



www.LeisMunicipais.com.br

versão consolidada, com alterações até o dia 25/03/2024

DECRETO Nº 16.508, DE 27 DE SETEMBRO DE 2023.

Regulamenta a Lei Municipal nº 5.772, de 15 de Setembro de 2023 que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

O PREFEITO do MUNICÍPIO DE PALMEIRA, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais que o cargo lhe confere, considerando o contido no Processo Administrativo nº 17807/2023, DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de Palmeira, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989, e Lei Municipal nº 5.772 de 15 de Setembro de 2023, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria de Desenvolvimento Rural.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, serão exercidas em todo o território do município em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste Decreto.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, às prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à Inspeção e a fiscalização Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

Parágrafo único. Além desta norma, os atos normativos posteriores, emanados por força deste Decreto poderão abranger as seguintes áreas:

I - classificação do estabelecimento;

II - condições e exigências para registro; como também para as respectivas transferências de propriedade;

III - higiene dos estabelecimentos;

IV - as obrigações dos proprietários, responsáveis e ou seus prepostos;

V - inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

VI - inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;

VII - dos padrões de identidade e qualidade dos produtos;

VIII - do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem;

VIX - 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 - análises laboratoriais;

XI - quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária

Art. 5º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 6º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 7º Para fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados, ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8171, de 1991, e suas normas

regulamentadoras.

Art. 8º A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do médico veterinário do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies nos estabelecimentos, quais sejam:

I - de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);

II - de caça;

III - de anfíbios; e

IV - de répteis.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o § 1º, excetuado o abate.

§ 3º Os procedimentos de inspeção e fiscalização serão executados conforme ANEXO 9.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9º Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

I - de carne e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e seus derivados; e

VI - de armazenagem.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

DEFINIÇÃO

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos como:

I - abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

REGISTRO E INSPEÇÃO

~~Art. 11.~~ Todas as unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos somente poderão funcionar se estiverem devidamente registradas no Serviço de Inspeção Municipal Produtos de Origem Animal (SIMPOA), bem como os rótulos e embalagens utilizados nos produtos.

Art. 11. Todas as unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos somente poderão funcionar se estiverem devidamente registradas no Serviço de Inspeção Municipal Produtos de Origem Animal (SIMPOA), bem como os produtos, rótulos e embalagens utilizados nos produtos. (Redação dada pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~Art. 12.~~ Todos os estabelecimentos a que se referem este regulamento, deverão receber inspeção sanitária de forma periódica e em caráter emergencial (sempre que se fizer necessário).

Art. 12. Todos os estabelecimentos a que se referem este regulamento, deverão receber inspeção sanitária de forma permanente e periódica. (Redação dada pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 13. Somente serão registrados produtos de origem animal oriundos de estabelecimento que estejam previamente registrados no órgão competente para fiscalização de sua atividade.

MATÉRIA-PRIMA

Art. 14. As matérias primas a serem utilizadas pelas unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos deverão ser oriunda de estabelecimento com inspeção sanitária oficial.

Art. 15. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, os aditivos coadjuvantes ou outras substâncias permitidas na legislação vigente.

Parágrafo único. Os aditivos e coadjuvantes utilizados na tecnologia de produção deverão possuir registro no órgão competente e formulado até as proporções máximas permitidas pela legislação vigente.

MANIPULAÇÃO

Art. 16. Quando se tratar de matéria prima congelada o processo de descongelamento deve ser feito sob refrigeração.

Art. 17. A temperatura dos cortes aa serem desossados não pode exceder a 7 (sete) graus centígrados, devendo estes permanecer na sala de desossa o tempo suficiente para sua manipulação.

Art. 18. Não é permitido o acúmulo de ossos na sala de desossa. Após a execução da tarefa os mesmos devem ser depositados em recipientes ou dependências apropriadas para este fim e retirados periodicamente.

TRANSPORTE DE PRODUTO

Art. 19. O transporte de produtos deve ser feito em veículos apropriados quanto ao tipo de produto a ser transportado, como a sua perfeita conservação.

§ 1º Com os produtos de origem animal de que trata este artigo, destinado ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independentemente de sua embalagem (individual ou coletiva).

