



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

LEI 851/2000

Cria o Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências.

A Câmara Municipal de Capanema, Estado do Paraná, aprovou e eu, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte

LEI

CAPÍTULO I

Disposições Gerais

Art. 1º - Fica instituído o Serviço de Inspeção Municipal – SIM no Município de Capanema com as seguintes atribuições:

- I. classificação dos estabelecimentos que industrializam e beneficiam produtos de origem animal;
- II. fiscalização das condições e exigências para o registro do estabelecimento;
- III. fiscalização da higiene dos estabelecimentos;
- IV. inspeção “ante” a “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- V. inspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias prima de origem animal durante todas as fases da industrialização;
- VI. padronização dos produtos a serem industrializados;
- VII. registro dos rótulos;
- VIII. carimbagem das carcaças e cortes de carne, bem como os atestados de inspeção;
- IX. emissão de pareceres e recursos para eficiência da inspeção;

Art 2º - A inspeção do SIM será exercida em todo o território do Município de Capanema, visando o cumprimento dos princípios higiênicos/sanitários dos matadouros, laticínios, açougues, supermercados e similares, que industrializem e comercializem produtos de origem animal, para o consumo humano.

§ 1º - A inspeção sanitária será implantada em todos os estabelecimentos, em caráter permanente.

§ 2º - É vedado o funcionamento de estabelecimento não credenciado pela inspetoria responsável pelo SIM.

§ 3º - Fica proibida a comercialização de todo o produto de origem animal no Município de Capanema, sem a devida inspeção pelo órgão federal (SIF), estadual (SIP) ou municipal (SIM), sendo considerado clandestino, sujeito à apreensão nos termos da legislação em vigor.

§ 4º - A Inspeção do SIM quando necessária, expedirá normas relativas à identidade dos produtos de origem animal liberados para a comercialização no Município de Capanema.

Art. 3º - Para concessão de Alvará de Licença para funcionamento do estabelecimento de que trata o artigo 2º desta Lei, é obrigatório a apresentação do seu Alvará Sanitário e registro junto ao SIM.

Parágrafo único – Além do Alvará do SIM fica obrigatório a apresentação do Alvará Sanitário do Serviço de Inspeção do Paraná e do Serviço de Inspeção Federal - SIF.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 4º - Os estabelecimentos registrados no SIM estão sujeitos as obrigações contidas no artigo 102 do Decreto Federal nº 30.691, onde ficam por seus proprietários obrigados a:

- I. observar a fazer observar todas as exigências contidas na presente Lei, nas Legislações Federais e Estaduais.
- II. formar pessoal necessário e habilitado, bem como material julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exame de laboratório.
- III. fornecer até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao vencido os dados estatísticos da produção, bem como as guias de recolhimento das taxas de inspeção sanitária, devidamente quitado.
- IV. avisar com antecedência a chegada de gado e fornecer todos os dados que sejam solicitados pelo SIM;
- V. fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outros materiais destinados a inspeção municipal, para seu uso exclusivo;
- VI. fornecer material próprio, utensílios 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;
- VII. manter local apropriado, a juízo dos fiscais para recebimento e guarda de matérias-primas a serem inspecionados, bem como para registro de carcaças ou partes de carcaças, matérias primas e produtos suspeitos;
- VIII. fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalação para sua transformação imediata;
- IX. manter em dia o registro de recebimento de animais e matérias-primas, especificando a procedência e quantidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;
- X. recolher as taxas de inspeção sanitária previsto na legislação.

CAPÍTULO II

Do Registro e Relacionamento dos Estabelecimentos

Art. 5º - O registro é providência exclusiva do SIM, que outorga ao estabelecimento, após cumpridas as exigências constantes do processo, o título do registro.

Art. 6º - Estão sujeitas ao registro no SIM os seguintes estabelecimentos:

- I. matadouros de bovino a bubalinos
- II. matadouros de suíno, ovinos e caprinos;
- III. matadouros de aves, coelhos e pescados;
- IV. estabelecimentos que fabricam produtos de origem animal, ou derivados de carnes, produzem conservas ou fabriquem produtos gordurosos;
- V. usinas ou estabelecimentos rurais que beneficiem o leite, fábricas de laticínios, ou manipulação de seus derivados;
- VI. produção e envase de mel e derivados.

Art. 7º - Estão sujeitos a fiscalização do SIM os seguintes estabelecimentos:

- I. os postos e entrepostos que de modo geral, recebem, armazenam, fracionem, embalem, reembalem, manipulem, distribuem ou



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- acondicionem produtos de origem animal como carnes, pescados, ovos, mel e demais produtos de origem animal;
- II. açougues e estabelecimentos congêneres que fracionem e reembalem carnes para venda direta ao consumidor;
 - III. as propriedades rurais que mesmo em escala reduzida disponham de instalações adequadas para eventuais matanças de animais de pequeno porte como aves, coelhos, peixes e rãs para venda direta ao consumidor;
 - IV. as propriedades rurais que forneçam leite "in natura" para os laticínios ou que mesmo em menor escala disponham de instalação adequadas para a produção de derivados de leite ou o mesmo com venda direta ao consumidor.
 - V. deverá ser submetido à aprovação do SIM qualquer projeto visando a construção, ampliação ou reforma, destinadas ao abate e industrialização de produtos de origem animal.

Parágrafo único: para obter a aprovação do SIM os projetos deverão ser encaminhados através de requerimento ao Chefe de Serviço de Inspeção Municipal constando:

- I. croqui com as localizações das instalações, posição da construção em relação as vias públicas e alinhamento do terreno e localização das paredes, em relação aos prédios vizinhos;
- II. memorial descritivo da obra;
- III. memorial econômico-sanitário do estabelecimento;
- IV. documentos expedidos pela Prefeitura Municipal, IAP, Serviço de Saúde, autorizando a construção e funcionamento do estabelecimento no terreno indicado no projeto.

Art. 8º – Não serão aprovados projetos cujo cronograma de obra seja superior a um ano e cujo cronograma de implantação final e total ultrapasse o período de dois anos.

Art. 9º – Serão deferidos os projetos que se adequarem nos dispositivos da presente Lei, no que dispõe a legislação sanitária, o código de obras e a legislação sanitária estadual.

Art. 10 – Formado um expediente com os documentos mencionados anteriormente, será o pedido protocolado, passando a constituir o Processo de Registro do Estabelecimento.

Art. 11 – O processo receberá os estudos do setor competente e será remetido ao Médico Veterinário, chefe do serviço de inspeção municipal, o qual dará o seu parecer.

§ 1º - O chefe de serviço de inspeção dará conhecimento à firma interessada do parecer.

§ 2º - No caso do projeto não ser aprovado, a firma interessada deverá apresentar novo projeto ou reformular o anteriormente apreciado e requerer seu reexame.

Art. 12 – Somente depois de a firma haver recebido o comunicado de aprovação do projeto, é que as obras poderão ter início.

Art. 13 – Durante o andamento das obras, a inspeção periodicamente fará vistorias para certificar-se de estarem sendo executadas em conformidade com os memoriais aprovados.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 14 – Assim que o funcionamento do sistema de água estiver em condições de funcionamento, o serviço de inspeção procederá a coleta de amostras de água para análise, as quais serão pagas pelo estabelecimento interessado.

Parágrafo único – Se os resultados dos exames forem contraditórios, após as providências corretivas, novas amostras serão coletadas até que os boletins dos exames consigam resultados satisfatórios.

Art. 15 – Concluídas as obras e instalados os equipamentos, a empresa solicitará ao SIM e à Divisão de Vigilância Sanitária a vistoria prévia e a autorização para o início imediato das atividades do estabelecimento.

§ 1º - Cumpridas as exigências deste artigo compete ao SIM instalar de imediato a inspeção sanitária no estabelecimento.

§ 2º - O SIM manterá um registro das atividades diárias de cada estabelecimento.

§ 3º - Compete ao Secretário Municipal de Saúde e Chefe da Vigilância Sanitária, regulamentar o funcionamento de cada estabelecimento e nos casos de abatedouro que funcionem apenas em determinados dias da semana o Regulamento especificará estes dias além do respectivo horário.

Art. 16 – A Inspeção do SIM ao conceder o número de registro do estabelecimento, fornecerá também o respectivo “Título de Registro”, no qual constará o nome da empresa, localização do estabelecimento, sua classificação, nome do responsável pelo mesmo, bem como outros elementos julgados necessários.

§ 1º - O Título de Registro, considerado definitivo, terá prazo de validade indeterminado.

§ 2º - O título de registro poderá ser cancelado a qualquer tempo pelo SIM, quando constatado o descumprimento das normas do regulamento, ou da legislação sanitária.

§ 3º - Ocorrendo o falecimento do titular responsável do estabelecimento, o fato deverá ser comunicado ao SIM que ajuizará a manutenção ou não do registro.

§ 4º - A venda ou transferência de qualquer estabelecimento, sob controle sanitário do SIM deverá ser comunicado a este órgão que acompanhará o processo e decidirá a manutenção do mesmo número de registro.

Art. 17 – Constatados irregularidades comprometedoras nos produtos, o estabelecimento será interditado e seu registro suspenso, além de incorrer em outras penalidades, sendo estas medidas cautelares só serão revogadas pelas autoridades sanitárias quando as providências que tiverem sido determinadas no ato da interdição.

CAPÍTULO III

Implantação, Reaparelhamento dos Estabelecimentos.

Art. 18 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal só poderão funcionar se devidamente instalados e equipados com as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos, de acordo com a natureza e a capacidade de produção, satisfeita as seguintes exigências dos anexos I e II desta lei e as seguintes condições:

- I. localizar-se em pontos distintos de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;
- II. ser localizada na zona rural, em caso de matadouro;
- III. dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- IV. dispor de luz natural e/ou artificial abundantes bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;
- V. possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado;
- VI. ter paredes e/ou separações revestidos e impermeabilizados, com material de fácil limpeza;
- VII. possuir forro de material adequado nas dependências estipuladas neste regulamento;
- VIII. dispor, quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis;
- IX. dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;
- X. dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produtos de origem animal;
- XI. dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
- XII. dispor de rede de abastecimento de água para atender suficiente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
- XIII. manter sistema de cloração da água de abastecimento;
- XIV. dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento;
- XV. dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- XVI. possuir ruas e pátios pavimentados;
- XVII. possuir vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal separado por sexo, com acesso independente da área industrial;
- XVIII. dispor um local adequado para os serviços administrativos do SIM;
- XIX. possuir janelas e portas de fácil abertura, com telas a prova de insetos;
- XX. possuir "jiraus" quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50 m.;
- XXI. dispor de local e equipamento para higienização dos veículos no transporte de produtos, com água em abundância;
- XXII. os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos e permanência de cães, gatos, e de outros animais no recinto do estabelecimento;
- XXIII. as alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias a cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovados pelo Grupo Consultivo do SIM;

§ 1º - Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem ser afastados das instalações de criação, estábulos, apriscos, capris, pocilgas e aviários, a uma distância de 100 (cem) metros.

