



ÓRGÃO OFICIAL DO MUNICÍPIO DE CIANORTE

Instaurado pela Lei Nº 3.487 de 03 de julho de 2010 | www.cianorte.pr.gov.br/orgaooficial

Ano IX | Edição eletrônica nº 2003 | Quarta-feira, 07 de abril de 2021

SUMÁRIO

ATOS DO PODER EXECUTIVO	01	Divisão de Fiscalização.....	04
Gabinete.....	01	Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.....	04
Secretaria de Administração	01	CAPSECI.....	22
Divisão de Licitação.....	01	ATOS DO PODER LEGISLATIVO.....	22
Secretaria de Educação e Cultura.....	03		
Secretaria de Finanças	04		

ATOS DO PODER EXECUTIVO

Gabinete do Prefeito

DECRETO Nº 69, DE 6 DE ABRIL DE 2021

Abre crédito adicional suplementar autorizado pela Lei Municipal nº 5.190, de 17 de dezembro de 2020, e dá outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições que lhe foram conferidas por Lei,

DECRETA

Art. 1º. Fica aberto um crédito adicional suplementar valor de R\$ 5.326.515,00 (cinco milhões, trezentos e vinte e seis mil e quinhentos e quinze reais), para reforço das seguintes dotações do orçamento vigente:
Suplementação

08.000.00.000.0000.0.000.	Secretaria de Saúde - FMS		
08.002.00.000.0000.0.000.	Divisão de Atenção Básica a Saúde		
08.002.10.301.0007.2.048.	Manutenção dos Postos de Saúde do Município		
1196 - 3.3.90.30.00.00	03494 Material de Consumo	400.000,00	
1197 - 3.3.90.30.00.00	32494 Material de Consumo	33.000,00	
1198 - 3.3.90.39.00.00	03494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	400.000,00	
08.003.00.000.0000.0.000.	Divisão de Atenção Especializada		
08.003.10.302.0009.2.049.	Manutenção da Unidade de Pronto Atendimento Faustino Bongiomio		
1199 - 3.3.90.30.00.00	03494 Material de Consumo	600.000,00	
1200 - 3.3.90.30.00.00	32494 Material de Consumo	50.000,00	
1201 - 3.3.90.39.00.00	03494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	700.000,00	
1202 - 3.3.90.39.00.00	32494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	50.000,00	
08.003.10.302.0009.2.050.	Assistência Hospitalar e Ambulatorial		
1123 - 3.3.90.39.00.00	03494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	1.500.000,00	
1203 - 3.3.90.39.00.00	03496 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	850.000,00	
1204 - 3.3.90.39.00.00	32494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	215.000,00	
08.003.10.302.0026.2.054.	Rateio pela Participação no Consórcio de Urgência e Emergência do Noroeste do Paraná - CIUENP		
1205 - 3.1.71.70.00.00	03494 Rateio pela Participação em Consórcio Público	17.255,98	
1206 - 3.3.71.70.00.00	03494 Rateio pela Participação em Consórcio Público	1.259,02	
08.004.00.000.0000.0.000.	Divisão de Vigilância em Saúde		
08.004.10.304.0007.2.056.	Manutenção da Vigilância em Saúde		
1207 - 3.3.90.30.00.00	03494 Material de Consumo	70.000,00	
1208 - 3.3.90.39.00.00	03494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	70.000,00	
08.008.00.000.0000.0.000.	Divisão de Saúde Mental		
08.008.10.302.0009.2.145.	Manutenção do Centro de Atenção Psicossocial Infantil - CAPS I		
1212 - 3.3.90.30.00.00	03494 Material de Consumo	60.000,00	
1213 - 3.3.90.36.00.00	03494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	60.000,00	
1214 - 3.3.90.39.00.00	03494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	60.000,00	
08.008.10.302.0009.2.060.	Manutenção do Centro de Atenção Psicossocial Adulto		
1215 - 3.3.90.30.00.00	03494 Material de Consumo	80.000,00	
1216 - 3.3.90.36.00.00	03494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Física	50.000,00	
1217 - 3.3.90.39.00.00	03494 Outros Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	60.000,00	
	Total Suplementação:	5.326.515,00	

Art. 2º. O crédito aberto no artigo anterior tem como suporte financeiro os recursos do superávit financeiro purado no Balanço Patrimonial do exercício anterior, na forma do disposto pelo artigo 43, § 1º, I da lei 4.320, e 17 de março de 1964, nas seguintes fontes de recursos:

3494	494	Bloco de Custeio das Ações e Serviços de Saúde	4.128.515,00
3496	496	Atenção de Média e Alta Complexidade Ambulatorial e Hospitalar	850.000,00
32494	2494	Bloco de Custeio das Ações e Serviços de Saúde-Emenda Parlamentar	348.000,00
		Total Superávit:	5.326.515,00

Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço Municipal Prefeito Wilson Ferreira Varella, em 6 de abril de 2021

MARCO ANTONIO FRANZATO

PREFEITO

Secretaria de Administração

Div. de Licitação

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CIANORTE

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 031/2021 – Processo 076/2021

O Prefeito do Município de Cianorte, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que Contratou com a empresa: D LIMA DA SILVA EIRELI; para Aquisição de sacolas plástica para distribuição de kits de alimentos em cumprimento a Resolução DC/FNDE nº 2/2020, com prazo de execução e vigência de 180 dias, tendo valor total estimado de R\$ 6.572,00 (Seis mil quinhentos e setenta e dois reais); mediante DISPENSA DE LICITAÇÃO, com base na Lei Federal nº 8.666/1993 e suas posteriores alterações.
Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Abril de 2021.

