



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

DECRETO N.º 078/2017

SÚMULA: “REGULAMENTA OS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO MUNICIPAL E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS”.

Milton José Paizani, Prefeito Municipal de Rio Negro, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e considerando o disposto na Lei nº 1.000, de 22 de julho de 1996 e suas alterações, que dispõe sobre a inspeção de produtos de origem animal, institui taxas e dá outras providências, bem como na Lei nº 2778, de 02 de agosto de 2017, que regulamenta os procedimentos de boas práticas a serem observados no âmbito do fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal que abrangem a atividade denominada de autosserviço, e dá outras providências,

DECRETA:

TÍTULO I

Disposições Preliminares

Art. 1º - O presente regulamento estabelece as normas que regulam a inspeção sanitária de produtos de origem animal e os procedimentos de boas práticas a serem observados no âmbito do fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal que abrangem a atividade denominada de autosserviço, dentro dos limites territoriais do Município de Rio Negro.

Art. 2º - Ficam sujeitos à inspeção prevista neste regulamento, os animais de açougue, o pescado, o leite, o ovo, o mel e a cera de abelhas e seus subprodutos derivados, bem como o fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos, denominado de autosserviço.

Art. 3º - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal de Rio Negro - SIM/RN, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente - SAMA e da Secretaria Municipal de Saúde - SMS, sempre que se tratar de produtos destinados unicamente ao comércio municipal e produzidos no município em estabelecimentos que não possuam inspeção Federal ou Estadual.

Art. 4º - A inspeção de que trata o presente regulamento será realizada:

- I** - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam animais de açougue;
- II** - nos estabelecimentos que recebem ou produzem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- III** - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- IV** - nos estabelecimentos que recebem o mel e cera de abelhas para beneficiamento ou industrialização;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

V - nos estabelecimentos que recebem ovos para distribuição em natureza ou para industrialização;

VI - nos estabelecimentos varejistas denominados de açougues ou similares, padarias, casas de frios, peixarias, inclusive os localizados em supermercados e mercados e quaisquer outros que realizam o fracionamento, armazenamento, embalagem, reembalagem e comercialização de derivados cárneos e de pescados industrializados, e derivados lácteos (queijos diversos) na atividade de Autosserviço.

Parágrafo único - A inspeção de produtos de origem animal nas casas atacadistas e varejistas do Município, será competência da Vigilância Sanitária Municipal.

Art. 5º - A concessão de inspeção pelo SIM/RN isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização sanitária, Federal, Estadual ou Municipal, desde que a produção e comercialização sejam exclusivamente dentro dos limites do Município.

Art. 6º - A inspeção sanitária realizada pelo SIM/RN abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos cadastrados;

II - a utilização e qualidade das águas de abastecimento e o destino das águas residuais;

III - funcionamento dos estabelecimentos;

IV - exame ante e *post mortem* dos animais de açougue;

V - a classificação dos produtos;

VI - os meios de transporte dos animais vivos e seus subprodutos destinados ao consumo humano.

Parágrafo único - A manipulação, elaboração, transformação, preparação, conservação, armazenamento, depósito, acondicionamento, embalagem, rotulagem com finalidade industrial ou comercial da carne e seus derivados, do pescado e seus derivados, do leite e seus derivados, do ovo e seus derivados, do mel e cera de abelha e seus derivados e todos os produtos usados na sua industrialização e quaisquer outros que realizam o fracionamento, armazenamento, embalagem, reembalagem e comercialização de derivados cárneos e de pescados industrializados, e derivados lácteos (queijos diversos) na atividade de Autosserviço, ficarão sob a responsabilidade de profissional médico-veterinário contratado pela empresa como responsável técnico.

Art. 7º - Só poderão comercializar seus produtos no Município os estabelecimentos que funcionam sob fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção do Paraná (SIP) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Art. 8º - Os servidores incumbidos da execução do presente regulamento terão carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

TÍTULO II

Classificação dos Estabelecimentos

Art. 9º - A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

I - os de carnes e derivados;

II - os de leites e derivados;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

- III** - os de pescados e derivados;
- IV** - os de ovos e derivados;
- V** - os de mel e cera de abelhas e derivados.

CAPÍTULO I

Estabelecimentos de carnes e derivados

Art. 10 - Os estabelecimentos de carnes e derivados que terão inspeção sanitária do SIM/RN serão classificados como matadouros.

