



# MUNICÍPIO DE CAMPINA DO SIMÃO

Estado do Paraná

## LEI Nº 448, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2013

**SÚMULA:** Cria o SIM/POA - Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal. Regulamenta o abate, a industrialização, a comercialização da carne, pescado, derivados de leite, mel e seus derivados no Município de CAMPINA DO SIMÃO e dá outras providências.

Art. 1º - É criado o SIM/POA - Serviço de Inspeção Municipal de produtos de origem animal de CAMPINA DO SIMÃO e estabelecidas as formas de inspeção sanitária desses produtos e seus derivados.

Art. 2º - O SIM/POA é um serviço especial de responsabilidade da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e Secretaria Municipal de Saúde do Município - Departamento de Vigilância Sanitária, que terá regulamentação própria, contendo as normas e exigências desta Lei e outras que no futuro se façam necessárias ao seu perfeito funcionamento.

Parágrafo único - A legislação vigente nesta data é a descrita no Anexo I, parte integrante desta Lei.

Art. 3º - A regulamentação determinará os meios para que a inspeção seja realizada:

I - nos estabelecimentos que recebem, abatem, industrializam, compram, vendem, manipulam ou processam, de alguma forma, produtos cárneos, o pescado, o leite, o mel, o ovo, a cera de abelha e todos os subprodutos derivados, conforme classificação constante nessa lei, advindos de órgãos de inspeção competentes (SIM de CAMPINA DO SIMÃO, SIP ou SIF);

II - nos estabelecimentos que industrializam, de qualquer modo, produtos à base de carne ou de sangue, vísceras ou outros produtos e derivados animais, que se sirvam de aditivos químicos ou orgânicos;



# MUNICÍPIO DE CAMPINA DO SIMÃO

Estado do Paraná

III - nos estabelecimentos de manufaturados ou de indústria caseira onde opera abate, comercialização direta, manipulação, transformação em forma de embutidos, preparação, armazenamento, depósito, embalagem e rotulagem de produtos cárneos, pescado, mel e compotas com fins comerciais para utilização humana.

Art. 4º - As inspeções realizadas pelo SIM/POA de CAMPINA DO SIMÃO, serão veiculadas à Secretaria de Saúde - Vigilância Sanitária, tanto na inspeção "ante e post-mortem" como nas reinspeções nos locais de pertinência, não só da origem da carne, mas também quanto à condição higiênica dos locais citados nos incisos I, II e III do artigo 3º desta Lei.

Parágrafo único - Fica também sob responsabilidade da Vigilância Sanitária a fiscalização de produtos cárneos destinados ao mercado local, provindos de outros municípios, estados ou países, que não tenham sido inspecionados no seu local de origem ou que estejam em desacordo com a legislação vigente.

Art. 5º - As atribuições da Secretaria de Saúde, através da Vigilância Sanitária no que tange ao SIM/POA do Município de CAMPINA DO SIMÃO, são as seguintes:

I - classificação dos estabelecimentos envolvidos pelo trabalho de inspeção;

II - fiscalização da higiene nos locais e instalações e do asseio dos manipuladores;

III - inspeções "ante e post-mortem" dos animais destinados à matança e liberação ou condenação de carcaças;

IV - inspeção semanal ou mensal dos locais de venda, industrialização ou manipulação dos produtos cárneos e laticínios;

V - inspeção da matéria-prima e da manipulação de produtos destinados à fabricação de embutidos e compotas, nas suas diferentes etapas de industrialização;



# MUNICÍPIO DE CAMPINA DO SIMÃO

Estado do Paraná

VI - estabelecimento de normas de construção e funcionamento de locais ou instalações para funcionarem com o SIM/POA.

Parágrafo único - A Vigilância Sanitária terá livre ingresso nos locais de inspeção para dar efetivo cumprimento às atribuições que foram enumeradas e para aplicação de penalidades em estabelecimentos que estejam contrariando a legislação vigente, seja ela municipal, estadual ou federal, constituindo-se em crime de desobediência (art. 330 do Código Penal).

Art. 6º - Nenhum estabelecimento poderá realizar comércio, manipulação, transformação ou industrialização de produtos cárneos, pescado, leite mel, cera de abelha, sem o devido registro na Vigilância Sanitária de CAMPINA DO SIMÃO junto ao SIM/POA, inclusive aqueles que utilizem carnes com SIP ou SIF dentro do município, sob pena de multa, suspensão ou interdição do estabelecimento.