Marco Antonio Franzato

Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CIANORTE

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 032/2021 – Processo 077/2021

O Prefeito do Município de Cianorte, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que Contratou com a empresa: FUNERÁRIA CIANORTE LTDA; para o fornecimento de urnas funerária com translado, para as famílias assistidas pela política de Assistência Social, com prazo de execução e vigência de 03 meses, tendo valor total estimado de R\$ 57.500,00 (Cinquenta e sete mil e quinhentos reais); mediante DISPENSA DE LICITAÇÃO, com base na Lei Federal nº 8.666/1993 e suas posteriores alterações.
Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Abril de 2021.

Marco Antonio Franzato

Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CIANORTE

DISPENSA DE LICITAÇÃO N. 033/2021 – Processo 078/2021

O Prefeito do Município de Cianorte, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que contratou com a EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS, para prestação de serviços postais de documentação oficial, pelo valor estimado de R\$ 118.000,00 (Cento e dezoito mil reais), e prazo de EXECUÇÃO E VIGÊNCIA de 12 meses; mediante DISPENSA DE LICITAÇÃO, com fundamento no artigo 24, caput da Lei Federal n. 8.666/93 e alterações posteriores.
Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Abril de 2021.

Marco Antonio Franzato

Prefeito



EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N° 077/2021 - LCT-PMC

PARTES:

MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE SAÚDE, pessoa jurídica de direito privado, com sede na cidade de Cianorte, Estado do Paraná, na Rua Piratininga, 659, CEP 87.200-256, inscrita no CNPJ sob nº 95.641.007/0001-07. FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação modalidade por Inexigibilidade nº 016/2021.

OBJETO: Integração do referido hospital no Sistema Único de Saúde - SUS, inserindo-o na rede de estabelecimentos de saúde vinculados ao SUS/Cianorte-Pr, com a missão de caracterizar-se como referência para prestação de assistência integral à saúde dos usuários do SUS/Cianorte-PR, particularmente nas áreas de média e alta complexidade ambulatorial e hospitalar, em conformidade com o PLANO OPERATIVO ANUAL / DOCUMENTO DESCRITIVO 2021/2022. VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R\$ 22.628.742,66 (Vinte e dois milhões, seiscentos e vinte e oito mil, setecentos e quarenta e dois Reais e sessenta e seis Centavos).

PRAZO DE EXECUÇÃO: de 01/03/2021 a 28/02/2022. PRAZO DE VIGÊNCIA: de 01/03/2021 a 30/06/2022.

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 01 de Março de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N° 118/2021 - LCT-PMC

PARTES:

MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a empresa NUNES & SOUZA LTDA, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Jose Geraldo Braga, 465, Jardim Liberdade, CEP 87225000, na cidade de JAPURÁPR, inscrita no CNPJ/MF sob nº 11.076.440/0001-49.

FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação modalidade Pregão nº 020/2020.

OBJETO: Contratação de empresa de fretamento para transportar as equipes esportivas que representam o município em competições regionais, estaduais, nacionais e demais atividades.

VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R\$ 46.382,10 (quarenta e seis mil, trezentos e oitenta e dois reais e dez centavos)

PRAZO DE VIGÊNCIA: 31/12/2021

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 26 de Março de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N° 120/2021 - LCT-PMC

PARTES:

MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a empresa AUTO POSTO MARANHÃO EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Av. Pará, 444, Zona 1, CEP 87.200-079, na cidade de Cianorte, estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 11.852.329/0005-20.

FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação modalidade Pregão Eletrônico 03/2021.

OBJETO: Aquisição de combustíveis: ETANOL E GASOLINA, para os veículos pertencentes à frota do Município de Cianorte.

VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R\$ 61.804,00 (sessenta e um mil, oitocentos e quatro reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 31/12/2021.

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 29 de Março de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N° 129/2021 - LCT-PMC

PARTES:

MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direi-

to público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a empresa D LIMA DA SILVA EIRELI, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Rua Porto Seguro, 429, Zona 01, Cep 87200258, Na Cidade De Cianorte, estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 12.497.508/0001-26.

FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação modalidade Dispensa por Justificativa 31/2021.

OBJETO: Aquisição de sacolas plástica para distribuição de kits de alimentos em cumprimento a Resolução DC/FNDE nº 2/2020.

VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R\$ 6.572,00 (Seis mil quinhentos e setenta e dois reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 180 dias.

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Abril de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N° 130/2021 - LCT-PMC

PARTES:

MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a empresa FUNERÁRIA CIANORTE LTDA., pessoa jurídica de direito privado, com sede à Av. Rondônia, 265, Zona 04, CEP 87210098, na cidade de CIANORTE, estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 84.939.024/0001-09.

FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação modalidade Dispensa por Justificativa 32/2021.

OBJETO: Contratação de empresa para o fornecimento de urnas funerária com traslado, para as famílias assistidas pela política de Assistência Social.

VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R\$ 57.500,00 (Cinquenta e sete mil e quinhentos reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 03 meses.

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Abril de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

EXTRATO DE CONTRATO
CONTRATO N° 131/2021 - LCT-PMC

PARTES:

MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público, com sede ao Centro Cívico no 100, inscrita no CNPJ/MF no 76.309.806/0001-28 e a EMPRESA BRASILEIRA DE CORREIOS E TELÉGRAFOS, empresa pública federal, com filial na Rua João Negrão, 1251, Bairro Rebouças, CEP 80.230-150, na cidade de Curitiba, estado do Paraná, inscrita no CNPJ/MF sob nº 35.028.316/0020-76.

FUNDAMENTO LEGAL: O contrato decorre do processo de licitação modalidade Dispensa por Justificativa 33/2021.

OBJETO: Contratação da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos para prestação de serviços postais de documentação oficial.

VALOR: O presente contrato é firmado pelo valor estimado de R\$ 118.000,00 (Cento e dezoito mil reais).

PRAZO DE VIGÊNCIA: 12 meses.

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Abril de 2021.

Marco Antonio Franzato
Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CIANORTE

INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N. 016/2021 – Processo 040/2021

O Prefeito do Município de Cianorte, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que Ratificou com a FUNDAÇÃO HOSPITALAR DE SAÚDE, para a Integração do referido hospital no Sistema Único de Saúde - SUS, inserindo-o na rede de estabelecimentos de saúde vinculados ao SUS/Cianorte-Pr, com a missão de caracterizar-se como referência para prestação de assistência integral à saúde dos usuários do SUS/Cianorte-PR, particularmente nas áreas de média e alta complexidade ambulatorial e hospitalar, em conformidade com o PLANO OPERATIVO ANUAL / DOCUMENTO DESCRITIVO 2021/2022, pelo valor estimado de R\$ 22.628.742,66 (Vinte e dois milhões, seiscentos e vinte e oito mil, setecentos e quarenta e dois Reais e sessenta e seis Centavos), e prazo de EXECUÇÃO de 01/03/2021 a 28/02/2022 e VIGÊNCIA de 01/03/2021 a 30/06/2022; mediante INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO,



com fundamento no artigo 25, caput da Lei Federal n. 8.666/93 e alterações posteriores.

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 01 DE Março de 2021.

Marco Antonio Franzato

Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CIANORTE
INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO N. 018/2021**

Processo 079/2021

O Prefeito do Município de Cianorte, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, torna público que Ratificou com o DEPARTAMENTO DE TRANSITO DETRAN/PR, inscrito no CNPJ/MF sob nº 78.206.513/0001-40, para eventuais Pagamentos de taxas de emplacamento, transferências e despesas para pagamentos de GRD dos veículos da frota; no valor estimado de R\$ 9.297,50 (Nove mil duzentos e noventa e sete reais e cinquenta reais); com prazo de execução e vigência até 31/12/2021, mediante INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO, com fundamento no artigo 25, caput da Lei Federal n. 8.666/93 e alterações posteriores.

Paço Municipal Wilson Ferreira Varella, em 06 de Abril de 2021.

Marco Antonio Franzato

Prefeito

ORIGINAL ASSINADO NO PROCESSO

**MUNICÍPIO DE CIANORTE
DIVISÃO DE LICITAÇÕES
DAS CONTRARRAZÕES AOS RECURSOS**

A Presidente da Comissão de Licitação, nomeada pela Portaria nº 02/2021, de 07 de Janeiro de 2021 no uso de suas atribuições legais, publica a relação das empresas que apresentaram recursos concernentes a fase de habilitação em razão do Edital de Licitação nº 18/2020, modalidade Tomada de Preços visando a Contratação de empresa para construção de estrutura para fins de deck em concreto e muro de divisa.

Segue abaixo a relação das empresas que apresentaram recursos na fase de documentação para HABILITAÇÃO no certame:

Razão Social	Data da apresentação do recurso
Otimiza Engenharia e Empreendimentos Ltda	05.04.2021

Desse modo, NOTIFICAM-SE os interessados, no prazo de cinco dias úteis conforme Art. 109, I, "a", da Lei Federal 8.666/93, para eventual apresentação de contrarrazões aos recursos ora apresentados. Os autos estão disponíveis na Divisão de Licitações do Município de Cianorte, sendo que a cópia do recurso já se encontra no site da transparência de Cianorte.

Paço Municipal Prefeito Wilson Ferreira Varella, em 06 de Abril de 2021.

Ivonete de Jesus Costa

Presidente

Secretaria de Educação e Cultura

PRIMEIRO TERMO ADITIVO

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 17/2020 FIRMADO ENTRE O MUNICÍPIO DE CIANORTE E A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS DE CIANORTE, ORIUNDO DO PROCESSO DE DISPENSA DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 18/2020.

MUNICÍPIO: MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, com sede no Centro Cívico nº 100, inscrito no CNPJ/MF sob nº 76.309.806/0001-28, neste ato devidamente representado por seu Prefeito, **Sr. Marco Antonio Franzato**, portador da CI/RG sob nº 3.037.024-4/SSP/PR, inscrito no CPF/MF sob o nº 306.800.859-04; e

ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL: ASSOCIAÇÃO DE PAIS E AMIGOS DOS EXCEPCIONAIS DE CIANORTE, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob nº 75.781.252/0001-02, com sede na Rua Fernão Dias, nº 1597, Zona 01, em Cianorte - Paraná, neste ato representado por seu Presidente, senhor **Lourival Celeste Borges**, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade RG nº 3.123.570-7, inscrito no CPF/MF sob o nº 363.508.269-49.