§ 1º - Entende-se por matadouro o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de quaisquer das espécies de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza ao comércio municipal, com ou sem dependência para industrialização.

§ 2º - Na constituição de razões sociais ou denominação de estabelecimento que industrializem produtos de origem animal, a designação "frigorífico" só pode ser incluída quando plenamente justificada pela exploração do frio industrial.

CAPÍTULO II

Estabelecimento de leites e derivados

Art. 11 - Entende-se por estabelecimentos de leite e derivados para efeito da regulamentação do SIM/RN, as propriedades rurais produtoras de leite para comercialização em natureza após pasteurização e envase.

CAPÍTULO III

Estabelecimento de pescados e derivados

Art. 12 - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

- I** - entreposto de pescado;
- II** - fábrica de conserva de pescado.

CAPÍTULO IV

Estabelecimentos de ovos e derivados

Art. 13 - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I** - entrepostos de ovos;
- II** - fábrica de conserva de ovos.

§ 1º - Entende-se por entreposto de ovos, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza dispendo ou não de instalações para sua industrialização.

§ 2º - Entende-se por fábrica de conserva de ovos o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO V

Estabelecimentos de mel e cera de abelhas



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

Art. 14 - Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - apiários;

II - entrepostos de mel e cera de abelhas.

§ 1º - Entende-se por apiários os estabelecimentos destinados à produção, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

§ 2º - Entende-se por entreposto de mel e cera de abelhas, os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e cera de abelhas.

TÍTULO III

Funcionamento dos estabelecimentos

Art. 15 - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produto de origem animal para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado à finalidade a que se destina.

Parágrafo único - As instalações e equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 16 - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente;

II - dispor de luz natural e artificial abundante e boa ventilação em todas as dependências;

III - possuir pisos impermeabilizados com material adequado, podendo ser o cimento comum ou colorido com vermelhão, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, lajes de pedra de fácil junção, ou outro material aprovado e construído de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para rede de esgoto;

IV - ter paredes impermeabilizadas de, no mínimo, 2 (dois) metros de altura;

V - possuir forro de material adequado em todas as dependências;

VI - dispor de instalações mínimas para industrialização, conservação e embalagem de produtos comestíveis;

VII - dispor de mesas de aço inoxidável ou marmorizadas ou, ainda, de alvenaria revestida de azulejos brancos para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas de produtos comestíveis;

VIII - possuir tanques segundo sua finalidade, sendo de alvenaria convenientemente revestidos de azulejos brancos;

IX - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências;

XI - possuir janelas e portas providas de telas à prova de moscas;

XII - dispor de equipamentos necessários adequados ao trabalho;

XIII - dispor de pedilúvios em todas as portas do estabelecimento;

XIV - manter as áreas externas do estabelecimento limpas com lixeiras tampadas distribuídas pelo pátio;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

XV - limpar os currais de recebimento dos animais e demais instalações que possam produzir mau cheiro, diariamente;

XVI - para propriedades rurais produtoras de leite para comercialização, se faz necessária ainda, a manutenção do gado leiteiro em boas condições sanitárias, isso envolve, exames de brucelose e tuberculose do rebanho;

XVII - ainda quanto às propriedades produtoras de leite, devem possuir boas aguadas e pastagens devidamente tratadas, com área proporcional ao rebanho existente e instalações rústicas indispensáveis à permanência do gado durante o trato e o preparo da ordenha;

XVIII - tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados, devem satisfazer ainda:

- a) dispor de sala ou de área coberta para triagem de ovos;
- b) dispor de dependência de recebimento dos ovos;
- c) dispor de dependência para ovoscopia;
- d) dispor de dependência para classificação comercial;
- e) dispor de câmaras frigoríficas;
- f) dispor de dependências para industrialização quando for o caso.

XIX - os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelha devem:

- a) dispor de dependência para recebimento;
- b) dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem.

XX - nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos;

XXI - a construção dos estabelecimentos deve obedecer ainda a outras exigências que estejam previstas no Código de Obras Municipal.

