



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Assinado Digitalmente por:
MUNICÍPIO DE CÂNDIDO DE ABREU:76175926000180
PÚBLICA DO ÓRGÃO OFICIAL
Local: CÂNDIDO DE ABREU, Paraná
Assinado em 07/12/2018 18:28:49

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Diário Oficial Eletrônico do Município de Cândido de Abreu/PR

José Maria Reis Junior
Prefeito Municipal
Rene Americo Romanichen
Vice-Prefeito
Avenida Paraná, 03, centro
CEP: 84.470-000
Fone: 43-3476-1222
Site: www.candidodeabreu.pr.gov.br

LICITAÇÕES

Avisos

PARECER TÉCNICO DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO Chamada Pública nº 04/2018.

OBJETO: Seleção de empresas do ramo de construção civil a serem indicadas pelo Município de Cândido de Abreu à Caixa Econômica Federal (CEF) com vistas à contratação de empresa (pela própria CEF) para executar a construção de unidades habitacionais de interesse social no âmbito do Programa "Minha Casa Minha Vida", Faixa 2, em terrenos a serem determinados e pertencentes ao Município, de acordo com o Edital de Credenciamento nº 04/2018.

Em atendimento à solicitação da Secretaria Municipal de Obras e Desenvolvimento, foi realizado chamada pública nº 04/2018, conforme objeto acima mencionado, obtendo a seguinte proponente interessada/credenciada:

PALMAS ENGENHARIA E CONSTRUÇÕES LTDA., inscrita no CNPJ nº 02.510.948/0001-12, com sede na Rua dos Caigangues, nº 867, Bairro Serrinha, CEP: 85.555-000, na Cidade de Palmas/PR.

A documentação encontra-se em anexo ao processo. É o parecer.

Cândido de Abreu, 09 outubro de 2018.

Allan Diego Moreno Varoto
Presidente

Luiz Guilherme Piancastelli
Secretário

Franz Luís Nunes
Membro

PORTARIAS

PORTARIA N.º 395/2018

O PREFEITO MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, de conformidade com o disposto pelo art. 82 da Lei Orgânica do Município, E, considerando a necessidade de operacionalização, eficiência e manutenção dos serviços, Considerando o contido no Memorando nº 353/18-SMEC, de 06/12/2018,

RESOLVE

Art. 1º - Designar à servidora municipal LIDIA FILIP COIMBRA, portadora do RG nº 8.473.515-9/PR e CPF/MF nº 825.927.999-15, integrante do Quadro Efetivo do Município do cargo de CONTROLE INTERNO, admitida através do Concurso Público 01/2011, para desempenhar suas funções, junto a Secretaria Municipal de Gestão de Licitações e Contratos de Cândido de

Abreu/PR.

Artº 2º- Fica revogada a Portaria nº 246, de 02/10/2017.

Artº. 3º.- Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU, em 07 de Dezembro de 2018.

JOSÉ MARIA REIS JUNIOR
PREFEITO MUNICIPAL

DECRETOS

DECRETO Nº 328, de 07 de Dezembro de 2018.

Regulamenta a Lei nº 1214 de 24 de maio de 2018 que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no município, dispondo sobre os requisitos básicos para instalações, materiais e equipamentos destinados ao processamento de carnes, seus produtos, subprodutos e derivados no município de Cândido de Abreu – PR

O PREFEITO MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, de conformidade com o art. 82 da Lei Orgânica dos Municípios, combinado com os decretos federais nos 8.471, de 22 de junho de 2015 e 5.741, de 30 de março de 1991 e demais disposições legais aplicáveis,

DECRETA:

Art. 1º.- Ficam estabelecidos os requisitos para instalações, materiais, equipamentos e a comercialização da produção de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, destinados ao processamento de carnes e seus produtos e subprodutos.

Art. 2º.- A venda ou fornecimento de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar e suas organizações ou pequeno produtor rural que os produz, fica dispensada de registro, inspeção e fiscalização no Serviço de Inspeção Municipal Produto de Origem Animal (SIM/POA), em conformidade com a Instrução Normativa nº 16 Art. 2º – I, II, III, § 1º do Ministério da Agricultura (MAPA) de 23/06/2015.

Art. 3º.- A produção rural, a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização em conformidade com a Instrução Normativa nº 16 Art. 2º – I, II, III, § 1º do Ministério da Agricultura (MAPA) de 23/06/2015.

Art. 4º.- Entende-se como agricultor familiar os agricultores possuidores do documento Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) ou seu substituto, segundo os critérios do Governo Federal. Este documento é emitido pelas entidades conveniadas junto ao Governo Federal.

Art. 5º.- Todos os estabelecimentos de produtos cárneos devem estar instalados em local adequado:

- 1) Os estabelecimentos, independente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podem ser anexo a residência. Não pode ter acesso direto ao interior da residência.
- 2) Os estabelecimentos podem ser multifuncionais respeitadas as condições técnicas de produção. Antes de iniciar nova atividade de produção, deve ser encerrada a atividade em execução, realizar a limpeza e higienização, e depois iniciar um novo processo.
- 3) A disposição dos equipamentos para qualquer das atividades executadas, deve permitir manter o fluxo de produção adequado ao produto produzido.
- 4) No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte que produza até 1000 kg de produto por semana, a anotação de responsável técnico

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

(ART) poderá ser suprida por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 6º.- Os estabelecimentos industriais devem:

