



Município de Ibema
Secretaria Municipal de Administração
Av. Ney Euyrson Napoli, 1426 - CEP: 85478-000
Gestão 2013/2016
<http://www.pibema.pr.gov.br>



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

**1º TERMO DE REALINHAMENTO DE PREÇO DA ATA DE REGISTRO DE
PREÇOS 90/2015**

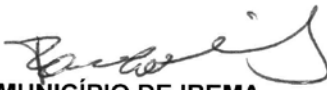
O Município de Ibema, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Av. Ney Euirson Napoli, nº 1426, inscrito no CNPJ sob o nº 80.881.931/0001-85, Estado do Paraná, neste ato representado por seu Prefeito **PAULO LUIZ PAUWELZ**, resolve com base, com base no previsto pelo parágrafo 1º do Artigo 65 e § 1º da Lei nº 8.666/93 mediante as cláusulas e condições a seguir especificadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Fica alterada o preço praticado no item 181 da Ata supra citada, em virtude de aumento no custo, sendo que o valor a ser praticado de ora em diante é de R\$ 0,1410 (cento e quarenta e um centésimos de reais) por unidade.

CLÁUSULA SEGUNDA - Todas as demais cláusulas do documento inicial permanecem inalteradas e vigentes.

E, por estarem assim acordes, foi lavrado o presente Termo de Prorrogação, que depois de lido e achado conforme, vai por todos assinados.

Ibema, 15 de março de 2016.


MUNICÍPIO DE IBEMA
Paulo Luiz Pauwelz
Prefeito



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

LEI Nº 189/2016

SÚMULA: AUTORIZA A ABERTURA DE CRÉDITO ADICIONAL ESPECIAL NO ORÇAMENTO VIGENTE.

PAULO LUIZ PAUWELZ, Prefeito do Município de Ibema, Estado do Paraná, faço saber que a Câmara Municipal de Vereadores aprovou e eu, Prefeito Municipal sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica autorizada a abertura no Orçamento vigente, de um Crédito Adicional Especial no valor de R\$ 612,26 (seiscentos e doze reais e vinte e seis centavos), que ficará com as seguintes classificações:

02. - PODER EXECUTIVO

02.05 - SECRETARIA DE VIAÇÃO, OBRAS E URBANISMO

26.782.5000.2.010 - Gestão da Viação

3.3.30.93.00/757 - Indenizações e Restituições R\$ 612,26

T o t a l **R\$ 612,26**

Art. 2º. Para cobertura do crédito autorizado no artigo anterior, são indicados como recursos na forma do disposto no Artigo 43, § 1º, Inciso I - o superávit financeiro apurado em balanço patrimonial do exercício anterior, da Lei Federal n.º 4.320, de 17 de março de 1964, conforme discriminação abaixo:

Inciso I - Superávit Financeiro

| Fonte | Descrição | Valor R\$ |
|--------------------------------------|--|---------------|
| 757 | Convênio Estadual - Recapeamento Asfáltico | 612,26 |
| Total do Superávit Financeiro | | 612,26 |

Art. 3º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Ibema, Estado do Paraná, 15 de março de 2016.


PAULO LUIZ PAUWELZ
Prefeito



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

DECRETO Nº 618/2016

SÚMULA: ABRE CRÉDITO ADICIONAL ESPECIAL NO ORÇAMENTO VIGENTE.

PAULO LUIZ PAUWELZ, Prefeito do Município de Ibema, Estado do Paraná, usando de suas atribuições que lhe são conferidas, com base na lei federal nº 4.320/64, e na lei municipal nº 189/2016, de 15/03/2016:

DECRETA

Art. 1º - Fica aberto no Orçamento vigente um Crédito Adicional Especial no valor de R\$ 612,26 (seiscentos e doze reais e vinte e seis centavos), que ficará com as seguintes classificações:

02. - PODER EXECUTIVO

02.05 - SECRETARIA DE VIAÇÃO, OBRAS E URBANISMO

26.782.5000.2.010 - Gestão da Viação

3.3.30.93.00/757 - Indenizações e Restituições R\$ 612,26

Total R\$ 612,26

Art. 2º. Para cobertura do crédito aberto no artigo anterior, são indicados como recursos na forma do disposto no Artigo 43, § 1º, Inciso I - o superávit financeiro apurado em balanço patrimonial do exercício anterior, da Lei Federal n.º 4.320, de 17 de março de 1964, conforme discriminação abaixo:

Inciso I - Superávit Financeiro

| Fonte | Descrição | Valor R\$ |
|--------------|--|------------------|
| 757 | Convênio Estadual - Recapeamento Asfáltico | 612,26 |
| | Total do Superávit Financeiro | 612,26 |

Art. 3º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Ibema, Estado do Paraná, 15 de março de 2016.


