - pelas peculiaridades que apresenta o mel, a higienização dos vasilhames, equipamentos e utensílios poderá ser feita com uma solução de hidróxido de sódio em água na concentração de 3 a 5% recomendando-se o seu aquecimento à temperatura de 40°C a 45°C para facilitar a estabilização dos resíduos de mel, seguindo-se de enxaguadura com água limpa.

Art. 42 – Na limpeza dos equipamentos não poderão ser utilizados utensílios como: escovas, vassouras, rodos e outro de uso na limpeza de pisos, paredes e teto.

Parágrafo único – Para as instalações sanitárias, os utensílios de limpeza serão exclusivo.

Art. 43 – Os funcionários deverão observar hábitos e possuir carteira de saúde sempre atualizada, devendo ser afastados dos trabalhos aqueles acometidos de enfermidades infecto-contagiosas ou portadores de ferimentos que, a juízo do SIM/POA, possam comprometer a qualidade higiênico sanitária do produto.

Art. 44 – É obrigatório o uso de uniformes constituído de: calça e avental ou macacão, gorro, touca ou capacete e botas ou sapatos impermeáveis, todos em cor branca.

Parágrafo 1º - permite-se o uso de macacões de cor escura para os funcionários que trabalham na seção de beneficiamento de cera de abelhas e própolis e seções auxiliares, tais como caldeira e sala de máquinas.

Parágrafo 2º - Os uniformes deverão estar sempre limpos e serão de uso exclusivo do estabelecimento, não se permitindo a saída de funcionários trajando seus uniformes de trabalhos.

Parágrafo 3º - O estabelecimento deverá dispor de aventais e gorros para uso dos visitantes. Não será permitido o ingresso de pessoas desuniformizadas às dependências industriais.

Art. 45 – Antes de ingressarem às seções de elaboração de produtos e na saída dos sanitários, deverá ser observada por parte dos funcionários a lavagem das mãos e antebraço com água e sabão neutro, devendo em seguida, serem enxugados com toalhas apropriadas.

CAPÍTULO VI

DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 46 – A denominação mel de abelhas será utilizada para identificação deste produto, quando de aprovação de sua rotulagem, e será específica para o mel de mesa.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 47 – O mel que não atenda às especificações para consumo como mel de mesa trará na sua designação, em seguida à denominação acima referida, a expressão “INDÚSTRIAL” em caracteres idênticos em corpo e cor.

Art. 48 – O mel não beneficiado, acondicionado para transporte, e que será beneficiado em outro estabelecimento, trará na sua rotulagem a seguinte denominação:

a) mel de abelhas “in natura” quando não sofreu pré-aquecimento para liquefação e transvase.

b) mel de abelhas pré-beneficiado quando sofreu pré-aquecimento paraliquefação e transvase.

Art. 49 – Permite-se a indicação da florada predominante na região de obtenção através da expressão “oriunda da região em época de predominância de flores de... ‘em caracteres uniformes em corpo e cor’”.

Parágrafo Único – A declaração taxativa de predominância floral somente será permitida quando comprovada mediante identificação palinológica do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies vegetais. Neste caso o nome do produto será seguido da expressão “FLORES DE....”, em caracteres menores.

Art. 50 – Permite-se comércio de mel em favos, desde que oriundo de néctar de flores, e acondicionado em embalagem impermeável e devidamente rotulado. A denominação do produto, neste caso, será mel de abelhas em favos.

Art. 51 – A aposição de dizeres esclarecedores, quer na rotulagem, quer em folhetos, ou notas explicativas que acompanhem a embalagem de mel e derivados, deverá ser antes submetida à aprovação do SIM/POA, procedimento que também deve ser observado para uso do selo ou etiqueta de menção de entidade de classe, mediante cadastro do produtor à entidade que pertença.

Art. 52 – Quando adicionado de geléia real ou pólen a indicação na rotulagem para designação do produto será: Mel de abelhas com geléia real ou mel de abelhas com pólen, em caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.

Parágrafo 1º - Especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geléia real ou pólen, deverão constar as expressões “conserva sob refrigeração” ou “conserva sob refrigeração”. Procedimento idêntico deverá ser observado na rotulagem de geléia real ou pólen “in natura”.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 2º - A geléia real e o mel de abelhas com geléia real deverão ser acondicionado em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz ou opacos.

Art. 53 – Na rotulagem do “compostos de açúcares ou “xarope de açúcares” não poderá constar desenho ou forma que lembrem ou se associem à idéia de mel de abelhas (ex. favos, flores, abelhas, colméias, etc.).

Art. 54 – deverá ser indicada no rótulo, dos compostos de açúcares ou xarope de açúcares, a composição do produto em ordem decrescente, de acordo com o percentual de cada ingrediente, em caracteres menos destacados em relação ao nome do produto. Deverá ainda, ser declarada a adição do acidulante, quando utilizado para inversão da sacarose.

Art. 55 – Para os compostos de açúcares e xaropes de açúcares é vedado o uso de marca comercial na qual conste a palavra mel, mesmo que combinada.

Quando na razão do estabelecimento, constar a palavra mel, mesmo que combinada com outros dizeres, sua impressão no rótulo será em caracteres menores em relação ao nome do produto.

Art. 56 – Na rotulagem do própolis deverão constar, além do demais dizeres legais, os seguintes:

1- “própolis bruta” – quando não sofrer nenhum processo de purificação.

2- “própolis beneficiada ou purificada” – quando for submetida ao processo de purificação.

Art. 57 – A embalagem da própolis pode ser constituída dos seguintes materiais: fibras têxteis, plástico, caixa de papelão ou madeira, ou outros materiais, desde que aprovado pelo SIM/POA.

Art. 58 – Os rótulos para mel e seus derivados poderão se impressos em papel colante ou adesivo, desde que seja de boa qualidade e com bom acabamento. Excetua-se dessa permissão o rótulo para os produtos que necessitem de refrigeração.

Art. 59 – Na rotulagem do mel de abelhas, seus derivados e produtos compostos se observarão ainda:

a) – Data da embalagem – para o mel de abelhas “in natura”, pré-beneficiado, industrial, em favos, com geléia real, com pólen “in natura” e desidratado, e própolis.

b) Data da fabricação para compostos de xarope de açúcares, hidromel, e vinagre de mel de abelhas.

Art. 60 – Na declaração da quantidade de produto acondicionado deverá ser observada a unidade de medida estabelecida pela legislação.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 61 – O mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo indicação clara de sua procedência.

Art. 62 – Toda e qualquer embalagem destinada ao acondicionamento de produtos de peso igual ou superior a 3kg deverá obrigatoriamente conter a expressão “ PROIBIDA A VENDA FRACIONADA” , exceção feita cera de abelhas e à própolis.

Art. 63 – Não será permitida a reutilização das embalagens de mel de abelhas e derivados e compostos ou xarope de açúcares, destinados ao comércio varejista.

Art. 64 – Os materiais a serem utilizados na fabricação de embalagens para mel de abelhas e derivados, compostos ou açúcares e demais produtos apícolas poderão ser constituídos de material plástico atóxico, vidro, ou outros aprovados pelo ministério da saúde.

Art. 65 – As designações, geléia real, pólen in natura, pólen desidratado, serão utilizadas na rotulagem desses produtos quando os mesmos forem comercializados não veiculados através do mel de abelhas.

Art. 66 – Na rotulagem dos produtos do mel de abelhas deverão ainda constatar todos os itens referentes à embalagens e rotulagens constantes das disposições gerais do regulamento do SIM/POA, e defesa do consumidor.

Art. 67 – Na rotulagem da cera de abelhas deverá constar, além dos dizeres legais, a data da embalagem e mais:

a) Cera de abelhas bruta – quando não sofrer nenhum processo de purificação.

b) Cera de abelhas purificada ou beneficiada – quando for submetida ao processo de purificação.

Art. 68 – A embalagem de cera de abelhas poderá ser constituídas dos seguintes materiais: fibras têxteis, plásticos, caixas de papelão, caixas de madeiras e outros materiais, desde que aprovados pelo S.I.M./P.O.A.

Art. 69 – Não será permitida a reutilização das embalagens de cera de abelhas destinadas ao comércio varejista.

CAPÍTULO VII

TRANSPORTE DA MATÉRIA – PRIMA E DOS PRODUTOS

Art. 70 – O mel, bem como a geléia real, o pólen e o própolis, deverão ser transportados desde a fonte de produção aos entrepostos em embalagens adequadas e específicas para a finalidade, fechadas, protegidas do sol, chuvas e poeira, e rigorosamente higienizadas e secas.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 71 – A geléia real deverá ser transportada sob refrigeração, sendo aceitável para tanto seu acondicionamento em caixas térmicas com gelo.

Art. 72 – Quando a matéria-prima for transformada de um estabelecimento para outro, deverá estar embalada e rotulada de acordo com os critérios estabelecidos nesta norma.

Art. 73 – No transporte dos produtos, desde o estabelecimento industrial até o consumo, deverão ser observados os cuidados necessários quanto à sua proteção contra raios solares e outros agentes que possam lhe trazer prejuízos.

Art. 74 – No caso específico da casa do mel, a recepção da matéria-prima deverá ser feita na forma de mel em quadros (caixilhos) e sem odor estranho ao original (ex. fumaça, perfume, etc.), para extração. Admite-se a recepção de mel em outros continentes apropriados, desde que seja extraído em unidades móveis de extração no local de produção, no caso de apicultura migratória ou quando existirem colméias distantes do estabelecimento. Essas unidades móveis de extração deverão ser credenciadas pelo S.I.M./P.O.A. e atender, no que couber, às condições técnicas higiênicas sanitárias exigidas para a dependência própria da casa do mel.

Art. 75 – A cera de abelhas deve ser transportada desde a fonte de produção até o seu destino, em embalagens adequadas e específicas para a finalidade, fechadas e protegidas do sol, chuvas e poeira.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

ANEXO 6

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PESCADO

CAPÍTULO I

Art. 1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam em todo o Território Municipal, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, os animais de açougue, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus produtos derivados.

Art. 3º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o artigo anterior abrange:

- a) a higiene geral dos estabelecimentos;
- b) a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- c) o funcionamento dos estabelecimentos;
- d) o exame “ante” e “post-mortem” dos animais de abate;
- e) as fases de recebimento, elaboração, manipulação, depósito de todos os produtos e sub-produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;
- f) a embalagem e rotulagem dos produtos e sub-produtos de origem animal;
- g) a classificação de produtos e sub-produtos de origem animal, de acordo com tipos e padrões estabelecidos em normas próprias;
- h) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicos e químicos nas matérias-primas, produtos e sub-produtos de origem animal, quando for o caso;
- i) as condições de transporte dos animais vivos e dos produtos derivados, bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana;

Art. 4º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento, é atribuição exclusiva de profissionais da área médico-veterinária.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

CAPÍTULO II

Art. 5º - A denominação genérica “pescado” compreende os peixes, crustáceos moluscos, anfíbios, quelônios de água doce ou salgada, usados na alimentação humana.

Parágrafo Único – As normas previstas neste regulamento serão extensivas às algas marinhas e outras plantas e animais aquáticos, desde que destinados à alimentação humana.

Art. 6º - O pescado em natureza pode ser:

- 1- fresco;
- 2- resfriado;
- 3- congelado;

Parágrafo 1º - entende-se por “fresco”, o pescado dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo.

Parágrafo 2º - entende-se por “resfriado”, o pescado devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre -0,5°C a 2,0°C.

Parágrafo 3º - entende-se por “congelado”, o pescado tratado por processo adequado de congelação, em temperatura não superior a -25,0°C

Parágrafo 4º - o pescado “fresco” e o “resfriado” deverão ser transportados de permeio a gelo em quantidade suficiente.

Art. 7º - Não é permitido o recebimento de pescado capturado em desacordo com a legislação vigente.

Art. 8º - Depois de submetido à congelação, o pescado deve ser mantido em câmara frigorífica a -15,0°C.

Parágrafo Único – o pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 9º - A juízo do S.I.M./P.O.A., poderá ser obrigatória a evisceração do pescado, qualquer que seja a forma de sua apresentação ao consumo.

Art. 10 – O pescado fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

A) PEIXES

1-superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico;

2-olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

3-guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;

4-ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

5-escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

6-carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

7-vísceras integras, perfeitamente diferenciadas;

8-ânus fechado;

9-cheiro específico, lembrando o das plantas marinhas;

B) CRUSTÁCEOS

1-aspecto geral brilhante e úmido;

2-corpo e curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

3-carapaça bem aderente ao corpo;

4-coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

5-olhos vivos, destacados;

6-cheiro próprio e suave;

C) MOLUSCOS

C.1 – Bivalvo (mariscos)

1-devem ser expostos à venda vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas, com a identificação da área de origem;

2-cheiro agradável e pronunciado;

3-carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor cinzento-clara nas ostras e amarela nos mexilhões;

C.2 – Cefalópodes (polvo, lula)

1-pele lisa e úmida;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

2-olhos vivos e salientes nas órbitas;

3-carne consistente e elástica;

4-ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie;

5-cheiro próprio;

Parágrafo Único – as características a que se refere o presente artigo serão extensivas, no que for aplicável aos demais produtos da pesca, usados na alimentação humana.

Art. 11 – As determinações físicas e químicas para caracterização do pescado fresco são:

- 1- Reação negativa de gás sulfídrico e de indol, com exceção dos crustáceos nos quais o limite máximo de indol será de 4 gramas por 100 gramas;
- 2- pH da carne externa inferior a 6,8 e da interna inferior a 6,5 nos peixes;
- 3- Bases voláteis totais inferiores a 0,030 miligramas de nitrogênio em 100 gramas de carne;
- 4- Bases voláteis terciárias inferiores a 0,004 miligramas de nitrogênio por 100 gramas de carne;

Art. 12 – O julgamento das condições sanitárias do pescado resfriado e do congelado será realizado de acordo com as normas previstas para o pescado fresco, naquilo que lhes for aplicável.