- 1) adotar os princípios das boas práticas de fabricação em todas as operações;
- 2) ter água potável, em quantidade suficiente para as atividades e limpeza. É necessária a utilização de cloro na água de uso na unidade industrial;
- 3) os dejetos devem ser destinados para local adequado de acordo com o tipo de dejetos e volume produzidos. As dimensões do local de destino dos dejetos devem ser condizentes com o volume produzido e estar em acordo com as normas ambientais. O estabelecimento industrial deve ter esgotamento da água de limpeza adequado, evitando o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;
- 4) As instalações da unidade industrial devem ser adequadas ao tipo de atividade a ser executada no local. Devem permitir o fluxo adequado da produção e armazenagem;
- 5) As divisórias internas, quando houverem, podem ser construídas com PVC lavável de cor clara, fácil higienização e não necessariamente tem que ter portas;
- 6) Os utensílios e equipamentos devem ser de material que permita fácil lavagem e desinfecção;
- 7) O SIM/POA poderá solicitar a utilização de esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água quente para a esterilização dos materiais e utensílios ou a seu critério dispensar o uso de esterilizadores;
- 8) A iluminação deve ser preferentemente natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação pode ser complementada com luz fria. É vedada a utilização de luz colorida.
- 9) A ventilação: preferir a ventilação natural, em todas as dependências. Objetiva manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. A ventilação pode ser complementada com climatização das dependências usando condicionadores de ar ou exaustores.
- 10) O pátio e arredores pode ser com revestimento primário - cascalho ou pedra britada. Não há necessidade de concreto ou outro tipo de material impermeável.
- 11) O piso das instalações industriais deve ser de material fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente que facilite a limpeza.
- 12) As paredes devem ser lisas e de fácil lavagem e desinfecção. Devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações.
- 13) O forro deve ser impermeável, constituídos de material de fácil lavagem e higienização. Deve ser evitado o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica, não há necessidade de forro desde que tenha boa vedação.
- 14) As janelas dotadas de proteção contra insetos com a utilização de telas, ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem evitar o acúmulo de água e sujidades.
- 15) As portas devem ser dotadas de proteção contra insetos utilizando telas. Também devem proteger contra a entrada de ratos e outros animais. As telas devem fechar automaticamente.
- 16) Pé direito da construção: a altura da construção está relacionada com o conforto e operações realizadas no seu interior. A altura deve ser adequada nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e boas condições de temperatura nos setores.

17) Dos funcionários quando em atividade devem trajar roupas adequadas de cor clara, botas, vestimenta e toca adequadas. Deve ser evitado o uso de roupas de trabalho em ambiente fora da unidade industrial.

18) O acesso de funcionários na unidade industrial deve ser:

- a) único, preferencialmente.
- b) no acesso haverá limpa botas, desinfecção de botas, pia para higienização das mãos, saboneteira com sabão líquido neutro e sem perfume, tolas.

19) Dos vestiários e sanitários:

- a) devem ser em tamanho e número suficientes, conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento. Provido de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias (preferencialmente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido, armários.
- b) Localização dos vestiários e sanitários: preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial;
- c) Não pode haver comunicação direta dos vestiários e sanitários com a área interna da unidade;
- d) Devem ter forro ou laje;
- e) Para até 10 funcionários poderá ser utilizado o vestiário e sanitário da residência da família;
- f) deve haver pias no interior da indústria para a higienização de mãos e utensílios. A sua colocação deve facilitar o trabalho e a higiene.

20) A recepção da matéria prima é o local destinado para receber a matéria prima, que será utilizada na unidade industrial. É também o local onde pode ser armazenado a matéria prima devendo ser um local apropriado;

21) A área de manipulação da unidade é dividida em áreas para a execução de tarefas como:

- a) Desossa: é o local para a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria.

b) O depósito de ossos deve ser exclusivo. Ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo.

c) Salga de produtos. Deve possuir mesas e/ou tanques para salga.

d) Fabricação dos produtos. Deve possuir os equipamentos necessários e adequados - moedor de carnes, misturador, picador e embutidor ou outros que sejam adequados ao processo utilizado.

e) Cozimento e defumação de produtos. Composto por fumeiros, tachos de cozimento, e outros de acordo com a necessidade. A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, deve ser feita pela área externa.

22) O local de expedição: é local de saída dos produtos prontos, deve:

- a) ter local para embalar os produtos;
- b) tem condições adequadas para estocar e armazenar os produtos prontos em condições adequadas a sua conservação.

23) Os ingredientes, condimentos e embalagens devem ficar em local anexo à área de manipulação. É o local destinado a guarda de embalagens e ingredientes usados na fabricação de produtos. Deve ter prateleiras ou meios adequados ao armazenamento de embalagens e ingredientes. É permitido o uso de madeira.

24) A triparia é o local de armazenagem de tripas. Deve possuir tanque para lavagem de tripas.

25) Anexos - São considerados como anexos outras estruturas para a produção. Fica a critério do SIM/POA exigir ou não os anexos de acordo com a necessidade dos processos de fabricação.

26) O registro do estabelecimento será requerido ao SIM/POA, e o processo será instruído com os seguintes documentos:

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

I - requerimento ao SIM/POA de acordo com o modelo próprio;
II - DAP (declaração de Aptidão do produtor) ou contrato social da empresa ou certidão da matrícula do registro do imóvel, ou contrato de locação, ou contrato de arrendamento ou contrato de parceria, ou contrato de compra e venda ou outro documento ou declaração;
III - CADPRO para pessoas físicas ou CPF ou cartão de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.

IV - memorial econômico sanitário conforme modelo do SIM/POA;
V - croqui ou plantas do estabelecimento, compreendendo:

a) Croqui ou planta baixa dos diversos pavimentos;
b) Croqui ou planta de situação da edificação no terreno;
c) licença ambiental quando for o caso; para o licenciamento ambiental deve ser seguido a legislação pertinente, ou de acordo com o Art. 7º - e Tabela 1.

d) alvará municipal de localização quando a unidade industrial for construída na área urbana; Neste caso as plantas ou croqui devem conter:

§ 1º - posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;

§ 2º - localização da captação de água de abastecimento;

§ 3º - localização dos pontos de escoamento de água;

§ 4º - localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;

Art. 7º. - Para efeito de licenciamento ambiental utiliza-se os princípios adotados em Empreendimentos Classificados para licenciamento estabelecidos no Programa Fábrica do Agricultor, conforme a Tabela 1 a seguir ou conforme a legislação, quando o volume de matéria prima processada por dia exceder a 1000 kg/dia.

Tabela 1: Empreendimentos Classificados para Licenciamento Estabelecido no Programa Fábrica do Agricultor:

Estabelecimento/Produto	Volume de Transformação ou Produção (Limite máximo/dia)
Fábrica de embutidos e defumados	1000 Kg de carne processada

Art. 8º. - Revoga-se o Decreto 54/2014 de 31 de março de 2017 e o Decreto nº 190, de 24 de julho de 2018.