PAULO LUIZ PAUWELZ
Prefeito



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

EDITAL DE CONVOCAÇÃO Nº 022/2016

DO

CONCURSO PÚBLICO Nº 001/2014

O Município de Ibema, Estado do Paraná, convoca o (a)s candidato (a)s abaixo relacionado (a)s aprovado (a)s no **Concurso Público nº 001/2014**, para que no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de publicação do presente edital, compareçam no Departamento de Pessoal da Prefeitura, na Av. Ney Euirson Napoli 1426, para tratarem das respectivas nomeações, sob pena de terem preteridas suas classificações.

AGENTE SANITÁRIO

| CANDIDATO | INSCRIÇÃO | CLASSIFICAÇÃO |
|---------------------------|-----------|---------------|
| SANDRA GRACIELLI DE MATOS | 412035 | 2º |

A candidata deve se apresentar munida dos seguintes documentos:

- Carteira de Trabalho e Previdência Social
 - Cédula de Identidade e CPF
- Certidão de Nascimento/Casamento
- Certidão de Nascimento dos filhos
 - Título de Eleitor
 - 01 (uma) Foto 3 x 4
- Atestado de Saúde Física e Mental
- Declaração de bens de conformidade com a Lei nº 8429/92
 - Comprovante de Escolaridade para o cargo
 - Comprovante de Residência
- Respectivo Registro no Conselho de Classe

Ibema, 15 de março de 2016.

PAULO LUIZ PAUWELZ
PREFEITO



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

LEI Nº 186/2016

SÚMULA: DISPÕE SOBRE ESTÁGIO REMUNERADO JUNTO AOS ÓRGÃOS DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE IBEMA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CÂMARA MUNICIPAL DE IBEMA, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU, PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE:

LEI

Art. 1º. O Município de Ibema poderá promover a realização de estágio, admitindo como estagiários alunos regularmente matriculados ou que venham frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional ou de ensino médio em cursos vinculados à estrutura de ensino público ou privado, nos termos da Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Parágrafo único: Fica o poder Executivo Municipal autorizado celebrar convênio com as Instituições de Ensino Superior, ou Organizações sem fins lucrativos, ou mesmo contratação de empresa atuante na área mediante licitação com a finalidade de intermediar a contratação de estagiários visando o desenvolvimento de atividades conjuntas, capazes de propiciar a plena operacionalização do Estágio de Estudantes, conforme preceitua o art. 5º da Lei 11.788/08.

Art. 2º. Considera-se estágio curricular, para os efeitos desta Lei, as atividades de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao estudante pela participação em situações de vida e trabalho de seu meio, sendo realizadas junto a órgãos da Prefeitura Municipal de Ibema, sob responsabilidade e coordenação da instituição de ensino.

§1º. O estágio somente poderá realizar-se em unidades do Governo Municipal que tenham condições de proporcionar experiência prática na linha de formação, devendo o estudante, para esse fim, estar em condições de estagiar, segundo o disposto na presente Lei.

§2º. Os estágios devem proporcionar a complementação do ensino e da aprendizagem e serão planejados, executados, acompanhados e avaliados em conformidade com os currículos, programas e calendários escolares, a fim de se constituírem em instrumentos de integração, em termos de treinamento prático, de aperfeiçoamento técnico, cultural, científico e de relacionamento humano.

Art. 3º. O estágio independentemente do aspecto profissionalizante, direto e específico, poderá assumir a forma e atividade de extensão, mediante a participação do estudante em empreendimentos ou projetos municipais.