§ 3º Produtos que necessitam de refrigeração devem obrigatoriamente serem transportados em veículos refrigerados, ou isotérmicos. A critério do SIMPOA poderão ser usadas caixas isotérmicas com fonte de frio, contendo termômetro para controle e registro de temperatura.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II - granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de:

- a) pré-beneficiamento;
- b) beneficiamento;
- c) manipulação;
- d) fabricação;
- e) maturação;
- f) ralação;
- g) fracionamento;
- h) acondicionamento;
- i) rotulagem;
- j) armazenagem; e
- k) expedição.

III - queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos em:

I - barco-fábrica: embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

II - abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar:

- a) o recebimento;
- b) a manipulação;
- c) a industrialização;
- d) o acondicionamento;
- e) a rotulagem;
- f) a armazenagem; e
- g) a expedição de produtos comestíveis.

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização; e

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado:

- a) à recepção;
- b) à depuração;
- c) ao acondicionamento;
- d) à rotulagem;
- e) à armazenagem; e
- f) à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados e definidos em:

I - granja avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado:

- a) à produção;
- b) à recepção;
- c) à ovoscopia;
- d) à classificação;

- e) à industrialização;
- f) ao acondicionamento;
- g) à rotulagem;
- h) à armazenagem; e
- i) à expedição de ovos e derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 23 Os ovos devem ser classificados por tipo de acordo com seu tamanho e ou peso em 6 tipos:

- a) Tipo 1 ou extra – peso mínimo de 60g por unidade ou 720g por dúzia. Essa classificação permite que até 10% dos ovos separados sejam do tipo 2;
- b) Tipo 2 ou Grande – peso mínimo de 55g por unidade ou 660g por dúzia. Essa classificação permite que 10% dos ovos separados sejam tipo 3;
- c) Tipo 3 ou médio – peso mínimo de 50g por unidade ou 600g por dúzia. Essa classificação permite que até 10% dos ovos separados sejam do tipo 4;
- d) Tipo 4 ou pequeno – peso mínimo de 45 g por unidade 540g por dúzia;
- e) Tipo industrial – peso abaixo de 45 g por unidade
- Parágrafo único. Os ovos tipo industrial são impróprios para o consumo e destinado apenas para uso comercial na indústria. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 24 Os ovos enquadrados em uma classificação não podem ser vendidos em mistura com os de outra. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 25 Inspeção de ovos incidirá sobre as seguintes características:

- I – A embalagem utilizada para ovos deverá ser de primeiro uso;
- II – Apreciação geral do estado de limpeza e integridade de casca, da partida em conjunto;
- III – Exame de ovoscopia;
- IV – Quando julgar necessário a realização de exames microbiológicos. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 26 São considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentam:

- I – Alterações da gema e da clara (gema aderente a casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando a clara, presença de embrião com manchas orbitárias ou 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 sabor anormais;

- ~~VI~~ - Ovos sujos externamente por matérias fecais ou que tenham estado em contato com substância capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los;
- ~~VII~~ - Ovos galados;
- ~~VII~~ - Rompimento da casca e da membrana testácea;
- ~~IX~~ - Quando contenham substâncias tóxicas;
- ~~X~~ - Por outras razões a juízo da inspeção municipal. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 27 - Os ovos serão reinspecionados tantas vezes quanto a inspeção municipal julgar necessário. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 28 - É permitido conservar ovos pelo frio industrial ou por processos aprovados pelo SIMPOA. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 29 - As câmaras, depósitos ou quaisquer veículos, que recebam ovos para comercialização, devem estar completamente limpos, livres de quaisquer produtos que por sua natureza, possam transmitir-lhes odor ou sabor estranhos. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 30 - O ovo conservado pelo frio recebe em sua embalagem um carimbo com a palavra "FRIGURIFICADO". Quando for adotado outro processo de conservação, o SIMPOA, determinará o sistema de sua identificação. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 31 - Aos aviários, granjas e outras propriedades onde se faça avicultura e nas quais esteja ocorrendo zoonoses que possam ser veiculadas pelos ovos e sejam prejudiciais à saúde humana, não poderão destinar ao consumo sua produção; ficam interditadas até que provem com documentação fornecida por autoridades de defesa sanitária animal de que cessou e está livre de zoonoses. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 32 - Os ovos devem ser acondicionados em embalagens aprovadas pelo SIMPOA, indicando na testeira os tipos contidos:

- ~~§ 1º~~ - Os ovos devem estar acondicionados em embalagens de primeiro uso.
- ~~§ 2º~~ - Os ovos devem ser acondicionados com o polo mais arredondado para cima evitando-se colocar ovos grandes em células pequenas ou pouco profundas.
- ~~§ 3º~~ - As embalagens dos ovos denominados "Ovos caipiras" ou "Ovos Tipo Caipira" deverão conter nas testeiras a designação "Ovos caipiras" ou "ovos tipo caipira". (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 33 - 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 tipo diferentes. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 34. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados (unidade de beneficiamento de produtos de abelhas) são àqueles destinados à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e normas complementares.

MEL DEFINIÇÃO

Art. 35 Entende-se por "MEL" o produto açucarado natural, elaborado pelas abelhas domésticas com o néctar das flores e por elas acumulados em favos extraídos por centrifugação ou prensagem. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 36 Segundo sua tonalidade o mel será classificado em cinco tipos:

- I - Branco d'água
- II - Âmbar
- III - Dourado
- IV - Vermelho
- V - Pardo (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 37 É permitido o comércio de mel em favos apresentados envolvidos em papel impermeável, de preferência celofane ou similar. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 38 Segundo o processo empregado na extração, o mel se distingue em dois tipos:

- I - Centrifugado, quando extraído por processo mecânico de centrifugação;
- II - Prensado, quando a prensagem for o processo empregado.
- Parágrafo único. Em ambos os casos deverá resultar um produto translúcido, cristalizado ou não com o tempo. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 39 De acordo com a sua qualidade o mel pode ser classificado em:

- I - Mel de mesa, quando extraído por um dos processos indicados, trabalhado em condições de perfeita higiene, sem pólen e apresentando a seguinte composição 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 a 80% (setenta e dois a oitenta por cento);
 - c) sacarose: máximo de 10% (dez por cento);
 - d) dextrina: máximo 5% (cinco por cento);
 - e) resíduo mineral fixo (cinzas): máximo 0,2% (dois décimos por cento);

- II - Mel de cozinha, quando extraído por qualquer um 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 fórmico: até 0,2% (dois décimos por cento);
 - c) açúcar invertido: no mínimo 64% (sessenta e quatro por cento);
 - d) sacarose: máximo de 10% (dez por cento);
 - e) dextrina: máximo 8% (oito por cento);
 - f) resíduo mineral fixo (cinzas): máximo 0,35% (trinta e cinco décimos por cento): (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 40 O acondicionamento do mel deve ser feito em vasilhame apropriado e aprovado pelo SIM/POA, rigorosamente higienizado e seco: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 41 São considerados defeitos para desclassificação do produto como "mel de mesa":

- I - apresentar um ou mais dos componentes fora dos limites previstos neste regulamento;
- II - conter pólen, cera ou outras substâncias insolúveis na água em proporção superior a 1% (um por cento), calculada sobre a matéria seca;
- III - apresentar reação de Fiche positiva dentro de 24 (vinte e quatro) horas;
- IV - conter resíduos de inseto, ovos e outras impurezas estranhas à sua composição normal;
- V - apresentar-se ligeiramente caramelizado;
- VI - ter sido submetido a aquecimento em temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados), perdendo total ou parcialmente seu valor diastásico, com alteração do gosto e sabor;
- Parágrafo único. O produto que apresente tais falhas dentro de limites que apenas traduzam falta de técnica em sua extração ou elaboração, deve ser classificado como tipo "mel de cozinha": (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 42 O mel é considerado impróprio para o consumo quando apresentar:

- I - Resíduos estranhos que traduzam falta de escrupulos na extração e embalagem;
- II - alteração ou fermentação com formação de espuma superficial;
- III - presença de germes patogênicos ou flora microbiana capaz de alterá-lo com o tempo;
- IV - acidez elevada, odor ou sabor anormais;
- V - correção prejudicial à saúde humana: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

Art. 43 Será considerado fraudado o mel que revelar a presença de:

- I - edulcorantes naturais ou artificiais;
- II - substâncias aromatizantes;

- ~~III - amido, gelatina, ou quaisquer outros espessantes;~~
- ~~IV - conservadores ou corantes de qualquer natureza: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)~~

~~Art. 44~~ O mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo indicação clara de sua procedência. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~Art. 45~~ Nos estabelecimentos apropriados à finalidade e sob inspeção municipal permite-se a elaboração de produtos contendo mel de abelhas, desde que conste no rótulo a percentagem de mel adicionado e a fórmula que tenha sido previamente aprovada pelo SIM/POA:

- ~~Parágrafo único. Em tais produtos não se permitirá a denominação de "mel", admitindo-se no entanto nome de fantasia. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)~~

~~Art. 46~~ É permitido a fabricação de produtos derivados de mel, como o "hidromel", "vinho de mel" e outros, desde que a fórmula seja previamente aprovada pelo SIM/POA, ouvidas as autoridades da Saúde Pública: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

CERA DEFINIÇÃO

~~Art. 47.~~ Entende-se por "cera de abelha" o produto de consistência plástica, de cor amarelada, muito fusível, segregado pelas abelhas para formação de favos nas colmeias. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~Art. 48~~ A cera de abelha será classificada em:

- ~~I - Cera Bruta - quando não tiver sofrido qualquer processo de purificação, apresentar cor desde o amarelo até o pardo, untosa ao tato, mole e plástica ao calor da mão, fratura granulosa, cheiro lembrando o mel, sabor levemente balsâmico e com traços de mel;~~
- ~~II - Cera Branca - quando tiver sido descolorida pela ação da luz, do ar ou por processos químicos, isenta de restos de mel, apresentando-se de cor branca ou creme. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)~~

~~Art. 49~~ A cera de abelha, seja qual for sua qualidade, deve ser quase insolúvel no álcool frio, parcialmente solúvel no álcool fervente, solúvel no éter fervente, pouco solúvel no éter frio, solúvel no clorofórmio e no benzol, apresentando os seguintes caracteres físico-químicos:

- ~~I - peso específico de 0,963 a 0,966 a 15°C (novecentos e sessenta e três milésimos a novecentos e sessenta e seis milésimos, a quinze graus centígrados);~~
- ~~II - ponto de fusão de 62 a 63,5°C (sessenta e dois a sessenta e três e cinco décimos de graus centígrados);~~
- ~~III - índice de acidez de 18 a 21 (dezoito a vinte e um);~~
- ~~IV - índice de ésteres de 73 a 77 (setenta e três a setenta e sete);~~
- ~~V - índice de relação ésteres e acidez de 8 a 11 (oito a onze). (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)~~

~~Art. 50~~ É considerada fraudada a cera na qual haja sido verificada presença de estearina, resinas, parafina, cera de carnaúba, cera do Japão, sebo ou outras gorduras animais ou vegetais e corantes

artificiais ou minerais: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~PÓLEN DEFINIÇÃO~~

~~Art. 51.~~ Entende-se por Pólen apícola o resultado da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~Art. 52.~~ O pólen apícola pode classificar-se como desidratado, quando o produto é submetido ao processo de desidratação em temperatura não superior a 42°C, e com teor de umidade não superior a 4%: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~PRÓPOLIS DEFINIÇÃO~~

~~Art. 53.~~ Entende-se por Própolis o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas, de brotos, flores, e exsudatos de plantas nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para elaboração final do produto: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~Art. 54.~~ Quanto ao teor de flavonoides a própolis será classificada em:

- I - Baixo teor: até 1,0% (m/m).
- II - Médio teor: entre 1,0 - 2,0%.
- III - Alto teor: acima de 2,0%: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~GELEIA REAL DEFINIÇÃO~~

~~Art. 55.~~ Entende-se por Geleia Real o produto da secreção do sistema glandular cefálico das abelhas operárias, coletado até 72 horas: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~Art. 56.~~ Segundo o procedimento de obtenção a geleia real classifica-se em:

- I. Geleia Real Fresca - produto coletado por processo mecânico a partir da célula real, retirada a larva e filtrada.
- II. Geleia Real in natura: produto mantido e comercializado diretamente na célula real após remoção da larva: (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

~~Art. 57.~~ A geleia real, o pólen e o própolis devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa. (Revogado pelo Decreto nº 17.030/2024)

CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

~~Art. 58.~~ Entrepósitos de produtos de origem animal: são estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§ 1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§ 2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IX DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Art. 59. 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. 60. Os produtos de origem animal in natura 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, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 73, do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017.