Art. 9º. - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cândido de Abreu (PR), 07 de dezembro de 2018.

JOSÉ MARIA REIS JUNIOR
Prefeito Municipal

SIMÃO JOEL IVASZEK
Médico Veterinário
Secretário Municipal de Agricultura

DECRETO Nº 329 , de 07 de Dezembro de 2018.

Regulamenta a Lei nº 1214 de 24 de maio de 2018 que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no município, dispondo sobre os requisitos básicos para instalações, materiais e equipamentos destinados ao beneficiamento, a industrialização, o processamento, a comercialização de mel, seus produtos e subprodutos no município de Cândido de Abreu – PR

O PREFEITO MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, de conformidade com o inciso X do art. 7º da Lei Orgânica do Município de Cândido de Abreu e inciso IX do art. 82, todos da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º - Fica estabelecido os requisitos para implantação de estrutura física, equipamentos e dependências de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para processamento de produtos apícolas – mel, cera, própolis, geleia real e outros produtos e derivados.

Art. 2º - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber, no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Art. 3º - As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

I - inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;

II - harmonizar os procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;

III - racionalizar e simplificar os procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

IV - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

V - fomentar as políticas públicas para o desenvolvimento da agroindústria familiar.

Art. 4º - A produção rural, a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, fica dispensada de registro, inspeção e fiscalização. É permitida a venda ou o fornecimento a retalho ou a granel de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz;

Art. 5º - A inspeção e a fiscalização sanitária de que trata este Decreto podem ser executadas de forma periódica ou permanente.

Da Estrutura Física

Art. 6º - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.

Parágrafo Único: quando o estabelecimento fora nexa a residência, deve ter entrada independente.

§ 1º - Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala que poderá ser usada após o término das operações e etapas de processamento do anterior, respeitadas as particularidades de cada atividade quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º - Os estabelecimentos abrangidos por este Decreto, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário. Para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, pode ser utilizado sanitário da família ou o já existente na propriedade.

§ 3º - a entrada no local de trabalho deve ser com entrada sanitária que tenha lavador de botas, pia para higienização de mãos, sabonete líquido sem cheiro, toalhas de papel descartável.

Art. 7º - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção. Dispensado de providenciar instalações, e equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios;

Art. 8º - No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 9º - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e a internalização da matéria-prima.

§ 1º - A área de recepção pode possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º - O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes.

§ 3º - As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 10º - O estabelecimento deve possuir dependência para

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

I - requerimento ao SIM/POA de acordo com o modelo próprio;
II - DAP (declaração de Aptidão do produtor) ou contrato social da empresa ou certidão da matrícula do registro do imóvel, ou contrato de locação, ou contrato de arrendamento ou contrato de parceria, ou contrato de compra e venda ou outro documento ou declaração;
III - CADPRO para pessoas físicas ou CPF ou cartão de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.

IV - memorial econômico sanitário conforme modelo do SIM/POA;
V - croqui ou plantas do estabelecimento, compreendendo:

a) Croqui ou planta baixa dos diversos pavimentos;
b) Croqui ou planta de situação da edificação no terreno;
c) licença ambiental quando for o caso; para o licenciamento ambiental deve ser seguido a legislação pertinente, ou de acordo com o Art. 7º - e Tabela 1.

d) alvará municipal de localização quando a unidade industrial for construída na área urbana; Neste caso as plantas ou croqui devem conter:

§ 1º - posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;

§ 2º - localização da captação de água de abastecimento;

§ 3º - localização dos pontos de escoamento de água;

§ 4º - localização das lagoas de tratamento de águas residuais, quando exigidas;

Art. 7º. - Para efeito de licenciamento ambiental utiliza-se os princípios adotados em Empreendimentos Classificados para licenciamento estabelecidos no Programa Fábrica do Agricultor, conforme a Tabela 1 a seguir ou conforme a legislação, quando o volume de matéria prima processada por dia exceder a 1000 kg/dia.

Tabela 1: Empreendimentos Classificados para Licenciamento Estabelecido no Programa Fábrica do Agricultor:

Estabelecimento/Produto	Volume de Transformação ou Produção (Limite máximo/dia)
Fábrica de embutidos e defumados	1000 Kg de carne processada

Art. 8º. - Revoga-se o Decreto 54/2014 de 31 de março de 2017 e o Decreto nº 190, de 24 de julho de 2018.

Art. 9º. - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cândido de Abreu (PR), 07 de dezembro de 2018.

JOSÉ MARIA REIS JUNIOR
Prefeito Municipal

SIMÃO JOEL IVASZEK
Médico Veterinário
Secretário Municipal de Agricultura

DECRETO Nº 329 , de 07 de Dezembro de 2018.

Regulamenta a Lei nº 1214 de 24 de maio de 2018 que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no município, dispondo sobre os requisitos básicos para instalações, materiais e equipamentos destinados ao beneficiamento, a industrialização, o processamento, a comercialização de mel, seus produtos e subprodutos no município de Cândido de Abreu – PR

O PREFEITO MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, de conformidade com o inciso X do art. 7º da Lei Orgânica do Município de Cândido de Abreu e inciso IX do art. 82, todos da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º - Fica estabelecido os requisitos para implantação de estrutura física, equipamentos e dependências de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte para processamento de produtos apícolas – mel, cera, própolis, geleia real e outros produtos e derivados.

Art. 2º - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber, no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Art. 3º - As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

I - inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;

II - harmonizar os procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;

III - racionalizar e simplificar os procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

IV - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

V - fomentar as políticas públicas para o desenvolvimento da agroindústria familiar.

Art. 4º - A produção rural, a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, fica dispensada de registro, inspeção e fiscalização. É permitida a venda ou o fornecimento a retalho ou a granel de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz;

Art. 5º - A inspeção e a fiscalização sanitária de que trata este Decreto podem ser executadas de forma periódica ou permanente.

Da Estrutura Física

Art. 6º - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.

Parágrafo Único: quando o estabelecimento fora nexa a residência, deve ter entrada independente.

