



MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE  
ESTADO DO PARANÁ

CERTIDÃO DE PUBLICAÇÃO

DATA: 02/06/2021

JORNAL: AMP

EDIÇÃO: Quinzeif  
2200

LEI Nº 2.891/2021.

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências”.

A CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE, ESTADO DO PARANÁ, **APROVOU E EU, RICARDO ANTÔNIO ORTINÃ, PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE LEI**

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Santo Antônio do Sudoeste – PR, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e, dispõe sobre as novas regras do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal no 9.712/1998, ao Decreto Federal no 5.741/2006 e ao Decreto no 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 2º A Inspeção Municipal, poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º – A Inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º – Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Sustentável do Município de Santo Antônio do Sudoeste, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º A Inspeção sanitária se dará:



**MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE  
ESTADO DO PARANÁ**

---

I – nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização; II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apurados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§4º – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio do Sudoeste, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º A Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Sustentável do Município de Santo Antônio do Sudoeste poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União, e poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo único – Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m<sup>2</sup>), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados,



**MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE**  
**ESTADO DO PARANÁ**

---

conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis, com produção máxima de 1000 Kg por dia

b) Estabelecimento de abate e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à

manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis, com produção máxima de 500 kg por dia.

c) Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados, destinado à recepção e acondicionamento da ovos, com produção máxima de 300 dúzias ovos de galinha ou 1500 dúzias de ovos de codorna por dia.

d) Unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijaria: entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial. Entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, com processamento máximo de 2.000 litros de leite por mês.

e) Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais, com produção máxima de 12000 kg por mês.



**MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE**  
**ESTADO DO PARANÁ**

---

§ 1º – Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto e estruturas equivalentes, quando existentes.

Art. 6º O pedido de Registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, será requerido e protocolado junto ao Departamento de Inspeção Municipal - SIM/POA da Secretaria de Agricultura Desenvolvimento Rural Sustentável, e endereçado ao Diretor do Departamento de Inspeção Municipal SIM/DIPOA, contendo em duas vias e instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- I - Requerimento solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;
- II - Cópia do RG e CPF (quando empresa de todos os sócios);
- III - Quando empresa - cópia de documentos de constituição da firma (Contrato Social e Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ);
- IV - Cópia do CAD/PRO para o caso de ser agricultor;
- V - Cópias das plantas baixas, de cortes e fachadas, com layout de instalações e equipamentos, no caso de projetos de construção ou reforma de estabelecimentos industriais;
- VI - Projeto hidrosanitário;
- VII – Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006; são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única;
- VIII – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) de profissional devidamente habilitado na área;
- IX - Dizeres de rotulagem dos produtos a serem registrados;
- X – Programas de Autocontrole conforme disposto nos regulamentos desta Lei;
- XI - Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- XII – Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF;
- XIII – Análise Microbiológica e Físico-Química dos produtos e da água de abastecimento;
- XIV – Alvará Sanitário;
- XV - Carteira de Saúde dos manipuladores e do Responsável Técnico;
- XVI – Contrato de Recolhimento e Destinação dos Resíduos;
- XVII – Contrato de Prestação de Serviços para Controle de Pragas;



**MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE**  
**ESTADO DO PARANÁ**

§1º Além das documentações anteriormente relacionadas, os estabelecimentos deverão estar em conformidade com o item 2.11 do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, de 15 de Setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, emitida pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária devendo adotar, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços-seus Programas de Qualidade e atender aos padrões de Identidade e Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento, redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 7º Para o registro do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:

I - requerimento de registro;

II - laudo de análise microbiológica da água;

III - apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;

IV - croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V - licenciamento ambiental, de acordo com Resolução do CONAMA no 385/2006;

VI - alvará de licença e funcionamento da prefeitura; e

VII - atestado de saúde dos trabalhadores.

Art. 8º O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único – O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.



**MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE**  
**ESTADO DO PARANÁ**

---

Art. 9º A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único – Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 10. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 11. A matéria-prima, os animais, os produtos, os sub-produtos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 12. Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal no 5.741/2006

Art. 13. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Sustentável, constantes no Orçamento vigente.