Art. 4º. A realização do estágio dar-se-á mediante termo de compromisso celebrado entre o estudante e a parte concedente, com interveniência obrigatória da instituição de ensino.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 5º. Em obediência ao artigo 11 da Lei Federal nº 11.788/2008, a duração do estágio não poderá exceder a 02 (dois) anos, exceto quando se tratar de estagiário portador de deficiência.

Art. 6º. O estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza e o estagiário poderá receber bolsa ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, ressaltando o que dispuser a legislação previdenciária, de acordo com as disponibilidades orçamentárias e financeiras.

Art. 7º. A jornada de atividades de estágio, a ser cumprida pelo estudante, deverá compatibilizar-se com o seu horário e com o horário da parte onde venha ocorrer o estágio, devendo ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar as jornadas diárias e semanais estabelecidas nos incisos I e II do Artigo 10 da Lei Federal 11.788/2008, à exceção do previsto no §1º do referido dispositivo.

Parágrafo único. Nos períodos de férias escolares, a jornada do estágio será estabelecida de comum acordo entre o estagiário e a parte concedente do estágio, sempre com interveniência da instituição de ensino.

Art. 8º. A bolsa-auxílio terá os seguintes valores:

I – Estudantes do Ensino Médio, (4 horas diárias):

a) R\$ 352,00 (trezentos e cinquenta e dois reais)

II – Estudantes de Curso Técnico e Ensino Superior, (4 horas diárias):

b) R\$ 440,00 (quatrocentos e quarenta reais)

III – Estudantes do Ensino Superior (4 horas diárias):

c) R\$ 660,00 (seiscentos e sessenta reais)

Parágrafo único: O Município poderá suspender a qualquer tempo a concessão da bolsa de estudo e do auxílio-transporte, em caso de relevante interesse público.

Art. 9º. Fica garantida ao estagiário a concessão de auxílio-transporte quando residir em local situado fora do perímetro urbano do Município.

§ 1º: O valor do auxílio-transporte será de R\$ 44,00 (quarenta e quatro reais)

§ 2º: Fica o Executivo Municipal autorizado a proceder a uma revisão do valor do benefício do auxílio-Transporte.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 10. O Auxílio-Transporte será concedido somente a estudantes residentes no Município de Ibema e durante o período de aulas, na forma estabelecida nesta Lei, observados os seguintes critérios:

- I – ser residente e domiciliado no município de Ibema há, no mínimo, 01 (um) ano;
- II – estar frequentando o curso técnico, educação profissional, ensino médio ou o superior em estabelecimento de ensino fora do Município de Ibema;
- III – estar na condição de desempregado;
- IV – não ter recursos suficientes para custear os estudos, de acordo com o critério sócio econômico do estudante, avaliado por assistente social do Município.

Art. 11. Não farão jus ao Auxílio-Transporte:

- I – os estudantes já graduados em qualquer curso superior;
- II – os estudantes de pós-graduação, lato sensu ou strictu sensu;
- III – os estudantes que não preencherem os requisitos impostos por esta lei.

Art. 12. O estudante somente receberá o valor do Auxílio-Transporte, mediante a apresentação do comprovante mensal do efetivo pagamento às empresas de transporte.

Art. 13. O Auxílio-Transporte será automaticamente cancelado nos seguintes casos:

- I – repasse do benefício para terceiros;
- II – o beneficiário ou seus responsáveis adquirirem capacidade financeira suficiente para manutenção dos estudos;
- III – quando o beneficiário desistir, cancelar ou trancar a matrícula do curso;
- III – ficar comprovada a falsidade de documentos apresentados ou a inexatidão de informações prestadas para obtenção do benefício;
- IV – o beneficiário apresentar frequência escolar inferior a 70%;
- V – o beneficiário apresentar rendimento escolar abaixo da média;
- VI – mudança de residência para outro Município;
- VII – deixar de cumprir quaisquer dos requisitos dispostos nesta Lei.

Parágrafo único. Sem prejuízo da sanção penal e demais penalidades cabíveis, os beneficiários que gozarem ilicitamente do auxílio, serão obrigados a efetuar o ressarcimento integral das importâncias recebidas indevidamente, corrigidas na forma disposta na legislação vigente.

Art. 14. Assegura-se ao estagiário período de recesso de 30 (trinta) dias, a ser gozado preferencialmente nas férias escolares, sempre que o estágio tenha duração igual ou superior a 01 (um) ano.