§ 1º - Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala que poderá ser usada após o término das operações e etapas de processamento do anterior, respeitadas as particularidades de cada atividade quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º - Os estabelecimentos abrangidos por este Decreto, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário. Para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, pode ser utilizado sanitário da família ou o já existente na propriedade.

§ 3º - a entrada no local de trabalho deve ser com entrada sanitária que tenha lavador de botas, pia para higienização de mãos, sabonete líquido sem cheiro, toalhas de papel descartável.

Art. 7º - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção. Dispensado de providenciar instalações, e equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios;

Art. 8º - No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 9º - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e a internalização da matéria-prima.

§ 1º - A área de recepção pode possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º - O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes.

§ 3º - As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 10º - O estabelecimento deve possuir dependência para

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º - As áreas devem ser separadas por paredes inteiras podendo ser paredes de PVC.

§ 2º - O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos adequados ao processo, especialmente equipamentos de frio com possibilidade de leitura e controle externo das temperaturas.

§ 3º - As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

Art. 11º - Para a produção familiar dispensa-se o laboratório. As análises devem realizadas em laboratório credenciado.

§ 1º - Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

§ 2º - A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento da análise da umidade no mel.

Art. 12º - A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras podendo ser paredes de PVC.

§ 1º - A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 2º - Quando da produção de mel em saches, a higienização dos saches deve ser realizada em área própria em momentos distintos do beneficiamento.

§ 3º - O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria adequada em momentos distintos das outras atividades.

§ 4º - O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área adequada em momentos distintos de outros beneficiamentos.

Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 13º - Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora;

II - centrífuga;

III - baldes.

Art. 14º - Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - baldes;

II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;

III - tanque de decantação;

§ 1º - Quando o estabelecimento realizar mistura de mel de diferentes características deve possuir equipamentos adequados para a homogeneização.

§ 2º - Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache e demais equipamentos adequados.

§ 3º - Quando utilizada tubulação para transferência de produtos, esta deve ser de aço inoxidável. A exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§ 4º - Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa ou banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§ 5º - Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir equipamento adequado.

Art. 15º - Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

I - bandejas e pinças;

II - soprador;

III - mesa ou bancada.

Parágrafo Único: Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem ou equipamento adequado.

Art. 16º - Para o beneficiamento de cera de abelha, são necessários os

seguintes equipamentos:

I - derretedor de cera;

II - filtro;

III - forma;

IV - mesa ou bancada.

Parágrafo Único: para a produção de cera de abelha alveolada o estabelecimento deve possuir ainda laminadora e cilindro alveolador.

Art. 17º - Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

I - recipiente de maceração;

II - filtro;

III - vasilhame para transferência do produto;

IV - recipiente de estocagem.

Art. 18º - Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

I - cureta;

II - mesa ou bancada.

Parágrafo Único: Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

Art. 19º - O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa ou outro equipamento indicado.

Art. 20º - Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas Apis mellífera, no que couber a tecnologia de fabricação.

Art. 21º - Anexos - São considerados como anexos outras estruturas para a produção, beneficiamento e industrialização. Fica a critério do SIM/POA exigir ou não os anexos de acordo com a necessidade dos processos de fabricação.

Art. 21º. O registro será requerido ao SIM/POA, e o processo será instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento ao SIM/POA de acordo com o modelo próprio;

II - DAP (declaração de Aptidão do produtor) ou contrato social da empresa ou certidão da matrícula do registro do imóvel, ou contrato de locação, ou contrato de arrendamento ou contrato de parceria, ou contrato de compra e venda ou outro documento ou declaração;

III - CADPRO para pessoas físicas ou CPF ou cartão de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ.

IV - croqui ou plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

a) planta baixa dos diversos pavimentos;

b) planta de situação da edificação no terreno;

c) memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com modelo elaborado pelo SIM/POA;

d) licença ambiental quando for o caso;

e) alvará municipal de localização quando a unidade industrial for construída na área urbana;

As plantas ou croqui devem conter:

§ 1º - posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;

§ 2º - localização da captação de água de abastecimento;

§ 3º - localização dos pontos de escoamento de água;

§ 5º - localização do tratamento de águas residuais, quando exigidas;

Art. 22º. - Para efeito de licenciamento ambiental utiliza-se os princípios adotados em Empreendimentos Classificados para licenciamento estabelecidos no Programa Fábrica do Agricultor, conforme a Tabela 1 a seguir ou conforme a legislação, quando o volume de matéria prima processada por ano exceder a 12000 kg/ano (doze mil quilos).

Tabela 1: Empreendimentos Classificados para Licenciamento Estabelecido no Programa Fábrica do Agricultor:

Estabelecimento/Produto	Volume de Transformação ou Produção (Limite máximo/ano)
Unidade de processamento de mel	12.000 kg de mel

Art. 23º - Revoga-se o Decreto 53/2017 de 31 de março de 2017.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 24º - Este decreto entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cândido de Abreu (PR), 07 de dezembro de 2018.

JOSE MARIA REIS JUNIOR
Prefeito Municipal

SIMÃO JOEL IVASZEK
Médico Veterinário
Secretário Municipal de Agricultura

DECRETO Nº 330 , de 07 de Dezembro de 2018.

Regulamenta a Lei nº 1214 de 24 de maio de 2018 que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no município, dispondo sobre os requisitos básicos para instalações, materiais e equipamentos destinados ao beneficiamento, a industrialização, o processamento, a comercialização de ovos in natura, seus produtos e subprodutos no município de Cândido de Abreu - PR

O PREFEITO MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, de conformidade com o art. 82 da Lei Orgânica dos Municípios, combinado com os decretos federais nos 8.471, de 22 de junho de 2015 e 5.741, de 30 de março de 1991 e demais disposições legais aplicáveis,

DECRETA:

Art. 1º. Ficam estabelecidos os requisitos básicos para instalações, materiais e equipamentos destinados ao beneficiamento, a industrialização, o processamento, e a comercialização de ovos, ovos in natura, seus produtos e subprodutos no município de Cândido de Abreu - PR

Art. 2º. Incorpora-se aqui o "Selo Arte", de acordo com a Lei 13.680 de 14 de junho de 2018 para efeitos de produção, beneficiamento, comercialização e fiscalização da produção.