Art. 13 – Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

- 1-de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- 2-que apresente coloração, cheiro ou sabor anormais;
- 3-portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde ao consumidor;
- 4-que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- 5-tratado por antissépticos ou conservadores não aprovados pelo órgão competente;
- 6-provenientes de águas contaminadas;
- 7-recolhido já morto, salvo quando a morte for resultante de operações de pesca;
- 8-em mau estado de conservação;
- 9-quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

10-provenientes de águas poluídas e que não tenham sofrido adequada depuração prévia;

Parágrafo Único – o presente pescado nas condições deste artigo deve ser condenado e transformado em subproduto não comestível.

Art. 14 – O pescado proveniente de cultivo, antes de ser comercializado, deve ser objeto de depuração.

Parágrafo Único – entende-se por depuração a passagem do pescado em água corrente e limpa por um determinado período de tempo, a critério do S.I.M./P.O.A.

CAPÍTULO III

Art. 15 – Entende-se por derivado do pescado, os produtos e subprodutos, comestíveis ou não, com ele elaborados no todo em parte.

Art. 16 – O pescado recebido nos estabelecimentos, qualquer matéria-prima a ser utilizada na elaboração de produtos de pescado.

Parágrafo 2º - A inspeção sanitária verificara ainda, o estado das salmouras, massas, óleos e outros ingredientes empregados na fabricação de produtos de pescado, impedindo o uso dos que não estiverem em condições satisfatórias.

Art. 17 – Os produtos de pescado, de acordo com o processo de sua elaboração, classificam-se em:

a) produtos em conservas

b) produtos curados.

Parágrafo único – É obrigatória a limpeza e evisceração do pescado utilizado na elaboração de produtos em conservas ou curados destinados à alimentação humana, qualquer que seja a forma de seu processamento.

Art. 18 – Pescado em conserva é o produto elaborado com o pescado íntegro, envasado em recipientes herméticos e esterilizados, compreendendo, além de outros previstos neste regulamento, os seguintes:

1- ao natural

2- em azeite ou óleos comestíveis

3- em escabeche



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

4- em vinho branco

5- em molho

Art. 19 – entende-se por “pescado natural”, o produto que tenha por líquido de cobertura, em salmoura fraca, adicionada ou não de substâncias aromáticas.

Art. 20 – entende-se por “pescado em azeite ou em óleos comestíveis”, o produto que tenha por líquido de cobertura azeite de oliva, ou óleo comestível, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Parágrafo 1º O azeite ou óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes, deve ser puro e apresentar no máximo 2% de acidez em ácido oléico.

Parágrafo 2º É tolerado, a juízo do SIM/POA, o emprego de um único ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente artigo, devendo constar no rótulo a expressão “em óleo” ou “em óleos comestíveis” (conforme seja o caso).

Parágrafo 3º A designação “em azeite” fica reservada para as conservas que tenham como líquido de cobertura azeite de oliva.

Art. 21 – Entende-se por “pescado em vinho branco”, o produto que tenha por líquido de cobertura principal o vinagre, adicionado ou não de substâncias aromáticas.

Art. 23 – entende-se por “pescado ao molho” o produto que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso. Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que os caracteriza deverá participar no mínimo na proporção de 30%.

Art. 24 – entende-se por “pasta de pescado”, o produto elaborado com pescado íntegro que depois de cozido, sem ossos ou espinhas, é reduzido à massa, condimentado e adicionado ou não de farináceos.

Parágrafo 1º Permite-se adicionar farináceos a essas conservas até 10% e cloreto de sódio até 18%.

Parágrafo 2º - Permitem-se quantidades maiores que as fixadas no parágrafo anterior, mediante autorização prévia do SIM/POA e expressa declaração no rótulo.

Art. 25 – entende-se por “caldo de pescado”, o produto líquido obtido pelo cozimento do pescado, adicionado ou não de substâncias aromáticas, envasado e esterilizado.

Parágrafo 1º O caldo de pescado adicionado de vegetais ou de massas será designado “sopa de pescado”.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 2º O caldo de pescado adicionado de gelatina comestível será designado “geléia do pescado”.

Parágrafo 3º O caldo de pescado concentrado até consistência pastosa será designado “extrato de pescado”.

Art. 26 – As ovas de pescado, desde que convenientemente aproveitadas, poderão ser destinadas à elaboração de conservas tipo “caviar”.

Parágrafo único – Além das propriedades organolépticas próprias, as ovas de pescado em conservas deverão se enquadrar nas seguintes especificações:

- 1 – não conter mais de 10% de cloreto de sódio.
- 2- nitrogênio titulável pelo formol não excedendo a 0,05%
- 3- não dar reação de gás sulfídrico livre

Art. 27 – É permitido o preparo de outros tipos de conservas de pescado, desde que aprovado pelo SIM/POA.

Art. 28 – A juízo do SIM/POA, poderá ser permitido o uso de recipiente de vidro ou de outro material no envase das conservas de pescado, desde que apresentem condições para esterilização.

Art. 29 – As conservas de pescado, submetidas à esterilização, só serão liberadas para o consumo, depois de observação por no mínimo 10 dias em estufa a 37°C em condições que venham a ser determinadas em instruções específicas.

Art. 30 – As conservas de pescado são consideradas fraudadas:

- 1- quando forem elaboradas com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- 2 – quando contenham substancia estranhas à sua composição.
- 3 – quando apresentem determinadas substâncias em proporções acima das permitidas neste regulamento.

Art. 31 – “pescado curado”, é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo além de outros , os seguintes tipos principais:

- 1- pescado salgado;
- 2- pescado prensado;
- 3- pescado defumado;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

4- pescado dessecado;

Parágrafo único – a juízo do SIM/POA poderá ser permitido o acondicionamento desses produtos em recipientes herméticos, adicionados ou não de um meio aquoso ou gorduroso, dispensando-se a esterilização.

Art. 32 – entende-se por “pescado salgado”, o produto obtido pelo tratamento de pescado íntegro, pela salga a seco ou por salmoura.

Parágrafo 1º A juízo do SIM/POA, poderá ser permitido no preparo de pescado salgado o tratamento por mistura de sal ou salmoura, contendo açúcar, nitrito e nitrato de sódio e condimentos.

Parágrafo 2º O pescado salgado quando envasado em salmoura será designado “pescado em salmoura”.

Art. 33 – Entende-se por “pescado prensado”, produto obtido pela prensagem do pescado íntegro, convenientemente curado pelo sal.

Parágrafo 1º O prazo mínimo de cura do pescado é fixado em três semanas.

Parágrafo 2º Além das propriedades organolépticas, o pescado prensado não deve conter mais de 45% de umidade de 8% de gordura.

Parágrafo 3º Caso ultrapasse os limites fixados no parágrafo anterior, o produto será defumado ou dessecado.

Art. 34 – Entende-se por “pescado defumado”, o produto obtido pela defumação do pescado íntegro, submetido previamente à cura pelo sal.

Parágrafo 1º - Permite-se a defumação a quente ou a frio.

Parágrafo 2º - A defumação deve ser feita em estufas apropriadas à finalidade pode ser realizada pela queima de madeiras não resinosas, secas e duras, ou outros materiais aprovados pelo SIM/POA.

Art. 35 – entende-se por “pescado dessecado”, o produto obtido pela dessecação natural ou artificial do pescado íntegro, compreendendo os seguintes tipos:

1-pescado salgado-seco

2- pescado seco

3- pescado desidratado.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo único – Quando o teor de umidade do pescado dessecado exceder a 35% deverá o produto ser defumado.

Art. 36 – Entende-se por “pescado salgado-seco”, o produto obtido pela dessecação do pescado íntegro tratado previamente pelo sal.

Parágrafo único - O pescado salgado-seco não deve conter mais de 35% de umidade, nem mais de 25% de resíduo mineral fixo total.

Art. 37 – Entende-se por “pescado seco”, o produto obtido pela dessecação apropriada do pescado íntegro.

Parágrafo único – O pescado seco não deve conter mais de 12% de umidade e 5,5% de resíduo mineral fixo.

Art. 38 – Entende-se por “pescado desidratado”, o produto obtido pela dessecação profunda em aparelhagem adequada do pescado íntegro.

Parágrafo único – O pescado desidratado não deve conter mais de 5% de umidade e 3% de resíduo mineral fixo.

Art.39. – O pescado curado deve ser considerado devidamente alterado, quando:

- 1- apresentar odor e sabor desagradáveis, anormais;
- 2- amolecido, úmido e pegajoso;
- 3- apresentar áreas de coloração anormais;
- 4- apresentar larvas ou parasitas
- 5- ou por alterações outras, a juízo de inspeção.

Art. 40 – Entende-se por “embutido de pescado”, todo produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo SIM/POA.

Parágrafo único – No preparo de embutido de pescado serão seguidas, na que lhes for aplicável, as exigências previstas em regulamento para os demais embutidos cárneos.

CAPÍTULO IV



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS DE PESCADO

Art. 41- Entende-se por “subproduto não comestíveis de pescado” todo e qualquer resíduo de pescado devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste regulamento.

Parágrafo 1º - Os resíduos resultantes de manipulação de pescado, bem como o pescado condenado, devem ser destinados ao preparo de subprodutos não comestíveis.

Parágrafo 2º - Quando não houver condições de aproveitamento, os resíduos deverão ter destino estipulado pelo SIM/POA.

Art. 42 – São considerados subprodutos não comestíveis do pescado, além de outros que venham a ser elaborados nos estabelecimentos registrados pelo SIM/POA, os seguintes:

- 1- farinha de pescado;
- 2- óleo de pescado;
- 3- cola de pescado;
- 4- adubo de pescado
- 5- solúvel concentrado de pescado

Art. 43 – Entende-se por “farinha de pescado”, o subproduto obtido pela cocção de pescado ou de seus resíduos mediante o emprego de vapor, convenientemente prensado, dessecado e triturado.

Parágrafo 1º - Permite-se também, o tratamento pela cocção e secagem sob vácuo ou por qualquer outro processo adequado.

Parágrafo 2º - É permitida a secagem por simples exposição ao sol, desde que essa prática não acarrete maiores inconvenientes.

Parágrafo 3º - Para efeito de classificação consideram-se dois tipos de farinha de pescado: de 1º- qualidade ou tipo comum e de 2º- qualidade.

1- A farinha de pescado de 1º- (tipo comum) deve conter no mínimo 60% de proteínas, no máximo 10% de umidade, no máximo 8% de gordura, no máximo 5% de cloretos expressos em NaCl e no máximo 2% de areia.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

2- A farinha de pescado de 2º- qualidade, deve conter no mínimo 40% de proteína, no máximo 10% de umidade, no máximo 10% de gordura, no máximo de cloretos expressos em NaCl e no máximo 3% de areia.

Art. 44 – Entende-se por “óleo de pescado”, o subproduto líquido obtido pelo tratamento de matérias-primas pela cocção a vapor, separado por decantação ou centrifugação e filtração.

Parágrafo 1º - Permite-se também, o tratamento por simples prensagem e decantação ou por qualquer outro processo adequado.

Parágrafo 2º - Os óleos de pescado devem satisfazer as seguintes características:

a: cor amarelo-claro ou amarelo-âmbar, tolerando-se os que apresentarem uma ligeira turvação;

b: no máximo 1% de impurezas;

c: no máximo 10% de umidade;

d: no máximo 3% de acidez em ácido oléico;

e- não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.

Parágrafo 3º - A juízo do SIM/POA poderá ser permitida uma ligeira variação nos limites previstos no parágrafo anterior.

Art. 45 – Entende-se por “adubo de pescado”, o subproduto que não atende às especificações fixadas para farinha de pescado.

Art.46 – Entende-se por “cola de pescado”, o subproduto obtido pelo tratamento de matérias-primas ricas em substâncias colágenas (cabeça, pele, esqueleto, bexiga notatória, etc), pela cocção a vapor ou em água fervente e a seguir convenientemente concentrado.

Art. 47 – Entende-se por “solúvel concentrado de pescado”, o subproduto obtido pela evaporação e concentração, em aparelhagem adequada, da parte líquida resultante, após separação do óleo.

Parágrafo 1º - Permite-se o seu aproveitamento como matéria-prima a ser incorporada à farinha de pescado ou para fins industriais.

Parágrafo 2º - Este subproduto deve conter no máximo 30% de proteína, no máximo 3% de gordura, e no máximo 10% de umidade.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 48 – Os derivados de pescado e/ou os subprodutos não comestíveis devem ser embalados e rotulados de acordo com o que determina o presente regulamento.

ANEXO 6.1 - NORMAS HIGIÊNICOS-SANITÁRIAS PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

1- Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

a- entrepostos de pescado

b- fábricas de conservas de pescados.

2- Entende-se por “entreposto de pescado”, o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização.

Parágrafo único – Nesse caso, a indústria deverá satisfazer as exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado.

3- Entende-se por “fábrica de conservas de pescado”, o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento e armazenamento do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral dos resíduos para fabricação de sub-produtos não comestíveis.

Parágrafo 1º - Em estabelecimentos que não possuam condições para o aproveitamento resíduos, será permitido o transporte para outro local adequado a esta finalidade.

Parágrafo 2º - Quando não houver condições de aproveitamento, os resíduos deverão ter o destino estipulado pelo SIM/POA.

4- Os estabelecimentos de pescado e derivados que se dediquem ao comércio municipal, só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados atendendo a presente norma, e registrado no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo único – As instalações e os equipamentos a que refere-se o artigo anterior, compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento.

5- Para que sejam registrados no SIM/POA os estabelecimentos além da documentação a ser apresentada, devem satisfazer as seguintes condições básicas:

a- Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e fontes poluentes, de qualquer natureza.

b- Ser instalado de preferência no centro do terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 metros, e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição, se apresentem autorizadas.

c- Dispor de iluminação natural ou artificial abundantes, bem como ventilação adequada em todas as dependências.

Parágrafo único – Quando a ventilação não for suficiente, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.

d- Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

e- Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara e de fácil lavagem e higienização, até uma altura de pelo menos 2 metros, com ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujeidade.

f- Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeiras, de fácil lavagem e higienização. Pode ser dispensado em casos nos quais o telhado proporcione uma perfeita vedação não permitindo a entrada de poeira, insetos e pássaros.

g- Dispor, de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósito e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

h- Dispor, quando necessário, de dependências para a administração, oficinas e depósitos, diversos, separadas preferencialmente do corpo da indústria.