Parágrafo único - O recesso será remunerado quando o estagiário receber bolsa-auxílio ou outra forma de contraprestação.



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 15. Aos critérios e normas não definidos na presente Lei, aplicar-se-á subsidiariamente a Lei Federal nº 11.788/2008, bem como as regulamentações posteriores estabelecidas pelo Governo Federal.

Art. 16. As despesas decorrentes da execução desta Lei correrão por conta de dotações do orçamento vigente, suplementadas se necessário.

Art. 17 – Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito do Município de Ibema, 15 de março de 2016.

Paulo Luiz Paulwelz
Prefeito



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

LEI Nº 187/2016

Fixa o valor para pagamento de Obrigações de Pequeno Valor/RPV, decorrentes de decisões judiciais, nos termos do Artigo 100, parágrafos 3º e 4º da Constituição Federal.

A Câmara Municipal de Ibema, Estado do Paraná, aprovou, eu, **Paulo Luiz Pauwelz**, Prefeito Municipal, sanciono a seguinte,

LEI:

Art. 1º - Fica o Poder Executivo Municipal autorizado a fazer o pagamento de débitos ou obrigações do Município de Ibema, decorrentes de decisões judiciais transitadas em julgado, consideradas de pequeno valor, nos termos do Artigo 100, parágrafos 3º e 4º da Constituição Federal, sendo procedido diretamente pela Secretaria Municipal de Finanças, à vista do ofício requisitório expedido pelo juízo competente – Requisição de Pequeno Valor/RPV.

Parágrafo Único - Para fins desta Lei, consideram-se de pequeno valor os débitos ou obrigações até o valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais).

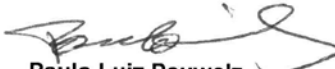
Art. 2º - Os pagamentos das RPVs de que trata esta Lei serão realizados de acordo com as disponibilidades orçamentárias e financeiras do Município e serão atendidos conforme a ordem cronológica dos ofícios requisitórios protocolados na Secretaria Municipal de Finanças.

Art. 3º - À Procuradoria Jurídica incumbe a observância de que nos autos dos processos respectivos não ocorra fracionamento, repartição ou quebra do valor de execução, vedados no parágrafo 8º do Artigo 100 da Constituição Federal, sem prejuízo da faculdade de o credor renunciar ao crédito de valor excedente ao fixado no parágrafo único do Artigo 1º desta Lei, para receber através de RPV.

Art. 4º - Para os pagamentos de que trata a presente Lei, será utilizada a dotação própria consignada no orçamento anual.

Art. 5º - A presente Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito do Município de Ibema, 15 de março de 2016.


Paulo Luiz Pauwelz
Prefeito



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

LEI Nº 188/2016

SÚMULA: AUTORIZA O PODER EXECUTIVO MUNICIPAL A FIRMAR TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA E FINANCEIRA COM A APAE E ESTABELECE OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A CÂMARA MUNICIPAL DE IBEMA, ESTADO DO PARANÁ, APROVOU E EU, PREFEITO MUNICIPAL, SANCIONO A SEGUINTE,

LEI

Art. 1º - Fica o Chefe do Poder Executivo autorizado a firmar convenio de Cooperação Técnica e Financeira com a APAE DE IBEMA - PARANA, visando repasse de subvenção.

§ 1º - O valor mensal autorizado é de até R\$ 1.000,00 (um mil reais).


§ 2º - O valor a ser repassado para a APAE DE IBEMA -PARANA, encontra amparo na dotação orçamentária nº 02.011.08.244.7000.2.042 Gestão dos Serviços de Proteção Social Básica 33.50.43.00 — SUBVENÇÕES SOCIAIS.

Art. 2º - A APAE DE IBEMA — PARANA, deverá a cada 60 (sessenta) dias a contar do recebimento do valor, prestar contas ao Executivo Municipal sobre sua aplicação, anexando documentos que comprovem os gastos efetuados e respectiva justificativa, de acordo com as normativas do TCE-PR.

Parágrafo único - Havendo sobra de valores, estes deverão retornar aos cofres públicos quando do encerramento do termo de cooperação.

Art 3º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições contrárias.

Gabinete do Prefeito do Município de Ibema, em 15 de março de 2016.