§ 2º - Em casos de existir uma barreira natural, (mata, matina ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem animal, esta distância poderá ser reduzida a juízo do SIM;



§ 3º - As lagoas de tratamento ou fossa biológica, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente;

CAPÍTULO IV **Higiene dos Estabelecimentos**

Art. 19 – É indispensável, para que se mantenham as condições de higiene dos estabelecimentos, que se obedçam às seguintes determinações:

- I. todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes durante e após a realização dos trabalhos industriais;
- II. as águas servidas e residuais terão destino conveniente, em conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo meio ambiente;
- III. o uso de uniforme de cor branca, protetores de cabeça e botas, devidamente limpos, pelo pessoal que trabalhe com produtos comestíveis da seringa até a expedição;
- IV. os funcionários dos estabelecimentos que atuam na manipulação de materiais não comestíveis ou condenados, deverão usar uniformes diferentes e proceder a desinfecção dos equipamentos com produtos apropriados;
- V. é proibido fumar, usar adornos, cuspir ou escarrar em qualquer dependência do estabelecimento;
- VI. fica vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo SIM;
- VII. as caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas;
- VIII. deverão ser lavados e desinfetados tantas vezes quanto necessário e mediante orientação do SIM, os pisos, cercas e curais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessário pelo SIM;
- IX. é proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhames de cobre, latão, zinco, ferro estanhado, com liga que mantenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou qualquer utensílio que pela forma e composição possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.
- X. não será permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro ou estabelecimento como residência.
- XI. a distribuição da rede de esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros serão fixados pelo SIM, para cada estabelecimento.
- XII. as câmaras frias devem corresponder as mais rigorosas condições de higiene iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez a cada seis meses.



XIII. nos local de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, será obrigatória a existência de vários depósitos de água quente à 70º no mínimo para esterilização de focos, ganchos e outros utensílios.

Parágrafo único – Verificado o não cumprimento do caput deste artigo, a inspeção do SIM suspenderá as atividades do estabelecimento até que seja procedida a higienização correspondente e condenará os animais ou partes destes que estiverem em processamento.

Art. 20 – A inspeção de saúde dos funcionários, dirigentes, proprietários será exigida pela autoridade sanitária que atue no estabelecimento, sempre que julgar necessário, inclusive daquelas pessoas que exerçam afinidades esporádicas no local.

Parágrafo único – O funcionário de estabelecimento sob controle do SIM deve ser afastado de suas atividades quando se apresentar com febre, doença de pele, corrimento nasal, supuração ocular ou infecção respiratória.

CAPÍTULO V

Implantação e funcionamento dos matadouros

Art. 21 – Para a implantação dos matadouros devem ser satisfeitos as seguintes condições:

- I. dispor de água potável para atender, as necessidades do trabalho e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: oitocentos litros por bovino, quinhentos litros por suíno, duzentos litros por avino ou caprino, trinta litros por ave e seis litros por cada litro de leite industrializado, devendo ser considerado a capacidade de armazenamento e vazão da água em função da capacidade operacional do estabelecimento;
- II. dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente trilhagem ou não, a fim de que os animais dependurados após atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho no mínimo setenta e cinco centímetro do piso;
- III. dispor de espaço mínimo e equipamentos permitindo que as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos, ocorram com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas entre si, antes de serem devidamente inspecionadas pelo serviço de inspeção;
- IV. prover a seção de miúdos, quando previsto, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 22 – Para o adequado funcionamento dos matadouros e abatedouros, deverão ser adotados os seguintes procedimentos:

- I. só será permitido o sacrifício dos ruminantes e suínos, por insensibilização pelo processo de marreta ou outro método aprovado pelo SIM, seguido de imediata sangria;
- II. permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

sangria nunca deverá ser inferior a três minutos e esta deverá ser realizada com os animais suspensos pelos membros posteriores sendo que a esfolação só poderá ser iniciada após o término da operação da sangria;

- III. para bovinos e suínos, o espaço de tempo máximo permitido entre a sangria e a evisceração não deve ser superior a quarenta minutos;
- IV. para fins de sangria, as aves devem estar presas pelos pés e a escaldagem só pode iniciar-se após o término da operação;
- V. os avinos, caprinos e coelhos serão sacrificados por incisão dos grandes vasos do pescoço (jugular);
- VI. os suínos deverão ser depilados e raspados obrigatoriamente e em seguida do escaldamento em água quente as temperaturas limite de sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados, durante dois a cinco minutos, toda a carcaça de suíno entregue ao consumo com a pele sendo que após a depilação, a carcaça será convenientemente lavada antes de ser eviscerada;
- VII. as aves podem ser sacrificadas por qualquer dos seguintes métodos:
 - a) incisão das jugulares, através da boca;
 - b) provocando-se uma ferida de sangria, de cada lado do pescoço;
- VIII. a escaldagem deverá obrigatoriamente ser realizada logo após o término da sangria, não será permitida a introdução de aves ainda viva na sisterna;
- IX. as aves poderão ser depenadas pelos seguintes processos:
 - a) a seco;
 - b) após escaldagem na água em temperatura entre 82° a 90° (oitenta e dois a noventa graus centígrados) pelo tempo necessário;
 - c) após escaldagem na água, em temperatura entre 53° a 55° (cinquenta e três a cinquenta e cinco graus centígrados) pelo tempo necessário;
- X. antes da evisceração as carcaças deverão ser lavadas com água dotada de pressão, que deverá ser localizada no início do processo;
- XI. a evisceração deverá ser feita sempre sob as vistas do funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas, nunca poderá ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho;
- XII. executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado, havendo contaminação de carcaças pelas fezes e/ou conteúdo ruminal, os mesmos deverão ser condenados pelo Serviço de Inspeção;
- XIII. todas as operações que compõem a evisceração e ainda a inspeção de linha, para as aves são:
 - a) corte da pele do pescoço e traquéia;
 - b) extração da cloaca;
 - c) abertura do abdômen;
 - d) eventração;
 - e) inspeção;
 - f) retirada das vísceras comestíveis;
 - g) extração dos pulmões;
 - h) toailete final-retirada do papo, traquéia, pró-ventrículo e intestino;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- i) lavagem final, interno e externo;
- XIV. quando retiradas as vísceras comestíveis (fígado, coração e moela) as mesmas deverão ser lavadas e recolhidas em recipiente adequado e resfriado;
- XV. a moela deverá ser aberta, retirado o conteúdo estomacal, a cutícula e a gordura externa;
- XVI. marcar a cabeça do animal quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente;

Parágrafo único – É proibido o sacrifício de aves por deslocação da cabeça ou por qualquer outro processo que não provoque efusão de sangue.

Art. 23 – Na inspeção “ante-mortem” dos animais, deverão ser cumpridos os requisitos relacionados nos itens seguintes:

- I. nos estabelecimentos subordinados à inspeção, serão permitidos a matança de bovinos, eqüídeos, suínos, caprinos, avinos e coelhos, bem como as diferentes aves domésticas e de caça usada na alimentação humana;
- II. a matança de eqüídeos só poderá ser realizada em estabelecimentos especiais dotados de instalações e aparelhagens satisfatórias, a juízo da Inspeção Municipal;
- III. a matança de aves silvestres consideradas “caça”, só poderá ser feita quando as mesmas procederem de criatórios;
- IV. é proibida a entrada de animais em qualquer dependência do estabelecimento sem prévio conhecimento das condições de saúde do lote;
- V. em caso de suspeita, deverá ser feito o exame clínico do animal, isolando o lote se necessário, e aplicar as medidas próprias de política sanitária animal que o caso exigir;
- VI. havendo suspeita de carbúnculo hemático o SIM deverá:
 - a) observar o animal por quarenta e oito horas, se surgirem novos casos permitir o sacrifício de todo o lote, no final da matança;
 - b) determinar a limpeza e desinfecção das dependências, onde estiveram estes animais, usando desinfetantes apropriados para estes casos;
- VII. a administração do estabelecimento deverá tomar medidas adequadas no sentido de evitar maus tratos aos animais, pelos quais é responsável desde o desembarque;
- VIII. é proibido no desembarque o uso de instrumentos pontiagudos que possa lesar o couro ou a musculatura do animal;
- IX. o choque elétrico para movimentar os animais no corredor de abate deverá ter a menor carga possível, usado com o máximo critério, e não será aplicado em qualquer circunstância, sobre as partes sensíveis do animal: vulva, ânus, nariz e olhos;
- X. fica proibida a matança de qualquer animal que não tenha permanecido pelo menos vinte e quatro horas em descanso, jejum e dieta hídrica nos curais do estabelecimento;
- XI. o período de espera poderá ser reduzido se o tempo de viagem não for superior a duas horas e os animais procederem de campos próximos sob controle sanitário permanente, não podendo ser inferior a seis horas;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- XII. o tempo de repouso, de que trata o item anterior poderá ser ampliado a juízo do SIM;
- XIII. independente do exame da chegada, os lotes serão também examinados no dia do abate;
- XIV. nenhum animal, lote ou tropa, poderá ser abatido sem a autorização do Serviço de Inspeção Municipal;
- XV. a juízo do SIM, deve-se evitar-se a matança de fêmeas em adiantado estado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gestação), de animais coqueticos, de animais com menos de trinta dias de vida extra-uterina ou animais que padeçam de enfermidades que torna a carne imprópria para o consumo;
- XVI. as fêmeas em gestação adiantada ou parto recente, não portador de doenças infecto-contagiosas, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento;
- XVII. animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doença do transporte", são condenados para o abate;
- XVIII. é proibida a matança em comum de animais que por ocasião da inspeção "ante-mortem" sejam suspeitos das seguintes zoonoses:
- a) Artrite infecciosa;
 - b) Babesioses;
 - c) Brucelose;
 - d) Carbúnculo sintomático;
 - e) Carbúnculo hemático;
 - f) Coriza gangrenosa;
 - g) Encefalomielite infecciosas;
 - h) Enterites septicêmicas;
 - i) Febre aftosa;
 - j) Grangrena gasosa;
 - k) Linfagite viscerosa;
 - l) Metro-peritonite;
 - m) Mormo;
 - n) Para-tuberculose;
 - o) Pasteurelose;
 - p) Pneumoenterite;
 - q) Peripneumonia contagiosa;
 - r) Doença de Newcastle;
 - s) Peste bovina;
 - t) Peste suína; *
 - u) Raiva e Pseudo-raiva;
 - v) Ruiva;
 - w) Tétano;
 - x) Tularemia;
 - y) Tripanossomíase;
 - z) Tuberculose;
- XIX. no caso de ocorrência das doenças previstas no item anterior, os animais do respectivo lote devem ficar em observação, por espaço variável, a



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

juízo de serviço de inspeção, considerada a doença e seu período normal de incubação;

- XX. são condenados os bovinos atingidos de anasarca quando apresentarem edema extenso e generalizado;
- XXI. os animais levados ao abate, para controle de provas de tuberculinização, são sacrificados em separado, no fim da matança;
- XXII. é proibida a matança de suínos não castrados ou de animais que mostrem sinais de castração recente;
- XXIII. os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante-mortem" revelem temperatura igual ou superior a 40,5°C (quarenta e meio graus centígrados) serão condenados;
- XXIV. Se se tratar de suínos, a temperatura igual ou superior a 41°C (quarenta e um graus centígrados), implica na sua condenação e, nas aves, temperatura igual ou superior a 43°C (quarenta e três graus centígrados);
- XXV. são condenados os animais em hipotermia;
- XXVI. a existência de animais mortos ou caídos em currais ou outras dependências do estabelecimento, devem ser imediatamente levados ao conhecimento do serviço de inspeção para que se providencie a necropsia ou sacrifício, bem como se determine as medidas que se fizerem necessárias;
- XXVII. a direção do estabelecimento deve fornecer, diariamente ao serviço de inspeção, dados referentes aos animais, entrando, constando a procedência, espécie, número, meio de transporte e hora de chegada, por intermédio de um "mapa de movimento de animais", onde constará, também, o estoque existente nos currais, campos de repouso e outros locais
- XXVIII. o corredor de abate deve ser adequado ao tipo de animal a que se destina.
- XXIX. o animal que cair no corredor de abate será, de preferência, insensibilizado no local onde tombou;
- XXX. 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 de cortes sobre o parênquima dos órgãos, quando necessário;

§ 1º - O exame será realizado pelo mesmo Médico Veterinário encarregado da inspeção final na sala de matança.