CLÁUSULA PRIMEIRA: Nos termos da Portaria Municipal nº 101/2021 de 30 de março de 2021, publicada no Órgão Oficial do Município – edição nº 1996, em 31 de março de 2021, fica nomeada como Gestora do Termo de Colaboração firmado a servidora Shirley Scomparin Ponciano da Silva, em substituição a servidora Juliana Turetti Romeiro Peruci.

CLÁUSULA SEGUNDA: Ficam ratificados todos os termos e demais cláusulas do Termo de Colaboração ora aditado, ficando este instrumento parte integrante e complementar daquele, a fim de que juntos produzam um só efeito.

Paço Municipal Prefeito Wilson Ferreira Varella, em 31 de Março de 2021.

**ASS. PAIS E AMIGOS DOS EXCEP. DE CIANORTE- APAE
LOURIVAL CELESTE BORGES**

**MUNICÍPIO DE CIANORTE
MARCO ANTONIO FRANZATO**

PRIMEIRO TERMO ADITIVO

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 18/2020 FIRMADO ENTRE O MUNICÍPIO DE CIANORTE E A ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL SERVIÇOS DE OBRAS SOCIAIS DE CIANORTE – SOS, ORIUNDO DO PROCESSO DE DISPENSA DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 17/2020.

MUNICÍPIO: MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito público interno, com sede no Centro Cívico nº 100, inscrito no CNPJ/MF sob nº 76.309.806/0001-28, neste ato devidamente representado por seu Prefeito, **Sr. Marco Antonio Franzato**, portador da CI/RG sob nº 3.037.024-4/SSP/PR, inscrito no CPF/MF sob o nº 306.800.859-04; e

ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL: SERVIÇOS DE OBRAS SOCIAIS DE CIANORTE – SOS, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob nº 81.837.569/0001-08, com sede na Rua do Artesão, nº 135, em Cianorte - Paraná, neste ato representada por sua Presidente, senhora **Hilda Alburnio da Silva**, brasileira, casada, empresária, portadora da Cédula de Identidade RG nº 3.097.543-0, inscrita no CPF/MF sob o nº 331.326.669-04.

CLÁUSULA PRIMEIRA: Nos termos da Portaria Municipal nº 101/2021 de 30 de março de 2021, publicada no Órgão Oficial do Município – edição nº 1996, em 31 de março de 2021, fica nomeada como Gestora do Termo de Colaboração firmado a servidora Shirley Scomparin Ponciano da Silva, em substituição a servidora Juliana Turetti Romeiro Peruci.

CLÁUSULA SEGUNDA: Ficam ratificados todos os termos e demais cláusulas do Termo de Colaboração ora aditado, ficando este instrumento parte integrante e complementar daquele, a fim de que juntos produzam um só efeito.

Paço Municipal Prefeito Wilson Ferreira Varella, em 31 de Março de 2021.

**MUNICÍPIO DE CIANORTE
MARCO ANTONIO FRANZATO**

**SERVIÇOS DE OBRAS SOCIAIS
HILDA ALBURNIO DA SILVA**



Secretaria de Finanças Div. de Fiscalização



MUNICÍPIO DE CIANORTE
DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO
Secretaria de Finanças

Tel.: (44) 3619-6293 / 3619-6294 - E-mail: fiscalizacao@cianorte.pr.gov.br

NOTIFICAÇÃO 2794-9/2021
CAPINA

DADOS DO PROPRIETÁRIO:	
Nome / Razão Social: MARCELO SILVA QUEIROZ	
CPF/CNPJ: 068.857.549-86	
Endereço: R. CEDRO, 237	
Bairro/Zona: JARDIM VERDES CAMPOS	Compl.:
Cidade: Cianorte - PR CEP: 87206-404	

REAVISO

DADOS DO IMÓVEL:			
Endereço: JORGE AMADO, Nº 542			
Bairro: RESIDENCIAL BELAS ARTES			
Zona: 103	Quadra: 0002	Data: 0029	Cadastro: 1 - 103005900

PRAZO E INFRAÇÃO:
Fica Vossa Senhoria NOTIFICADO para que no prazo MÁXIMO de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento desta, execute a CAPINA do mato existente no imóvel de sua propriedade acima identificado, de modo a mantê-lo livre do MATO, ÁGUA ESTAGNADA E LIXO, bem como realize a limpeza do passeio público e remoção de eventuais resíduos.

LEI MUNICIPAL:
A presente NOTIFICAÇÃO é emitida face o disposto nos artigos 33, 34 da Lei Municipal nº 2.749/2006 que assim estabelece. Caso o NOTIFICADO não cumpra no prazo acima fixado a determinação imposta, fica ciente de que será lavrado o competente AUTO DE INFRAÇÃO nos termos do art. 16 da Lei Municipal nº 2.749/2006, com imposição de MULTA no valor de R\$ 309,97 prevista no artigo 43 da referida lei c.c art. 1º e 4º da Lei Municipal nº 4.087/13 sem prejuízo de outras medidas que se fizerem necessárias.