Art. 14. As infrações às normas previstas nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente as sanções e penalidades, sem prejuízo da responsabilidade de natureza cível e penal cabível, garantido o devido processo legal, contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo único. As penalidades serão aplicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM e terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 15. Serão considerados responsáveis por infrações as pessoas físicas ou jurídicas fornecedores de matérias-primas ou de produtos de origem animal, proprietários/locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM ou que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias primas.



**MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Art. 16. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM deverá adotar isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o Serviço de Inspeção Municipal - SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 17. Sem prejuízo da responsabilidade cível e penal, a infração à legislação referente ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência escrita, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior;
- III - apreensão e perda das matérias-primas ou dos produtos de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterado;
- IV - suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênicosanitárias ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V - interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;

VI - cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento.

§ 1º O valor da multa referida no inciso II do caput será fixado pela autoridade competente para inspecionar e fiscalizar, não podendo ser inferior a 03 (três) UFM (Unidade Fiscal do Município), nem superior a 30 (trinta) UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo que

- I - na fixação da pena de multa deve-se atender, principalmente, a situação econômica do infrator e se o ato foi praticado mediante ardil, simulação, desacato e embaraço à ação fiscal;
- II - a multa pode ser aumentada até o triplo, se a autoridade competente considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo;



**MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE**  
**ESTADO DO PARANÁ**

§ 2º As multas a que se refere a presente lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V do caput poderá ser levantada, após atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada, será efetuada a cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, no prazo de:

I - 10 (dez) dias, quando a autuação ocorrer em virtude de adulteração do produto;

II - 30 (trinta) dias, quando a autuação ocorrer pelo não atendimento das condições higiênicosanitárias exigidas.

§ 5º As multas não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação cível ou criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 18. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal em conjunto com a Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Sustentável.

Art. 19. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 20. Revogadas as disposições em contrário, especialmente as Leis Municipais, nº 1.678, de 06 de dezembro de 2004, alterada pela Lei 2.288 de 1º de fevereiro de 2012.

Art. 21. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santo Antônio do Sudoeste, Estado do Paraná, 08 de junho de 2021.

  
**RICARDO ANTONIO ORTINA**  
PREFEITO MUNICIPAL



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTO ANTÔNIO DO**  
**SUDOESTE**

**GABINETE DO PREFEITO**  
**LEI 2891/2021**

**LEI Nº 2.891/2021.**

Dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências<sup>1</sup>.

A CÂMARA MUNICIPAL DE VEREADORES DE SANTO ANTÔNIO DO SUDOESTE, ESTADO DO PARANÁ, **APROVOU** E EU, RICARDO ANTÔNIO ORTINÁ, PREFEITO MUNICIPAL, **SANCIONO** A SEGUINTE LEI:

Art. 1º Esta Lei fixa normas de inspeção e de fiscalização sanitária, no Município de Santo Antônio do Sudoeste – PR, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de produtos de origem animal e, dispõe sobre as novas regras do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

Parágrafo único – Esta Lei está em conformidade à Lei Federal no 9.712/1998, ao Decreto Federal no 5.741/2006 e ao Decreto no 7.216/2010, que constituiu e regulamentou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUANA.

Art. 2º A Inspeção Municipal, poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º – A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I – entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º – Nos demais estabelecimentos previstos nesta Lei, a inspeção será executada de forma periódica.

I – os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidas por autoridade competente da Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Sustentável do Município de Santo Antônio do Sudoeste, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

§ 3º A inspeção sanitária se dará:

I – nos estabelecimentos que recebem, animais, matérias-primas, produtos, sub-produtos e seus derivados, de origem animal para beneficiamento ou industrialização; II – nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas de origem animal, em caráter complementar e com a parceria da defesa sanitária animal, para identificar as causas de problemas sanitários apontados na matéria-prima e/ou nos produtos no estabelecimento industrial.