Parágrafo único – Quando não forem separados do corpo da indústria, devem possuir entrada independente.

i- Dispor de mesas de material resistente e impermeável, de preferência em aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam a perfeita lavagem e higienização.

j- Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes, construídos ou fabricados com material impermeável, de superfície lisa, e de fácil lavagem e higienização.

l- Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender suficientemente as necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias. Quando for o caso dispor de instalações para tratamento de água.

m- Dispor, sempre que necessário, de equipamentos e instalações para a produção de vapor e/ou água quente para uso diverso, e com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

n- Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivos que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligadas a tubo coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas residuais, dotada de canalização com diâmetro apropriado e de instalações para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

o- Dispor, conforme a legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários, adequadamente instalados de dimensões proporcionais ao número de funcionários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizados em seu corpo.

p- Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias, se possível acionadas por pedal, providas de sabão líquido neutro e toalhas de papel descartáveis. Os acessos para o interior do estabelecimento devem ser providos ainda de lavadores de botas e pedilúvios.

q- Dispor, quando necessário, de instalações de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento.

r- Dispor de esterilizadores fixos ou móveis, para a esterilização do instrumental de trabalho, provido de água quente a temperatura de no mínimo 85°C.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

s- Dispor de depósitos adequados para: ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

t- Nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam o pescado “fresco” e/ou se dedicam à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma devem ainda:

t.1- Dispor de dependências, instalações e equipamentos para: recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

t.2- Possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

t.3- dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

Parágrafo Único – Em caso de haver dependência anexa para industrialização, esta deverá ser totalmente isolada das demais.

t.4- Dispor de equipamentos adequados a hipercloreção da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

t.5- Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e o transporte de resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

t.6- Dispor de instalações e equipamentos visando dar um destino adequado aos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial.

Parágrafo Único – quando o estabelecimento não possuir instalações para industrialização dos resíduos, estes poderão ser encaminhados a outros adequados para tal fim.

t.7- Dispor de câmara fria para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

t.8- Dispor de equipamentos para a lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas ou outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus sub-produtos;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

t-9- dispor nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

t.10- Dispor nos casos de elaboração de produtos curados de pescado de câmaras frias em número e dimensões necessárias a sua estocagem;

Parágrafo Único – quando o estabelecimento não estiver adequado para tal fim, permite-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao estabelecimento;

t.11- Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados do pescado, de depósito de sal;

t.12- Dispor, quando necessário de laboratório para controle de qualidade de seus produtos.

u- Nos estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado, devem ainda:

u.1- Dispor de câmara frigorificadas adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina;

v- Nos estabelecimentos destinados à fabricação de sub-produtos não comestíveis de pescado devem ainda:

v.1- Localizar-se preferentemente afastado do perímetro urbano;

v.2- Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aquelas que elaboram farinha de pescado;

v.3- Dispor, conforme o caso de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultante de suas atividades industriais.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

ANEXO 7

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE LEITES E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O presente regulamento estatui as normas que regulam em todo o Território Municipal, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção, os animais de açougue, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus produtos derivados.

Art. 3º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o artigo anterior abrange:

- a) a higiene geral dos estabelecimentos;
- b) a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como o escoamento das águas residuais;
- c) o funcionamento dos estabelecimentos;
- d) o exame “ante” e “post-mortem” dos animais de abate;
- e) as fases de recebimento, elaboração, manipulação, depósito de todos os produtos e sub-produtos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

- f) a embalagem e rotulagem dos produtos e sub-produtos de origem animal;
- g) a classificação de produtos e sub-produtos de origem animal, de acordo com tipos e padrões estabelecidos em normas próprias;
- h) os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físicos e químicos nas matérias-primas, produtos e sub-produtos de origem animal, quando for o caso;
- i) as condições de transporte dos animais vivos e dos produtos derivados, bem como as matérias-primas destinadas a alimentação humana;

Art. 4º - A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente regulamento, é atribuição exclusiva de profissionais da área médico-veterinária.

Art. 5º - Denomina-se leite, sem outra especificação, o produto normal, fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de fêmeas sadias.

Art. 6º - Para efeito de aplicação deste regulamento considera-se “leite individual” o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e “leite de conjunto” o resultante da mistura de leites individuais.

Parágrafo 1º - permite-se a homogeneização de qualquer tipo de leite, desde que em aparelhagem previamente aprovada.

Parágrafo 2º - Não se permite para fins de consumo em natureza, a mistura de leite de espécies animais diferentes, exceção feita ao leite de bovino e bubalino.

Art. 7º - Considera-se leite normal, o produto que apresente:

- 1- Caracteres normais;
- 2- Teor de gordura mínimo de 3%;
- 3- Acidez em graus Dornic entre 15 e 20;
- 4- Densidade a 15°C, entre 1028 e 1033;
- 5- Lactose, mínimo de 4,3%;
- 6- Extrato seco desengordurado, mínimo de 8,5%;
- 7- Extrato seco total, mínimo de 11,5%;
- 8- Índice crioscópico de 0,55 (cinquenta e cinco centésimos de graus centígrados abaixo de zero);
- 9- Índice refrato métrico no soro cúprico a 20°C não inferior a 37°C Zeiss.

Parágrafo 1º - enquanto o município não possuir padrões próprios, serão adotados os padrões da legislação federal em vigor.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 2º - quando o município possuir estudo de padrão regional, as regiões poderão mediante aprovação do S.I.M./P.O.A., adotar outros padrões de leite para consumo local ou regional exclusivamente.

Parágrafo 3º - O leite individual com teor de gordura inferior a 3%, para efeito da sua aceitação nos estabelecimentos, será considerado normal e se classifica como prevê este regulamento.

Parágrafo 4º - Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3%, a propriedade será visitada por médico veterinário da inspeção, que se encarregará das verificações e provas necessárias.

Art. 8º - É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Parágrafo 1º - Entende-se por “leite de retenção”, o produto de ordenha, a partir do 30º dia antes do parto.

Parágrafo 2º - Entende-se por “colostro” o produto de ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Art. 9º - A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, fica sujeita as mesmas determinações d o presente regulamento, satisfeitas as exigências para sua identificação.

Art. 10 – A composição média do leite das espécies caprina, ovina e outras, bem como as composições de sua obtenção, serão determinadas por normas próprias editadas pelo S.I.M./P.O.A.

Art. 11 – É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for à quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo Único – Esta propriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 12 – Qualquer tipo de leite só pode ser dado ao consumo devidamente pasteurizado.

Parágrafo único – A pasteurização de que trata este artigo, deverá ser realizada em estabelecimentos devidamente aparelhados para este fim e autorizados pelo SIM/POA.

Art. 13 – Nas localidades onde existir usina de beneficiamento de leite ou houver condições de abastecimento de leite pasteurizado, não é permitida a venda de leite cru, não podendo a autoridade municipal dar concessão para o comércio deste tipo de leite, sob pena de responsabilidade.

Parágrafo único – Não havendo a possibilidade de abastecer o mercado com leite pasteurizado, o SIM/POA poderá permitir a venda de leite cru desde que obedecidos os critérios estabelecidos em normas próprias.

CAPÍTULO II

Leite “in natura”

1- DA SANIDADE DOS ANIMAIS



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 14 – Denomina-se “gado leiteiro” todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite, segundo sua espécie.

Art. 15 – O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite tipo A, B, INTEGRAL e de CABRA e periódico nos demais.

Art. 16 – O controle a que se refere o artigo anterior será exercido por médico veterinário credenciado pelo SIM/POA.

Art. 17 – Só se permite o aproveitamento do leite de cabra, de vaca, de ovelha e de outras espécies, quando:

- 1- as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- 2- não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;
- 3- não reajam a prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico de brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

Parágrafo 1º - Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado. As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

Parágrafo 2º - Os animais suspeitos ou atacados de tuberculose ou brucelose serão sumariamente afastados da produção leiteira, incorrendo nas penas de lei, as pessoas físicas ou jurídicas e servidores ou não, que deixarem de dar cumprimento, ou embarçarem os trabalhos.

Art.18 – É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição, substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção Láctea, com prejuízo da saúde do animal e humana.

Art. 19 – É obrigatório o afastamento da produção leiteira, as fêmeas que :

- 1 - se apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
- 2 - sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
- 3 – se apresentem febris, com mamite, diarreia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da autoridade sanitária.

Parágrafo único – O animal afastado da produção só pode voltar à ordenha após exame procedido por veterinário credenciado.

Art. 20 – São obrigatórias as provas biológicas para diagnóstico de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite tipo A, B e INTEGRAL, e a juízo da inspeção naqueles que produzem outros tipos de leite.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 21 – Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verifique qualquer surto de doenças infecto-contagiosa que justifique a medida.

Parágrafo 1º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

Parágrafo 2º A suspensão da interdição será determinada pelo SIM/POA, ou órgão municipal da defesa sanitária animal, depois do restabelecimento completo do gado.

2 – DA ORDENHA

Art. 22 A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, conforme o regime de duas ou três ordenhas.

Parágrafo 1º - a ordenha deve ser feita observando-se:

1- horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro do prazo previsto neste regulamento;

2- vacas limpas, descansadas, com úberes lavadas e enxutos e a cauda presa;

3- ordenhador ou retireiro aseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorro limpos;

4- rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com o esgotamento das quatro tetas.

Parágrafo 2º - É permitida a ordenha mecânica, e em tal caso é obrigatória a rigorosa lavagem em condições adequadas.

Parágrafo 3º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente higienizados.

Art. 23 – Para o leite tipo A, B e INTEGRAL a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriadas.

Parágrafo 1º - No caso do leite tipo B e INTEGRAL, permite-se a ordenha no estábulo, desde que seja mecânica.

Parágrafo 2º - Para o leite tipo A, é obrigatória a ordenha mecânica, a pré-filtragem e o beneficiamento até o tanque de depósito em circuito fechado.

Parágrafo 3º Para os demais tipos de leite a ordenha pode ser feita no próprio estábulo ou em instalações simples, porém higiênicas, de acordo com o que estabelece o presente regulamento.

Art. 24 – O leite de segunda ordenha e/ou terceira, quando destinado para fins industriais, pode ser mantido no estabelecimento produtor até o dia seguinte, mas não poderá ser misturado ao leite da primeira ordenha do dia imediato, devendo ser entregue em vasilhame separado e convenientemente refrigerado.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

3 – DOS VASILHAMES

Art. 25 – logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela apropriada convenientemente limpa no próprio estabelecimento, momento antes do uso.

Art. 26 – O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água fria corrente ou preferentemente, quando houver condições, a 10°C.

Art.27 – Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-la em depósito deve atender o seguinte:

- 1- ser de material de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- 2 – estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado após utilizado.
- 3- possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;
- 4- ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo.
- 5- trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou outro sistema devidamente aprovado;
- 6- no caso do leite tipo B, deverá ainda possuir na altura das alças dos latões, uma faixa pintada na cor verde.

Art. 28 – O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art.29 – Os latões com leite, colocados à margem de estradas à espera de veículo coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.

Art. 30 – Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 31 – O leite deve, sempre que possível, ser enviado ao estabelecimento de destino, imediatamente após a ordenha.

Parágrafo 1º - O leite só pode ser retido na fazenda quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

Parágrafo 2º - A inspeção municipal de cada estabelecimento organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, respeitados os limites máximos previstos para que o produto chegue em condições ideais.

Art. 32 – No transporte do leite das propriedades rurais aos postos de resfriamento e destes às usinas de beneficiamento, entrepostos-usinas, fábricas de laticínios ou entrepostos de laticínios será observado o seguinte:

- 1- os veículos devem ter proteção contra o sol e a chuva, por meios práticos e eficientes;
- 2- com os latões de leite não pode ser transportados qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 33- É permitida a coleta de leite em carros-tanque, diretamente em fazendas leiteiras, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10°C.

Art.34 – O transporte do leite dos postos de resfriamento até os estabelecimentos de beneficiamento poderá ser feito com carros-tanque desde que estes sejam perfeitamente lacrados, invioláveis e mantenham o produto à uma temperatura de no máximo 10°C.

5 – DA CLASSIFICAÇÃO

Art. 35 – São leites de consumo “in natura” o integral o padronizado o magro e o desnatado que devem ser devidamente identificados.

Parágrafo único – É proibido, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 36 – É permitida a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo.

Art. 36 É permitida a produção e venda das seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

1- leite tipo A ou de granja;

2-leite tipo B ou de estábulo;

3-leite tipo C padronizado;

4-leite tipo C integral;

5-leite tipo integral;

6-leite magro;

7-leite desnatado

8-leite esterilizado

9-leite reconstituído.

Parágrafo Único- Considera-se fraude a venda de um tipo de leite por outro de tipo superior.

Art. 37- Os diversos tipos de leite devem satisfazer às seguintes condições:

a) leite tipo A:

1- ser produzido em granja leiteira;

2- ser produzido de maneira a satisfazer a todos os requisitos técnicos para obtenção higiênica do leite;

3- ser procedente de vacas identificadas e fichadas com controle veterinário permanente e submetidas a exame individual e periódico;

4-ser integral e atender às características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

5- ser pasteurizado no local, em pasteurizador a placas imediatamente após a ordenha, em circuito fechado e envasado mecanicamente em recipiente inviolável;

6- ser mantido e transportado em temperatura de 5°C no máximo e distribuído o mais rápido possível ao consumo. Na entrega, a temperatura do leite não pode ser superior a 10°C;

b) leite tipo B

1- ser produzido em estábulo ou em instalações apropriadas.

2- ser procedentes de vacas mantidas sob controle veterinário permanente;

3- ser integral e atender as características físico-químicas e bacteriológicas do padrão;

4- ser pasteurizado em pasteurizador a placas e logo após envasado em estábulo leiteiro ou em usina de beneficiamento ou entreposto usina.

4.1 – quando for pasteurizado e envasado no próprio local de produção, estas operações devem iniciar-se imediatamente após a ordenha e distribuído ao consumo no máximo dentro de 24 horas, desde que mantido à uma temperatura não superior à 5°C.