NÃO É PERMITIDA A REALIZAÇÃO DE LIMPEZA COM VENENO, NEM A REALIZAÇÃO DE QUEIMADAS, SOB PENA DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL. A LIMPEZA DO IMÓVEL DEVERÁ SER EXECUTADA SEMPRE QUE NECESSÁRIO!

OBSERVAÇÃO:
REAVISO

RECEBI A PRESENTE NOTIFICAÇÃO: 06/04/2021 EMISSÃO: 06/04/2021

Cleon Mécio Cavalines
Agente Fiscal
Portaria nº 069/2021

AGENTE FISCAL

MUDOSSE

ASSINATURA

NA EVENTUALIDADE DO IMÓVEL JÁ TER SIDO LIMPO, FAVOR DESCONSIDERAR A PRESENTE NOTIFICAÇÃO!

AO AGENTE FISCAL:	VISTORIA FISCAL:
<input checked="" type="checkbox"/> Mudou-se	<input type="checkbox"/> CAPINOU
<input type="checkbox"/> Recusado	<input type="checkbox"/> Sim
<input type="checkbox"/> Terr. s/ residência	<input type="checkbox"/> Não
<input type="checkbox"/> Não existe Nº	
<input type="checkbox"/> End. Insuficiente	
<input type="checkbox"/> Ausente s/caixa	



MUNICÍPIO DE CIANORTE
DIVISÃO DE FISCALIZAÇÃO
Secretaria de Finanças

Tel.: (44) 3619-6293 / 3619-6294 - E-mail: fiscalizacao@cianorte.pr.gov.br

NOTIFICAÇÃO 2842-8/2021
CAPINA

DADOS DO PROPRIETÁRIO:	
Nome / Razão Social: ESPOLIO DE BENEDITO LEONEL DA COSTA	
CPF/CNPJ: 021.189.409-66	
Endereço: R. SOLIMÕES, 1173	
Bairro/Zona: ZONA 03	Compl.:
Cidade: Cianorte - PR CEP: 87209-090	

DADOS DO IMÓVEL:			
Endereço: SOLIMÕES, Nº 1173			
Bairro: ZONA 03			
Zona: 003	Quadra: 0029	Data: 0016	Cadastro: 1 - 3054900

PRAZO E INFRAÇÃO:
Fica Vossa Senhoria NOTIFICADO para que no prazo MÁXIMO de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento desta, execute a CAPINA do mato existente no imóvel de sua propriedade acima identificado, de modo a mantê-lo livre do MATO, ÁGUA ESTAGNADA E LIXO, bem como realize a limpeza do passeio público e remoção de eventuais resíduos.

LEI MUNICIPAL:
A presente NOTIFICAÇÃO é emitida face o disposto nos artigos 33, 34 da Lei Municipal nº 2.749/2006 que assim estabelece. Caso o NOTIFICADO não cumpra no prazo acima fixado a determinação imposta, fica ciente de que será lavrado o competente AUTO DE INFRAÇÃO nos termos do art. 16 da Lei Municipal nº 2.749/2006, com imposição de MULTA no valor de R\$ 309,97 prevista no artigo 43 da referida lei c.c art. 1º e 4º da Lei Municipal nº 4.087/13 sem prejuízo de outras medidas que se fizerem necessárias.

NÃO É PERMITIDA A REALIZAÇÃO DE LIMPEZA COM VENENO, NEM A REALIZAÇÃO DE QUEIMADAS, SOB PENA DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL. A LIMPEZA DO IMÓVEL DEVERÁ SER EXECUTADA SEMPRE QUE NECESSÁRIO!

OBSERVAÇÃO:
994807407-999295042

RECEBI A PRESENTE NOTIFICAÇÃO: 06/04/21 EMISSÃO: 05/04/2021

Cleon Mécio Cavalines
Agente Fiscal
Portaria nº 069/2021

AGENTE FISCAL

Terre. s. residência

ASSINATURA

NA EVENTUALIDADE DO IMÓVEL JÁ TER SIDO LIMPO, FAVOR DESCONSIDERAR A PRESENTE NOTIFICAÇÃO!

AO AGENTE FISCAL:	VISTORIA FISCAL:
<input checked="" type="checkbox"/> Mudou-se	<input type="checkbox"/> CAPINOU
<input type="checkbox"/> Recusado	<input type="checkbox"/> Sim
<input type="checkbox"/> Terr. s/ residência	<input type="checkbox"/> Não
<input type="checkbox"/> Não existe Nº	
<input type="checkbox"/> End. Insuficiente	
<input type="checkbox"/> Ausente s/caixa	



Secretaria de Agricultura

PORTARIA Nº 01, DE 7 DE ABRIL DE 2021

O Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, do Município de Cianorte, no uso das atribuições que lhe confere os Artigos 28, 50 e 111, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Cianorte, aprovado pelo Decreto nº 67 de 1º de Abril de 2021.

Considerando os aspectos de saúde pública diretamente relacionados com a higiene do pessoal, instalações, dependências e equipamentos dos estabelecimentos de laticínios sob Inspeção Municipal;

Considerando igualmente a importância do controle de qualidade sobre as matérias-primas, produtos e subprodutos de laticínios;

Resolve:

Art. 1º. Aprovar as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Leite e Derivados.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de publicação.