§ 4º – Caberá ao Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio do Sudoeste, a responsabilidade das atividades de inspeção sanitária.

Art. 3º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I – Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria rural de pequeno porte;

II – Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III – Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.

Art. 4º A Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Sustentável do Município de Santo Antônio do Sulueste poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado do Paraná e a União, e poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao SUASA.

Parágrafo único – Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados poderão ser comercializados em todo o território nacional, de acordo com a legislação vigente.

Art. 5º O Serviço de Inspeção Municipal respeitará as especificidades dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção, incluindo a agroindústria rural de pequeno porte.

Parágrafo único – Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados (250m<sup>2</sup>), destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispendo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) Unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos: destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis, com produção máxima de 1000 Kg por dia.

b) Estabelecimento de abate e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar a recepção, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis, com produção máxima de 500 kg por dia.

c) Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados, destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 300 dúzias ovos de galinha ou 1500 dúzias de ovos de codorna por dia.

d) Unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijaria: entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a salação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial. Entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo

do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados, com processamento máximo de 2.000 litros de leite por mês.

c) Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais, com produção máxima de 12000 kg por mês.

§ 1º - Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, calçadão, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto e estruturas equivalentes, quando existentes.

Art.6º. O pedido de Registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, será requerido e protocolado junto ao Departamento de Inspeção Municipal - SIM/POA da Secretaria de Agricultura Desenvolvimento Rural Sustentável, e endereçado ao Diretor do Departamento de Inspeção Municipal SIM/DIPOA, comendo em duas vias e instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento solicitando o laudo prévio de instalação, o registro e inspeção no Serviço de Inspeção Municipal;

II - Cópia do RG e CPF (quando empresa de todos os sócios);

III - Quando empresa - cópia de documentos de constituição da firma (Contrato Social e Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ);

IV - Cópia do CAD/PRO para o caso de ser agricultor;

V - Cópia das plantas, buxas, de cortes e fichadas, com layout de instalações e equipamentos, no caso de projetos de construção ou reforma de estabelecimentos industriais;

VI - Projeto hidrosanitário;

VII - Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA no 385/2006, são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

VIII - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) de profissional devidamente habilitado na área.

IX - Dizeres de rotulagem dos produtos a serem registrados.

X - Programas de Autocontrole conforme disposto nos regulamentos desta Lei.

XI - Manual de Boas Práticas de Fabricação

XII - Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação - HPF

XIII - Análise Microbiológica e Físico-Química dos produtos e da água de abastecimento

XIV - Alvará Sanitário

XV - Carteira de Saúde dos manipuladores e do Responsável Técnico;

XVI - Contrato de Recolhimento e Destinação dos Resíduos;

XVII - Contrato de Prestação de Serviços para Controle de Pragas.

§1º Além das documentações anteriormente relacionadas, os estabelecimentos deverão estar em conformidade com o item 2.11 do Anexo da Resolução de Diretoria Colegiada - RDC 216, de 15 de Setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, emitida pela ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária devendo adotar, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços seus Programas de Qualidade e atender aos padrões de Identidade e Qualidade para Produtos e Serviços na Área de Alimentos.

§2º Tratando-se de aprovação de estabelecimento já edificado, será realizada uma inspeção prévia das dependências industriais e sociais, bem como da água de abastecimento.

redes de esgoto, tratamento de efluentes e situação em relação ao terreno.

Art. 7º Para o registro do estabelecimento agroindustrial de pequena porte serão necessários os seguintes documentos:

I - requerimento de registro;

II - laudo de análise microbiológica da água;

III - apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempresendedor individual;

IV - croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V - licenciamento ambiental, de acordo com Resolução do CONAMA no 385/2006;

VI - alvará de licença e funcionamento da prefeitura; e

VII - atestado de saúde dos trabalhadores.

Art. 8º O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo, para isso, prover os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade para depois iniciar a outra.