§ 2º - Em caso de suspeita deverá ser realizado o exame clínico do animal.

§ 3º - As fêmeas de parto recente ou as que abortaram, só podem ser abatidas no mínimo de dez dias após o parto ou aborto, desde que não sejam portadoras de doença infecto-contagiosas.

§ 4º - Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena, ruiua e mormo, devem os animais ser imediatamente sacrificados, incinerando-se seus cadáveres, aplicando-se as medidas de defesa sanitária em vigor.

§ 5º - No caso de ocorrência de qualquer outra doença contagiosa não prevista neste item, o sacrifício será feito em separado para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

§ 6º - Se a anasarca for generalizada o animal é abatido em separado ou mesmo isolado para tratamento.

Art. 24 - A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer ao seguinte procedimento:

- a) observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos.
- b) exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes.
- c) exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.
- d) exame da cavidade torácica, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes.
- e) exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos, cavitários, infra-musculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.

Art. 25 - Devem ser sempre examinados, após incisão, os gânglios inguinais ou retromamários, os ilíacos, os pré-crurais, os pré-escapulares e os pré-peitorais.

§ 1º - Nas espécies ovina e caprina, a simples palpação dos pré-escapulares e pré-crurais constitui norma geral, praticando-se incisões sempre que necessário, para esclarecimento de anormalidade percebida na palpação.

§ 2º - Nas aves, cujo sistema linfático apresenta formações ganglionares (palmípedes em geral).

Art. 26 - Todos os órgãos, inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidas as carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaça.

Art. 27 - Toda carcaça, partes de cabeça e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torna-los impróprios para o consumo humano, deve ser convenientemente assinalados pelo serviço de inspeção.

§ 1º - Tais carcaças ou partes de carcaça não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa do serviço de inspeção.

§ 2º - As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com carimbos por funcionários do serviço de inspeção.

Art. 28 - Em hipótese alguma será permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões antes do exame pelo serviço de inspeção.

Art. 29 - Depois de aberta a carcaça ao meio, serão examinado o esterno, costelas, vértebras e medula espinhal.

Art. 30 - Os couros de animais condenados por qualquer doença contagiosa, bem como os couros que eventualmente tenham tido contato com eles, serão desinfetados por processos previamente aprovados e sob as vistas do serviço de inspeção.

Art. 31 - Carcaças, partes de carcaças ou órgãos atingidos por abscesso ou lesões supurados devem ser julgados pelo seguinte critério:

- I. quando a lesão é externa, múltipla ou disseminada, de modo a atingir grande parte da carcaça, esta deve ser condenada;
- II. carcaças ou parte de carcaça que se contaminarem acidentalmente com pus serão também condenadas;
- III. abscessos ou lesões supuradas localizadas podem ser removidas, condenadas apenas os órgãos e partes atingidas;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

IV. serão ainda condenadas as carcaças com alterações gerais (emagrecimento, anemia, icterícia) decorrentes de processo purulento.

§ 1º - Também devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas de actinomicose ou actinobacilose.

§ 2º - Faz-se a rejeição parcial nos seguintes casos:

- I. quando as lesões são localizadas, sem complicações secundárias e o animal se encontre em boas condições de nutrição, a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.
- II. são condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão maxilar é discreta, estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.
- III. quando a actinobacilose é discreta e limitada à língua, afetando ou não os gânglios linfáticos correspondentes, a cabeça pode ser aproveitada, depois da remoção e condenação da língua e seus gânglios.

§ 3º - No caso de que trata o inciso I, a carcaça deve ser aproveitada, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§ 4º - As adenites localizadas implicam em rejeição da região que drena a língua para o gânglio ou gânglios atingidos.

§ 5º - Devem ser condenadas às carcaças que no exame "post-mortem" demonstrem edema generalizado (anasarca), porém, nos casos discretos e localizados, basta que se removam e se condenem as partes atingidas.

Art. 32 - Com relação aos animais novos, serão condenados nos seguintes casos:

- I. quando a carne tiver aparência flácida, aquosa, dilacerando-se com facilidade, podendo ser perfurada sem dificuldade;
- II. quando o desenvolvimento muscular, considerando-se em conjunto, é incompleto e as massas musculares apresentarem ligeira infiltração serosa ou pequenas áreas adematosas;
- III. quando a gordura peri-renal for edematosa, de cor amarelo-sujo ou de um vermelho acizentado, mostrando apenas algumas ilhotas de gordura;

Art. 33 - Devem ser condenados os pulmões que apresentam localizações parasitárias (bronco-pneumonia verminótica), bem como os que apresentam enfisema, aspirações de sangue ou de alimentos, alterações pré-agônicas ou outras lesões localizadas, sem reflexo sobre a musculatura.

Art. 34 - Devem ser condenadas as carcaças com lesões de brucelose.

Art. 35 - Serão condenadas as carcaças e órgãos de animais atacados das seguintes doenças:

- a) carbúnculo sintomático;
- b) anaplasmose;
- c) hemoglobinúria bacilar dos bovinos;
- d) septicemia hemorrágica;
- e) catarro maligno epizoótico;
- f) piroplasmoses;
- g) piemia;
- h) septicemia.

Art. 36 - As carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou em qualquer outra fase dos trabalhos serão condenadas.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

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

§ 2º - Nos casos do parágrafo anterior, o material contaminado pode ser destinado à esterilização pelo calor, a juízo do SIM.

Art. 37 - Devem ser condenadas as carcaças portadoras de carbúnculo hemático, inclusive couro, chifres, cascos, vísceras, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das medidas previstas no caput deste artigo.

§ 1º - Não podem ser evisceradas as carcaças reconhecidas portadoras de carbúnculo hemático.

§ 2º - Quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente limpeza e desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos de animal, tais como: serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como a instrumentária dos operários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado.

§ 3º - Uma vez constatada a presença de carbúnculo, a matança é automaticamente interrompida e imediatamente se inicia a desinfecção.

§ 4º - Recomenda-se para a desinfecção o emprego de uma solução a cinco por cento de hidróxido de sódio (contendo no mínimo noventa e quatro por cento deste sal).

§ 5º - A solução deverá ser recente e empregada imediatamente, tão quente quanto possível, tomada as medidas de precaução, tendo em vista sua natureza extremamente cáustica.

§ 6º - A aplicação de qualquer desinfetante exige a seguir abundante lavagem com água corrente.

§ 7º - O pessoal que manipulou material carbunculoso, depois de apurada lavagem das mãos e braços, usará como desinfetante uma solução de bicloreto de mercúrio de 1:1000 (um por mil), por contato no mínimo por um minuto.

§ 8º - Todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive cascos, chifres, vísceras e seu conteúdo, que entrarem em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

§ 9º - O tanque que serviu para escaldagem de suínos, por onde tenha passado animal carbunculoso, também receberá o desinfetante, e será imediatamente lavado e desinfetado.

Art. 38 - Nos casos em que se comprovem alterações por febre de fadiga, faz-se a rejeição total.

Art. 39 - Serão condenadas as carcaças em estado de caquexia.

Art. 40 - Animais magros, livres de qualquer processo patológico, podem ser destinados a aproveitamento condicional.

Art. 41 - São condenadas as carcaças de animais que apresentarem infiltrações edematosas dos parênquimas ou do tecido conjuntivo.

Art. 42 - Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º - Também são condenadas as carcaças em início de processo putrefativo, ainda que em áreas muito limitadas.

§ 2º - A rejeição também será total, quando o processo coexista com lesões inflamatórias de origem gástrica ou intestinal e, principalmente, quando se tratar de vitelos, suínos e equídeos.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

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

Art. 43 - Todas as carcaças de animais doentes, cujo consumo possa ser causa de toxi-infecção alimentar, devem ser condenadas, considerando-se como tais as que procedem de animais que apresentarem:

- I. inflamação aguda dos pulmões, pleura, peritônio, pericárdio e meninges;
- II. gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica;
- III. septicemia ou piemia de origem traumática ou sem causa evidenciada;
- IV. metrite ou mamite aguda difusa;
- V. poliartrite;
- VI. flebite umbilical;
- VII. pericardite traumática ou purulenta;
- VIII. qualquer inflamação aguda, abscesso ou lesão supurada associada a nefrite, aguda, degenerescência gordurosa do fígado, hipertrofia pulmonar, hipertrofia generalizada dos gânglios linfáticos e rubefação difusa do couro.

Art. 44 - Os fígados com cirrose atrófica devem ser condenados, exigindo neste caso, rigoroso exame do animal, no intuito de se eliminar a hipótese de doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único - São também condenados os fígados com cirrose decorrente de localização parasitária.

Art. 45 - Serão condenadas as carcaças com infestações intensas pelo "Cysticercus bovis" ou quando a carne é aquosa ou descorada.

§ 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 à palma da mão.

§ 2º - Faz-se à rejeição parcial nos seguintes casos:

- I. 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, sendo caso ser removidas e condenadas todas as partes com cistos, inclusive os tecidos circunvizinhos: as carcaças são recolhidas às câmaras frias ou desossadas e a carne tratada por salmoura, pelo prazo mínimo de vinte e um dias em condições que permitam, a qualquer momento, sua identificação e reconhecimento;
- II. Esse período pode ser reduzido para dez dias, desde que a temperatura na câmara seja mantida sem oscilação e no máximo de 1°C (um grau centígrado), ou então, por vinte dias em temperatura de -18º (dezoito graus negativos), sem salmoura;
- III. quando o número de cistos for maior que o mencionado do item anterior, mas a infestação não alcance generalização, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor;
- IV. quando as carcaças que apresentarem um único cisto já calcificado, após remoção e condenação dessa parte;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

§ 3º - As vísceras, com exceção dos pulmões, coração, 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; os intestinos podem ser aproveitados para envoltório.

§ 4º - Quando se tratar de bovinos com menos de seis meses de idade, a pesquisa do "Cysticercus bovis" pode ficar limitada a um cuidadoso exame da superfície do coração e de outras superfícies musculares normalmente visíveis.

§ 5º - Na rotina de inspeção obedecem-se às seguintes normas:

- I. **cabeça:** observam-se incisam-se os masseteres e pterigóideos internos e externos;
- II. **língua:** o órgão deve ser observado externamente, palpado e praticado cortes quando surgir suspeita quanto à existência de cistos ou quando encontrados cistos nos músculos da cabeça;
- III. **coração:** examina-se a superfície do coração e faz-se uma incisão longitudinal, da base à ponta, através da parede do ventrículo esquerdo e do septo interventricular, examinando-se as superfícies de cortes, bem como as superfícies mais internas dos ventrículos; a seguir praticam-se largas incisões em toda a musculatura do coração, desde que já tenha sido verificada a presença de "Cysticercus bovis" na cabeça ou na língua;
- IV. **Inspeção final:** na inspeção final identifica-se a lesão parasitária inicialmente observada e examina-se sistematicamente os músculos mastigadores, coração, porção muscular 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.

Art. 46 - Os animais que apresentem contusões generalizadas devem ser condenados.

Parágrafo único - Nos casos de contusão localizada, o aproveitamento deve ser salga, salsicharia ou conserva, a juízo do serviço de inspeção, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Art. 47 - As cisticercose (*C.taeneuocolis*), estrogilose, ascaridíase, bem como outras parasitoses não transmissíveis ao homem, permitem o aproveitamento do animal desde que não apresentem alterações da carne, devendo neste caso, apenas órgãos e partes atingidas serem condenadas.

Art. 48 - As carcaças de animais portadores de distomatose hepática devem ser condenadas quando houver caquexia consecutiva.