Cianorte, 07 de Abril de 2021.

Anízio Menarim Filho

Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA LEITE E DERIVADOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o estabelecimento, prevista futura expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas.

A área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias primas e saída de produtos acabados.

A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição. Para tanto devem ser ouvidas as autoridades competentes.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

As áreas circundantes, tais como, pátios e ruas de acesso deverão ser pavimentadas, de modo a não permitir formação de poeira, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas.

O material a ser usado na pavimentação, além de não permitir a formação de pó, deverá possibilitar a limpeza do pátio. Para agroindústrias classificadas como pequeno porte, a pavimentação poderá ser realizada com britas, exceto nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição cuja pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área do complexo industrial terá que ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

É vedado residir no corpo industrial ou no perímetro de delimitação do mesmo. O estabelecimento agroindustrial classificado como pequeno porte pode ser instalado anexo à residência, para isso, deve possuir acesso independente.

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, além das características citadas no Art. 14 do decreto 5380 de 24 de junho de 2020, o estabelecimento de leite e derivados deve receber no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, tendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento, e as chuvas, não prejudiquem os trabalhos industriais.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção de matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito mínimo exigível será de 2,80 (dois e oitenta) metros e nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,50 (dois e meio) metros, sendo capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 – Teto:

O forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores, que não acumule sujeira e proporcione vedação adequada.

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira.

Proíbe-se o uso de pintura descamável nas seções onde são manipulados produtos comestíveis.

1.2.1.4 – Piso:

O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

O piso deverá possuir uma declividade mínima de 2% em direção aos ralos ou canaletas. Os ângulos formados pelas paredes entre si e por estas com o piso deverão ser arredondados.

Cumpra à Inspeção Municipal ajuizar da exigência particular de cada seção e da necessidade de reparações ou substituição total do piso.

1.2.1.5 – Paredes, portas e janelas:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara, podendo ser utilizada tinta do tipo “epóxi” na impermeabilização das paredes. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

Consideram-se áreas “sujas”, a recepção de leite e de cestas plásticas, onde, a critério do SIM, poderá ser usado parede de tijolo de vidro com a finalidade de melhorar a iluminação.

As paredes das câmaras deverão ser convenientemente isoladas e revestidas com cimento liso ou outro material aprovado.

As portas deverão ser de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações. Nas câmaras frias, serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outros materiais aprovados, dotadas ou não de cortina de ar.

A largura deverá ser suficiente para atender a todos os trabalhos, além de permitir o livre trânsito de “carros” e equipamentos.

As janelas poderão ser metálicas ou de vidro, providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

É obrigatório o uso de telas milimétricas a prova de insetos em todas as janelas das dependências onde são elaborados produtos comestíveis. As telas devem ser removíveis e terão que ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais.

Na construção total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vazado” ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 – Iluminação e ventilação:

O prédio industrial será dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas ou de material que não permita estilhaçamento, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, poderá ser exigida a climatização

ou instalação de exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 – Abastecimento de água:

A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais, recomendando-se a relação de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite recebido.

A água deve ser potável e possuir pontos para o seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do estabelecimento, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;

- Ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento ou outro tratamento que garanta a sua inocuidade microbiológica.

Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo SIM.

O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. Esse sistema pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

1.2.1.8 – Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até às canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, assim como, no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos provenientes das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.2 – Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 – Natureza do material:

Os equipamentos e utensílios deverão ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos. Os utensílios usados nas dependências de fabricação de queijo (pás, mexedores, formas e outros), sob nenhum pretexto poderão ser de madeira, tolerando-se o seu uso exclusivamente nas prateleiras das câmaras.

Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM.

Atenção especial deverá ser dispensada ao perfeito acabamento dos equipamentos e utensílios, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte podem fazer uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação. Após a retirada das bombonas da área de trabalho, as mesmas serão armazenadas em local específico para armazenamento de resíduos.

1.2.2.2 – Das características dos equipamentos:

Não será permitido modificar as características dos equipamentos, nem os operar acima de suas capacidades, sem prévia autorização do SIM.

Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Características específicas para as agroindústrias classificadas como pequeno porte:

- Podem fazer o envase em sistema semiautomático ou similar do leite pasteurizado para consumo direto;
- A etapa de salga de queijos por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprio, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes;
- O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto;
- Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento. O defumador pode estar localizado



em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto dos dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

1.2.2.3 – Localização dos equipamentos:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, inspeção e de higienização.

A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

1.2.3 – Seções:

1.2.3.1 – Prédio industrial:

1.2.3.1.1 – Recepção:

A recepção deverá ser ampla e a plataforma, quando existente, situada aproximadamente a 0,80 m do solo, para facilitar a descarga de latões. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Em recepção totalmente automatizada, há necessidade de prever-se um local adequado para guarda dos vasilhames já higienizados.

É facultada a separação física (por parede de alvenaria, estrutura metálica e/ou vidro e divisória de outros materiais aprovados pelo SIM), entre a plataforma e a recepção propriamente dita.

O laboratório para as análises do leite recebido, quando existente, deverá estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada à lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

A recepção de caixas plásticas para acondicionamento de leite pasteurizado deverá ser localizada em dependência adequada e separada, de modo a facilitar o recebimento pela plataforma e proporcionar uma boa sequência em relação ao envasamento o leite. As caixas terão de ser eficientemente higienizadas.