Art. 7º - Para fins de cadastro dos estabelecimentos no SIM/POA de CAMPINA DO SIMÃO, junto à Vigilância Sanitária, e para a licença de construção de locais de abate, são necessários os seguintes requisitos:

- I - requerimento dirigido à Secretaria de Saúde, SIM/POA - Vigilância Sanitária de CAMPINA DO SIMÃO, solicitando o registro do estabelecimento;
- II - cópia do contrato social da firma, CPF (pessoa física) contrato de arrendamento;
- III - título de propriedade ou documento que comprove a justa posse;
- IV - exame físico-químico e microbiológico da água a ser utilizada;
- V - parecer da Prefeitura quanto ao local de funcionamento.



# MUNICÍPIO DE CAMPINA DO SIMÃO

Estado do Paraná

Art. 8º - As normas para construção de locais de abate e de fabricação de embutidos obedecerão os parâmetros estabelecidos pelo SIM/POA - Vigilância Sanitária de CAMPINA DO SIMÃO, através de recomendações e informações técnicas pertinentes.

Art. 9º - Satisfeitas as exigências técnicas de construção e funcionamento, exigidas pelo SIM/POA, será expedido um "Certificado de Registro", constando o número do mesmo, nome da firma ou empresa, localização e outros itens, tendo duração variável de acordo com as condições higiênico-sanitárias e instalações, que serão fiscalizadas pela Vigilância Sanitária.

Parágrafo único - Se as condições previstas nesta Lei não forem cumpridas, o Certificado poderá ser cancelado em caráter temporário ou definitivo, dependendo do grau da infração.

Art. 10 - Todos os produtos de origem animal, provenientes de estabelecimentos registrados no SIM/POA de CAMPINA DO SIMÃO, deverão ter os números impressos através de rótulos ou carimbos aprovados e registrados pela Vigilância Sanitária, com textos exigidos pelas normas do Código de Defesa do Consumidor, além de normas e recomendações estabelecidas pelo próprio SIM/POA, para casos específicos;

Art. 11 - Todos os locais de abate, deverão ter um responsável técnico (médico veterinário);

Parágrafo único - Em casos específicos, a critério da Vigilância Sanitária, a inspeção municipal suprirá através de fiscalização periódica a necessidade do referido profissional.

Art. 12 - Será autorizada a inspeção de carcaças por técnicos treinados, reservada porém a exclusividade do médico veterinário para sua condenação final;

Art. 13 - Todas as carcaças que forem apreendidas em desacordo com a legislação vigente e que não tenham condições de consumo deverão ser incineradas. As carcaças apreendidas, que tenham condições de consumo, serão doadas a instituições de caridade, sempre com o devido acompanhamento dos proprietários dos animais e/ou carcaças.



# MUNICÍPIO DE CAMPINA DO SIMÃO

Estado do Paraná

Art. 14 - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Campina do Simão - Pr, em 12 de Novembro de 2013.

---

LAURECI MIRANDA  
Prefeito Municipal



# MUNICÍPIO DE CAMPINA DO SIMÃO

Estado do Paraná

## ANEXO I

### LEGISLAÇÃO DE APOIO AO SIM/POA DE CAMPINA DO SIMÃO/PR

I - Código Sanitário do Estado, através da Lei complementar nº 4/75;

II - Lei Federal nº 8.080/90 - Lei Orgânica da Saúde;

III - Decreto Estadual nº 3641/77, alterado pelo Decreto nº 1914 de 31 de maio de 1996;

IV - Lei Federal nº 8.078, artigo 55, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor;

V - Portaria do Ministério da Saúde nº 1.565, de 26 de agosto de 1994 (Sistema Nacional de Vigilância Sanitária).



# MUNICÍPIO DE CAMPINA DO SIMÃO

Estado do Paraná

## ANEXO II MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação).
3. Localização do estabelecimento.
4. Característica e tipo do estabelecimento (abatedouro, indústria, frigorífico, etc).
5. Espécies de animais que pretende abater e processo de matança utilizado.
6. Velocidade horária máxima de matança.
7. Capacidade máxima de abate diário e de industrialização dos diferentes produtos.
8. Produtos que pretende fabricar.
9. Procedência da matéria-prima por município.
10. Mercado de consumo por município.
11. Número aproximado de empregados.
12. Sistema de proteção usado contra insetos.
13. Materiais de revestimentos de pisos, portas, forro e sala de elaboração de produtos comestíveis.
14. Informar a existência, nas proximidades, de outros estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro.

OBS.: Todos os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, colocando-se no final: local, data, assinatura do engenheiro e do responsável pela firma.