Art. 61. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 62. O processo de obtenção do Registro junto ao SIM, deverá seguir os procedimentos previstos no ANEXO 2 e ser instruído com os seguintes documentos:

I - Requerimento de solicitação de registro no SIM (MODELO 2.7.2);

II - Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento preexistente (MODELO 2.7.3);

III - Requerimento de aprovação do projeto de construção (MODELO 2.7.4);

IV - Plantas:

* situação - escala 1/500;

* baixa com lay out em escala - escala 1/100;

* fachada - escala 1/50;

* de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;

* Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;

* Representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor;

V - Memorial descritivo da construção (MODELO 2.7.5);

VI - Memorial Econômico-Sanitário (MODELO 2.7.6);

VII - Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);

VIII - ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;

IX - Contrato social e alterações ou CADPRO;

X - Inscrição no CNPJ ou CPF;

XI - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (MODELO 2.7.7).

XII - Programas de Autocontrole, conforme ANEXO 6.

Parágrafo único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 63. Os estabelecimentos a que se refere o art. 9º, ao serem registrados no SIM, receberão um número de registro.

§ 1º Os números de que trata o caput obedecerão à numeração seriada própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente:

I - nos rótulos;

II - nos certificados;

III - nos carimbos de inspeção dos produtos; e

IV - demais documentos julgados necessários.

Art. 64. A aprovação do projeto referido art. 20, inciso V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no ANEXO 2. Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 65. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização para o início dos trabalhos.

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

Art. 66. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o "Certificado de Registro", no qual deverá constar:

I - o número do registro;

II - a razão social, a classificação e a localização do estabelecimento (estado, município, cidade, vila ou povoado); e

III - outras informações julgadas necessárias.

Art. 67. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos respectivos projetos, conforme alteração a ser realizada no estabelecimento.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos

sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração a execução dos projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 68. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão dispor de Programas de Autocontroles desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

CAPÍTULO 10 DA TRANSFERÊNCIA

Art. 69. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIM.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§ 6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) relatórios de não conformidades; ou
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - de natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 70. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento.

CAPÍTULO XI

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 71. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - Área suficiente para construção de todas as instalações industriais e das demais dependências necessárias para a atividade pretendida e perímetro industrial delimitado de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;

IV - Pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos de transporte de material que evite formação de poeira e empoçamentos;

V - Pavimentação das áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição de material que permita lavagem e higienização;

VI - Dependências, instalações compatíveis com a finalidade, e capacidade do estabelecimento com fluxo operacional apropriados para a obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VII - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação de forma a atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

VIII - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

IX - Paredes e separações lisas, de cor clara, revestidas ou impermeabilizadas, de fácil limpeza e desinfecção;

X - Forro impermeável, constituído de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

Parágrafo único. As salas de abates ficam dispensadas das especificações descritas no inciso XII 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.

XI - Janelas, portas e demais aberturas constituídas de materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e desinfecção;

XII - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de vetores e pragas ou dispositivos de fechamento automático;

XIII - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como é proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

XIV - dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

a) a iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria.

b) as lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos ou serem de LED.

c) é proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

d) devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

e) é proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

XVII - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XVIII - Barreiras sanitárias com cobertura em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir lavador de botas, pias com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XIX - Pias para a higienização de mãos nas áreas de produção com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XX - Os esterilizadores utilizados para a desinfecção constante de facas; fuzis (chairas); serras; e demais instrumentos de trabalho, quando usados, devem possuir carga completa de água limpa e ter a temperatura conforme legislação vigente.

XXI - Equipamentos, mesas, recipientes e utensílios impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

a) devem ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.

b) devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

c) devem ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

XXII - Dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXIII - Dispor de dependência ou setor para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXIV - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários.