Art. 3º. A venda ou fornecimento de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar e suas organizações ou pequeno produtor rural que os produz, fica dispensada de registro, inspeção e fiscalização no Serviço de Inspeção Municipal Produto de Origem Animal (SIM/POA).

Art. 4º. A produção rural, a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização em conformidade com a Instrução Normativa nº 16 Art. 2º – I, II, III, § 1º do Ministério da Agricultura (MAPA) de 23/06/2015.

Art. 5º. Entende-se por produção artesanal aquela realizada pelas famílias em suas propriedades com métodos tradicionais.

Art. 6º. Estão isentos de registro no SIM/POA ou qualquer outro órgão, a produção e a comercialização de até 20 dúzias de ovos por semana por produtor familiar.

Art. 7º. Os estabelecimentos que manipulam ovos devem ter uma área suja para recepção dos ovos, e uma área chamada de zona limpa para a limpeza, classificar, embalar e armazenar.

Art. 8º. A área suja é a área de recepção e depósito de ovos sujos vindos do galinheiro que deve ser separado através de mureta ou meia parede das demais áreas do estabelecimento, e ser constituído de:

- a – apropriada para a recepção dos ovos;
- b – apropriada para lavagem e desinfecção de bandejas;
- c – apropriada para depósito de bandejas limpas;
- d – recepção de ovos para o interior do estabelecimento.

Parágrafo único: deve ter local adequado para lavar o material e higienizar as bandejas.

Art. 9º. A área limpa é a área de manipulação, beneficiamento, classificação ou industrialização dos ovos.

Art. 10º. - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar instalados em locais salubres, evitando os odores desagradáveis e que possam afetar a atividade.

Art. 11º. A água deve ser potável e em quantidade suficiente para atender as necessidades;
Parágrafo único: é necessária a cloração da água para uso na unidade.

Art. 12º. O lixo: deve ter destino adequado de acordo com o tipo de dejetos (cascas, ovos descartados, águas usadas, etc.) de acordo com o volume produzido.

Art. 13º. Todas as dependências do estabelecimento devem ter escoamento de água apropriados. Nos ralos deve ser evitado o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

Art. 14º. As águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas para valas de infiltração adequadas.

Art. 15º. As instalações devem ser de tamanho adequado e condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local.

Art. 16º. Os vestiários e sanitários devem ser em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento;
Parágrafo único: estabelecimentos com até 10 funcionários poderá ser utilizar o vestiário e sanitário da residência da família;

Art. 17º. A iluminação deve ser preferentemente natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada com luz fria, sendo vedada a utilização de luz colorida.

Art. 18º. A ventilação deve ser preferentemente natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada por meio da climatização da dependência através da instalação de condicionadores de ar, exaustores ou outros.

Art. 19º. O piso deve ser de material impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas para facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

Art. 20º. As paredes devem ser lisas, pintadas com material de cor clara, de fácil desinfecção. Evitar tintas descamáveis na pintura das paredes. As paredes podem ser de alvenaria até a altura de 50 cm ou revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações.

Art. 21º. O forro deve ser de material de fácil lavagem e higienização.

Art. 22º. As janelas devem ser teladas para proteção contra insetos.

Art. 23º. As portas preferentemente devem ser metálicas, sendo as portas externas dotadas de proteção contra insetos, ratos ou outros animais. Devem ter telas milimétricas e sistema de fechamento automático protegendo contra a entrada de insetos e outros animais

Parágrafo Único: deve ser prevista uma porta em local apropriado com a finalidade exclusiva para o acesso de equipamentos, e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

Art. 24º. O pé direito da construção deve ser adequado nas diversas dependências de acordo com os equipamentos e operações a serem realizadas.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 24º - Este decreto entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cândido de Abreu (PR), 07 de dezembro de 2018.

JOSE MARIA REIS JUNIOR
Prefeito Municipal

SIMÃO JOEL IVASZEK
Médico Veterinário
Secretário Municipal de Agricultura

DECRETO Nº 330 , de 07 de Dezembro de 2018.

Regulamenta a Lei nº 1214 de 24 de maio de 2018 que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no município, dispondo sobre os requisitos básicos para instalações, materiais e equipamentos destinados ao beneficiamento, a industrialização, o processamento, a comercialização de ovos in natura, seus produtos e subprodutos no município de Cândido de Abreu - PR

O PREFEITO MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, de conformidade com o art. 82 da Lei Orgânica dos Municípios, combinado com os decretos federais nos 8.471, de 22 de junho de 2015 e 5.741, de 30 de março de 1991 e demais disposições legais aplicáveis,

DECRETA:

Art. 1º. Ficam estabelecidos os requisitos básicos para instalações, materiais e equipamentos destinados ao beneficiamento, a industrialização, o processamento, e a comercialização de ovos, ovos in natura, seus produtos e subprodutos no município de Cândido de Abreu - PR

Art. 2º. Incorpora-se aqui o "Selo Arte", de acordo com a Lei 13.680 de 14 de junho de 2018 para efeitos de produção, beneficiamento, comercialização e fiscalização da produção.

Art. 3º. A venda ou fornecimento de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar e suas organizações ou pequeno produtor rural que os produz, fica dispensada de registro, inspeção e fiscalização no Serviço de Inspeção Municipal Produto de Origem Animal (SIM/POA).

Art. 4º. A produção rural, a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização em conformidade com a Instrução Normativa nº 16 Art. 2º – I, II, III, § 1º do Ministério da Agricultura (MAPA) de 23/06/2015.

Art. 5º. Entende-se por produção artesanal aquela realizada pelas famílias em suas propriedades com métodos tradicionais.

Art. 6º. Estão isentos de registro no SIM/POA ou qualquer outro órgão, a produção e a comercialização de até 20 dúzias de ovos por semana por produtor familiar.

Art. 7º. Os estabelecimentos que manipulam ovos devem ter uma área suja para recepção dos ovos, e uma área chamada de zona limpa para a limpeza, classificar, embalar e armazenar.