Parágrafo único - O Serviço de Inspeção Municipal pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos industrializados que, em sua composição principal, não haja produtos de origem animal, mas estes produtos não podem constar impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento, estando os mesmos sob responsabilidade do órgão competente.

Art. 9º A embalagem produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Parágrafo único - Quando a granel, os produtos serão expostos ao consumo acompanhados de folhetos ou cartazes de forma bem visível, contendo informações previstas no caput deste artigo.

Art. 10. Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas para a preservação de sua sanidade e inocuidade.

Art. 11. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos e os insumos deverão seguir padrões de sanidade definidos em regulamento e portarias específicas.

Art. 12. Serão editadas normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, conforme previsto no Decreto Federal no 5.741/2006.

Art. 13. Os recursos financeiros necessários à implementação da presente Lei e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos pelas verbas alocadas na Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Sustentável, constantes no Orçamento vigente.

Art. 14. As infrações às normas previstas nesta Lei serão apuradas em processo administrativo próprio, juntamente as sanções e penalidades, sem prejuízo da responsabilidade de natureza cível e penal cabível, garantido o devido processo legal, contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo único. As penalidades serão aplicadas pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM e terão o natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 15. Serão considerados responsáveis por infrações as pessoas físicas ou jurídicas fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, proprietários/locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no Serviço de

Inspeção Municipal - SIM ou que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias primas.

Art. 16. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção Municipal - SIM deverá adotar (isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I - apreensão do produto,

II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o Serviço de Inspeção Municipal - SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

Art. 17. Sem prejuízo da responsabilidade cível e penal, a infração à legislação referente ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

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

II - multa, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão e perda das matérias-primas ou dos produtos de origem animal e vegetal, quando não apresentarem condições higiênicas-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou forem adulterados;

IV - suspensão das atividades, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênicosanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

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

VI - cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento do estabelecimento.

§ 1º O valor da multa referida no inciso II do caput será fixado pela autoridade competente para inspecionar e fiscalizar, não podendo ser inferior a 03 (três) UFM (Unidade Fiscal do Município), nem superior a 30 (trinta) UFM (Unidade Fiscal do Município), sendo que:

I - na fixação da pena de multa deve-se atender, principalmente, a situação econômica do infrator e se o ato foi praticado mediante ardil, simulação, desacato e embaraço à ação fiscal;

II - a multa pode ser aumentada até o triplo, se a autoridade competente considerar que, em virtude da situação econômica do infrator, é ineficaz, embora aplicada no máximo;

§ 2º As multas a que se refere a presente lei serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V do caput poderá ser levantada, após atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada, será efetuada a cassação do Alvará de Licença de Localização e Funcionamento, no prazo de:

I - 10 (dez) dias, quando a atuação ocorrer em virtude de adulteração do produto;

II - 30 (trinta) dias, quando a atuação ocorrer pelo não atendimento das condições higiênicosanitárias exigidas.

§ 5º As multas não incluem o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de

instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação cível ou criminal, quando tais medidas couberem.

Art. 18. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução da presente Lei, bem como a sua regulamentação, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pelo Chefe do Poder Executivo Municipal em conjunto com a Secretaria Municipal de Agricultura Desenvolvimento Sustentável.

Art. 19. O Poder Executivo regulamentará esta lei no prazo de noventa dias a contar da data de sua publicação.

Art. 20. Revogadas as disposições em contrário, especialmente as Leis Municipais, nº 1.678, de 06 de dezembro de 2004, alterada pela Lei 2.388 de 1º de fevereiro de 2012.

Art. 21. Esta lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santo Antônio do Sudoeste:  
Estado do Paraná, 08 de junho de 2021.

**RICARDO ANTÔNIO ORTINÁ**  
Prefeito Municipal.

**Publicado por:**  
Cintia Fernanda Lanzarin  
**Código Identificador:**9321D6C3

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná  
no dia 09/06/2021 - Edição 2280

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita  
informando o código identificador no site:  
<http://www.diariomunicipal.com.br/amp/>