Art. 17 - Os estabelecimentos destinados ao fracionamento, armazenamento, embalagem e comercialização dos produtos derivados de origem animal que abrangem a atividade denominada de autosserviço, devem satisfazer as seguintes condições básicas e comuns:

- I** - piso lavável e impermeável;
- II** - paredes de material lavável e impermeável, de, no mínimo, 1,5 metros do chão;
- III** - forro de PVC ou laje;
- IV** - aberturas teladas (portas e janelas);
- V** - sala de manipulação arejada e com boa iluminação natural e artificial;
- VI** - pé direito de, no mínimo, 2,6 metros;
- VII** - superfícies de contato devem ser de material lavável e impermeável;
- VIII** - local de manipulação climatizado, com, no mínimo, 16°C;
- IX** - uso de gorro, avental e calçado impermeável durante a manipulação;
- X** - caixas d'água, vedada a utilização de caixas de amianto, com limpeza e atestado a cada 6 (seis) meses;
- XI** - possuir responsável técnico com certificado de regularidade pelo conselho de classe.

TÍTULO IV

Higiene dos estabelecimentos

Art. 18 - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos, tendo as águas servidas e residuais destino conveniente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

Art. 19 - Os pisos, paredes, e os equipamentos e utensílios usados, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados pelo emprego de substâncias aprovadas pelo SIM/RN.

Art. 20 - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos e animais, agindo-se com cuidado no emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento do serviço de inspeção.

Art. 21 - É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais estranhos nos recintos dos estabelecimentos.

Art. 22 - Todo pessoal envolvido nos trabalhos com produtos comestíveis, devem usar uniformes próprios e limpos, com gorros quando necessário.

Art. 23 - O estabelecimento deve dispor de pias contendo solução iodada e sabão líquido para desinfecção e limpeza das mãos dos trabalhadores.

Art. 24 - É proibido fazer refeições nas dependências dos estabelecimentos, bem como, depositar produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência, ou ainda, guardar roupa de qualquer natureza.

Art. 25 - É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 26 - É proibido fumar em qualquer dependência do trabalho.

Art. 27 - É proibida a permanência de pessoas estranhas nas salas onde estão sendo realizados os trabalhos.

Art. 28 - Todas às vezes que for necessário, a inspeção municipal determinará a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 29 - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de produtos usados na alimentação humana, qualquer utensílio que, por sua forma ou composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.

Art. 30 - Os funcionários dos estabelecimentos deverão portar carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária.

Art. 31 - Não é permitido residir no corpo das instalações dos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 32 - Os instrumentos de trabalho devem ser limpos e desinfetados diariamente.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

TÍTULO V ***Obrigações das firmas***

Art. 33 - Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados à:

- I** - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente regulamento;
- II** - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como, material adequado, julgado indispensável aos trabalhos de inspeção;
- III** - apresentar até o 10º dia útil de cada mês subsequente vencido, as taxas de inspeção devidamente quitadas;
- IV** - avisar com antecipação de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de trabalhos nos estabelecimentos sob inspeção do SIM/RN, quando diferentes daqueles pré-fixados;
- V** - fornecer todos os dados dos animais que forem solicitados pela inspeção;
- VI** - orientar os funcionários dos estabelecimentos a ficar sob as ordens diretas da inspeção municipal, durante o tempo de trabalho;
- VII** - manter à disposição e sob a responsabilidade da inspeção municipal todo o material de trabalho.

TÍTULO VI ***Inspeção sanitária de carnes e derivados***

Art. 34 - Nos estabelecimentos subordinados à inspeção municipal é permitida a matança de bovinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas usadas na alimentação humana.

Art. 35 - A entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento e as condições de saúde do lote devem ter o prévio conhecimento da inspeção municipal.

§ 1º - Nas chegadas dos animais a inspeção deve verificar os documentos de procedência e o estado de saúde do lote.

§ 2º - Qualquer caso suspeito implica no exame clínico do animal ou animais incriminados e aplicação das medidas necessárias.

Art. 36 - O proprietário do estabelecimento fica obrigado a tomar as medidas mais adequadas no sentido de serem evitados maus-tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o momento do seu desembarque.

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.

Art. 37 - É proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos 6 (seis) horas em descanso e em dieta hídrica nos depósitos do estabelecimento.

Parágrafo único - O tempo de repouso poderá ser ampliado sempre que a inspeção municipal julgar necessário.

Art. 38 - Deve ser evitada a matança de fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de 2/3 do tempo normal), animais caquéticos, animais com menos de 30 (trinta) dias de vida extrauterina, animais que padeçam de quaisquer enfermidades que tornem a carne imprópria para o consumo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

Art. 39 - É permitido reter animais para tratamento, para serem abatidos em outra ocasião.