4.2 – quando a pasteurização e envase forem realizados em usinas de beneficiamento ou entreposto usina deverão ser obedecidos os seguintes horários de recepção e respectivas condições de temperatura;

4.2.1 – até as 9:00 horas para o leite da primeira ordenha do dia, resfriado ou não e; para os da segunda e terceira ordenhas do dia anterior desde que tenha sido mantido na propriedade à temperatura de até 5°C e recebido em temperatura máxima de 10°C;

4.2.2 – até as 11:00 horas para o leite que tenha sido previamente resfriado e seja entregue com temperatura máxima de 10°C, em estabelecimentos com sistema de recepção totalmente independente para o leite tipo B.

4.2.3 – até as 18:00 horas para o leite da segunda ordenha do dia, resfriado ou não.

4.2.4.- até as 20:00 horas para o leite das primeira e segunda ordenhas do dia, processe em estabelecimento que o pasteurize e empacote nesse mesmo dia. As indústrias que optarem por este horário de recepção, não poderão receber nos horários referidos nos parágrafos 1,2,3 anteriormente, nem estoca-los para relacionados nessas indústrias não poderão estocar leite de um dia para o outro, mesmo que sejam em ótimas condições de refrigeração.

5 – ser envasado mecanicamente em recipiente inviolável.

6- a pasteurização deve ser iniciada na usina de beneficiamento ou entreposto-usina, no máximo dentro de 2 horas após o recebimento do leite e mantido à temperatura máxima de 5°C.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

7-a distribuição ao consumo deverá ser feita no prazo máximo de 24 horas, após a chegada na usina e em temperatura não superior à 10°C.

c) leite tipo C padronizado:

1- ser produzido em fazendas leiteiras com controle veterinário de seus rebanhos;

2- dar entrada, em seu estado integral, nos estabelecimentos de beneficiamento em horas fixadas pela inspeção municipal, não devendo em qualquer hipótese, chegar aos estabelecimentos após a hora determinada, se não tiver sido previamente resfriado. O prazo pode ser dilatado quando se tratar de leite resfriado e conservado no máximo a 10°C na própria fazenda, ou a 5° C no posto de refrigeração.

3- ser pasteurizado dentro de 5 horas após o recebimento e envasado mecanicamente permitindo-se a distribuição, nas condições previstas neste regulamento;

4- ser distribuído nas 24 horas seguintes à chegada aos entrepostos-usina;

5- estar o estabelecimento devidamente habilitado a fazer a padronização;

6- os produtos de leite tipo C que efetuarem mais de uma ordenha, poderão remeter o leite da ordenha da noite ao mesmo tempo que a ordenha da manhã, desde que resfriado.

d) o leite tipo C integral:

1- ser produzido em fazendas leiteiras com controle veterinário dos rebanhos.

2- estar o estabelecimento, apto a fazer a clarificação do leite.

3- ser integral quanto ao teor de gordura e demais índices que alteram por efeito do teor de matéria gorda, satisfazendo aos demais requisitos estabelecidos para o leite tipo C padronizado.

4- satisfazer as exigências regulamentares estabelecidas no art. 162º deste regulamento.

e) o leite tipo integral:

1- ser produzido e beneficiado em fazendas leiteiras com controle veterinário permanente dos seus rebanhos;

2- ser pasteurizado e envasado imediatamente após a ordenha, limitado à sua própria produção;

3- satisfazer às exigências regulamentares estabelecidas no artigo 162º deste regulamento;

4- ser distribuído nas 24 horas seguintes da pasteurização;

5- ser obtido obrigatoriamente através de ordenha mecânica, realizada em ambiente adequado.

f) os tipos de leite “magro” e o “desnatado” devem:

1- ser produzidos em condições higiênicas, realizando-se seu beneficiamento em estabelecimentos que obtiveram a devida permissão do SIM/POA;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

2- satisfazer ao padrão regulamentar estabelecido para o tipo C, exceto quanto ao teor de gordura e os índices que se alteram por efeito de redução da matéria gorda;

3-ser pasteurizado pelos processos indicados no presente regulamento;

4-para os leites magros desnatados seguem-se as mesmas exigências para o leite tipo C quanto ao horário de beneficiamento e condições de distribuição.

g) leite “reconstituído”

Leite reconstituído é produto resultante da dissolução em água, do leite em pó adicionado ou não de gordura Láctea, até atingir o teor gorduroso e de extrato seco, fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização e pasteurização.

A reconstituição do leite para fins de abastecimento público fica a critério da autoridade médico veterinária local competente, que estabelecerá as condições para o seu preparo e entrega ao consumo.

Parágrafo 1º - Para o leite A e B integral é proibida a padronização, bem com o pré-aquecimento e a congelação.

Parágrafo 2º - Desde a ordenha até o envase, o leite tipos A e B só podem ser mantidos em recipientes de aço inoxidável, alumínio ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

Parágrafo 3º Para o beneficiamento do leite tipo B, a inspeção municipal organizará um horário durante o qual fica proibido o beneficiamento de leite de outros tipos.

Parágrafo 4º O leite que for desclassificado poderá ser recebido na indústria dentro da categoria que alcançar. O produto deverá retornar à sua categoria após apresentar-se dentro do padrão pré-fixado.

Parágrafo 5º Poderá ser permitido a produção e beneficiamento de leite para consumo, de tipos diversos dos previstos no presente regulamento, mediante prévia autorização do SIM/POA.

6-DO BENEFICIAMENTO

Art.38 – Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações: filtração, pasteurização, refrigeração, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

Parágrafo 1º - É proibido misturar o leite, sem a retirada de amostra de cada produtor devidamente identificada para fins de análise.

Parágrafo 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art.39 – Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo Único- Todo o leite destinado ao consumo deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

Art.40 – Entende-se por pasteurização o emprego conveniente do calor seguido de resfriamento, com o fim de destruir totalmente a flora microbiana patogênica sem alteração sensível da constituição física e do equilíbrio químico do leite, sem prejuízo dos seus elementos bioquímicos, assim como de suas propriedades organolépticas normais.

Parágrafo 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

1- pasteurização lenta-consiste no aquecimento do leite, entre 62°C e 65°C por 30 minutos, mantendo-o sob agitação lenta em aparelhagem apropriada seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C a 5°C.

2-Pasteurização rápida ou de curta duração-consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C a 75°C por 15 a 20 segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C e 5°C. Este processo será realizado em aparelhagem própria que atende às especificações técnicas exigidas.

Parágrafo 2º - Logo após a pasteurização o leite deve ser distribuído envasado ao consumo ou armazenamento em Câmara frigorífica a 5°C no máximo.

Parágrafo 3º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2°C a 5°C, desde que, após o envasamento o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado por este regulamento.

Parágrafo 4º - É proibida a repasteurização do leite.

Parágrafo 5º - Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle termorregulador, de registradores de temperatura válvula de retorno e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

Parágrafo 6º - O pasteurizador lento deve ser construído de material apropriado, com dispositivo para aquecimento e resfriamento de leite, equipado com homogeneizador de temperatura e termo-regulador, de modo que a pasteurização não provoque alterações na constituição físico-químico bem como nas propriedades organolépticas do leite.

Art. 41 – Entende-se por refrigeração, a aplicação do frio industrial ao leite cru ou pasteurizado, baixando-se a temperatura a graus que inibam temporariamente o desenvolvimento microbiano.

Parágrafo Único – Para diversos tipos de leite são fixados os seguintes limites superiores de temperatura:

1- refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina a 5°C;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

2-conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico 5°C;

3-refrigeração após a pasteurização a 5°C;

4-conservação envasado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5°;

5-entrega ao consumo, leite envasado a 10°C;

6-entrega ao consumo, leite esterilizado a temperatura ambiente.

Art.42 – Entende-se por congelação a aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidifica-lo a periférica e parcialmente.

Parágrafo 1º - A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:

1- ser reconhecida pelo SIM/POA a necessidade de sua aplicação;

2- ser aplicada apenas ao leite que se destina aos tipos C, magro e desnatado ou de outras espécies animais com comprovação científica de não se alterar o valor alimentício e suas propriedades ou para fins industriais;

3-Estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido ou não e refrigerado a 5°C;

4- Demais situações a critério do SIM/POA;

Art.43- Entende-se por envasamento, a operação pela qual o leite é embalado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar a sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

Parágrafo 1º - O envasamento só pode ser realizado em propriedades leiteiras, estábulos usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e ainda nos casos previstos neste regulamento.

Parágrafo 2º - O envase do leite deve ser feito mecanicamente em embalagens invioláveis de material estéril e eficiente, de acordo com as normas deste regulamento, obedecido os critérios para cada tipo de leite.

Parágrafo 3º - Quando as embalagens forem passíveis de reutilização, devem ser lavadas e esterilizadas em sala separada, contígua à do envasamento. Seu uso deve ser imediato à esterilização.

Art.44 – Para estabelecimentos que beneficiem o leite “in natura” e que não comportem a instalação de equipamentos automático e/ou semi-automáticos poderá ser permitido, a juízo do SIM/POA, o seu envase manual.

Parágrafo Único – Quando o envase do leite for manual, os fechos, tampos ou lacres e/ou a impressão dos rótulos seguirão a mesma padronização determinada para o leite envasado mecanicamente.

Art.45 – Quando houver solicitação de entidades como hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares ou outros congêneres, a juízo do SIM/POA poderá ser permitido o envase de leite pasteurizado em latões ou outros vasilhames higiênicos e com fechos invioláveis, desde que se destine ao consumo próprio. Estes vasilhames devem satisfazer às exigências previstas neste regulamento.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 46 – O leite envasado deve ser acondicionado em recipientes higiênicos, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e os entrepostos-usinas, dispor de instalações para lavagem dos mesmos, vedado seu uso para outros fins.

7-DA ROTULAGEM

art. 47 – A impressão do rótulos nas embalagens do leite “in natura” deve seguir a seguinte padronização:

a) ter inscrição do “tipo” de fácil visualização;

b) ter tarja na cor :

“ azul” para o leite tipo A

“ verde’ para o leite tipo B

“ cinza” para o leite tipo C

“ vermelho” para o leite magro

“ amarelo” para o leite desnatado

“ marrom” para o leite reconstituído

“bordô” para o leite tipo integral

“laranja” (tijolo) para o leite tipo C integral

Art. 48 – As usinas e entrepostos-usinas que beneficiam mais de um tipo de leite, podem adotar embalagens diferentes para cada tipo, desde que aprovadas pelo SIM/POA.

8- DO TRANSPORTE AO CONSUMO

Art. 49 – O transporte do leite envasado deve ser feito em veículos higiênicos e adequados, que permitam sua entrega ao consumo com temperatura máxima de 10°C.

CAPÍTULO III

DERIVADOS DO LEITE

1- Definição

Art. 50 – são considerados derivados do leite, todos os produtos que tenham como matéria prima.

Art.51 – São derivados do leite

1- os cremes

2- as manteigas

3- os queijos

4-os leites desidratado



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

5-outros produtos lácteos

2- CREME

Art.52 – Entende-se por “creme” o produto rico em gordura, resultante da desnatação do leite.

Art. 53 – Para efeito deste regulamento, são permitidas as seguintes variedade de creme:

a)creme de mesa

b)creme de indústria

Art.54 – Considera-se “creme de mesa” o produto obtido em condições especiais destinado ao consumo direto ou a aplicação em culinária.

Art.55 – O creme de mesa pode ser classificado em :

1- creme de mesa pasteurizado ou creme doce-quando submetido à pasteurização e com acidez não superior a 18º-D.

2-creme de mesa ácido: quando pasteurizado adicionado de fermentos lácteos próprios e de acidez não superior a 50º-D.

3- creme de mesa esterilizado quando esterilizado, adicionado ou não de estabilizador aprovado pelo SIM/POA, e de acidez não superior a 18-D.

Art.56 O creme de mesa deve ser:

1-oriundo de leite considerado próprio para consumo, desnatado em instalações adequadas;

2-beneficiado dentro das 18 horas posteriores à desnatação, em estabelecimento sob inspeção, aparelhado para pasteurização, refrigeração e envasamento, do creme em vasilhame esterilizado e com depósito frigorífico.

Parágrafo Único – O creme esterilizado deve ser previamente homogeneizado e acondicionado em embalagens aprovadas pelo SIM/POA.

Art.57 – O creme de mesa deve apresentar;

1-caracteres organolépticas normais;

2-acidez de acordo com sua classificação;

3-no mínimo, 2,5% de gordura.

Art.58 – É proibida a exposição ao consumo de creme cru.

Art.59 – A produção e o transporte do creme de mesa devem obedecer no mínimo, ao que prevê este regulamento para o leite tipo C.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 1º - É permitido acondicionar o creme pasteurizado desde que o vasilhame atenda a todas as exigências previstas para o leite de consumo.

Parágrafo 2º - Este vasilhame deve ser provido de fecho inviolável e trazer uma etiqueta indicando a natureza e variedade do produto bem como indicação sobre os estabelecimentos de procedência e de destino.

Parágrafo 3º - O envase do creme deve atender as mesmas exigências fixadas para o leite tipo C, inclusive no que diz respeito aos dizeres da rotulagem.

Parágrafo 4º - É proibido o emprego de substâncias químicas com a finalidade de reduzir a acidez do creme de mesa.

Art.60 – Considera-se “creme de indústria”, o produto obtido e tratado para fins de fabricação de manteiga e outros produtos.

Art.61- Enquadra-se na categoria de creme de indústria o “creme de soro”, que é o produto resultante da desnatação do soro do queijo.

Parágrafo único – Estende-se ao creme de soro as mesmas determinações constantes neste regulamento para creme de indústria.

Art.62 Nos estabelecimentos industriais o creme deve ser:

1-analisado na recepção quanto aos seus caracteres organolépticos, teor de gordura e índice de acidez Dornic;

2-classificado por categoria, conforme a qualidade de manteiga a que se destine.

Parágrafo 1º Os cremes da mesma categoria podem ser misturados para o seguinte tratamento: filtração, padronização do teor de gordura, redução da acidez, pasteurização, refrigeração, adição de fermento lácteo selecionado, maturação e refrigeração final entre 10°C e 12°C no mínimo 2 horas antes da batidura.