Art. 8º. A área suja é a área de recepção e depósito de ovos sujos vindos do galinheiro que deve ser separado através de mureta ou meia parede das demais áreas do estabelecimento, e ser constituído de:

- a – apropriada para a recepção dos ovos;
- b – apropriada para lavagem e desinfecção de bandejas;
- c – apropriada para depósito de bandejas limpas;
- d – recepção de ovos para o interior do estabelecimento.

Parágrafo único: deve ter local adequado para lavar o material e higienizar as bandejas.

Art. 9º. A área limpa é a área de manipulação, beneficiamento, classificação ou industrialização dos ovos.

Art. 10º. - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar instalados em locais salubres, evitando os odores desagradáveis e que possam afetar a atividade.

Art. 11º. A água deve ser potável e em quantidade suficiente para atender as necessidades;
Parágrafo único: é necessária a cloração da água para uso na unidade.

Art. 12º. O lixo: deve ter destino adequado de acordo com o tipo de dejetos (cascas, ovos descartados, águas usadas, etc.) de acordo com o volume produzido.

Art. 13º. Todas as dependências do estabelecimento devem ter escoamento de água apropriados. Nos ralos deve ser evitado o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

Art. 14º. As águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas para valas de infiltração adequadas.

Art. 15º. As instalações devem ser de tamanho adequado e condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local.

Art. 16º. Os vestiários e sanitários devem ser em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento;
Parágrafo único: estabelecimentos com até 10 funcionários poderá ser utilizar o vestiário e sanitário da residência da família;

Art. 17º. A iluminação deve ser preferentemente natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada com luz fria, sendo vedada a utilização de luz colorida.

Art. 18º. A ventilação deve ser preferentemente natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada por meio da climatização da dependência através da instalação de condicionadores de ar, exaustores ou outros.

Art. 19º. O piso deve ser de material impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas para facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

Art. 20º. As paredes devem ser lisas, pintadas com material de cor clara, de fácil desinfecção. Evitar tintas descamáveis na pintura das paredes. As paredes podem ser de alvenaria até a altura de 50 cm ou revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações.

Art. 21º. O forro deve ser de material de fácil lavagem e higienização.

Art. 22º. As janelas devem ser teladas para proteção contra insetos.

Art. 23º. As portas preferentemente devem ser metálicas, sendo as portas externas dotadas de proteção contra insetos, ratos ou outros animais. Devem ter telas milimétricas e sistema de fechamento automático protegendo contra a entrada de insetos e outros animais

Parágrafo Único: deve ser prevista uma porta em local apropriado com a finalidade exclusiva para o acesso de equipamentos, e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

Art. 24º. O pé direito da construção deve ser adequado nas diversas dependências de acordo com os equipamentos e operações a serem realizadas.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 25º. O pátio e os arredores podem ser com revestimento primário - cascalho ou pedra britada. Dispensa-se o uso de concreto ou outro tipo de material impermeável.

Art. 26º. Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e permitir fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima a ser processada.

Art. 27º. Estes estabelecimentos de ovos in natura devem ter:

- A – Recepção e depósito de ovos sujos.
- B – Lavagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos.
- C – Depósito de ovos prontos.
- D – Expedição de ovos prontos.
- E – Depósito de embalagens vazias.

Art. 28º. As bandejas sujas vindas dos galinheiros devem ser lavadas e higienizadas para serem utilizadas novamente para a nova coleta de ovos,

Art. 29º. As produções industriais devem ter local adequado conforme a atividade:

- A – Recepção, separação e depósito de ovos sujos;
- B - Lavagem, ovoscopia, classificação;
- B – Cozimento, descasque, resfriamento ou desidratação de ovos;
- C – Envase e esterilização;
- D– Rotulagem, acondicionamento, depósito de produtos prontos.

Art. 30º. Quando houver depósito de grandes quantidades de embalagens vazias como vidros, tampas, caixas, sacos plásticos e outros, deve ser em local apropriado dentro da própria unidade, separado por paredes que podem ser de PVC e não necessariamente tem que ter porta;

Art. 31º. O depósito de aditivos e condimentos devem estar em local apropriado, podendo ser separado por paredes que podem ser de PVC e não necessariamente tem que ter porta;

Art. 32º. Os funcionários quando em atividade devem usar roupas adequadas, gorro e botas na cor clara.
Parágrafo único: para o acesso ao interior da unidade os funcionários devem higienizar os calçados e fazer a lavagem das mãos.

Art. 33º. Os utensílios e equipamentos devem ser suficientes para a execução dos trabalhos de acordo com as características do estabelecimento.

Art. 34º. Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados e outros que devem ser de material que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35º. Compreende-se por equipamentos: tanque, classificador, ovoscópico, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros. Devem ser de material adequados ao porte da unidade artesanal.

Art. 36º. A lavagem, a ovoscopia e a classificação de ovos, é obrigatória em todos as unidades que recebem, manipulam, embalam e comercializam ovos.

Parágrafo Único: será permitida a lavagem, ovoscopia e classificação manual de ovos nos estabelecimentos que produzam, recebam e manipulam ovos até o máximo de 3.000 (três mil) ovos/dia, (250 dúzias).

Art. 37º. Quando utilizar água quente no estabelecimento, pode-se usar fogão ou outro meio de acordo com o tamanho e as necessidades do estabelecimento.

Art. 38º. A granja de ovos e derivados para ser registrada no SIM/POA deverá ser cadastradas na ADAPAR de acordo com a legislação vigente.

Art. 39º. Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos "IN NATURA" devem apresentar laudo negativo de Salmonelose emitido, de acordo com as normas vigentes.

Art. 40º. Os ovos destinados ao consumo humano devem estar

acondicionados e embalados. O rótulo ou etiqueta deve identificar a sua origem. O mesmo procedimento de identificação vale para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos.

Art. 41º. Fica estabelecida a seguinte classificação de ovos de acordo com o peso em gramas observadas as características segundo seu peso;

- Tipo 1 (extra) - com peso mínimo de 60 (sessenta) gramas por unidade ou 720 (setecentos e vinte) gramas por dúzia;
- Tipo 2 (grande) - com peso mínimo de 55 (cinquenta e cinco) gramas por unidade ou 660 (seiscentos e sessenta) gramas por dúzia;
- Tipo 3 (médio) - com peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas por unidade ou 600 (seiscentos) gramas por dúzia;
- Tipo 4 (pequeno) - com peso mínimo de 45 (quarenta e cinco) gramas por unidade ou 540 (quinhentos e quarenta) gramas por dúzia;
- Tipo industrial com peso abaixo de 45 gramas por unidade.