1.2.3.1.2 – Pré-beneficiamento e beneficiamento:

Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

- Filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
- Resfriador a placas;
- Bomba sanitária; e
- Tanque de estocagem.

Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

- Realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;
- Recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e
- Industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termo registradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

- Filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
- Pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;
- Tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e

- Envasadora.

O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termo registradores e termômetros.

O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

1.2.3.1.3 – Industrialização:

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênicas-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos e higienização de equipamentos, pisos, paredes e forros.

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

Tais dependências terão de ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à chegada da matéria prima, câmaras frias, câmaras de maturação, seção de embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto a ser fabricado, terá que possuir depósito de ingredientes.

A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis terá de ser separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências aonde se manipulem e/ou elaborem produtos comestíveis deverão dispor de pias com fechamento automático, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha de um único uso e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

- Fermenteira;
- Envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e
- Equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

- Tanque de fabricação de camisa dupla; ou
- Tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

- Tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e
- Equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.

Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:



- Padronizadora ou desnatadeira;
 - Tanque de fabricação de camisa dupla; e
 - Envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.
- Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

- Tanque de fabricação de camisa dupla;
- Batedeira; e
- Lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

- Tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e
- Equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

- Tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou
- Tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

1.2.3.1.4 – Estocagem:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras, bem como depósitos secos e arejados para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação a industrialização e a expedição.

As câmaras frias terão de atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos, além de higrometros para as câmaras de maturação de queijos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado, com o piso e/ou paredes. Os produtos que força de sua tecnologia exigirem a estocagem em câmaras frias, deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades do processo produtivo.

1.2.3.1.5 – Expedição:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”. Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.3.1.6 – Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local. Serão detalhados em normas específicas as condições para construção de fábrica de processamento de subprodutos.

O local para depósito de resíduos deverá ser revestido de forma a possibilitar a higienização do mesmo e possuir cobertura de proteção. Ficam dispensados de possuir refrigeração no depósito de resíduos os estabelecimentos que fizerem a retirada diária dos mesmos.

1.2.3.1.7 – Laboratório:

Os laboratórios serão instalados e convenientemente equipados para um perfeito controle físico-químico e microbiológico matéria prima e/ou produtos, em todos os estabelecimentos de laticínios.

Para agroindústrias classificadas como pequeno porte não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos. A dispensa de laboratório, nesses casos, não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

Os laboratórios deverão estar adequadamente localizados de maneira a facilitar a colheita de amostras, permitindo-se a sua instalação na recepção, a fim de atender também as análises de rotina do leite “in natura”, e/ou pré-beneficiado.

A Inspeção Municipal e a empresa poderão operar num mesmo laboratório, sendo que o controle de qualidade é da responsabilidade da empresa sob a supervisão da Inspeção Municipal. Esse controle de qualidade será exercido sem qualquer prejuízo para os trabalhos de inspeção das matérias primas e produtos acabados, exercido necessariamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

As análises de controle de qualidade deverão obedecer às exigências do SIM e seus resultados lançados em boletim próprio a ser frequentemente remetido à Inspeção Municipal, que terá livre acesso aos exames, registros e laboratórios operados pela indústria.

1.2.3.2 – Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 – Sede da Inspeção Municipal:

A sede da Inspeção Municipal, dimensionada de acordo com a necessidade e número de funcionários para atendimento dos trabalhos da inspeção e o porte do estabelecimento, deverá ser construída separada de qualquer outra dependência, permitindo-se, entretanto, sua localização no prédio administrativo, desde que disponha de acesso exclusivo.

As suas instalações compreenderão o gabinete do inspetor, sala de auxiliares, vestiários, banheiros e sanitários, sendo recomendado que não haja comunicação direta com as vias públicas, bem como, esteja estrategicamente situada de modo a permitir ampla visão da entrada e saída de matérias primas e produtos.

Os móveis e utensílios deverão constar de mesas, cadeiras, sofás, armários, máquinas e outros materiais que poderão ser solicitados à firma, a juízo da Inspeção Municipal.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, 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.

1.2.3.2.2 – Vestiários, sanitários/banheiros:

Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna. Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica.

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.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Os pisos e paredes impermeáveis, forros adequados e janelas metálicas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados. Os lavatórios serão com fechamento automático, dispo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

Para estabelecimentos classificados como pequeno porte fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

1.2.3.2.3 – Barreira Sanitária:

Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com 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.

1.2.3.2.4 – Refeitório:



O estabelecimento deverá dispor de refeitório instalado em local próprio e dimensionado em função do número de operários, proibindo-se refeições nos locais onde se desenvolvam trabalhos industriais.

1.2.3.2.5 – Lavanderia:

Recomenda-se a instalação de lavanderia, esta quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

A lavagem dos uniformes poderá ser realizada por empresa terceirizada, devendo ser apresentado ao SIM o contrato de prestação de serviço.

1.2.3.2.6 – Local para higienização de carros-tanques - Posto de lavagem e lubrificação de veículos:

Os estabelecimentos que recebem matéria prima em carros- tanques, deverão possuir local adequado e coberto, dispondo de água fria e quente, sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização dos mesmos.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

O posto de lavagem e lubrificação de veículos, quando existentes, deverá ser afastado do prédio industrial.