Art. 49 - Podem ser condenadas as carcaças de animais portadores de equinococose, desde que concomitantemente haja caquexia.

Parágrafo único - Órgãos e partes parcialmente condenados, como fígado portador de uma ou de outra lesão de equinococose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional a juízo do serviço de inspeção e após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 50 - As carcaças de animais portadores de esofagostomose, sempre que haja caquexia consecutiva, devem ser condenadas.

Parágrafo único - Os intestinos ou partes de intestino podem ser aproveitados, sempre que os nódulos sejam em pequeno número e possam ser extirpados.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 51 – As carcaças de animais em gestação adiantada ou que apresentem sinais de parto recente, devem ser destinados à esterilização, desde que haja evidência de infecção.

§ 1º - Os fetos serão condenados.

§ 2º - Quando houver aproveitamento de couros de fetos, sua retirada deve ser feita na graxaria.

Art. 52 – As glândulas devem ser removidas intactas.

§ 1º - A presença de pus nas mesmas, entrando em contato com a carcaça ou partes dela, determina a remoção e condenação das partes contaminadas.

§ 2º - O aproveitamento de glândula mamária 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.

§ 3º - As glândulas mamárias portadoras de mastite, bem como as de animais reagentes à brucelose serão sempre condenadas.

Art. 53 – Condena-se às línguas portadoras de glossite.

§ 1º - Nos casos de lesões já completamente cicatrizadas, as línguas podem ser destinadas à salsicharia, para aproveitamento após cozimento e retirada do epitélio.

§ 2º - É proibido o enlatamento destas línguas, mesmo quando apresentarem lesões cicatrizadas.

Art. 54 – São condenados os fígados com necrose nodular.

Parágrafo único – Quando a lesão coexiste com outras alterações, a carcaça também deve ser condenada.

Art. 55 – Devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela 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 não tenha sido sangrado bem e mostre numerosas manchas sangüíneas, musculatura avermelhada e gelatinosa, ou ainda quando revele sinais de caquexia ou anemia, decorrentes de intoxicação ou infecção.

§ 1º - Quando tais carcaças não revelarem caracteres de infecção ou intoxicação e venham a perder a cor normal após a refrigeração, podem ser dadas ao consumo.

§ 2º - Quando, no caso do parágrafo anterior as carcaças conservarem sua coloração depois de resfriadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional, a juízo do SIM.

§ 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 engorda com gordura muscular brilhante, firme e de odor agradável, a carcaça pode ser dada ao consumo.

§ 4º - O julgamento de carcaças com tonalidade amarela ou amarelo-esverdeada será sempre realizado com luz natural.

§ 5º - Sempre que houver necessidade, o serviço de inspeção lançará mão de provas de laboratório.

Art. 56 – As carcaças provenientes de animais sacrificados, após a ingestão de produtos tóxicos acidentalmente ou em virtude de tratamento terapêutico, incidem em rejeição total.

Art. 57 – Deverá ser condenados os corações com lesões de miocardite e endocardite.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Parágrafo único – Os corações com linfagiectasia podem ter aproveitamento condicional.

Art. 58 – A presença de lesões renais implica em estabelecer se estão ou não ligadas a doenças infecto-contagiosas.

Parágrafo único – Em todos os casos os rins lesados devem ser condenados.

Art. 59 – São condenados às regiões ou órgãos invadidos por larvas.

Parágrafo único – Quando a infestação contaminou alterações musculares com mau cheiro nas regiões atingidas, a carcaça deve ser julgada de acordo com a extensão da alteração, removendo-se e condenando-se as partes atingidas.

Art. 60 – Deverá ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentem aderências, congestão, bem como os casos hemorrágicos.

Art. 61 – São condenados os pâncreas infestados pelo “Euritrema coelomaticum”.

Art. 62 – Devem ser condenados os rins císticos.

Art. 63 – As carcaças de animais portadores de sarna em estado avançado, acompanhadas de caquexia ou de reflexo 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 das partes afetadas.

Art. 64 – Nos casos de telangiectasia maculosa do fígado (angiomatose), obedecem-se as seguintes normas:

- I. condenação total, quando a lesão atingir metade ou mais do órgão;
- II. aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 65 – A condenação total será feita nos seguintes casos de tuberculose:

- I. quando no exame “ante-mortem” o animal estava febril;
- II. quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
- III. 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 regiões;
- IV. quando ocorrerem lesões caseosas concomitantemente em órgãos torácicos e abdominais, alterações de suas serosas;
- V. quando houver lesões miliares de parênquima ou de serosas;
- VI. quando as lesões forem múltiplas, agudas e ativamente progressivas, considerando-se o processo nessas condições quando há inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;
- VII. quando existir tuberculose generalizada.

§ 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, útero, testículos, cápsulas supra-renais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas; tubérculos numerosos uniformemente distribuídos em ambos os pulmões, também evidenciam generalização.

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

- I. quando partes da carcaça ou órgãos apresentarem lesões de tuberculose;
- II. quando se tratar de tuberculose localizada em tecidos imediatamente sob a musculatura, como a tuberculose da pleura e peritônio parietais; neste



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- caso a condenação incidirá não apenas sobre a membrana ou parte atingida, mas também sobre a parede torácica ou abdominal correspondente;
- III. quando parte da carcaça ou órgãos se contaminarem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza;
 - IV. as cabeças com lesões tuberculosas devem ser condenadas, exceto quando correspondem a carcaças julgadas 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;
 - V. devem ser condenados os órgãos cujos gânglios linfáticos correspondentes apresentarem lesões tuberculosas;
 - VI. 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 tenham sofrido qualquer restrição; nestes casos os intestinos podem ser aproveitados como envoltório e a gordura para fusão, depois da remoção e condenação dos gânglios atingidos.

§ 3º - Após a esterilização pelo calor podem ser aproveitadas as carcaças com alterações de origem tuberculosa, desde que sejam discretas, localizadas ou encapsuladas e estejam limitadas a gânglios e órgãos, não havendo evidência de uma invasão recente do bacilo tuberculoso, através do sistema circulatório e feito sempre remoção e condenação das partes atingidas também os seguintes casos:

- I. quando houver lesões de um gânglio linfático cervical e de dois ganglionares viscerais de uma só cavidade orgânica, tais como: gânglios cervicais, brônquicos e mediastinais ou então gânglios cervicais, hepáticos e mesentéricos;
- II. nos gânglios cervicais, um único grupo de gânglios viscerais e num órgão de uma só cavidade, tais como: gânglios cervicais e brônquicos e no pulmão ou então nos gânglios cervicais e hepáticos e no fígado;
- III. em dois grupos de gânglios viscerais e num órgão de uma única cavidade orgânica, tais como: nos gânglios brônquicos e nos pulmões ou nos gânglios hepáticos e mesentéricos e no fígado;
- IV. em dois grupos de gânglios viscerais da cavidade torácica e num único grupo da cavidade abdominal ou então num só grupo de gânglios linfáticos viscerais da cavidade torácica e em dois grupos da cavidade abdominal, tais como: gânglios brônquicos, mediastinais e hepáticos, ou então nos brônquicos, hepáticos e mesentéricos;
- V. nos gânglios linfáticos cervicais, num grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, tais como: cervicais, brônquicos e hepáticos;
- VI. nos gânglios cervicais e um grupo de gânglios viscerais em cada cavidade orgânica, com focos discretos e perfeitamente limitados no fígado, especialmente quando se tratar de suínos, pois as lesões tuberculosas do fígado são nesta espécie consideradas primárias e de origem alimentar.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

§ 4º - Carcaças que apresentarem 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 do SIM poderão ser utilizadas para preparo de gorduras comestíveis, desde que seja possível remover as partes lesadas.

§ 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.

Art. 66 – São condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgãos que apresentem tumores malignos, com ou sem metástase.

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

Art. 67 – Condenam-se os rins com uronefrose.

Art. 68 – Na inspeção de suínos aplicam-se os dispositivos anteriores, além dos seguintes, consignados especificamente para esta espécie:

- I. suínos atingidos de urticária “*Demodex folliculorum*”, eritema e esclerodemia podem ser aproveitadas para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal;
- II. é permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infestações intensas por “*Cisticercus celulosae*” para o fabrico de banha rejeitando-se as demais partes do animal;
- III. deve ser condenadas a carcaça sempre que o infesoma cutâneo resulte de doenças orgânicas ou infecciosas;
- IV. as lesões de gorduras peri-renal provocadas pelo “*Stephanurus dentatus*”, implicam na eliminação das partes atingidas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes às carcaças;
- V. a verificação de numerosas vesículas na pele, implica na remoção da mesma;
- VI. devem ser condenadas todas as carcaças que apresentem coloração amarelo-intensa ou amarelo-esverdeada;
- VII. será condenada toda a carcaça com infestação de Sarcosporidiose, quando existirem alterações aparentes da carne em virtude de degeneração caseosa ou calcárea;
- VIII. Serão condenadas as carcaças de suínos atingidos de peste suína.

§ 1º - Nos casos limitados, previstos no item III basta condenar as regiões atingidas, inclusive a musculatura adjacente.

§ 2º - Quando rins e gânglios linfáticos revelem lesões duvidosas, mas se comprove lesão característica de peste em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação também será total.

§ 3º - Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicarão igualmente em condenação total.

§ 4º - Quando as lesões forem de modo geral discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e gânglios linfáticos, a carcaça será destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

Parágrafo único - No estabelecimento onde não for possível esta providência, as carcaças devem ser condenadas.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 69 – Todos os suínos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que eventualmente caírem vivos no tanque de escaldagem, serão condenados.

Art. 70 – Na inspeção de ovinos e caprinos aplicam-se, além das normas anteriormente descritas, as seguintes:

- I. condenação de todas as carcaças com lesões extensas de brucelose;
- II. nos casos de cenurose, serão condenados somente os órgãos atingidos (cérebro e medula espinal);
- III. condenação das carcaças com infestação intensa por “*Cysticercus ovis*”;
- IV. condenação das carcaças que apresentem coloração amarela intensa ou amarela esverdeada.

§ 1º - Nos casos de lesões localizadas, encaminham-se as carcaças à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as partes atingidas.

§ 2º - Entende-se por infestação intensa a presença de cinco ou mais cistos na superfície muscular de cortes ou nos tecidos circunvizinhos, inclusive o coração.

§ 3º - Quando o número de cistos for menor, após a inspeção final, a carcaça será destinada à esterilização, depois de removidas e condenadas as partes infestadas.

§ 4º - Nos casos de linfadenite caseosa, obedecem-se os seguintes critérios:

- I. condena-se as carcaças de animais magros mostrando lesões extensas de qualquer região;
- II. condena-se também as carcaças de animais gordos quando as lesões são numerosas e extensas;
- III. podem ser aproveitadas para consumo, mesmo as carcaças de animais magros, com lesões discretas dos gânglios e das vísceras depois de removidas e condenadas as partes atingidas;
- IV. podem igualmente ser aproveitadas para o consumo as carcaças de animais gordos revelando lesões pronunciadas nas vísceras desde que só existam lesões discretas em outras partes, como também aquelas lesões discretas em outras partes, como também aquelas com lesões pronunciadas confinadas aos gânglios associados a lesões discretas de outra localização;
- V. carcaças de animais magros, mostrando lesões bem pronunciadas das vísceras, acompanhadas de lesões discretas de outras partes, como também as que mostrem lesões pronunciadas dos gânglios ao lado de outras lesões discretas, podem ser esterilizadas pelo calor após a remoção e condenação das partes afetadas;
- VI. carcaças de animais gordos com lesões pronunciadas das vísceras e gânglios são também esterilizadas pelo calor após remoção e condenação das partes atingidas.