Parágrafo 2º Na fabricação de manteiga “extra” ou do tipo “primeira qualidade”, é obrigatório o tratamento referido no parágrafo anterior; na fabricação do creme.

Parágrafo 3º - O creme destinado à manteiga a ser frigorificada por tempo superior a trinta dias, deve ter sua acidez reduzida a 20º-D ser pasteurizado e não ter mais de 60º-D por ocasião da batidura.

Parágrafo 4º -É obrigatória a pasteurização do creme que foi submetido à redução de sua acidez.

Art.63 – É permitido o transporte do “creme de indústria” de um estabelecimento para o outro desde que:

1- transportado à uma temperatura máxima e 10°C e num prazo máximo de 72 horas.

2-acondicionamento em vasilhames apropriados, devidamente lacrados e com etiqueta correspondentes, indicando a sua variedade bem como sua procedência e seu destino.

3-ser acompanhado de boletim de análise e certificado sanitário.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 1º nestes casos podem ser adicionados conservantes ao creme desde que aprovado pelo SIM/POA.

Art. – 64 Os cremes serão classificados obedecendo os critérios de normatização oficial.

Art. 65 – Consideram-se impróprios para consumo ou para fabricação de manteiga os cremes:

1-oriundos de leite proveniente de gado atacado de doenças contagiosas ou de propriedades interdidas pela autoridade sanitária;

2-que revelem a presença de germes patogênicos;

3-que apresentem corpos estranhos de qualquer natureza;

4-que apresentem caracteres organolépticos anormais, principalmente quanto a cheiro e sabor.

3- MANTEIGA

Art. 66 – Entende-se por “manteiga” o produto resultante da batedura do creme de leite fresco ou fermentado pela adição de fermento láctico selecionado, ao qual se incorpore ou não sal.

Parágrafo 1º O creme utilizado na fabricação de “manteiga” deve ser de boa qualidade, atendendo os padrões estabelecidos para cada tipo.

Parágrafo 2º - A redução da acidez do creme destinado à fabricação de manteiga impõe não só subsequente pasteurização como também a adição de fermentos lácticos só subsequente pasteurização como também a adição de fermentos lácticos selecionados.

Art.67 – A designação “manteiga” é reservada exclusivamente ao produto obtido do leite de vaca, que reúna as condições estabelecidas neste regulamento.

Parágrafo único- Quando a matéria-prima for procedente de outra espécie animal, o produto será designado com o nome de manteiga, acrescido da designação da espécie e de sua origem.

Art.68 – As manteigas podem ser de duas variedades: sem sal e com sal, isto é, adicionadas ou não de cloreto de sódio.

Art.69 – Para efeito de distinção comercial são adotados os seguintes tipos de manteiga:

1-manteiga de mesa a que obtenha classificação obedecendo os critérios de normatização oficial.

2-manteiga de cozinha a que não satisfaça aos padrões previstos para o tipo de mesa e possa ter aproveitamento em culinária incluindo-se nesta categoria a manteiga fundida.

Art.70 – Na fabricação de manteiga de mesa só se permite aplicação de sal refinado e preferentemente esterilizado.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.71 – Só pode ser dado ao consumo como manteiga, o produto que além da elaboração em estabelecimento nas condições fixadas neste regulamento, seja mantido sob refrigeração, recomendando-se o seu depósito em ambiente com temperatura entre 10°C e 15°C.

Art.72 – As manteigas estocadas por mais de 6 meses a partir da data da fabricação, só podem ser lançadas ao consumo após nova análise.

Art.73- As manteigas de qualquer tipo ou qualidade devem satisfazer às seguintes exigências:

1- apresentar no mínimo 80% de matéria gorda;

2- não apresentar teor de água superior a 16% tolerando-se até 18% nas variedades não salgadas e nas de cozinha.

Art.74 – As manteigas devem apresentar na matéria gorda, índices físicos e químicos dentro dos seguintes limites:

1- acidez, em soluto normal por cento: variável, de acordo com as qualidades;

2- índice de refração absoluto a 40°C, 1,4528 a 1,4558;

3- índice de iodo: de 26 a 38;

4- índice de Polensk: de 1,3 a 3,6;

5- índice de Reichert-Meissl: de 20 a 32

6- ponto de fusão final em tubo capilar: de 28 a 37°C;

7- índice de saponificação: de 219 a 234.

Art.75 – É proibido adicionar à manteiga substâncias conservadoras, aromatizantes, essências, antioxidantes, ou regeneradoras, bem como gorduras estranhas de qualquer natureza.

Art.76 – As manteigas só podem ser artificialmente coradas por substâncias vegetais permitidas pela legislação vigente.

Art.77- A água empregada na elaboração da manteiga deverá atender os padrões de potabilidade, sendo submetida a freqüentes exames químicos (dosagem de cloro) e bacteriológicos.

Art.78 – É permitida a fabricação de manteiga em um estabelecimento e embalada em outro desde que obedecidas as seguintes exigências:

1- ser acondicionada em caixas de papelão, plástico ou outro material aprovado pelo SIM/POA, internamente impermeável;

2- ser o recipiente identificado através de rótulos, etiquetas ou carimbos informado a natureza do produto, a sua qualidade bem como a origem e o destino.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

3-ser transportado em veículo apropriado que mantenha o produto à uma temperatura máxima de 15°C;

4-que o estabelecimento empacotador seja adequado para tal fim.

Art.79 – A embalagem para manteiga, qualquer que seja o tipo ou qualidade, para ser exposta ao consumo, deve observar os seguintes requisitos:

1- não transmitir odor, sabor, cor ou modificar as propriedades ou caracteres do produto;

2-ser inviolável, garantindo ao produto, total integridade e conservação;

3-ser de uso único e descartável;

4-ser impermeável;

5-conter na rotulagem, todas as informações exigidas neste regulamento.

Parágrafo Único- quando a manteiga for produzida por um estabelecimento e embalada por outro, deverá conter além dos dizeres exigidos, o carimbo de inspeção e a expressão “ empacotado por ...” ou “ embalado por...” conforme o caso.

Art.80 – As manteigas de mesa ou de cozinha devem ser consideradas impróprias para o consumo, além de sujeitas às demais restrições deste regulamento, quando:

1-apresentarem caracteres organolépticos anormais de qualquer natureza;

2-em análise, fique demonstrada a adição de substâncias nocivas, conservadoras, produtos estranhos à sua composição ou matéria corante não permitida;

3-tenham detritos, sujidades, insetos ou corpos estranhos de qualquer natureza;

4-tenham microorganismos, em número que indiquem defeito de matéria-prima ou de elaboração;

5-revelem em exame bacteriológico, coliformes, levedos e cogumelos em número superior ao previsto nas técnicas padrões ou apresentem germes patogênicos.

Art.81- Consideram-se fraudes:

1- a mistura de manteigas de qualidades diferentes;

2- a venda de manteiga de uma qualidade por outra superior à classificação;

3- a rotulagem de manteiga em desacordo com a classificação real;

Art.82 – Entende-se por armazenamento frigorífico de manteiga o depósito deste produto por tempo não superior a 3 meses, nas seguintes condições:

1- ser procedido em câmara frigorífica à temperatura não superior a 5°C e com grau higrométrico não superior a 75%;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

2- não ser mantida em comum com outros produtos que possam contaminar a manteiga ou lhe transmitir cheiro e sabor estranho;

3- estar acondicionada em recipientes ou envoltórios que evitem contaminações ou sujidades.

Art.83 – Entende-se por estocagem de manteiga, a manutenção do produto em frigorífico, nas seguintes condições:

1- em câmara frigorífica mantida em temperatura inferior a -10°C e durante toda período de estocagem, com grau higrométrico não superior a 75°;

2- ser previamente envolvida em papel impermeável apropriado;

3- não ser estocado com outros produtos que possam contamina-la ou transmitir-lhe cheiro e sabor estranhos.

Parágrafo único – A manteiga ao ser retirada do armazenamento ou da estocagem, será examinada e reclassificada se for o caso.

Art.84 – Decorridos 60 dias da data de fabricação, as firmas estocadoras ou armazenadoras serão responsáveis pelos defeitos de acidez e ranço, se as manteigas não foram mantidas nas condições dos artigos anteriores.

Art.85 – Considera-se data de fabricação da manteiga o dia de sua embalagem provisória ou definitiva. Esta data deve constar na embalagem da manteiga a ser conservada.

Art.86 – Permite-se como aproveitamento condicional, a fabricação e o comércio de manteiga fundida, para fins culinários de panificação ou confeitaria.

Art.87 – Entende-se por “manteiga fundida” o produto cuja umidade foi eliminada pela fusão e em seguida filtrado para separar a manteiga derretida da caseína e da albumina.

Parágrafo Único – No preparo da manteiga fundida, devem ser atendidas as condições mínimas previstas para a manteiga de cozinha.

Art.88 – As manteigas serão classificadas obedecendo os critérios de normatização oficial.

4-QUEIJOS

Art.89 – Entende-se por queijos o produto obtido do leite integral pasteurizado padronizado, magro ou desnatado, coagulado natural ou artificialmente, adicionado ou não de substâncias permitidas na legislação vigente e submetido às manipulações necessárias para a formação das características próprias.

Art.90 – Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em três categorias, tendo por base:

a) consistência;

b) percentagem de gordura no extrato seco total;

c) qualidade e processo de fabricação.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.91 – Quanto a consistência, os queijos podem ser classificados em moles, semi-duros e duros.

Parágrafo 1º - Os queijos moles e semi-duros, podem ser:

- 1- frescos quando não sofrerem processo de cura, inclusive os de massa filada;
- 2- maturado quando forem submetidos a processo de cura, segundo a técnica própria do tipo.

Parágrafo 2º - Só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir de leite pasteurizado.

Art.92- Quanto à percentagem de gordura no extrato seco total, os queijos se classificam em :

- 1- gordo, quando a alcança no mínimo 40%;
- 2- meio gordo, quando esta porcentagem é superior a 25%;
- 3- magro, quando esta percentagem é igual ou superior a 15%
- 4- desnatado, quando esta porcentagem não atinge a 15%.

Art. 93 – A classificação quanto a qualidade e processo de fabricação, e a monenclatura de acordo com a consistência, para efeito de padronização dos queijos, obedecerão aos critérios estabelecidos em normas oficiais.

Art.94 – A classificação dos queijos será realizada pelas indústrias, nos próprios estabelecimentos e controlado pelo SIM/POA.

Art.95- É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05g por cento do leite, de cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermentos ou culturas de mofos próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pela legislação vigente.

Parágrafo 1º - Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizados ao serem aplicados ao leite.

Parágrafo 2º - Todos os preparos químicos expostos à venda para fabricação de queijos, de procedência nacional ou estrangeira, só podem ser aplicados na indústria queijeira depois de aprovados pela legislação vigente.

Art.96 – São corantes permitidos, além de outros aprovados pela legislação vigente:

- 1- Urucum (bixa orellana) e cúrcuma (cúrcuma longa L.) para massa;
- 2- carmim (coccus cacti L.) em solução amoniacal, tornassol, nova coccina e outras para a crosta.

Art.97 – As águas utilizadas na fabricação dos diversos tipos de queijos devem atender aos padrões de potabilidade.

Art.98 – As instalações, equipamentos e utensílios utilizados nas diversas etapas ou elaboração dos queijos devem ser de materiais higiênicos e apropriados para a finalidade.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo Único - As câmaras de cura funcionarão sob temperatura e umidade controladas segundo as exigências tecnológicas para os diferentes tipos de queijo.

Art. 99 – Os queijos frescaís devem ser mantidos e estocados a uma temperatura máxima de 5°C.

Art, 100 – Os queijos duros, já maturados devem ser estocados e mantidos à uma temperatura não superior A 15°C.

Art.101 – Os queijos frescaís devem ser embalados em materiais apropriados, higiênicos e impermeáveis.

Parágrafo único – Os queijos que apresentem a crosta plenamente revestida podem ser comercializados sem embalagem desde que devidamente rotulados.

Art.102 – Todos os queijos independentemente do tipo, devem ser identificados através de rótulo, com todas as informações exigidas na legislação vigente.

Parágrafo 1º - Para os queijos que utilizam embalagem, a rotulagem pode ser impressa na própria embalagem.

Parágrafo 2º - Para os queijos que possuam crosta, a identificação pode ser feita através de rótulo afixado diretamente no produto.

Art.103 – Considera-se “data de fabricação” dos queijos “frescos”, “fundidos” e “ requeijões” o dia de sua elaboração para “queijos maturados” o dia do término da maturação.

Art. 104 – Os queijos, de um modo geral, serão transportados em veículos isotérmicos e/ou frigoríficos quando for o caso, acondicionados em recipientes que ofereçam proteção contra deformação e contaminação do produto.

Art. 105 – É considerado impróprio para consumo o queijo que:

- 1- contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;
- 2- apresente, disseminados na massa e na crosta, parasitos detritos ou sujidades;
- 3- esteja contaminado por germes patogênicos;
- 4- apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza, que torne desagradável;
- 5- contenha substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

Art. 106 – Considera-se fraudado o queijo quando nos rótulos constarem marcas, dizeres, desenhos ou outras informações que possam induzir o consumidor a uma falsa indicação de origem, e qualidade.

Art. 107 – O queijo é considerado falsificado quando:

- 1- apresentar substâncias estranhas à sua composição normal de valor alimentício;
- 2- as características próprias do tipo constantes do rótulo e sua composição química não correspondam aos exigidos para o padrão respectivo.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.108 – Os queijos defeituosos não considerados impróprios para o consumo, podem ser aproveitados condicionalmente, a juízo do SIM/POA.

Parágrafo Único – Considera-se aproveitamento condicional a filagem da massa de queijo fresco, obtendo-se queijo de massa filada e a fusão de queijos maturados para o preparo de queijo fundido.

Art.109 – Os queijos impróprios para o consumo podem ser aproveitados no preparo de alimento para animais, depois de convenientemente tratados, de acordo com instruções da Inspeção Municipal.

5- LEITES DESIDRATADOS

Art.110 – entende-se por “leite desidratado” o produto resultante da desidratação parcial ou total, em condições adequadas, do leite adicionado ou não de substâncias permitidas pela legislação vigente.