Art. 43º. O registro do estabelecimento será requerido ao SIM/POA, e o processo será instruído com os seguintes documentos:

- I - requerimento ao SIM/POA de acordo com o modelo próprio;
- II - DAP (declaração de Aptidão do produtor) ou contrato social da empresa ou certidão da matrícula do registro do imóvel, ou contrato de locação, ou contrato de arrendamento ou contrato de parceria, ou contrato de compra e venda ou outro documento ou declaração;
- III - CADPRO para pessoas físicas ou CPF ou cartão de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.
- IV - croqui ou plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:
 - f) planta baixa dos diversos pavimentos;
 - g) planta de situação da edificação no terreno;
 - h) memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com modelo elaborado pelo SIM/POA;
 - i) licença ambiental quando for o caso;
 - j) alvará municipal de localização quando a unidade industrial for construída na área urbana;

As plantas ou croqui devem conter:

- § 1º - posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
- § 2º - localização da captação de água de abastecimento;
- § 3º - localização dos pontos de escoamento de água;
- § 5º - localização do tratamento de águas residuais, quando exigidas;

Art. 44º. - Para efeito de licenciamento ambiental utiliza-se os princípios adotados em Empreendimentos Classificados para licenciamento estabelecidos no Programa Fábrica do Agricultor de acordo com o Instituto Ambiental d Paraná (IAP), conforme a Tabela 1 a seguir ou conforme a legislação, quando o volume de matéria prima processada por ano exceder a 300 dúzias por dia (trezentas dúzias).

Tabela 1: Empreendimentos Classificados para Licenciamento Estabelecido no Programa Fábrica do Agricultor:

Estabelecimento/Produto	Volume de Transformação ou Produção (Limite máximo/dia)
Unidade de classificação de ovos	300 dúzias

Art. 45º - Revoga-se o Decreto 54/2017 de 31 de março de 2017.

Art. 46º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cândido de Abreu (PR), 07 de dezembro de 2018.

JOSE MARIA REIS JUNIOR
Prefeito Municipal

SIMÃO JOEL IVASZEK
Médico Veterinário
Secretário Municipal de Agricultura

DECRETO Nº 331 , de 07 de Dezembro de 2018.

Regulamenta a Lei nº 1214 de 24 de maio de 2018 que instituiu o

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) no município, dispondo sobre os requisitos básicos para instalações, materiais e equipamentos destinados ao beneficiamento, a industrialização, o processamento, a comercialização de peixes, moluscos, anfíbios, crustáceos, seus produtos e subprodutos no município de Cândido de Abreu – PR

O PREFEITO MUNICIPAL DE CÂNDIDO DE ABREU, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, de conformidade com o inciso X do art. 7º da Lei Orgânica do Município de Cândido de Abreu e inciso IX do art. 82, todos da Lei Orgânica do Município,

DECRETA:

Art. 1º - As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

- I - inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;
- II - harmonizar os procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;
- III - racionalizar e simplificar os procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;
- IV - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;
- V - fomentar as políticas públicas para o desenvolvimento da agroindústria artesanal familiar.

Art. 2º - A produção rural, a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, fica dispensada de registro, inspeção e fiscalização. É permitida a venda ou o fornecimento a retalho ou a granel de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz;

Art. 3º - A inspeção e a fiscalização sanitária de que trata este Decreto podem ser executadas de forma periódica ou permanente.

Art. 4º - Incorpora-se aqui o "Selo Arte", de acordo com a Lei 13.680 de 14 de junho de 2018 para efeitos de produção, beneficiamento, comercialização e fiscalização da produção.

Art. 5º - No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 6º - Os estabelecimentos de peixes, moluscos, anfíbios, crustáceos, seus produtos e subprodutos e derivados devem estar instalados:

- 1 - não próximos de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes ou a uma distância que não tenha a interferência na qualidade higiênica e sanitária dos produtos;
- 2 - em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 2 (dois) metros;
- 3 - os estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

Art. 7º - Todos os estabelecimentos de peixes, moluscos, anfíbios, crustáceos, seus produtos e subprodutos e derivados devem dispor de água potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores.

- a) Todas as dependências devem pontos de água quantidade e adequada para atender as necessidades;
- b) é necessária a cloração da água.

Art. 8º - Os dejetos devem ser destinados em condições adequadas ao tipo de dejetos. Os locais de destinação devem ter dimensões condizentes com o volume produzido.

- a) - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados escoamento e destinação apropriada para cada tipo de dejetos. Dever ser evitado o refluxo de cheiros, bem como insetos e/ou pequenos animais.
- b) - as águas residuais devem destinadas para tratamento indicado para o tipo de

estabelecimento.

Art. 9º -As instalações devem ser adequadas, em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, evisceração, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos. Podem ser separadas entre si por paredes de PVC ou de acordo com os processos de produção e dimensões da unidade.

Art. 10º - A critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de laboratório para o controle de qualidade.

Art. 11º -Nos estabelecimentos que elaboram produtos curado/salgado há necessidade de dependência para depósito do sal.

Art. 12º -Nos estabelecimentos que elaboram produtos defumados há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

Art. 13º - Os estabelecimentos devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o uso dos funcionários. Para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, pode ser utilizado o sanitário da família ou o já existente na propriedade

Art. 14º - Os utensílios e equipamentos utilizados devem ser em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor. Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, que devem ser de material resistente que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art. 15º - Compreende-se por equipamentos: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira. Devem ser em número, tamanho e capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento. Ser de material de fácil lavagem e higienização e adequados a tecnologia utilizada.

Art. 16º - A iluminação da unidade deve ser, preferentemente natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

Art. 17º - A ventilação da unidade deve ser preferentemente natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Deve ser adequada para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações a serem realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar ou exaustores.