Art. 71 – Todas as aves que no exame “ante-mortem” apresentarem sintomas ou forem suspeitas de tuberculose, pseudo-tuberculose, difteria, cólera, varíola, tifo aviária, diarreia branca, paratifo, leucoses, pestes, septicemia em geral, psitacoses e infecções estafilocócicas em geral, devem ser condenadas.

Art. 72 – As enfermidades tais como coccidiose, entero-hepatite, espiroquetose, coriza infecciosa, epiteloma, neurolinfomatose, laringo-traqueíte, aspergilose, determinam rejeição total quando em período agudo ou quando as aves estejam em estado de magreza pronunciada.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 73 – As endo e ecto parasitoses, quando não acompanhadas de magreza, determinam a condenação das vísceras ou das partes alteradas.

Art. 74 – As aves caquéticas devem ser rejeitadas, sejam quais forem as causas a que esteja ligado o processo de desnutrição.

Art. 75 – Os abscessos e lesões supuradas, quando não influírem sobre o estado geral, ocasionarem rejeição da parte alterada.

Art. 76 – A presença de neoplasia acarretará rejeição total, exceto no caso de angioma cutâneo circunscrito, que determina a retirada da parte lesada.

Art. 77 – As lesões traumáticas, quando limitadas, implicam apenas na rejeição da parte atingida.

Art. 78 – Devem ser condenadas às aves, inclusive de caça, que apresentarem alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura.

Art. 79 – Quando as aves forem submetidas à ação de frio industrial, os agentes do SIM, controlará cuidadosamente o estado, tempo de permanência e funcionamento das câmaras a fim de prevenir a dessecação excessiva e o desenvolvimento de rancificação.

Art. 80 – Fica a critério dos agentes do SIM, resolver sobre os casos não previstos para a inspeção “post-mortem”.

Art. 81 – Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados e em locais destinados a este fim e o sangue deverá, por sua vez, no mínimo, sofrer cozimento, independentemente de sua utilização.

§ 1º - Admitir-se-á o tratamento destes materiais por cocção em água fervente pelo mínimo de duas horas, quando essas matérias primas forem destinadas à alimentação animal.

§ 2º - A critério do SIM permitir-se-á a retirada de matérias condenadas para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturadas com substâncias apropriadas para a finalidade.

§ 3º - Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

Art. 82 – Denomina-se “matança de emergência” o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

§ 1º - Devem ser abatidos de emergência os animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusão generalizada, hemorragia, hipo ou hipotermia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estado à juízo do SIM.

§ 2º - É proibida a “matança de emergência” sem a presença do funcionário do SIM.

Art. 83 – Serão considerados impróprios para o consumo os animais que, sacrificados de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos nessas normas, ou por outras razões justificadas pelo SIM.

Parágrafo único – Sempre que os animais abatidos de emergência apresentarem logo após a morte, carne com reação francamente ácida, as carcaças serão consideradas impróprias para o consumo.

Art. 84 – Os animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser aproveitados, a juízo do SIM, considerando os seguintes critérios:



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- I. exame da riqueza em sangue da musculatura e na coloração vermelho-escura de todos os órgãos;
- II. considerará os fenômenos congestivos das vísceras, sobretudo fígado e tecido subcutâneo;
- III. verificará se a face interna do couro ou pele está normalmente úmida, lavando-se ainda na verificação da congestão hipostática;
- IV. verificará se a ferida de sangria tem ou não seus bordos infiltrados de sangue;
- V. levará em conta a coloração das paredes abdominais e odor que exala no momento da evisceração;
- VI. outros sinais e informes que venham a obter para julgar se a sangria foi ou não realizada a tempo.

Art. 85 – Além das enfermidades já mencionadas, comuns a bovídeos e eqüídeos e que determina a condenação total de carcaças e de vísceras, são condenadas também doenças que acarretarem rejeição total em eqüídeos: encefalomielite infecciosa, meningite cérebro-espinal, febre tifóide, durina, mal das cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, anemia infecciosa, garrotinho e quaisquer outras doenças ou alterações com lesões inflamatórias ou tumores malignos.

CAPÍTULO VI

Estabelecimentos Destinados à Industrialização das Conservas de Carne e Padrão de Qualidade dos Produtos.

Art. 86 – Os estabelecimentos destinados a industrialização das conservas de carne, para poder funcionar, deverão observar, além das normas contidas nos Capítulos I, II, III e IV, as condições seguintes:

- I. somente será autorizado o seu funcionamento se estiver completamente instalada e equipada para a finalidade a que se destina;
- II. as instalações e equipamentos compreendem as dependências, maquinários e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento;
- III. devem possuir fossa de material que propicie boa higienização em todas as dependências onde se realizam os trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- IV. devem possuir pátios e ruas pavimentadas, bem como área destinada à secagem de produtos;
- V. devem possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fazem necessário em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, podendo, a juízo do serviço de inspeção, tolera-se o uso de geladeira industrial ou freezer.

Art. 87 – Os produtos industrializados de origem animal deverão enquadrar-se nas normas e padrões estabelecidos nesta Lei.

Art. 88 – **Banha** é entendido como produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive de animais destinados ao aproveitamento condicionado pelo SIM, e devem satisfazer as seguintes especificações:

- I. ter com branca ou branco-creme;
- II. ser inodoro ou com odor de torresmo;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- III. possuir textura homogeneia ou ligeiramente granulada;
- IV. apresentar umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;
- V. ausência de ranço;

Parágrafo único - A banha que não se enquadrar nestas especificações será considerada imprópria para o consumo e tratada como produto gorduroso não comestível.

Art. 89 - Embutido é todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis, curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal ou artificial.

§ 1º - É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovados pelo SIM.

Art. 90 - As tripas e membrana animais empregados como envoltórios devem estar rigorosamente limpos alem de sofrer outra lavagem imediatamente antes do seu uso.

Art. 91 - Os embutidos não devem conter mais que 5% (cinco por cento) de amido ou fécula, adicionados para dar mais liga à massa, sendo que as salsichas só poderão conter no máximo 2% (dois por cento) de amido ou fécula.

Art. 92 - Conforme o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.

Art. 93 - Morcela é o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.

Parágrafo único - O SIM só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado, rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.

Art. 94 - Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72º (setenta e dois graus centígrados), no mínimo por trinta minutos.

Art. 95 - Os embutidos são considerados fraudados:

- I. quando forem empregados carnes ou matérias-primas de qualidade diversa ou em proporção diferente das constantes da fórmula aprovada;
- II. quando forem empregados corantes e conservantes não permitidos pela legislação;
- III. quando houver adição de gelo ou de água com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto em proporção superior ao permitido neste regulamento;
- IV. quando forem adicionados tecidos inferiores.

Art. 96 - Os embutidos serão considerados impróprios para o consumo:

- I. quando a superfície for úmida, pegajosa, exsudando líquido;
- II. quando, à palpação se verificar partes ou áreas flácidas ou de consistência anormal;
- III. quando houver indícios de fermentação pútrida;
- IV. quando a massa apresentar manchas escurecidas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade;
- V. quando a gordura estiver rançosa;
- VI. quando o envoltório estiver perfurado por parasitas ou insetos;
- VII. no caso de odor e sabor estranhos, anormais;
- VIII. quando for constatada a presença de germes patogênicos.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 97 – Salgados são os produtos preparados com carnes ou órgãos comestíveis; tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou mistura de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.

Parágrafo único – Os órgãos comestíveis, conservados pela salga, serão genericamente denominados “miúdos salgados”, seguindo-se a denominação da espécie animal e procedência.

Art. 98 – Defumados, são os produtos que após o processo de cura são submetidos à defumação para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º - É permitido a defumação a quente ou frio.

§ 2º - A defumação deve ser feita em estufas construídas com esta finalidade ou em local próprio e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 99 – Bacon, entende-se o corte da parede torácico abdominal do suíno que vai do externo ao púbis, com ou sem costelas, com seus músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curados e defumados.

Art. 100 – Charque, sem qualquer outra especificação, é a carne bovina salgada e dessecada, não devendo conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo único – O charque será considerado alterado quando:

- I. tiver sabor e odor desagradável ou anormais;
- II. a gordura estiver rançosa, amolecido, pegajoso e úmido;
- III. com áreas de coloração anormal;
- IV. for seboso;
- V. apresentar larvas ou parasitas;

Art. 101 – Condimentos, são substâncias aromáticas rápidas, com ou sem valor nutritivo, empregadas com a finalidade de temperar produtos de origem animal.

Parágrafo único – Podem ser utilizados os seguintes condimentos:

- I. aipo (*Celeri graveolens* e *Aipium graveolens*);
- II. alho (*alium sativum*);
- III. aneto (*Anethum graveolens*);
- IV. aniz (*Pimpinella anizum*);
- V. baunilha (*Vanilla planifolia* Andrews);
- VI. canela (*Cinamomum caylanicum* Breyre);
- VII. cardamomo (*Elleteria cardamomum*);
- VIII. cebola (*Allium cepa*);
- IX. cominho (*Cuminum cyminum* L.);
- X. coentro (*Cónandrum sativum* L.);
- XI. cravo (*Caryophyllus aromaticus*, L.);
- XII. gengibre (*Zinziber officinalis* Roscoe);
- XIII. louro (*Laurus nobilis*. L.);
- XIV. macis (o envoltório da noz moscada);
- XV. majorana (*Majorana hortensis*);
- XVI. manjerona (*Origanum majorana*. L.);
- XVII. menta (*Menta viodis*. *Menta rotundilalia* e *Menta piperita*);
- XVIII. mostarda (*Brassiva negra*. *Koen Brassiva*. *Junca Hooker* e *Sinapis Alba*.L.);



- XIX. noz moscada (*Myostica fragrans* Mane);
- XX. pimentas: branca (é o mesmo frito, porém descorticado); preta (*Piper nigrum*, L.); vermelha ou p.de caiena (*Capsicum baccatum* L.); malagueta (*Capsicum pendulum* Velloso).
- XXI. pimento (*Pimenta officinalis* Lindl.);
- XXII. sinon: alespice, pimenta da Jamaica, pimenta inglesa ou condimento de espécies;
- XXIII. pimentão (*Paprika*) – (*Capsicum annum*, L.);
- XXIV. salva (*Salvia*) – (*Salvia officinalis*, L.);
- XXV. tomilho (*Thymus vulgaris*, L.).

Art. 102 – Corantes, são as substâncias que dão um melhor e mais sugestivo aspecto as conservas e outros alimentos, ao mesmo tempo que se prestam à uniformidade de sua coloração.

Parágrafo único – É permitido o uso de corantes de origem vegetal como o açafrão (*cravus sativus*) a cúrcuma (*curcuma longa* e *curcuma tinetonia*), a cenoura (*Dacus carota*) e o urucum (*Bixa orellana*).

Art. 103 – O emprego de corantes e condimentos não especificados nesta lei, bem como de mistura de produtos contendo corante e condimentos, depende da prévia autorização do SIM.

CAPÍTULO VII

Inspeção dos Pescados e Derivados de Pescados

Art. 104 – Entende-se por **Pescado**, compreende-se os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios de água doce e salgada, usados na alimentação humana.

Art. 105 – O pescado em natureza pode ser:

- I. **fresco**, quando dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo;
- II. **resfriado**, quando devidamente acondicionado em gelo e mantido em temperatura entre 0,5°C (cinco décimos de grau centígrado negativo) a 2,0° (dois graus centígrados);
- III. **congelado**, quando tratado por processo adequado de congelamento, em temperatura não superior a -25°C (vinte e cinco graus centígrados negativos);

Art. 106 – Não é permitido o recebimento de pescado capturado em desacordo com a legislação vigente.