XXV - Dependências ou locais apropriados para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias

utilizadas no controle de pragas;

XXVI - Dispor instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXVII - Área de recepção e expedição com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

XXVIII - dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

a) dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento
b) dispor de rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais.

XXIX - dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente:

a) as redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.
b) nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.
c) é proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.
d) as águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.
e) todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.
f) os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XXX - dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

a) quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
b) os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.
c) os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.
d) é proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".
e) é proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

XXXI - A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

XXXII - dispor de dependência de uso exclusivo para produtos não comestíveis e condenados, devendo esta ser construída com paredes até o teto, sem comunicação direta com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

XXXIII - os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;

Art. 72. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 73. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 74. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 75. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais,

no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 76. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 77. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação os perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 78. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO XII DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 79. A inspeção "ante" e "post-mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

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

CAPÍTULO XIII DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES

Art. 80. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 81. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário,

respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 2º Fica proibido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 82. Os funcionários devem realizar a antissepsia das mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, sempre que necessário:

I - durante a manipulação; e

II - na saída de sanitários.

Art. 83. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 84. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 85. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 86. É proibido a todas as pessoas, dentro de qualquer dependência de trabalho, no estabelecimento:

I - fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;

II - depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;

III - guardar roupas de qualquer natureza; e

IV - fumar, cuspir ou escarrar.

Art. 87. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação os programas de autocontrole, sendo da responsabilidade da empresa o seu desenvolvimento e implementação desses programas na

indústria, conforme ANEXO 6.

Art. 88. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 89. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 90. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 91. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 92. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 93. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 94. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 95. 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. 96. É proibida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 97. É proibida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 98. Torna-se obrigatório higienizar, sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

Art. 99. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 100. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 101. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável

à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo SIM.

Art. 102. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 103. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XIV DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 104. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

§ 1º Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizados:

- a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e
- b) o projeto aprovado

VI - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

VII - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais;

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do

processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIM à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:

- a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
- b) adulteração;

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XVIII - disponibilizar nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;

XIX - comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XX - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM, a rotulagem existente em estoque.

XXI - atender os procedimentos estabelecidos nos anexos deste decreto.

CAPÍTULO XV

DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 105. Todo produto de origem animal comestível produzido no município de, sob inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O SIM poderá isentar de registro os produtos que estejam definidos como isentos de registro em normas federais.

Art. 106. As solicitações para aprovação do registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, de acordo com o ANEXO 3.

Art. 107. Para o registro dos produtos deverão ser atendidos aos critérios e parâmetros dos produtos e seus respectivos processos de fabricação definidos em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

Art. 108. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito no ANEXO 3.

Art. 109. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto de origem animal, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 110. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de 3 (três) dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 111. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com:

- I - este Decreto;
- II - o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto; e
- III - as normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo único. Entende-se por rótulo ou rotulagem, toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 112. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à (ao):

- I - exposição;
- II - embarque;
- III - transporte; e
- IV - armazenagem.

Art. 113. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 114. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Art. 115. As ações de prevenção e combate à fraude de caráter econômico a serem executadas pelo SIM devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, conforme disposto no ANEXO 5.

Parágrafo único. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá instaurar um Regime Especial de Fiscalização (REF), seguindo o ANEXO 5.

CAPÍTULO XVI DO CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 116. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 117. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 118. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 119. Para fins deste Decreto, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, com a padronização gráfica que segue:

I - modelo 1:

- a) dimensões: 2,5 cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;
- b) forma: circular;
- c) 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 PR" e acompanhando a curva inferior à sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, tetra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito; e
- d) uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

II - modelo 2:

- a) dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- b) forma: circular;
- c) 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 - PR" 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; e
- d) uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

III - modelo 3:

- a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b) forma: elíptica;
- c) 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 - PR" 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;
- d) uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e
- e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

IV - modelo 4:

- a) dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b) forma: elíptica;
- c) dizeres: Horizontalmente, ao centro, a palavra "APROVEITAMENTO CONDICIONAL", com letras maiúsculas e letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;
- d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; e
- e) a tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Art. 120. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, devendo estas serem embaladas e rotuladas conforme determinações deste decreto.

Art. 121. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município.