Paulo Luiz Pauwelz
Prefeito



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

DECRETO Nº 616/2016

SUMULA: Nomeia Servidores em Estágio Probatório e dá providências.

Paulo Luiz Pauwelz, Prefeito do Município de Ibema, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais:

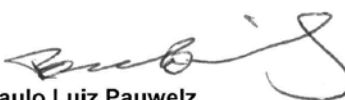
DECRETA:

Art. 1º - Fica nomeada em Estágio Probatório, a servidora abaixo relacionada no cargo que menciona em virtude de Habilitação em Concurso Público Edital CP 01 nº 001/2014 realizado em 18 de maio de 2014.

| Servidor | Cargo | Salário Inicial R\$ | Admissão |
|-------------------|----------------|---------------------|------------|
| Edimara Gonçalves | Professora MAG | 1.067,52 | 14/03/2016 |
| Sabrina Ferrari | Odontólogo | 2.960,22 | 14/03/2016 |

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

Gabinete do Prefeito do Município de Ibema, 14 de março de 2016.


Paulo Luiz Pauwelz
Prefeito



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

DECRETO Nº 617/2016

SÚMULA: Revoga Decreto nº 258/2014 de 29 de maio de 2014 e regulamenta a Lei nº 080/2014 de 24 de abril de 2014, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

Paulo Luiz Pauwelz, Prefeito do Município de Ibema, no uso de suas atribuições legais, **CONSIDERANDO**, o disposto na Lei Municipal nº 080/2014 de 24 de abril de 2014.

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Ibema, nos termos da lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal Nº 080/2014 de 24 de abril de 2014, será executado pelo Departamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à **SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO - AMBIENTE**.

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Ibema, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º. Ficará a cargo do Secretário da Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único: Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I- Classificação do estabelecimento;
- II- As condições e exigências para registro;
- III- A higiene dos estabelecimentos;
- IV- A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V- A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI- Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII- O registro de rótulos;
- VIII- As análises laboratoriais;
- IX- A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X- Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º. Entende-se por "estabelecimento de produtos de origem animal", para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 6º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

- I - os de carne e derivados;
- II - os de leite e derivados;
- III - os de pescado e derivados;
- IV - os de ovos e derivados;
- V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 7º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

I - matadouro-frigorífico: assim denominado o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

II - fábrica de conservas de produtos cárneos: o estabelecimento que industrializa a carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

III - fábrica de produtos suínos: o estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais da espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

IV - entreposto de carnes e derivados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

V - matadouro de aves e pequenos animais: o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

VI- entreposto-frigorífico: o estabelecimento destinado exclusivamente à estocagem de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial.

Art. 8º. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 9º. Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

I- Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponevroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

II- Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabada.

Art.10º. Entende-se por "animais de açougue" os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 11. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I- Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

II- A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO III DE LEITE E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - usina de beneficiamento de leite: assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público;

II - fábrica de laticínios: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

CAPÍTULO IV DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - entreposto de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

II - fábrica de conservas de pescados: assim denominado o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamento adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

CAPÍTULO V DE OVOS E DERIVADOS

Art.14. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

II - entreposto de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de várias granjas.

III - fábrica de conservas de ovos: assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento e à industrialização de ovos.

CAPÍTULO VI DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - casa do mel: assim definido o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria.

II - entreposto de mel e cera de abelhas: assim definido estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

CAPÍTULO VII DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 17. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I- Terão Inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

II - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção periódica, a juízo do SIM.

Art. 18. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 17 do Decreto no. 30.691 de 29.03.52 e suas alterações.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal Nº. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM – Secretaria da Agricultura e Desenvolvimento Rural.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 19º. receberão número de registro.