Art. 18º - O piso dos estabelecimentos de peixes, moluscos, anfíbios, crustáceos, seus produtos e subprodutos e derivados devem ser de material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

Art. 19º - As paredes devem ser de alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

- a) - devem ser evitado o acúmulo de sujidades.
- b) - Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

Art. 20º - O forro deve ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira.

Art. 21º - As janelas devem ser de material adequado, dotadas de proteção contra insetos com a instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de para não permitir o acúmulo de água e sujidades.

Art. 22º - As portas devem ser metálicas, sendo as portas externas dotadas de um sistema de fechamento automático e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais com a instalação de telas milimétricas ou outro meio.

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Art. 23º - O acesso de funcionários deve ser preferentemente único, dotados de lava botas e pia para lavar as mãos.

Art. 24º - Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos. Esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

Art. 25º - Pé direito deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e ser suficiente para que haja boa condição de temperatura no interior dos setores.

Art. 26º - Funcionários: quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara.

Art. 27º - Os vestiários e sanitários podem estar localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da unidade. Providos de forro. Para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, pode ser utilizado sanitário da família ou o já existente na propriedade.

Art. 28º - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem possuir:

- ZONA SUJA,
- ZONA LIMPA
- ANEXOS.

Art. 29º - A zona suja composta de:

- onde se dá a recepção de peixes, moluscos, anfíbios, crustáceos, seus produtos e subprodutos e deve possuir proteção para a descarga;
- local para lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes;
- depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento;
- setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro.

Art. 30º - A zona limpa é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

Art. 31º - A área industrial é constituída conforme a sua atividade por:

- beneficiamento e embalagem de peixes, moluscos, anfíbios, crustáceos, seus produtos e subprodutos.
- fabricação de conservas de pescado.
- condimentos e aditivos.
- condicionamento e rotulagem.
- estocagem, resfriamento ou congelamento.
- expedição de pescado e derivados.
- depósito de embalagens e rótulos.

Art. 32º - Os diversos setores que compõem as áreas de industrialização de um estabelecimento de peixes, moluscos, anfíbios, crustáceos, seus produtos e subprodutos pescado e derivados devem:

- permitir fluxo adequado;
- serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade de cada setor;
- quando a fabricação requerer o processo de defumação do produto, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo. A alimentação do defumador para produção da fumaça deve ser externa.

Art. 33º - O setor de condimentos e aditivos pode ser construído com material de PVCe não necessariamente precisa ter porta. As prateleiras e/ou estrados devem ser apropriados para a guarda e conservação dos produtos armazenados;

Art. 34º - O setor de acondicionamento e rotulagem deve:

- ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- ter utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras.
- situar-se em posição adequada conforme o fluxo de produção.

Art. 35º - Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento ser

constituído de freezer ou geladeira ou outras unidades de frio de acordo com a necessidade e as características dos produtos fabricados ou manipulados.

Art. 36º - O laboratório, que poderá ser exigido, a critério do SIM/POA.

Art. 37º - Anexos - São considerados como anexos o local para lavagem, desinfecção e guarda de caixas e utensílios, escritório e refeitório e outras estruturas para a produção, beneficiamento e industrialização. Fica a critério do SIM/POA exigir ou não os anexos de acordo com a necessidade dos processos de fabricação e a necessidade do estabelecimento. Não podem ter acesso direto ao interior do estabelecimento.

Art. 38º - Quando utilizar água quente no estabelecimento, pode-se usar fogão ou outro meio de acordo com o tamanho e as necessidades do estabelecimento.

Art. 39º - Quando o estabelecimento usar gelo, deve ter meios próprios de fabricação ou adquirir gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

Art. 40º - O estabelecimento ou empresa deve manter controle de qualidade dos produtos e suas operações. Deve realizar análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos.

Art. 41º - O registro do estabelecimento será requerido ao SIM/POA, e o processo será instruído com os seguintes documentos:

- requerimento ao SIM/POA de acordo com o modelo próprio;
- DAP (declaração de Aptidão do produtor) ou contrato social da empresa ou certidão da matrícula do registro do imóvel, ou contrato de locação, ou contrato de arrendamento ou contrato de parceria, ou contrato de compra e venda ou outro documento ou declaração;
- CADPRO para pessoas físicas ou CPF ou cartão de registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ.
- croqui ou plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:
 - planta baixa dos diversos pavimentos;
 - planta de situação da edificação no terreno;
 - memorial econômico-sanitário, contendo informes de acordo com modelo elaborado pelo SIM/POA;
 - licença ambiental quando for o caso;
 - alvará municipal de localização quando a unidade industrial for construída na área urbana;

As plantas ou croqui devem conter:

- posicionamento da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno;
- localização da captação de água de abastecimento;
- localização dos pontos de escoamento de água;
- localização do tratamento de águas residuais, quando exigidas;

Art. 42º - Para efeito de licenciamento ambiental utiliza-se os princípios adotados em Empreendimentos Classificados para licenciamento estabelecidos no Programa Fábrica do Agricultor de acordo com o Instituto Ambiental do Paraná (IAP), conforme a Tabela 1 a seguir ou conforme a legislação, quando o volume de matéria prima processada por ano exceder a 200 kg de peixe por dia (duzentos kg).

Tabela 1: Empreendimentos Classificados para Licenciamento Estabelecido no Programa Fábrica do Agricultor:

Estabelecimento/Produto	Volume de Transformação ou Produção (Limite máximo/dia)
Unidade de processamento de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos	200 Kg de peixe

Art. 43º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Cândido de Abreu (PR), 07 de dezembro de 2018.

JOSE MARIA REIS JUNIOR
Prefeito Municipal

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site

www.candidodeabreu.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL

DO MUNICÍPIO de CÂNDIDO DE ABREU/PR

Lei nº 720, de 07/05/2012, publicada no Jornal Tribuna do Norte em 09/05/2012, Edição 6.373, página 05

www.candidodeabreu.pr.gov.br

Cândido de Abreu/PR, sexta-feira, 7 de dezembro de 2018

ATOS DO PODER EXECUTIVO

SIMÃO JOEL IVASZEK
Médico Veterinário
Secretário Municipal de Agricultura

DIÁRIO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

A Prefeitura Municipal de Cândido de Abreu dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site
www.candidodeabreu.pr.gov.br