Art. 122. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar:

I - as dimensões;

II - a forma;

III - os dizeres;

IV - o tipo; e

V - a cor única a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 123. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 124. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de aço inox ou outro material higienizável, comprovadamente adequado para contato direto com alimento.

CAPÍTULO XVII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 125. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias.

§ 1º Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostra fiscal para análises laboratoriais.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento o envio das amostras fiscais para serem analisadas em laboratórios autorizados pelo SIM.

§ 3º Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais.

§ 4º O resultado do laudo laboratorial fiscal deverá ser encaminhado, pelo laboratório autorizado pelo SIM, ao médico veterinário fiscal do SIM, imediatamente após a liberação.

Art. 126. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 127. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória e definida pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos no ANEXO 4.

Parágrafo único. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM, devendo seguir os procedimentos de coleta descritos no ANEXO 4.

Art. 128. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da integridade das matérias-primas e dos produtos de origem animal previstos em seu programa de autocontrole.

Parágrafo único. O programa de que trata o caput tem por base métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispõe de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XVIII DAS INFRAÇÕES

Art. 129. As infrações ao presente Decreto serão julgadas, 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. As infrações citadas no caput estarão previstas no ANEXO 7.

CAPÍTULO XIX DA ORGANIZAÇÃO DO SIM

Art. 130. O SIM deverá dispor de:

I - profissional de nível superior (Médico Veterinário) e profissional de nível técnico, em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente;

II - meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações; e

III - estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita no ANEXO 1.

Art. 131. 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 à execução das atribuições.

Art. 132. O SIM deverá seguir os procedimentos estabelecidos nos anexos deste decreto.

CAPÍTULO XX DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 133. As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria ou no comércio do próprio município serão submetidas à inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por órgão federal, estadual ou municipal competente, conforme o caso, devendo suas respectivas embalagens estar devidamente identificadas por:

I - rótulos;

II - carimbos; e

III - documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 134. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural deve facilitar a seus técnicos a realização de:

I - estágios e cursos; e

II - a participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 135. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária (ANEXO 8).

Art. 136. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 137. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis pelo SIM ou os gestores municipais, em conformidade com as leis do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais órgãos.

Art. 138. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias, e suplementadas se necessário.

Art. 139. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 140. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de cento e oitenta dias, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 141. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação oficial.

Prefeitura, sede do Município de Palmeira, Estado do Paraná, em 27 de Setembro de 2023.

Sérgio Luis Belich
Prefeito do Município de Palmeira

Natália Blum de Aguiar
Procuradora-Geral do Município

ANEXOS:

ANEXO I

ANEXO II - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-II-DECRETO-No-16508.23.pdf>

ANEXO III - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-III-DECRETO-No-16508.23.pdf> - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-I-DECRETO-No-16508.23.pdf>

~~ANEXO IV - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-IV-DECRETO-No-16508.23.pdf>~~

Anexo IV - Decreto 16.508.23: <https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2024/03/ANEXO-IV-DECRETO-16.508-DE-23.09.2023.pdf> (Redação dada pelo Decreto nº [17.030/2024](#))

ANEXO V

ANEXO VI - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-VI-DECRETO-No-16508.23.pdf> - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-V-DECRETO-No-16508.23.pdf>

~~ANEXO VII - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-VII-DECRETO-No-16508.23.pdf>~~

Anexo VII - Decreto 16.508.23: <https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2024/03/ANEXO-VII-DECRETO-16.508-DE-23.09.23.pdf> (Redação dada pelo Decreto nº [17.030/2024](#))

ANEXO VIII - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-VIII-DECRETO-No-16508.23.pdf>

~~ANEXO IX - DECRETO Nº 16508 .23: <http://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2023/09/ANEXO-IX-DECRETO-No-16508.23.pdf>~~

Anexo IX - Decreto 16.508.23: <https://palmeira.pr.gov.br/wp-content/uploads/2024/03/ANEXO-IX-DECRETO-16.508-DE-23.09.23.pdf> (Redação dada pelo Decreto nº [17.030/2024](#))

Nota: Este texto não substitui o original publicado no Diário Oficial.

Data de Inserção no Sistema LeisMunicipais: 26/03/2024