Parágrafo 1º - Consideram-se produtos resultantes de desidratação parcial: o leite concentrado, evaporado, condensado e o doce de leite.

Parágrafo 2º - Consideram-se produtos resultantes da desidratação total: o leite em pó e as farinhas lácteas.

Parágrafo 3º - Permite-se a instantaneização do leite, desde que obtido por processos aprovados pelo SIM/POA.

Art.111 – Permite-se a desidratação do leite integral, do padronizado, do magro e do desnatado.

Art.112 – Só pode ser empregado na fabricação do leite desidratado para consumo direto, o leite fluido que satisfaça no mínimo, as condições previstas neste regulamento para o leite de consumo tipo C, inclusive quanto ao teor de gordura é de sólidos totais.

Art.113 – O leite desidratado só pode ser exposto ao consumo em embalagem devidamente rotulada, trazendo além das demais especificações, as seguintes: teor de gordura ou indicação da categoria neste particular (exemplo “leite evaporado magro”) composição base do produto, quantidade de água a ser adicionada para reconstituição, bem com instruções sobre esta operação.

Art. 114- Nos estabelecimento em que sejam fabricados leite em pó, modificado ou não para alimentação infantil e farinha lácteas, haverá sempre laboratório de bacteriologia e na direção dos trabalhos em técnico responsável.

Art. 115 – Quando por deficiência da matéria-prima ou erro de fabricação o produto não apresente condições que permitam o seu aproveitamento será destinado para fins industriais, devendo o continente trazer de modo bem visível, a indicação “leite desidratado para uso industrial” (confeitaria, padaria ou estabelecimentos congêneres).

Parágrafo 1º - Considera-se deficiência da matéria-prima, acidez anormal do leite original ou defeito dos ingredientes adicionados.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 2º - Considera-se erro de fabricação, tudo que der causa a defeito nas características químicas, organolépticas ou microbiológicas do produto.

Art.116 – O leite desidratado destinado ao consumo direto deve estar isento de impurezas, não conter germes patogênicos ou que causem deterioração do produto, nem revelar presença de coliformes.

Parágrafo único – O SIM/POA fixará em instruções especiais, para cada caso, a contagem global de germes tolerada.

Art.117 – entende-se por “leite concentrado” o produto resultante da desidratação parcial em vácuo do leite fluido, seguida de refrigeração.

Parágrafo 1º - Consideram-se fases da fabricação deste produto: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e de adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado pelo SIM/POA.

Art.118 – O leite concentrado deve atender às seguintes condições:

1-ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências deste regulamento e preparado em estabelecimento devidamente aparelhado;

2- apresentar características organolépticas próprias;

3- apresentar, depois de reconstituído, composição química dentro do padrão do leite de consumo a que corresponda;

4- ter no máximo 0,1g% do fosfato ou citrato de sódio, como estabilizador de caseína.

Art. 119 – O produto será acondicionado de modo a evitar contaminação, permitindo-se o emprego de latões comuns de transporte de leite, desde que devidamente esterilizados.

Art.120 – Só é permitida a congelação do leite concentrado no próprio vasilhame em que vai ser transportado.

Art. 121- O transporte do leite concentrado congelado, dos estabelecimentos de concentração ao posto de destino (usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios) não deve ultrapassar de 24 horas.

Parágrafo único – Permite-se a distribuição do leite concentrado, devidamente acondicionado, desde que obedeça pelo menos às determinações previstas neste regulamento para o leite tipo C.

Art. 122 – Entende-se por leite evaporado ou leite condensado sem açúcar, o produto resultante da desidratação parcial, em vácuo de leite próprio para o consumo, seguido de homogeneização, enlatamento e esterilização.

Parágrafo único – são fases da fabricação do leite evaporado: seleção do leite, filtração, padronização dos teores de gordura e do sólidos totais, condensado, homogeneização, refrigeração, enlatamento, esterilização, agitação e manutenção em temperatura ambiente pelo tempo necessário à verificação de suas condições de conservação.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.123 – É permitida a irradiação ou adição do produto vitaminado ao leite evaporado visando-se aumentar o seu teor em vitamina D.

Art. 124 – O leite evaporado deve atender às seguintes condições:

- 1-ser obtido de matéria-prima que satisfaça às exigências previstas neste regulamento.
- 2- apresentar características organolépticas normais ao produto;
- 3- apresentar, quando reconstituído, composição química do tipo de leite de consumo a que corresponder;
- 4- ter no máximo 0,1g% de bicarbonato ou citrato de sódio ou de ambos na totalidade a fim de assegurar o equilíbrio coloidal.

Art.125 – Entende-se por leite condensado ou leite condensado com açúcar, produto resultante da desidratação em condições próprias do leite adicionado de açúcar.

Parágrafo Único – são fases de fabricação de leite condensado: seleção do leite padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, adição de xarope (solução de sacarose ou glicose), condensação, refrigeração cristalização e enlatamento.

Art.126 – O leite condensado deve satisfazer às seguintes especificações:

- 1-apresentar características organolépticas próprias;
- 2-apresentar acidez em ácido láctico, entre 0,08 e 0,16g% quando na diluição de uma parte do produto para 2,5 partes de água;
- 3-apresentar na reconstituição em volume, uma parte do leite para 2,25 partes de água, teor de gordura que atinja o limite do padrão de leite de consumo correspondente, tendo 28% no mínimo de extrato seco total do leite e, no máximo 45% de açúcar, excluída a lactose.

Art.127 – Entende-se por doce de leite o produto resultante da cocção da mistura de leite e açúcar (sacarose ou glicose) adicionada ou não de aromatizante, até concentração conveniente e parcial caramelização.

Parágrafo Único – Admite-se duas variedades de doce de leite:

- 1- doce de leite em pasta;
- 2- doce de leite em tabletes.

Art.128 – O doce de leite deve atender às seguintes especificações:

- 1- apresentar características normais ao produto;
- 2- apresentar no máximo 30% da umidade, 55% de açúcar, excluída a lactose e, no mínimo, 6% de proteínas;
- 3- apresentar teor de gordura no mínimo de 2%,
- 4- apresentar no máximo 2% de resíduo mineral fixo;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

5- apresentar no máximo acidez igual a 5ml de soluto alcalino normal por cento.

Art.129 – O doce de leite pode ser adicionado de cacau, amendoim, coco, castanha do Pará ou outras substâncias aprovadas pela legislação vigente.

Art. 130 – É proibido adicionar ao doce de leite gorduras estranhas, gelificantes ou substâncias impróprias de qualquer natureza, embora inócuas, exceto o bicarbonato de sódio em quantidade estritamente necessária para a redução parcial da acidez do leite e estabilizadores de caseína(fosfato ou citrato de sódio) na quantidade máxima de 0,05% sobre o volume do leite empregado.

Art.131- Leite desidratado que não possa ser aproveitado por defeito que não o torne impróprio para consumo, pode ter aproveitamento condicional, na fabricação de doce de leite, a juízo do SIM/POA.

Art. 132 – Considera-se leite totalmente desidratado:

1- leite em pó;

2-o leite em pó modificado ou “leite em pó acidificado”e o “leite em pó maltado”;

3-farinhas lácteas.

Art.133 – Entende-se por leite em pó o produto resultante da retirada, em condições apropriadas, da quase totalidade da água de constituição do leite em natureza com teor de gordura ajustado para respectivo tipo.

Parágrafo Único – Admite-se as seguintes variedades de leite em pó:

1- para consumo direto;

2-para fins industriais ou culinários;

3-para alimentação de animais.

Art. 134 – Consideram-se fases de fabricação do leite em pó para consumo humano direto: seleção do leite, padronização dos teores de gordura e de sólidos totais, pré-aquecimento, pré-concentração, homogeneização, secagem (por atomização ou em vácuo quando no processo de película) e embalagem.

Parágrafo 1º- Quando necessário, será permitida a adição de estabilizador da caseína, desde que aprovado pelo SIM/POA.

Parágrafo 2º - Permite-se a redução da acidez do leite em natureza quando destinado à fabricação de leite em pó para fins industriais ou culinários.

Art. 135 – O leite em pó para consumo humano direto, deve atender às seguinte especificações:

1- ser fabricado com matéria-prima que satisfaça às exigências deste regulamento;

2- apresentar características normais ao produto, inclusive solubilidade mínima de 98% na reconstituição determinada gravimetricamente;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

3- apresentar composição tal que o produto reconstituído, conforme indicação na rotulagem, satisfaça ao padrão do leite de consumo a que corresponder;

4-não apresentar mais de 3% de umidade;

5-não revelar presença de conservadores, nem de antioxidantes;

6-ser acondicionado de maneira a ficar ao abrigo do ar e de qualquer causa de deteriorização exigindo-se tratamento por gás inerte aprovado pela legislação vigente quando se trate de leite em pó integral, padronizado, magro e semi desnatado. Para leite em pó desnatado, a juízo do SIM/POA, será permitida a embalagem em saco de polietileno, contidos em sacos de papel multifoliados.

Parágrafo único – o leite em pó para consumo direto que não se enquadre nos padrões previstos neste regulamento será aproveitado, a juízo do SIM/POA, para fins industriais ou culinários ou destinados à alimentação de animais.

Art.136 – Quanto ao teor de gordura, fica estabelecida a seguinte classificação do leite em pó:

1- leite em pó integral ou gordo: o que apresentar no mínimo 26% de gordura;

2-leite em pó padronizado: o que apresentar no mínimo 24% de gordura;

3-leite em pó magro: o que apresentar no mínimo 165 de gordura;

4-leite em pó semi-desnatado: o que apresentar no mínimo 10% de gordura;

5-leite em pó desnatado: o que apresentar menos de 10% de gordura.

Art. 137 – Entende-se por “leite em pó modificado” o produto resultante da dessecação do leite previamente preparado, considerando-se como tal, além do acerto de teor de gordura, a acidificação por adição de fermentos lácticos ou de ácido láctico e o enriquecimento com açúcares, com sucos de frutas ou com outras substâncias permitidas, que a dietética e a técnica indicarem.

Parágrafo Único – Não se caracteriza como leite em pó modificado o produto simplesmente adicionado de vitaminas.

Art.138 – O leite em pó modificado deve atender às seguintes especificações:

1- ser obtido de matéria-prima e de ingredientes que satisfaçam à regulamentação vigente;

2-apresentar teor da umidade máximo de 6%;

3-estar isento de amido não dextrinizado, salvo se constar no rótulo a declaração desta adição;

4- ser acondicionado de modo a evitar alteração do produto;

5-não revelar presença de conservadores e antioxidantes;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

6-apresentar acidez total no produto pronto expressa em ácido láctico entre 2,5% e 5,55% quando o produto foi adicionado de açúcares;

7- apresentar acidez mínima de 3,8% quando não for adicionado de açúcares;

8- ter no mínimo 50% de açúcares.

Art.139 – Entende-se por “leite em pó maltado” o produto resultante da secagem e moagem em condições próprias, de mistura de leite de teor de gordura ajustado com extrato de malte previamente germinado, devidamente preparado.

Parágrafo único – A acidez da mistura pode ser reduzida parcialmente, com a quantidade estritamente necessária de bicarbonato de sódio, adicionada ou não de citrato de sódio ou fosfato dissódico, como emulsionante.

Art.140 – O leite maltado deve atender às seguintes especificações:

1-ser obtido de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam à legislação vigente;

2-apresentar caracteres organolépticos normais, inclusive boa solubilidade;

3-umidade máxima de 3%;

4-gordura máxima de 9%

5-resíduo mineral fixo entre 2,8 a 4%;

6-caseína entre 6 e 10%;

7-protídeos totais: entre 12 e 15%

8-lactose entre 10 e 16%;

9-maltose entre 38 e 48%

Parágrafo único- O acondicionamento do leite maltado em pó pode ser a prova de ar e umidade, como ou se vácuo.

Art.141- entende-se por farinha Láctea o produto resultante de dessecação em condições próprias, da mistura de leite com farinha de cereais e leguminosas, cujo amido tenha sido tornado solúvel por técnica apropriada.

Parágrafo Único – É permitida a adição de chocolate em pó, de malte ou de substâncias às farinhas lácteas, desde que tenham aplicação na dietética e sejam permitidas pela legislação vigente.

Art.142 – A farinha Láctea deve atender às seguintes especificações:

1- ser obtida de matéria-prima e de substâncias que satisfaçam a regulamentação vigente;

2- apresentar caracteres normais, inclusive boa solubilidade em água;

3- ter no mínimo 20% de extrato seco total de leite;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

4-ter no mínimo 5% de gordura Láctea;

5-não ter mais de 6% de umidade;

6-ter no mínimo 30% de farinha de cereais ou de leguminosas;

7-não ter mais de 1% de celulose;

8-não conter substâncias conservadoras.

Parágrafo Único – O acondicionamento da farinha Láctea deve ser feito de modo que o produto fique ao abrigo do ar de qualquer fator de deterioração.

Art.143- incluem-se entre os alimentos lácteos os produtos oriundos de misturas de leite em natureza ou evaporados, com farináceos, ovos, açúcares, sais minerais, vitaminas naturais ou sintéticas e outros permitidos, com denominação ou não de fantasia.

Art.144- A adição de gordura estranha à composição normal do leite, como gordura bovina, óleo de fígado de bacalhau, gordura de coco, óleo de soja, margarina e outras, a produtos que se destinem à alimentação humana ou a dietética infantil, só permitida mediante aprovação da fórmula pelo órgão competente de saúde pública.

Parágrafo Único- Não se permite dar a este produto denominação que indique ou dê impressão de se tratar de leite especialmente destinado à dietética infantil como: “leite maternizado”, “leite humanizado” ou outros congêneres.

Art. 145 – considera-se impróprio para consumo o leite desidratado que apresentar:

1-cheiro ou sabores estranhos, de ranço, de mofos e outros;

2-defeitos de consistência como coagulação com ou sem dessoro no leite parcialmente desidratado, arenosidade ou granulação excessiva no leite condensado e insolubilidade no leite em pó e nas farinhas lácteas;

3-estufamento em latas de leite parcialmente desidratados;

4-presença de corpos estranhos e de parasitas de qualquer natureza;

5-embalagem defeituosa, exponho o produto à contaminação e à deterioração;

6-substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

Art.146- O aproveitamento condicional de produtos com defeitos de fabricação ou de embalagem pode ser autorizado pelo SIM/POA, para fins industriais ou para alimentação animal.