§ 1º. Estes números obedecerão seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 21. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I- Requerimento de Registro no SIM (2 vias);
- II- Fotocópia do contrato social e alterações;
- III- Fotocópia do CNPJ;
- IV- Fotocópia do cadastro de contribuinte do ICMS;
- V- Plantas e documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02).
- VI- Fotocópia do memorial descritivo, econômico e sanitário do estabelecimento;
- VII- Fotos do Estabelecimento (quatro lados);
- VIII- Fotocópia da licença ambiental;



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

- IX- Foto cópia do alvará de funcionamento;
- X- Fotocópia do alvará sanitário; (quando necessário)
- XI- Fotocópia do contrato do controle de Pragas (serviço terceirizado);
- XII- Fotocópia do laudo de análise de água conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).
- XIII- Fotocópia de análise microbiológica e físico química dos produtos, conforme Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).
- XIV- Fotocópia da anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XV- Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado);
- XVI- Fotocópia da carteira de saúde dos manipuladores e RT ("aptos a manipulação de alimentos");
- XVII- Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).
- XVIII- Fotocópia do registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM);

Art. 22. A aprovação do projeto referido no Art 21º item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 02).

Art. 23. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 24. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 25. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Título de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

Art. 26. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único: É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 27. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de práticas que visem o controle higiênico- sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

Parágrafo único: Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 28. Para efetivação de novos registros de estabelecimentos, o SIM exigirá um treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações.

Art. 29. O plano de treinamento, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO VIII DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 30. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º. O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4º. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

Art. 31. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 32. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 33. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do matadouro e das dependências sanitárias.

Art. 34. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 35. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 36. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 37. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 38. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 39. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 40. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 41. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 42. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1º. Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§2º. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 43. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 44. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 45. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 46. Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 47. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 48. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 49. Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 50. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 51. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 52. As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 30.691, de 29 de Março de 1952 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 53. Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

procedimento.

Parágrafo único. As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

Art. 54. Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§1º. Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§2º. No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 55. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 56. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 57. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 58. A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal Nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal Nº 30.691, de 29 de março de 1952 e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 59. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 53º e 54º deste decreto as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 60. A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

CAPÍTULO IX **DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL**

Art. 61. Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 62. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 63. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 64. Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 65. Os matadouros e indústrias controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, podendo ser executado por empresa terceirizada.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 66. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único. Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 67. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

Art. 68. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Parágrafo único. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Devendo as mesmas implantar na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

Art. 69. Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 70. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 71. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 72. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 73. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 74. A inspeção de saúde poderá ser exigida sempre que a autoridade sanitária do estabelecimento achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública. É obrigatório o uso de carteirinha de saúde com a expressão "apto a manipular alimentos".

Art. 75. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 76. Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 77. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 78. Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 79. Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 80. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO X DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 81. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

armazenagem.

Art. 82. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 83. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único – Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 84. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO e MAPA.

Art. 85. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD (ANEXO 03).

Art. 86. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 87. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 88. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos pelo SIM.



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 89. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

Modelo 1:



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito.
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

Modelo 2:



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 14, em negrito
- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Modelo 3:



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.
- Forma: elíptica.
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICÍPIO" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM" todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito.
- Uso: carcaças de bovinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Modelo 4:

"ABREVIÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000"

- Dimensões: em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres.
- Forma: digitado em posição horizontal.
- Dizeres: impresso na última linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a "ABREVIÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO" e separado por barra a palavra "SIM", um espaço em branco, seguido do registro abreviado "Reg", mais o número do estabelecimento com três



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

dígitos separados por um traço o número ou código do produto de três dígitos; representado no seguinte formato: ABREVIÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 – 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.

- Uso: em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado

§ 2º - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 90. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 91. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 92. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

Art. 93. Para confecção dos carimbos do serviço de inspeção municipal, a secretaria municipal da agricultura pecuária e meio ambiente, adotará modelo de autorização, numerado e controlado pelo próprio serviço de inspeção municipal. O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 94. Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 95. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade.



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único: A coleta de análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).

CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES

Art. 96. As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção deve seguir as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD (ANEXO 08).

CAPÍTULO XIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 97. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo único. A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.

Art. 98. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo único: Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia esta descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD (ANEXO 01).

Art. 99. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.



IBEMA
PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

CAPITULO XIV
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 100. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 101. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 102. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 103. As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 104. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 105. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD (ANEXO 06).

§2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD (ANEXO 04).

Art. 106. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).



IBEMA

PREFEITURA DO MUNICÍPIO
ADM 2013 / 2016

Art. 107. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 108. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 109. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 110. Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 111. Fica revogado o decreto 258/2014.

Art. 112. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito do Município de Ibema, 15 de março de 2016.


Paulo Luiz Pauwelz
Prefeito