Art. 40 - É proibida a matança de suínos não castrados ou que apresentem sinais de castração recente.

Art. 41 - São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame *ante mortem* apresentem temperatura retal igual ou superior a 40,5°C, suínos com temperatura igual ou superior a 41°C e aves com temperatura igual ou superior 43°C.

Parágrafo único - São condenados os animais com hipotermia.

Art. 42 - Animais feridos, chifrados ou com fraturas, serão os primeiros a serem abatidos (matança de emergência), sendo a matança de emergência proibida na ausência de funcionário da inspeção municipal.

TÍTULO VII

Carimbo de inspeção e seu uso

Art. 43 - Serão 2 (dois) os modelos de carimbos utilizados pelo SIM e que irão constar nas carcaças e embalagens de produtos de origem animal inspecionados e próprios para consumo:

I - modelo 1:

- a) Dimensões: 0,06 m (6 cm) de diâmetro;
- b) Forma: circular;
- c) Dizeres: "Inspeccionado, SIM/RN, número do estabelecimento, Rio Negro/PR";
- d) Uso para carcaças de bovinos.

II - modelo 2

- a) Dimensões: 0,04 m (4 cm) de diâmetro;
- b) Forma: circular;
- c) Dizeres: "Inspeccionado, SIM/RN, número do estabelecimento, Rio Negro/PR";
- d) Uso para carcaças de suínos, ovinos, caprinos e embalagens.

Art. 44 - Os subprodutos comestíveis como embutidos, produzidos pelo estabelecimento, terão afixados quando da comercialização, etiqueta com os dizeres: "A carne utilizada na elaboração deste produto é inspecionada", o número do registro do estabelecimento no SIM/RN e Rio Negro/PR.

Art. 45 - Nas carnes que só podem ser comercializadas embaladas como aves, coelhos, etc. o carimbo de inspeção estará impresso na embalagem.

TÍTULO VIII

Trânsito de produtos de origem animal

Art. 46 - Os produtos e matérias primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, satisfeitas as exigências do presente regulamento,



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

têm livre curso no município, podendo ser expostos ao consumo em qualquer parte do território municipal.

Art. 47 - As autoridades de saúde pública municipal em função de policiamento da alimentação devem comunicar ao SIM/RN as apreensões ou condenações de produtos de origem animal que resultarem de sua fiscalização.

TITULO IX

Infrações e Penalidades

Art. 48 – Aos infratores de dispositivos do presente regulamento e atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

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

II - multa oficiada com base no artigo 8º, inciso II e artigo 13 da Lei nº 1.000/1996, conforme segue:

a) multa de 200 a 1000 Unidades Fiscais do Município - UFM:

1 - aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento, higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;

2 - aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas estranhas ou não portadores de Carteira de Saúde;

3 - aos que acondicionarem ou embalarem produtos em recipientes não permitidos;

4 - aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação;

5 - aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal em seus produtos;

b) multa de 1000 a 3000 UFM:

1 - aos que utilizarem rótulos ou carimbos da Inspeção Municipal em produtos e subprodutos de estabelecimentos que não estejam cadastrados na SAMA;

2 - aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos cadastrados, ingredientes ou matérias primas proibidos na fabricação de produtos;

3 - aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundos de outros municípios ou estabelecimentos não registrados no SIF, SIP ou SIM-RN;

4 - as pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação do SIM- RN;

5 - aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados, que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos e veículos transportadores;

6 - aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos e durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos destinados à alimentação humana;

7 - aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem sua capacidade máxima de abate ou beneficiamento;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

8 - aos que lançarem no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM- RN;

c) multa de 200 a 500 UFM:

1 - aos que lançarem mão de carimbos ou rotulagem da Inspeção Municipal em produtos que não tenham sido inspecionados pelo SIM- RN;

2 - aos que usarem indevidamente os carimbos de Inspeção Municipal;

3 - aos responsáveis por estabelecimentos não registrados na SAMA, que enviarem para o comércio municipal produtos não inspecionados pelo SIM – RN;

4 - aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações municipal;

d) multa de 300 a 700 UFM:

1 - aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de origem animal;

2 - aos que aproveitarem matéria prima e produtos condenados no preparo de produtos na alimentação humana;

3 - aos que embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas em estado de magreza extrema, atacadas de tuberculose, brucelose, afecções do úbere, diarreias e corrimentos vaginais, que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM-RN;

4 - aos que tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM-RN, no exercício de suas atribuições;

5 - aos que derem aproveitamento condicional diferente do que foi determinado pela Inspeção Municipal;

6 - as pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos e carimbos de estabelecimentos cadastrados na SAMA em produtos oriundos de estabelecimentos sem Inspeção;

7 - aos responsáveis por estabelecimentos que abaterem animais em desacordo com a Legislação vigente, principalmente vacas;

e) multas de 100 a 500 UFM:

1 - fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM-RN, aos que cometerem outras infrações ao presente regulamento.