Art.147 – O leite em pó para fins industriais ou culinários pode apresentar teor da umidade de até 5% e se classificará quanto à gordura conforme o disposto no artigo 136.

Parágrafo Único- Permite-se a embalagem do leite em pó para fins industriais, culinários ou para alimentação de animais em saco polietileno, contidos em sacos de papel multifoliados ou em caixas de papelão.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

6-OUTROS PRODUTOS LÁCTEOS

Art.148 – Além dos produtos indicados são considerados derivados do leite, o leite fermentado, o refresco de leite, a caseína, a lactose, soro de leite seco e a lacto-albumina.

Art.149 – Para preparo de “leite fermentado” os estabelecimentos terão além de laboratório próprio de bacteriologia, um técnico especializado na fabricação.

Art.150 – Entende-se por “leite fermentado” o produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios. Compreende vários tipos: o “quefir”, o “yogurt”, o “leite acidófilo”, o “leitelho” e a “coalhada”, os quais podem ser obtidos de matéria-prima procedente de qualquer espécie leiteira.

Parágrafo 1º - Denomina-se “quefir” o produto resultante da fermentação do leite pelos fermentos contidos nos grãos do quefir ou por adição de levedura de cerveja e fermentos lácticos próprios. Devem apresentar:

- 1-homogeneização e consistência cremosa;
- 2-sabor acidulado, picante e ligeiramente alcoólico;
- 3-teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5%;
- 4-teor alcoólico no máximo de 1,5% no quefir fraco e até 3% no quefir forte;
- 5-germes da flora normal com vitalidade;
- 6-ausência de impurezas, de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- 7-acondicionamento em frascos com fecho inviolável.

Parágrafo 2º - Denomina-se “yogurt” o produto resultante da ação do *Lactobacillus bulgaricus* e do *Streptococcus lactis* sobre o leite, preferentemente reduzido a 2/3 do seu volume. Deve apresentar:

- 1-consistência pastosa;
- 2-sabor e odor acidulado;
- 3-teor ácido láctico de 0,5 a 1,5%;
- 4-álcool, menos de 0,25%;
- 5-germe da flora normal com vitalidade;
- 6-ausência de impurezas, de germes patogênicos, de coliformes e de quaisquer elementos estranhos à sua composição;
- 7-acondicionamento em recipientes com fechos invioláveis.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 3º - Denomina-se “leite acidófilo” o produto resultante da ação do Lacto-bacillus acidophilus sobre o leite. Deve apresentar além de suas características próprias as condições específicas para o “yogurte” com acondicionamento em frascos de fecho inviolável e a declaração no rótulo dos teores em ácido láctico e em gordura.

Parágrafo 4º - Denomina-se “leitelho” o líquido resultante da batida do creme para fabricação de manteiga adicionado ou não de leite desnatado e solidificado biologicamente por fermentos selecionados, como desdobramento parcial de lactose e rico em ácido láctico, proteína e sais minerais. Pode ser exposto ao consumo em estado fresco ou em pó, apresentando:

a) leitelho fresco:

1-máximo de 2% de gordura de leite;

2-máximo de 3% de protídeos;

3-acidez no máximo de 0,63% em ácido láctico

4-ausência de impurezas, leveduras, germes patogênicos, coliformes ou outras que ocasionem deterioração ou indiquem manipulação;

5-acondicionamento em frasco apropriados em fecho inviolável;

6-ausência de elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

b) leitelho em pó:

1-acidez em ácido láctico que na diluição de 1 parte leitelho em pó para 10 de água não seja superior a 0,63%;

2-umidade máxima de 6%;

3-odor e sabor típico do ácido láctico;

4-ausência de ranço, de substâncias conservadoras, de antissépticos e de outras não aprovadas pela legislação vigente;

5-solubilidade superior a 80%;

6-reprodução de leitelho fresco quando a diluição for de 1 parte para 10 de água;

7-acondicionamento em latas ou em frascos, conservados em temperatura adequada;

8-ausência de levedura, de germes patogênicos, coliformes e outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeitos de manipulação. O leitelho fresco só pode ser exposto ao consumo quando proveniente de creme pasteurizado.

Parágrafo 5º - Entende-se por “coalhada” o produto resultante da ação de fermentos lácticos selecionados sobre o leite pasteurizado ou esterilizado.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

a) a coalhada deve ser isenta de impurezas, de leveduras, germes patogênicos, coliformes ou outros que alterem o produto ou indiquem manipulação defeituosa.

b) quando proveniente de leite desnatado o produto será designado “coalhada de leite desnatado”.

c) teor em ácido láctico de 0,5 a 1,5%.

d) a coalhada não deve conter elementos estranhos à sua composição ou substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

Art.151 – O leite fermentado deve ser conservado em temperatura inferior a 10°C.

Art.152 – Considera-se fraudado ou falsificado o leite fermentado que:

1-contiver fermentos estranhos aos permitidos;

2-for preparado com leite adulterado, fraudado ou impróprio para o consumo;

3-não corresponder às indicações dos rótulos.

Art.153- Considera-se impróprio para o consumo e como tal imediatamente condenado, o leite fermentado que:

1-apresentar fermentação anormal;

2-contiver germes patogênicos coliformes ou outros que ocasionem deterioração ou indiquem defeito de manipulação;

3-contiver mais ácido láctico do que o permitido;

4-contiver elementos estranhos a sua composição, ou substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

Art.154 – Entende-se por leite aromatizado a mistura preparada com leite, açúcar, aromatizantes (cacau sucos ou essências de frutas) ou outras substâncias, autorizadas pela legislação vigente submetido à pasteurização ou à esterilização nos próprios frascos.

Parágrafo 1º - No preparo do leite aromatizado será permitido o emprego de leite integral, padronizado, magro ou desnatado, bem como do leite desidratado e de farinhas lácteas, sacarose e gelatina nas quantidades necessárias.

Parágrafo 2º - O leite aromatizado deve ser convenientemente homogeneizado.

Parágrafo 3º - O leite aromatizado não pode conter leveduras, germes patogênicos, coliformes ou germes que causem deterioração ou indiquem manipulação defeituosa. Não pode conter mais de 50.000 germes por milímetro.

Parágrafo 4º - Permite-se para o leite aromatizado nomes de fantasia, desde que previamente aprovados pelo SIM/POA.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Parágrafo 5º O leite aromatizado simplesmente pasteurizado deve ser acondicionado em vasilhame próprio, com garantias de inviolabilidade. O leite aromatizado esterilizado deverá ser envasado em frasco fechado com tampa coroa.

Parágrafo 6º - O leite aromatizado não deve conter elementos estranhos à sua composição nem substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

Art.155- Entende-se por “caseína” o produto resultante da precipitação espontânea do leite desnatado ou provocada pelo coalho ou por ácidos minerais e orgânicos. Compreende a “caseína alimentar” e a “caseína industrial”:

Parágrafo 1º - Denomina-se “caseína alimentar” o produto obtido por precipitação do leite desnatado pelo coalho ou pela adição dos ácidos lácticos ou clorídricos, posteriormente separados por centrifugação ou prensagem e lavados até a desacidificação completa, seguida de secagem. Devem apresentar:

1-aspectos granuloso ou pulverizado;

2-cor branca ou branco-creme pouco acentuada;

3-odor característico, pouco pronunciado;

4-acidez em ácido láctico, no máximo 9,45%;

5-água 8% no máximo;

6-gordura 1% no máximo;

7-resíduo mineral fixo 4% no máximo;

a) no preparo de caseína alimentar, não é permitido o emprego de soro azedo.

Parágrafo 2º - Denomina-se “caseína industrial” o produto obtido pela precipitação do leite desnatado, mediante a aplicação do soro ácido, de coalho ou ácidos lácticos, sulfúrico ou clorídrico.

Deve apresentar:

1-aspecto granuloso ou pulverizado;

2-cor branca ou amarelada;

3-odor levemente de soro azedo;

4-gordura não superior a 1%;

5-água não superior a 10%.

a) É permitido o uso de conservadores na elaboração de caseína industrial desde que aprovado pelo SIM/POA.

Art.156 – Entende-se por lactose, o produto obtido pela separação e cristalização do açúcar do leite. Compreende a “lactose refinada”, a “lactose bruta” e a “lactose industrial”.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO DO LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 157 – A inspeção abrange:

- 1- as matérias-primas, o beneficiamento, a manipulação, a industrialização e acondicionamento, o envase, a conservação e a expedição do leite e seus derivados;
- 2- as condições técnicas e sanitárias do estabelecimento, o controle da entrada e saída das matérias-primas e / ou produtos, ingredientes, materiais de limpeza, rotulagens e embalagens.

Parágrafo Único- Para o leite tipo A e B e Integral, além dos itens acima, a inspeção abrange, o estado sanitário de animais, do local da ordenha e do ordenhador.

Art. 158 – Nos postos de recebimento de leite e derivados, nas usinas de beneficiamento e nos estabelecimentos industriais, o leite será obrigatoriamente analisado:

1-Na recepção, para verificar se há anormalidade e proceder a seleção que couber, devendo ser observado as condições do leite recebido por produtor, constará além de outros, quando necessários, das seguintes provas:

- a) caracteres organolépticos (cor,sabor e aspecto);
- b)lacto-filtração;
- c)densidade pelo termo-lactodensímetro a 15°C;
- d)temperatura do leite;
- e)acidez, pelo acidímetro de DORNIC, considerando prova complementar a da cocção do álcool ou do alizarol;
- f) matéria gorda pelo método de GERBER;
- g)extrato seco total;
- h)prova de redutase;
- i)exames bacteriológicos e outros que se fizerem necessários, dando-se especial atenção ao Ring-Test.

Parágrafo Único- Nos postos de recebimento de leite serão feitos no mínimo, o exame organoléptico e as provas de densidade, gordura e acidez.

1-durante as diferentes fases de beneficiamento, para verificação das operações de filtração, padronização e pasteurização.

2-Após o beneficiamento total do produto, para verificar a eficiência das operações, serão feitas as mesmas provas determinadas no item 1 acrescida das de peroxidase e fosfatase.

3-Depois de acondicionadas, para verificar a observância dos padrões dos tipos a que pertence.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.159 – A inspeção do leite nas granjas abrange, além das condições higiênicas locais, o estado sanitário dos animais, higiene e esterilização dos vasilhames, exame do leite produzido, realizando entre outras as seguintes provas:

- a) lacto-filtração;
- b) caracteres organoléptico;
- c) densidade pelo termo-lactodensímetro a 15°C;
- d) temperatura do leite;
- e) verificação do teor de gordura pelo método de GERBER;
- f) prova de catalase e presença de pus ou de elementos figurados no exame do leite individual;
- g) acidez, pelo acidímetro de DORNIC e pelas provas de cocção do álcool e do Alizarol;
- h) extrato seco desengordurado.

Art.160- Dada a impressão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que apresente fora do padrão no mínimo em 3 provas de rotina ou em 1 de rotina de precisão.

Parágrafo 1º- Consideram-se provas de precisão:

- 1-determinação do índice de refração no soro cúprico;
- 2-determinação do índice crioscópico.

Parágrafo 2º - As provas de precisão só podem ser realizadas por laboratórios credenciados.

Art.161- Só pode ser beneficiado leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:

- 1-provenha de propriedade interdita nos termos do artigo 21;
- 2-revelem presença de germes patogênicos;
- 3-esteja adulterado ou fraudado, ou revele presença de colostro ou leite de retenção;
- 4-apresente modificações em suas propriedades organolépticas inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15º DORNIC ou superior a 18º DORNIC;
- 5-revele, na prova de redutase, contaminação excessiva, com descolorimento em tempo inferior a 5 horas para tipo A; 3,30 horas para o tipo B; 2,30 horas para os demais tipos;
- 6-coagule pela prova do álcool ou alizarol.

Art.162 – O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como leite integral deve apresentar:

- 1-caracteres organoléptico normais do leite cru;
- 2-teor de gordura original, isto é, sem acréscimo e sem diminuição;
- 3-acidez não inferior a 15ºD, nem superior a 20ºD;



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

4-estrato seco desengordurado não inferior a 12,2%;

5-extrato seco não inferior a 12,2%;

6-densidade a 15°C entre 1028 a 1033;

7-ponto crioscópico – 0,55°C;

8-índice refratométrico no soro cúprico a 20°C não inferior a 37°C Zeiss.

Art.163 – O leite tipo C ou padronizado par ser exposto ao consumo, deve satisfazer as exigências do leite integral, menos nos seguintes pontos:

1-teor de gordura, que será de 3% no mínimo;

2-extrato seco total, 11,7%;

3-extrato seco desengordurado 8,7%;

4-densidade a 15°C entre 1031 e 1035;

Art.164 – O leite tipo “magro” só pode ser exposto ao consumo quando:

1-satisfazer ao padrão físico-químico previsto para o leite padronizado com as alterações decorrentes da redução do teor de gordura;

2-apresentar teor de gordura não inferior a 2%.

Art.165 – Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite adotam-se provas de redutase, fosfatase, peroxidase, contagem microbiana e teste de presença de coliformes.

Parágrafo 1º - Para o leite pasteurizado, prova de fosfatase deve ser negativa, e da peroxidase positiva.

Parágrafo 2º - O número de germes por milímetro não deve ser superior a:

a)- 10.000 antes da pasteurização a 500 depois da pasteurização para leite tipo A.;

b)- 500.000 antes da pasteurização e 40.000 depois da pasteurização para o leite tipo B;

c)- para os demais tipos de leite, 150.000 depois da pasteurização;

d)- para os demais número de germes termolófilos e psicotrófilos não deve ultrapassar de 10% do número de mesófilos.

Parágrafo 3º - Imediatamente após a pasteurização o leite deve apresentar isento de coliformes em 1ml da amostra.