Art. 107 – Depois de submetido ao congelamento, o pescado deve ser mantido em freezer a -15°C (quinze graus centígrados negativos).

Parágrafo único – O pescado uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido a câmaras frigoríficas.

Art. 108 – O pescado fresco, próprio para consumo, deverá apresentar as seguintes características organolépticas:

- I. superfície do corpo limpo, com relativo brilho metálico;
- II. olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando completamente as órbitas;
- III. guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes, com odor natural, próprio e suave;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- IV. ventre roliço, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
- V. escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentada certa resistência aos movimentos provocados;
- VI. carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;
- VII. vísceras integras, perfeitamente diferenciadas;
- VIII. ânus fechado;
- IX. cheiro específico.

Art. 109 – Considera-se impróprio para o consumo o pescado:

- I. de aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado;
- II. que apresente coloração, cheiro ou sabor anormal;
- III. portador de lesões ou doenças microbianas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IV. que apresente infestação muscular maciça por parasitas, que possam prejudicar ou não a saúde do consumidor;
- V. tratado por anti-sépticos ou conservadores não aprovados pelo órgão competente;
- VI. provenientes de águas contaminadas;
- VII. recolhido já morto salvo quando a morte for resultado de operações de pesca;
- VIII. em mau estado de conservação;
- IX. quando não se enquadrar nos limites físicos e químicos fixados para o pescado fresco;
- X. provenientes de águas poluídas e que não tenham sofrido adequada depuração prévia;

Parágrafo único – O pescado nas condições deste artigo devem ser condenados e transformados em subprodutos não comestíveis.

Art. 110 – O pescado proveniente de cultivo, antes de ser comercializado, deve ser objetivo de depuração, passando por água corrente, por período de tempo a critério do SIM.

Art. 111 – As conservas de pescado são considerados fraudadas:

- I. quando forem elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- II. quando contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III. quando apresentar determinadas substâncias estranhas à sua composição;
- IV. quando apresentar determinadas substâncias em proporções acima dos permitidos nesta lei.

Art. 112 – **Pescado Curado** é o produto elaborado com pescado íntegro, tratado por processos especiais, compreendendo além de outros, os seguintes tipos principais: pescado salgado, pescado prensado, pescado defumado e pescado dessecado.

Parágrafo único – As normas e processos tecnológicos para o preparo, ficam a critério dos agentes do SIM.

Art. 113 – Entende-se por **embutidos de pescado**, todo o produto elaborado com pescado íntegro, curado ou não, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou envoltório artificial, aprovado pelo SIM.



Parágrafo único – No preparo de embutidos de pescado serão seguidos, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas na legislação para os demais embutidos carnes.

CAPÍTULO VIII

Dos Estabelecimentos Destinados a Ovos e Derivados

Art. 114 – Os estabelecimentos destinados a entrepostos de ovos devem dispor de local de recepção dos ovos, limpeza, classificação e embalagem, para armazenagem e expedição, para depósito de embalagens e para vestiários e sanitários devendo obedecer além dos mesmos que lhe foram aplicados dos Capítulos I, II, III e IV, os que lhe são próprios.

Art. 115 – Considera-se ovos frescos os que não foram submetidos a qualquer processo e somente estes poderão ser expostos ao consumo humano.

Art. 116 – Estão obrigados ao registro no SIM, os estabelecimentos produtores e as empresas (cooperativas, associações e entrepostos), que se enquadram em um dos seguintes casos:

- I. que possuam o processo de classificação e embalagem próprios e façam a entrega do produto diretamente ao comércio e a indústria;
- II. que façam a entrega do produto diretamente ao comércio ou a indústria em embalagens próprias ou não, mas não possuam o processo de classificação;
- III. estabelecimentos que apenas prestam serviços de classificação aos produtores;
- IV. estabelecimentos que recebam os produtos das granjas e realizam a classificação, embalagem e comercialização.

Art. 117 – Os ovos para consumo devem ser inspecionados e classificados em estabelecimentos oficiais ou particulares, denominados de entrepostos.

Art. 118 – Tratando-se de granjas comprovadamente sob controle sanitário, o SIM poderá permitir a inspeção e classificação dos ovos na própria granja, desde que exista local apropriado para este fim.

Parágrafo único - Este local deve ser coberto com paredes lisas e impermeáveis, com equipamentos necessários para fazer a limpeza e manipulação dos ovos, com boa ventilação e iluminação, protegidos contra insetos e roedores.

Art. 119 – 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. 120 – Os ovos destinados ao comércio municipal serão classificados obedecendo critério de normatização oficial.

§ 1º – Os ovos classificados somente poderão sair dos entrepostos ou granjas, acompanhados de documento oficial de inspeção, mencionando sua qualidade, classificação, nome e endereço do destinatário e o prazo de validade.

§ 2º - O documento oficial de inspeção deverá ser emitido em três vias, os quais terão os seguintes destinos:

- I. a 1ª via acompanhará o produto;
- II. a 2ª via será encaminhada à coordenação do SIM, mensalmente, acompanhados dos mapas estatísticos correspondentes;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

III. a 3ª via ficará com o emitente.

Art. 121 – A administração dos entrepostos comunicará obrigatoriamente aos fornecedores ou proprietários dos ovos, a classificação obtida pelas partidas que remeteram ou fizeram examinar no estabelecimento.

Art. 122 – Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra.

Art. 123 – A inspeção dos ovos incidirá sobre as seguintes características:

- I. a embalagem utilizada para ovos deverá ser de primeiro uso;
- II. o estado de limpeza e integridade da casca, da partida em conjunto;
- III. o exame pela ovoscopia;
- IV. e quando julgar necessário a realização de exames microbiológicos.

Art. 124 – A ovoscopia deve ser realizada em local destinado exclusivamente a essa finalidade.

Art. 125 – São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentam:

- I. alteração da gema e da clara (gema aderente a casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença do embrião com manchas orbitárias em adiantado estado de desenvolvimento);
- II. mumificação (ovo seco);
- III. podridão (vermelha, negra ou branca);
- IV. presença de fungos (externa ou internamente);
- V. cor, odor ou rachos anormais;
- VI. ovos sujos externamente por matérias fecais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores e sabores estranhos, que possam infectá-los ou infesta-los;
- VII. rompimento da casca e da membrana testácea;
- VIII. Quando contenham substância tóxica;
- IX. Por outras razões a juízo da Inspeção Municipal.

Art. 126 – Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto os agentes do SIM julgar necessário.

Art. 127 – As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos, que receberem ovos para comercialização devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que, por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos.

Art. 128 – O ovo conservado pelo frio recebe em sua embalagem um carimbo com a palavra “FRIGORIFICADO”. Quando for adotado outro processo de conservação, o SIM determinará o sistema de sua identificação.

Art. 129 – Os aviários, granjas e outras propriedades onde se façam avicultura e nos quais estejam grassando zoonoses que possam ser vinculados pelos ovos e sejam prejudiciais a saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção.

§ 1º - Nos casos previstos neste artigo ficam interditados até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre da zoonose que grassava.

§ 2º - Se forem muitos os estabelecimentos que se encontrem nessas condições, toda a região ficará interdita cabendo as autoridades sanitárias do conhecimento aos entrepostos e fábricas de consumos de ovos da interdição determinada; os entrepostos e



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

fabricas ficam proibidos de receber ovos dessa região enquanto não houver liberação definitiva.

Art. 130 – As conservas ou outros derivados de ovos, terão a sua inspeção, classificação, normas de construção de estabelecimentos e tecnologia de produção regulamentada segundo legislação específica.

Art. 131 – Os ovos devem ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo SIM, indicando nos letreiros os tipos contidos.

§ 1º - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens de 1º uso.

§ 2º - Os ovos devem ser acondicionados com o pólo mais arredondado para cima, evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.

Art. 132 – Na embalagem de ovos é proibido acondicionar em um mesmo envase, caixa ou volume:

- I. ovos oriundos de espécies diferentes;
- II. ovos frescos e conservados;
- III. ovos de classe ou tipos diferentes.

CAPÍTULO IX

Inspeção Industrial e Sanitária do Mel e Cera de Abelhas.

Art. 133 – Entende-se por **mel**, o produto natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumulados nos favos, extraídos conforme trata a presente lei.

Art. 134 – Segundo o processo de extração, o mel se distingue em dois tipos:

- I. centrifugado (mel de mesa) quando extraído por um processo mecânico de centrifugação;
- II. prensado (mel industrial) quando a prensagem for o processo empregado.

§ 1º - Em ambos os casos deverá resultar um produto perfeitamente translúcido, cristalino ou não, com o tempo.

§ 2º - É permitido o comércio do mel em favos desde que acondicionados em papel impermeável, de preferência celofane ou outro similar, atóxico.

Art. 135 – O mel, quando submetido ao aquecimento, como fase de beneficiamento para a obtenção dos efeitos propiciados por este recurso tecnológico, deverá ter respeitado o binômio tempo/temperatura, objetivando preservar o seu poder diastásico e evitar que o teor de hidroximetil-furfural (HMF) venha a ultrapassar o índice de 40 mg/kg (quarenta miligrama por quilo), o que o desclassificará como mel de mesa.

§ 1º - Como orientação, poderá ser seguida a tabela abaixo:

Temperatura	Tempo
52,0°C	470min.
54,5°C	170min.
57,0°C	60min.
59,5°C	22min.
62,5°C	7,5min.
65,5°C	2,8min.
68°C	1,0min.

§ 2º - Cumprida a relação adotada, a temperatura mantida nos níveis de aquecimento pelo tempo estritamente suficiente à execução de outras fases tecnológicas dela



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

dependente, deverá ser rapidamente rebaixada ao limite máximo de 50°C (cinquenta graus centígrados).

Art. 136 – Os recipientes destinados ao transporte de Mel “in natura” e/ou pré-beneficiado deverão ser dotados de abertura tal que permita seu rápido esvaziamento.

Parágrafo único - Estes utensílios deverão ser revestidos internamente com vernizes sanitários e compatíveis com o produto.

Art. 137 – Na filtração do mel não será permitido o uso de elementos filtrantes com malha superior a 80 *mesch*, bem como o emprego de classificantes 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. 138 – 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 este controle ser executado por profissional de nível médio, desde que devidamente treinado para essa finalidade.

Art. 139 – Não será permitida a elaboração de mel de abelhas acondicionado de edulcorantes naturais ou artificiais, essências aromáticas, amido, gelatinas ou quaisquer outros espessantes, conservadores e corantes de qualquer natureza, além de redutores de acidez.

Parágrafo único - Não será admitido o uso de utensílios de madeira na manipulação do mel de abelha e derivados.

Art. 140 – De acordo com a sua qualidade, o mel é classificado em:

I. **mel de mesa:** quando extraído pelo processo de centrifugação, trabalhado em condições de perfeita higiene, com pólen e apresentando a seguinte comprovação analítica:

- a) umidade e substâncias voláteis: menos de 20% (vinte por cento) a 105°C (cento e cinco graus centígrados);
- b) acidez em ácido fórmico: não superior a 0,1% (um décimo por cento);
- c) açúcar invertido: de 72 (setenta e dois) a 80% (oitenta por cento);
- d) sacarose: máximo de 10% (dez por cento);
- e) deltrina: máximo de 5% (cinco por cento);
- f) resíduo mineral fixo (cinzas): no máximo 0,2% (dois décimos por cento).