Art. 49 - As multas poderão ser aplicadas ainda, aos proprietários e responsáveis por Casas Comerciais que tiverem adquirido, armazenado e exposto à venda produtos de origem animal sem inspeção.

Art. 50 - Todo produto de origem animal exposto à venda, no Município de Rio Negro sem qualquer identificação, que permita identificar sua verdadeira procedência, será considerado não inspecionado e como tal, sujeito as penalidades previstas neste regulamento.

Art. 51 - As penalidades que se referem o presente regulamento serão aplicadas sem prejuízo de outras que por Lei possam ser impostas por autoridades de Saúde Pública ou policial.

Art. 52 - As multas a que se refere o presente regulamento serão dobradas na reincidência e em caso algum isenta o infrator da inutilização do produto, quando esta medida couber, nem tão pouco de ação criminal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

Art. 53 - Não poderá ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o Auto de Infração, detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, localização e a firma responsável.

Art. 54 - O Auto de Infração deverá ser assinado pelo Servidor que constatar a infração, pelo proprietário ou representantes da firma.

Parágrafo único – Em caso de recusa de assinatura, a mesma deverá ser atestada por duas testemunhas.

Art. 55 - O Auto de Infração deverá ser lavrado em 3 vias:

I - 1º via será entregue ao infrator;

II - 2º via será remetida à SAMA;

III - 3º via ficará no talão de infrações.

Art. 56 - O Auto de Multa será lavrado na SAMA assinado pelo Secretário, e conterà os elementos que deram lugar à infração.

Art. 57 - Uma vez multado, o infrator terá 72 (setenta e duas) horas para efetuar o pagamento da multa, e exibir ao servidor do SIM-RN, o comprovante de recolhimento autenticado, ou, no mesmo prazo, apresentar defesa escrita ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 58 - O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança executiva, promovida pela SAMA, mediante a documentação existente.

Art. 59 - O SIM-RN pode divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

Art. 60 - Havendo divergência entre os resultados da imposição da penalidade, o responsável poderá apresentar recurso, no prazo de 10 (dez) dias, o qual ensejará novo exame pericial a ser realizado, cujo resultado será definitivo.

Art. 61 - São responsáveis pela infração às disposições do presente regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas e jurídicas.

Parágrafo único - As responsabilidades a que se referem o presente artigo abrangem as infrações cometidas por qualquer empregado ou preposto das pessoas físicas ou jurídicas, que exploram a indústria de origem animal.

Art. 62 - Os servidores do SIM-RN, quando em serviço de fiscalização ou inspeção sanitária, tem livre acesso em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento que manipule, armazene ou transporte por qualquer forma, produtos de origem animal.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO NEGRO

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ N.º 76.002.641/0001-47

TÍTULO X ***Disposições finais***

Art. 63 - Os estabelecimentos sob inspeção do SIM-RN terão normas diferenciadas quanto inspeção, instalações e fluxograma de acordo com o tipo de produto de origem animal a ser trabalhado.

Art. 64 - Todos os estabelecimentos de produtos de origem animal do município de Rio Negro deverão ter seu registro requerido ao Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - licença ambiental fornecida pelo Instituto Ambiental do Paraná - IAP, caso necessário;

II - requerimento de registro;

III - memorial econômico-sanitário;

IV - plantas do estabelecimento, podendo ser aceitos croquis ou desenhos, desde que não rasurados com indicações imprecisas ou grosseiramente desenhados;

V - comprovante de propriedade do terreno.

Art. 65 - Fica revogado o Decreto nº 008, de 03 de fevereiro de 2000.

Art. 66 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Rio Negro, 17 de agosto de 2017.

MILTON JOSÉ PAIZANI
PREFEITO MUNICIPAL

JOANI ASSIS PETERS
Secretário Municipal de Administração,
Planejamento e Coordenação Geral