Parágrafo 4º - O teor de coliformes será julgado como se segue:

1-tipo A- ausência em 1 ml;

2-tipo B-tolerância em 0,2ml

3-tipo C e “magro” – tolerância em 0,2ml.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 166 – Considera-se leite impróprio para o consumo em natureza, o que não satisfaça as exigências previstas para a sua produção e que:

- 1-revele acidez inferior a 15ºD e superior a 20ºD;
- 2-Contenha colostro ou elementos figurados em excesso;
- 3-não satisfaça ao padrão bacteriológico previsto;
- 4-revele presença de nitratos ou nitritos;
- 5-apresente modificações de suas propriedades organolépticas normais;
- 6-apresente elementos estranhos à sua composição normal;
- 7-revele quaisquer alterações que torne impróprio ao consumo inclusive corpos estranhos de qualquer natureza.

Art.167- Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:

- 1-for adicionado água;
- 2-tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, excluindo a gordura nos tipos C e magro;
- 3-For adicionado de substâncias conservadoras ou de qualquer elementos estranhos à sua composição;
- 4-For de um tipo e se apresentar rotulado como de outro de categoria superior;
- 5-For exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.

Parágrafo 1º - quando o leite for considerado alterado, adulterado ou fraudado, o servidor da inspeção fornecerá ao responsável pelo estabelecimento o resultado do exame e respectivas conclusões, para conhecimento dos fornecedores.

Parágrafo 2º - Só pode ser inutilizado leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, aquele que a juízo da Inspeção Municipal não possa ter aproveitamento condicional.

Parágrafo 3º - Considera-se aproveitamento condicional:

- 1-a desnaturação do leite e sua aplicação na alimentação animal;
- 2-a desnaturação do leite para obtenção de creme de manteiga e leite desnatado para a fabricação de caseína industrial ou alimento para animais.

Art.168- Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição química ou carga bacteriológica não permitem que o leite satisfaça ao padrão a que se destina, pode ser aproveitado na obtenção de tipo inferior, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único- Não sendo possível o aproveitamento a que se refere este artigo, a juízo da Inspeção Municipal, será destinado a aproveitamento condicional.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.169- Serão aplicadas as penas cabíveis aos estabelecimentos ou pessoas que expuserem a venda, leite com padrões não correspondentes ao respectivo tipo.

Parágrafo único- Nos casos de perícia o interessado ou seu preposto pode acompanhar as análises que devem ser realizadas em laboratório oficial ou autorizadas pela Inspeção.

Art.170 – Nas fábricas de laticínios será integralmente obedecido o mesmo critério de Inspeção adotado nas usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas, realizando-se os seguintes exames:

a)Para creme:

1-caracteres organolépticas;

2-acidez;

3-matéria gorda.

b)Para o leite:

-Nos exames de leite serão feitas ainda as seguintes provas:

1-de redutase e lacto-fermentação, quando houver fabricação de queijos.

2-de redutase, lacto-fermentação e bacteriológica quando houver fabricação de leite condensado, em pó ou produtos dietéticos.

c) Para o queijo:

-O exame dos queijos será feito também durante a cura, visando especialmente os caracteres organolépticos e o tipo fabricado.

d) Para manteiga:

O exame de manteiga será precedido de verificação sobre o leite e o creme, realizando-se para o produto final as seguintes provas mínimas:

1-caracteres organolépticos;

2-acidez;

3- Umidade, sal e insolúveis;

4-matéria gorda.

Art.171- O médico veterinário da Inspeção realizará obrigatoriamente nos estabelecimento sob sua responsabilidade, os exames previstos nos artigos anteriores.

Parágrafo único- Os exames exigidos, devem ser realizados diariamente por servidores das próprias empresas nos estabelecimentos com Inspeção periódica e constarão de boletins que serão apresentados ao funcionário responsável pela Inspeção oficial.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art.172 – quando houver dúvida sobre as condições industriais e sanitárias de qualquer produto, ficará a partida seqüestrada, sob a guarda e conservação do interessado, até esclarecimento final pelos exames que forem realizados.

Art.173- Os industriais ou seus prepostos podem assistir aos exames de rotina, com objetivo de aprendizagem, devendo o servidor do SIM/POA, prestar os esclarecimentos que forem solicitados.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 041/2014.

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 041/2014.

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE, Estado do Paraná, COMUNICA no uso de suas atribuições legais e por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria nº 161/2013 de 31 de dezembro de 2013 em conformidade com o disposto na Lei Federal nº. 10.520/2002 e Lei Federal 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações, TORNA PÚBLICO, o presente Pregão Presencial, do tipo menor preço por item, para Contratação de instrutores para ministrarem aulas/cursos nos programas desenvolvidos pelas Secretarias Municipais de Ação Social e Educação, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificado nos anexos, constantes do edital de licitação.

Data de abertura: 01 de outubro de 2014

HORÁRIO: 09:00 horas.

LOCAL: Prefeitura Municipal Santa Tereza do Oeste – Paraná.

RETIRADA DO EDITAL: O Edital e seus respectivos anexos poderão ser retirados na Prefeitura Municipal em horário Comercial partir de 18 de setembro de 2014, mediante o pagamento do valor de R\$ 50,00 (cinquenta reais) emitido através de DAM.

Santa Tereza do Oeste, 17 de setembro de 2014

Amarildo Rigolin

Prefeito Municipal



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

DECRETO Nº 161/2014.

Nomeia Servidores em Cargo de provimento efetivo.

O Prefeito Municipal de Santa Tereza do Oeste, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA

ART.1º - Ficam nomeados a partir de 17 de setembro de 2014, os candidatos abaixo relacionados, em seus respectivos cargos, em virtude de habilitação em Concurso Público Municipal, realizado em 22 de junho de 2014 e homologado em 11 de julho de 2014, conforme segue:

<u>Nome</u>	<u>Cargo</u>	<u>Classif</u>	<u>RG</u>
Ivonete Marx Coelho	Auxiliar de Serviços Gerais Feminino	19º	8.937.551-7/PR
Nilton Santos Frederico	Coletor de Lixo	5º	4.997.766-2/PR

ART.2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal.
Em 17 de setembro de 2014.


Amarildo Rigolin
Prefeito Municipal



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGAO PRESENCIAL Nº 028/2014.

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREGAO PRESENCIAL Nº 028/2014

PROCESSO Nº 106/2014

As 09:30 horas do dia 24 (vinte e quatro) do mês de Julho de 2014 no **MUNICIPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE**, Estado do paraná, sito a Av. Paraná, 61 – Centro, inscrito no CNPJ sob n  80.882.095/0001-53, representado neste ato pelo Prefeito Municipal Sr. **AMARILDO RIGOLIN**, brasileiro, casado, agricultor, portador do RG n  3.701.065-0 e inscrito no CPF sob o n  488.237.249-53, residente e domiciliado nesta cidade de Santa Tereza do Oeste, estado do Paraná, legais, nos termos da Lei n . 10.520, de 17 de julho de 2002, publicada no D. O. de 18 de julho de 2002, e da Lei 8.666/93 e do Decreto Municipal n  e demais normas legais aplicáveis, em face da classifica   das propostas apresentadas no **Pregão Presencial para Registro de Preços n  028/2014**, do **Processo n  106/2014** e a respectiva homologa   pelo Prefeito Municipal, **RESOLVE** registrar os preços para Contrata   de empresa objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS** para futura, eventual e fracionada aquisi   de abrigos de passageiros (ponto de ônibus) com sua respectiva instala  , conforme as especificações técnicas e de quantidades descritas no Anexo I – Termo de Referência e de acordo com o Edital e seus anexos, que passam a fazer parte integrante desta Ata.

1 - DO OBJETO

Registro de Preços para Contrata   de empresa objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS** para o fim de registro de preços visando   aquisi   de abrigos de passageiros (ponto de ônibus) com sua respectiva instala  , conforme as especificações técnicas e de quantidades descritas no Anexo I – Termo de Referência.

2 – DA VALIDADE DO REGISTRO PREÇOS

2.1 –A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura, observado o que dispõe o Decreto Municipal n . 065/2009.





DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

2.2 – Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a CONTRATANTE não estará obrigada a adquirir o material objeto desta Ata, exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo por meio de outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recurso ou indenização de qualquer espécie à empresa detentora.

2.3 – A partir da assinatura da Ata de Registro de Preços, a empresa detentora da melhor proposta, assume o compromisso de atender durante o prazo de sua vigência, os pedidos realizados e se obriga a cumprir, na íntegra, todas as condições estabelecidas, ficando sujeito, inclusive, às penalidades legalmente cabíveis pelo descumprimento de quaisquer de suas cláusulas.

2.4 – A contratação decorrente desta Ata será formalizada pela emissão de Nota de Empenho de Despesa ou Autorização de Fornecimento de Material, a qual deverá ser assinada e retirada pelo Fornecedor no prazo máximo de até 2 (dois) dias úteis a contar da comunicação da CONTRATANTE.

3 – DO CONTROLE E ALTERAÇÃO DE PREÇOS

3.1 – Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas na ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

3.2 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado a CONTRATANTE convocará a empresa detentora do preço visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado.

3.3 – Frustrada a negociação, a empresa detentora do preço será liberado do compromisso assumido. Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº. 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

4 – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

O local, horário e quantitativos dos abrigos com sua respectiva instalação será definida pelo Município de Santa Tereza do Oeste, através da Secretaria de Administração.

5 –DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em 30, 60 e 90 dias, após emissão da Nota Fiscal.

6 –DAS OBRIGAÇÕES

6.1 – Das obrigações da detentora da Ata

- a) A empresa fornecedora obriga-se a cumprir as obrigações dispostas no Edital e no Termo de Referência a ela atinente.
- b) Pagar todos os tributos/despesas que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos a ela adjudicados, tais como: fretes, encargos sociais, trabalhista e fiscais e impostos, taxas, multas, alimentação, hospedagem, diária, deslocamento, dentre outros.
- c) Manter durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, as condições de habilitação exigidas na licitação.

6.2 – Das obrigações do Município.

- a) Efetuar os pagamentos ao tempo e modo previstos neste Edital.
- b) Inspeccionar e fiscalizar os serviços efetuados através do fiscal nomeado pela Secretaria Municipal requisitante.
- c) Oferecer a Detentora da Ata todas as informações necessárias à perfeita execução do objeto licitado.
- d) Cancelar a Ata de Registro de Preços de pleno Direito quando constatado irregularidades por parte da Adjudicatória vencedora;
- e) Propor a substituição dos abrigos de passageiros, quando constatado algum defeito que o inutilize.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

7 - DAS SANÇÕES

7.1 – Pelo descumprimento total ou parcial das condições previstas no Edital, responderá a Detentora da Ata pelas sanções legais previstas nos artigos 86 e 88 da Lei nº. 8.666/93 e alterações, sem prejuízo da responsabilização civil e penal, cabíveis;

7.2 – Ficam estabelecidos as seguintes penalidades e percentuais de multas:

7.2.1 – advertência:

7.2.2 – multa de:

a) até 10% (dez por cento), calculada sobre o valor estimado da Ata, pela recusa em assiná-la;

b) até 30% (trinta por cento) sobre o valor total ou sobre o valor correspondente aos serviços não executados no prazo e datas estipuladas no calendário/cronograma de jogos fornecidos pelo Município de Santa Tereza do Oeste.

7.2.3 – suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com esta municipalidade, por prazo não superior a 5 (cinco) anos.

7.2.4 – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

7.3 – A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade da aplicação de outras, previstas na Lei Federal nº. 8.666/93, inclusive a responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

7.4 – Em qualquer hipótese a aplicação de sanções será assegurada à Detentora da Ata o contraditório e a ampla defesa.



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

7.5 – As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante poderão ser deduzidos dos valores a serem pagos a Contratada, ou deverão ser recolhidos por essa através de guia própria em favor do Município de Santa Tereza do Oeste, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa do Município e cobrados judicialmente.

7.6 – Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.7 – As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade, facultada ampla defesa à Detentora da Ata, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

7.8 – O recolhimento das multas referidas nos subitens acima deverá ser feito, mediante guia (DAM) emitida pelo Departamento Financeiro, a ser pago pela Adjudicatória, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data em que for intimado o devedor

7.9 – As multas previstas não têm caráter compensatório, porém moratórios e conseqüentemente o pagamento delas não exime a Detentora da Ata da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha acarretar à Administração.

08– DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

A presente Ata de registro de Preços, poderá ser cancelada, de pleno direito pela Administração, quando:

- I.** A Detentora descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- II.** A detentora não cumprir o compromisso dos serviços no tempo e prazo descritos na Ordem de Serviço ou Nota de Empenho e a Administração não aceitar sua justificativa;
- III.** A detentora der causa a rescisão administrativa de contrato decorrente de



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

registro de preços, a critério da Administração, observada a legislação em vigor.

IV. Os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados no mercado, e a detentora não acatar a revisão dos mesmos.

V. Por razões de interesse público, devidamente demonstradas e justificadas pela Administração.

O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente da CONTRATANTE.

A Detentora da Ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

10. - DA PUBLICIDADE

A presente Ata de Registro de Preço será publicado no Diário Oficial do Município/ Diário Eletrônico na íntegra, conforme disposição prevista no art. 8º do Decreto Municipal nº 065/2009

11. - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Integram esta Ata, o EDITAL DO PREGÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 028/2014, anexos e a proposta da empresa classificada em 1º, lugar no certame supra citado.

Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/2002 e Decreto Municipal nº 065/2009.

As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no foro da Comarca da cidade de Cascavel,



DIÁRIO OFICIAL

MUNICÍPIO DE SANTA TEREZA DO OESTE

QUARTA-FEIRA, 17 DE SETEMBRO DE 2014

ANO: II

EDIÇÃO Nº: 00296- 174 Pág(s)

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Estado do Paraná, com exclusão de qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e contratadas, firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que também o subscrevem.

Santa Tereza do Oeste, 24 de Julho de 2014.

Comissão de Licitação:

Marilsa Aparecida da Silva
Presidente

Jorge Luiz Mota
Membro

Ednilson Placido dos Santos
Membro

Valmor Reuter
Membro

Município de Santa Tereza do Oeste
Amarildo Rigolin – Prefeito Municipal

Souza e Ferreira Ltda - ME
Wilson Passarela de Souza
Contratada