II. **mel industrial:** quando extraído por qualquer dos processos indicados, mas de menor valor nutritivo, com falhas na sua obtenção, resultando num produto de composição diferente do mel de mesa, a saber:

- a) umidade e substâncias voláteis: máximo de 22% (vinte e dois por cento);
- b) acidez em ácido pásmico: até 0,2% (dois décimos por cento);
- c) açúcar invertido: no máximo 64% (sessenta e quatro por cento);
- d) sacarose: máximo de 10% (dez por cento);
- e) dextrina: no máximo de 8% (oito por cento);
- f) resíduo mineral fixo (cinzas): no máximo 0,35% (trinta e cinco décimo por cento).

Art. 141 – Segundo sua tonalidade o mel é classificado em cinco tipos:

- I. branco d'água;
- II. âmbar;
- III. dourado;
- IV. vermelho;
- V. pardo.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Parágrafo único – Os agentes do SIM, poderão, após estudos de pesquisa, adotar na classificação, inclusive por outros caracteres.

Art. 142 – A elaboração destes produtos deverá obedecer a higiene rigorosa, necessitando de local adequado na sala de elaboração para seleção, manipulação e cortes de panos, que deverá ser feito utilizando materiais próprios e aprovados pelo SIM.

Parágrafo único - Para esses produtos, os panos deverão ser limpos, claros, sem formas, operculados e de primeiro uso.

Art. 143 – É permitido o comércio de mel de abelhas com favos, assim denominando-se o produto ao qual se adicionem pedaços de favo.

Parágrafo único – Para o mel de abelhas com favos, a proporção ocupada pelo pano em relação ao volume de mel não poderá ser inferior a 30% (trinta por cento).

Art. 144 – A geléia real somente poderá ser veiculada em mel de abelhas e na proporção mínima de 0,2 (dois décimos por cento).

Art. 145 – A geléia real, como matéria-prima, ou como produto final, deverá ser estocado ao abrigo da luz e em temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) a 4°C (quatro graus centígrados), inclusive nos pontos de venda e sua embalagem deverá ser suficientemente opaca.

Art. 146 – O pólen como matéria-prima ou produto final, desde que não desidratado, deve ser conservado sob refrigeração.

Parágrafo único - Poderá ser comercializado através de três formas:

- a) adicionando-se ao mel de abelhas em proporção mínima de 5% (cinco por cento);
- b) “in natura”;
- c) 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. 147 – A própolis só poderá ser comercializada pelos entrepostos e casos do mel se do seu rótulo de identificação não constarem quaisquer indicações que lhe atribuam fins terapêuticos, estendendo-se essa exigência aos folhetos e notas explicativas que porventura acompanhem a embalagem do produto.

Art. 148 – A denominação para o produto obtido de fermentação alcoólica do mel de abelha será hidromel, seguida de classificação quanto ao seu tipo.

Art. 149 – 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.

Art. 150 – O hidromel poderá receber as seguintes classificações:

- a) seco;
- b) licoroso;
- c) doce e espumoso, segundo sua tecnologia de fabricação.

Art. 151 – 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. 152 – O beneficiamento de cera de abelhas será por técnica própria, em área totalmente isolada das áreas de industrialização de produtos comestíveis na indústria e/ou entreposto de mel.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 153 – 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 a perfeita limpeza dos equipamentos e utensílios após sua utilização.

Art. 154 – 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.

CAPÍTULO X

Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial para Leite e Derivados

Art. 155 – Denomina-se **gado leiteiro** todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite, segundo sua espécie.

Art. 156 – O gado leiteiro será mantido sob controle veterinário permanente nos estabelecimentos produtores de leite dos tipos A, B, INTEGRAL e de CABRA e periódico nos demais.

Art. 157 – O controle a que se refere o artigo anterior será exercido por médico veterinário credenciado pelo SIM.

Art. 158 – Só se permite o aproveitamento do leite de vaca, de cabra, de ovelha e de outras espécies, quando:

- I. as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- II. não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;
- III. não reajam a prova de tuberculose (tuberculíma) nem apresentem reação positiva às provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

§ 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.

§ 2º - As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter provisório ou definitivo.

§ 3º - 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. 159 – É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar a fêmea lactante ou a 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. 160 – É obrigatório o afastamento da produção leiteira, as fêmeas que:

- I. se apresentem em estado de magreza extrema ou caquética;
- II. sejam suspeitas ou atacadas de doenças infecto-contagiosas;
- III. 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. 161 – São obrigatórias as provas biológicas para diagnóstico de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

produzem leite tipo A, B e INTEGRAL, e, a juízo da inspeção naqueles que produzem outros tipos de leite.

Art. 162 – Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado a alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de doença infecto-contagiosa que justifique a medida.

§ 1º - Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais, depois de submetido à fervura.

§ 2º - A suspensão da interdição será determinada pelo S.I.P./P.O.A., ou por órgão estadual de Defesa Sanitária Animal, depois do restabelecimento completo do gado.

Art. 163 – A ordenha deve ser feita com regularidade e diariamente, conforme o regime de duas ou três ordenhas.

§ 1º - A ordenha deve ser feita observando-se:

- I. horário que permita a entrada de leite no estabelecimento de destino, dentro dos prazos previstos nesta Lei;
- II. vacas limpas, descansadas, com úberes lavados e enxutos e a cauda presa;
- III. ordenhador ou retireiro asseado, com roupas limpas, mãos e braços lavados e unhas cortadas, de preferência uniformizado, de macacão e gorro limpos;
- IV. rejeição dos primeiros jatos de leite, fazendo-se a ordenha total e ininterrupta com esgotamento das quatro tetas.

§ 2º - Caso seja usada ordenha mecânica fica obrigatória a lavagem e esterilização de todas as peças da ordenhadeira, as quais serão mantidas em condições adequadas.

§ 3º - Na ordenha manual é obrigatório o uso de baldes previamente higienizados.

Art. 164 – Para o leite tipos A, B e INTEGRAL a ordenha deve ser feita em sala ou dependência apropriada.

§ 1º - No caso do leite tipo B e INTEGRAL, permite-se a ordenha no estábulo, desde que esta seja mecânica.

§ 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.

§ 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 a presente lei.

Art. 165 – O leite de segunda ordenha e/ou terceira, quando destinado para fins industriais, poderá 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.

Art. 166 – Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, através de tela apropriada convenientemente limpa no próprio estabelecimento, momentos antes do uso.

Art. 167 – O vasilhame com leite deve ser mantido em tanque com água fria corrente ou preferentemente, quando houver condições, a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 168 – Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito deve atender ao seguinte:



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- I. ser de material com perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
- II. estar convenientemente limpo no momento da ordenha a ser devidamente lavado após utilizado;
- III. possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;
- IV. ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo;
- V. trazer identificação de procedência por meio de marca, numeração, etiqueta, ou outro sistema devidamente aprovado;
- VI. no caso de leite tipo B, deverá ainda possuir na altura das alças dos latões, uma faixa pintada na cor verde.

Art. 169 – O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 170 – Os latões com leite, colocado à margem de estradas, à espera de veículo coletor, devem ser protegidos pelo menos em abrigos rústicos.

Art. 171 – Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 172 – O leite, sempre que possível, deverá ser enviado ao estabelecimento de destino, imediatamente após a ordenha.

§ 1º - Só será retido na propriedade quando refrigerado e pelo tempo estritamente necessário à remessa.

§ 2º - A Inspeção do SIM organizará, ouvidos os interessados, horário de chegada do leite, tendo em vista a distância, os meios de transporte e a organização do trabalho, respeitado os limites máximos previstos para que o produto chegue em condições ideais.

Art. 173 – 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:

- I. os veículos devem ter proteção contra o sol e a chuva, por meios práticos e eficientes;
- II. com os latões de leite não poderá ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe seja prejudicial.

Art. 174 – É permitida a coleta de leite em carro-tanque, diretamente em propriedades rurais, desde que se trate de leite mantido no máximo a 10°C (dez graus centígrados).

Art. 175 – 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 a uma temperatura de no máximo 10°C (dez graus centígrados).

Art. 176 – 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. 177 – É permitida na indústria a produção e venda dos seguintes tipos de leite de consumo em espécie:

1. leite tipo A ou de granja;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

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.

Art. 178 – 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:

- a) filtração;
- b) pasteurização;
- c) refrigeração;
- d) acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis.

§ 1º - É proibido misturar o leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

§ 2º - É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 179 – Entende-se por filtração a retirada por processo mecânico das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio.

Parágrafo único – Todo o leite destinado ao consumo deve ser filtrado antes de qualquer outra operação de beneficiamento.

Art. 180 – 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.

§ 1º - Permitem-se os seguintes processos de pasteurização:

- I. pasteurização lenta consiste no aquecimento do leite, entre 62°C (sessenta e dois graus centígrados) e 65°C (sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se sob agitação lenta em aparelhagem apropriada seguido de rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) a 5°C (cinco graus centígrados);
- II. pasteurização rápida ou de curta duração consiste no aquecimento do leite em camada laminar a uma temperatura entre 72°C (setenta e dois graus centígrados) a 75°C (setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, seguido de um rápido resfriamento a uma temperatura entre 2°C (dois graus centígrados) e 5°C (cinco graus centígrados).

§ 2º - Este processo será realizado em aparelhagem própria que atende as especificações técnicas exigidas.

§ 3º - Logo após a pasteurização o leite deverá ser distribuído envasado ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica a 5°C (cinco graus centígrados) no máximo.

§ 4º - É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de mexedores automáticos, à temperatura de 2º a 5°C, desde que, após o envasamento o leite seja dado ao consumo dentro do prazo fixado pelo SIF.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

§ 5º - É proibido a repasteurização do leite.

§ 6º - Só se permite utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle termo-regular, de registradores de temperatura, válvula de retorno e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico-sanitário da operação.

§ 7º - O pasteurizado lento deve ser construído de material apropriado, com dispositivo para aquecimento e resfriamento de leite, equipado com homogeneizador de temperatura e termo-regular, de modo que a pasteurização não provoque alterações na constituição físico-química bem como nas propriedades organolépticas do leite.

Art. 181 - 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:

- I. refrigeração no posto, para ser transportado à usina ou entreposto-usina a 5°C (cinco graus centígrafos);
- II. conservação no entreposto-usina antes da pasteurização, em tanques com agitador mecânico - 5°C (cinco graus centígrafos);
- III. refrigeração após a pasteurização a 5°C (cinco graus centígrafos);
- IV. conservação envasado, em câmara frigorífica, que deve ser mantida a 5°C (cinco graus centígrafos);
- V. entrega ao consumo, leite envasado a 10°C (dez graus centígrafos);
- VI. entrega ao consumo, leite esterilizado a temperatura ambiente.

Art. 182 - Entende-se por congelação e aplicação intensa do frio ao leite, de modo a solidificá-lo periférica e parcialmente.

§ 1º - A congelação só pode ser realizada mediante as seguintes condições:

- I. ser reconhecida pelo SIM a necessidade de sua aplicação;
- II. 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;
- III. estar o leite devidamente filtrado, pré-aquecido ou não e refrigerado a 5°C;
- IV. demais situações a critério do SIM.

Art. 183 - Entende-se por envasamento, a operação pela qual o leite é embalado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.

§ 1º - O envasamento só pode ser realizado em propriedades leiteiras, estábulos, usinas de beneficiamento de leite, entrepostos-usinas e ainda nos casos previstos nesta lei.

§ 2º - O envase do leite deverá ser feito mecanicamente em embalagens invioláveis de material estéril e eficiente, de acordo com as normas desta lei, obedecidos os critérios para cada tipo de leite.

§ 3º - Quando as embalagens forem passíveis de reutilização, devem ser lavadas e esterilizadas em sala separada, contígua à do envasamento.

§ 4º - Seu uso deve ser imediato à esterilização.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 184 – Para estabelecimentos que beneficiem o leite “in natura” e que não comportem a instalação de equipamentos automáticos e/ou semi-automáticos poderá ser permitido, a juízo do SIM 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. 185 – Quando houver solicitação de entidades como hospitais, colégios, creches, estabelecimentos militares ou outros congêneres, a juízo do SIM 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.

Parágrafo único - Estes vasilhames devem satisfazer às exigências previstas na presente lei.

Art. 186 – O leite envasado deve ser acondicionado em recipientes higiênicos, leves e de fácil limpeza, devendo as usinas de beneficiamento e entrepostos-usinas, dispor de instalações para a lavagem dos mesmos, vedado seu uso para outros fins.

Art. 187 – A impressão dos rótulos nas embalagens do leite “in natura” deve seguir a seguinte padronização:

- I. ter a inscrição do **tipo** de fácil visualização;
- II. ser impresso na cor:
 - a) **azul** para o leite tipo A
 - b) **verde** para o leite tipo B
 - c) **cinza** para o leite tipo C
 - d) **vermelho** para o leite magro
 - e) **amarelo** para o leite desnatado
 - f) **marrom** para o reconstituído
 - g) **bordô** para o leite tipo integral
 - h) **laranja** (tijolo) para o leite tipo C Integral

Art. 188 – 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.

Art. 189 – 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 (dez graus centígrados).

Art. 190 – Entende-se por **queijo**, o produto obtido do leite integral 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. 191 – Para fins de padronização, os queijos devem ser classificados em três categorias, tendo por base:

- I. consistência;
- II. percentagem de gordura no extrato seco total;
- III. qualidade e processo de fabricação.

Art. 192 – Quanto a consistência, os queijos podem ser classificados em moles, semi-duros e duros.

§ 1º - Os queijos moles e semiduros, podem ser:

- I. **frescos** quando são sofreram processo de cura, inclusive os de massa filada;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

II. **maturados** quando forem submetidos a processo de cura, segundo a técnica própria do tipo.

§ 2º - Só é permitida a fabricação de queijos frescos e moles a partir de leite pasteurizado.

Art. 193 - Quanto à percentagem de gordura no extrato seco total, os queijos se classificam em:

- I. gordo, quando alcança no mínimo 40% (quarenta por cento);
- II. meio gordo, quando esta percentagem é superior a 25% (vinte e cinco por cento);
- III. magro, quando esta percentagem é igual ou superior a 15% (quinze por cento);
- IV. desnatado, quando esta percentagem não atinge a 15 % (quinze por cento).

Art. 194 - A classificação quanto a qualidade e processo de fabricação, e a nomenclatura de acordo com a consistência, para efeito de padronização dos queijos, obedecerão aos critérios e normas oficiais.

Art. 195 - A classificação dos queijos será realizada pelas indústrias, nos próprios estabelecimentos e controlado pelo SIM.

Art. 196 - É permitido o emprego de nitrato de sódio até o limite de 0,05 g (cinco centésimos de grama) por cento do leite, de cloreto de sódio, cloreto de cálcio, fermento ou culturas de mofos próprios, bem como de especiarias e de substâncias vegetais inócuas, que tenham sido aprovadas pela legislação vigente.

§ 1º - Os sais e suas soluções devem estar devidamente esterilizadas ao serem aplicados ao leite.

§ 2º - Todos os preparados 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. 197 - São corantes permitidos, além de outros aprovados pela legislação vigente:

- I. urucum (*Bixa orellana*) e (*cúrcuma longa L.*) para massa;
- II. carmim (*Coccus cacti L.*) em solução amoniacal, tornassol, nova coccina e outras para a crosta.

Art. 198 - As águas utilizadas na fabricação dos diversos tipos de queijos devem atender aos padrões de potabilidade.

Art. 199 - As instalações, equipamentos e utensílios utilizados nas diversas etapas ou elaboração dos queijos devem ser de materiais higiênicos e apropriados para a finalidade.

Parágrafo único - As câmaras de cura funcionarão sob temperatura e umidade controladas segundo as exigências tecnológicas para os diferentes tipos de queijo.

Art. 200 - Os queijos frescos devem ser mantidos e estocados a uma temperatura máxima de 5°C (cinco graus centígrados).

Art. 201 - Os queijos duros, já maturados, devem ser estocados e mantidos à uma temperatura não superior à 15°C (quinze graus centígrados).

Art. 202 - Os queijos 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.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Art. 203 – Todos os queijos independentemente do tipo, devem ser identificados através de rótulo, com todas as informações exigidas na legislação vigente.

§ 1º - Para os queijos que utilizam embalagem, a rotulagem pode ser impressa na própria embalagem.

§ 2º - Para os queijos que possuam crosta, a identificação pode ser feita através de rótulo afixado diretamente no produto.

Art. 204 – 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. 205 – Os queijos, de um modo geral, serão transportados em veículos isotérmicos e/ou frigoríficos quando for o caso, acondicionado em recipientes que ofereçam proteção contra deformação e contaminação do produto.

Art. 206 – É considerado impróprio para o consumo o queijo que:

- I. contenha substâncias conservadoras não permitidas ou nocivas à saúde;
- II. apresente, disseminados na massa e na crosta, parasitos, detritos ou sujidades;
- III. esteja contaminado por germes patogênicos;
- IV. apresente caracteres organolépticos anormais, de qualquer natureza, que o torne desagradável;
- V. contenha substâncias não aprovadas pela legislação vigente.

Art. 207 – 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. 208 – O queijo é considerado falsificado quando:

- I. apresentar substâncias estranhas à sua composição normal, mesmo de valor alimentício;
- II. as características próprias do tipo constantes do rótulo e sua composição química não correspondam aos exigidos para o padrão respectivo.

Art. 209 – Os queijos defeituosos não considerados impróprios para consumo, podem ser aproveitados condicionalmente, a juízo do SIM.

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. 210 – 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 Estadual.

CAPÍTULO XI

Das Infrações e Penalidades

Art. 211 – As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser conforme o caso:

- I. advertência;
- II. multa;
- III. apreensão e/ou condenação do produto;
- IV. suspensão da inspeção ou interdição do estabelecimento (permanente ou temporário);
- V. cancelamento do registro.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

§ 1º - O **Auto de Infração**, documento gerador do processo primitivo, deverá ter detalhado a falta cometida, a natureza do estabelecimento, o dispositivo infringido, com a respectiva localização e o responsável.

§ 2º - Os autuados, enquadrados neste artigo, terão prazo máximo de 15 dias para apresentar sua defesa junto ao SIM.

Art. 212 - Os infratores poderão sofrer além das penalidades do artigo anterior, as seguintes multas:

- I. até dois salários mínimos:
 - a) quando estiverem operando sem equipamentos adequados;
 - b) não possuam instalações adequadas para a manutenção das diversas operações;
 - c) utilizarem água contaminada dentro do estabelecimento;
 - d) não estejam realizando o tratamento adequado das águas servidas;
 - e) estejam utilizando os equipamentos, utensílios e instalações para outros fins que não aqueles previamente estabelecidos;
 - f) permitam a livre circulação de pessoal estranha a atividade dentro das dependências do estabelecimento;
 - g) permitam o acesso ao interior do estabelecimento de visitantes ou funcionários sem estarem uniformizados;
 - h) não apresentem a documentação sanitária dos animais para abate;
 - i) não apresentem a documentação sanitária atualizada de seus funcionários, quando solicitado;
 - j) haver utilização de matéria-prima de origem animal ou não, que estejam em desacordo com o presente regulamento.
- II. de dois a três salários mínimos:
 - a) não haver acondicionamento e/ou depósito adequado de produtos e/ou matéria-prima em câmaras frias ou outra dependência, se for o caso;
 - b) houver transporte de produtos e/ou matérias primas em condições de higiene e/ou temperaturas inadequadas;
 - c) do não cumprimento dos prazos estipulados para o saneamento das irregularidades mencionadas no "Auto de Infração".
- III. de três a seis salários mínimos:
 - a) não possuírem registro junto ao SIM ou órgão competente e estejam realizando comércio municipal;
 - b) houver comercialização de produtos com rótulo inadequado ou sem as informações exigidas por lei.
- IV. de dez a cinquenta salários mínimos:
 - a) houver a comercialização de produtos de origem animal sem o respectivo rótulo;
 - b) houver adulteração, fraude ou falsificação de produtos e/ou matéria-prima de origem animal ou não;
 - c) houver transporte para comercialização de carcaças sem carimbo oficial da Inspeção Municipal;
 - d) ocorrer à utilização do carimbo ou rótulo registrado, sem a devida autorização do Serviço de Inspeção Municipal;
 - e) houver cessão de embalagens rotuladas a terceiros, visando facilitar o comércio de produtos não inspecionados.



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

Parágrafo único – A critério do SIM, poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem da presente relação, mas que firmam as disposições desta Lei ou da legislação pertinente.

Art. 213 – O infrator uma vez multado terá setenta e duas horas para efetuar o recolhimento da multa e exibir ao SIM o respectivo comprovante de pagamento.

Art. 214 – O não recolhimento da multa no prazo estipulado, implicará na interdição dos serviços e lançamento para cobrança judicial.

Art. 215 – Da pena de multa, depois de efetuado o respectivo recolhimento, cabe recurso à coordenação do SIM.

CAPÍTULO XII

Disposições Finais e Transitórias

Art. 216 – Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos já previstos nesta lei, são considerados impróprios para o consumo os produtos de origem animal que:

- I. se apresentarem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de características físicas ou organolépticas anormais, que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II. forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III. contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV. estiverem sendo transportados para fora das condições exigidas;
- V. estiverem sendo comercializadas sem prévia autorização do SIM.

§ 1º - São considerados adulteração quando os produtos que tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações pela Legislação vigente.

§ 2º - Ocorre fraude quando:

- I. houver supressão de um ou mais elementos e substituição por outros, visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal;
- II. as especificações, total ou parcial, não coincidem com o contido da embalagem;
- III. for constatado intenção dolosa em simular ou mascarar a data de fabricação.

§ 3º - Ocorre falsificação quando:

- I. os produtos elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilegio ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- II. forem usadas denominações diferentes das previstas nesta lei ou em formulas aprovadas.

Art. 217 – A suspensão da inspeção, a interdição do estabelecimento ou a cassação do registro, serão aplicados quando a infração for provocada por negligência manifesta, reincidência culposa ou dolosa e tenha alguma das seguintes características:

- I. cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, ou embaraço à ação fiscalizadora;



Prefeitura Municipal de Capanema

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 75.972.760/0001-60

Av. Pedro Viriato Parigot de Souza, 1080 - Fone (PABX) (0**46) 552-1321 - Fax (0**46) 552-1122
Caixa Postal, 121 - 85.760-000 - CAPANEMA - PARANÁ

- II. consista na adulteração ou falsificação do produto;
- III. seja acompanhado de desacato ou tentativa de suborno;
- IV. resulte, comprovada por inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em atividade.

Art. 218 – As penalidades que se refere a presente lei serão agravadas na reincidência no mesmo ano civil, passando para a categoria de multas imediatamente superior a anterior e, em caso algum, isenta o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tão pouco de ação criminal.

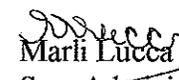
Art. 219 – As penalidade referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por lei possam ser impostas por autoridades de Saúde Pública Policial ou de Defesa do Consumidor.

Art. 220 – Os casos omissos da presente lei poderão ser regulamentados por Decreto do Executivo Municipal.

Art. 221 – A presente lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Capanema, Estado do Paraná, aos 15 dias do mês de dezembro de 2000.


Valter José Steffen
Prefeito Municipal


Mari Lucca
Sec. Administração