1.2.3.2.7 – Almoarifado:

O almoarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será destinado a guarda dos materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

A armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 – Caldeira:

A caldeira, quando existente, localizada em prédio específico, deverá manter afastamento mínimo de 03 (três) metros em relação a outras construções, bem como, atender a legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

1.2.3.2.9 – Sala de máquinas:

A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas, exceção feita aos postos de refrigeração.

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

A estação de tratamento de água, quando existente, deverá ser localizada adequadamente de modo a facilitar o abastecimento. Os tanques de depósitos deverão ser protegidos.

1.2.3.2.11 – Escritório:

O escritório, quando existente, deverá estar localizado fora do prédio industrial e situado próximo à entrada do estabelecimento.

1.2.3.2.12 – Oficina mecânica:

A oficina mecânica, quando existente, deverá ser instalada fora do prédio industrial, recomendando-se o seu acesso direto às vias públicas.

1.2.3.2.13 – Varejo:

A seção de varejo, de construção opcional, deverá ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento.

2– PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

A fabricação de produtos lácteos deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ para o respectivo produto, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados.

PORTARIA Nº 02, DE 7 DE ABRIL DE 2021

O Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, do Município de Cianorte, no uso das atribuições que lhe confere os Artigos 28, 50 e 111, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Cianorte, aprovado pelo Decreto nº 67 de 1º de Abril de 2021.

Considerando os aspectos de saúde pública diretamente relacionados com a higiene do pessoal, instalações, dependências e equipamentos dos estabelecimentos de mel sob Inspeção Municipal;

Considerando igualmente a importância do controle de qualidade sobre as matérias-primas, produtos e subprodutos de mel;

Resolve:

Art. 1º. Aprovar as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Mel e Derivados.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de publicação.

Cianorte, 07 de Abril de 2021.

Anizio Menarim Filho

Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA MEL E DERIVADOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o estabelecimento, prevista futura expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas.

A área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias primas e saída de produtos acabados.

A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição. Para tanto devem ser ouvidas as autoridades competentes.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

As áreas circundantes, tais como, pátios e ruas de acesso deverão ser pavimentadas, de modo a não permitir formação de poeira, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas.

O material a ser usado na pavimentação, além de não permitir a formação de pó, deverá possibilitar a limpeza do pátio. Para agroindústrias classificadas como pequeno porte, a pavimentação poderá ser realizada com britas, exceto nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição cuja pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área do complexo industrial terá que ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

É vedado residir no corpo industrial ou no perímetro de delimitação do mesmo. O estabelecimento agroindustrial classificado como pequeno porte pode ser



instalado anexo à residência, para isso, deve possuir acesso independente.

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, além das características citadas no Art. 14 do decreto 5380 de 24 de junho de 2020, o estabelecimento de mel e derivados deve receber no máximo 12.000 (doze mil) Kg de mel por mês para processamento.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, tendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento, e as chuvas, não prejudiquem os trabalhos industriais.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção de matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito mínimo exigível será de 2,80 (dois e oitenta) metros e nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,50 (dois e meio) metros, sendo capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 – Teto:

O forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores, que não acumule sujeira e proporcione vedação adequada.

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira.

Proíbe-se o uso de pintura descamável nas seções onde são manipulados produtos comestíveis.

1.2.1.4 – Piso:

O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

O piso deverá possuir uma declividade mínima de 2% em direção aos ralos ou canaletas. Os ângulos formados pelas paredes entre si e por estas com o piso deverão ser arredondados.

Cumpra à Inspeção Municipal ajuizar da exigência particular de cada seção e da necessidade de reparações ou substituição total do piso.

1.2.1.5 – Paredes, portas e janelas:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara, podendo ser utilizada tinta do tipo “epóxi” na impermeabilização das paredes. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

As paredes das câmaras deverão ser convenientemente isoladas e revestidas com cimento liso ou outro material aprovado.

As portas deverão ser de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações. Nas câmaras frias, serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outros materiais aprovados, dotadas ou não de cortina de ar.

A largura deverá ser suficiente para atender a todos os trabalhos, além de permitir o livre trânsito de “carros” e equipamentos.

As janelas poderão ser metálicas ou de vidro, providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

É obrigatório o uso de telas milimétricas a prova de insetos em todas as janelas das dependências onde são elaborados produtos comestíveis. As telas devem ser removíveis e terão que ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais.

Na construção total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vasado” ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 – Iluminação e ventilação:

O prédio industrial será dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também

imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas ou de material que não permita estilhaçamento, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 – Abastecimento de água:

A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais, recomendando-se a relação de 1 (um) litro de água para cada 3 (três) quilos de mel recebido.

A água deve ser potável e possuir pontos para o seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do estabelecimento, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;

- Ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento ou outro tratamento que garanta a sua inocuidade microbiológica.

Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo SIM.

O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. Esse sistema pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

1.2.1.8 – Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, assim como, no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos provenientes das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.2 – Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 – Natureza do material:

Os equipamentos e utensílios deverão ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos. Os utensílios usados nas dependências de fabricação, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira.

Os vasilhames para transporte de mel poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM.

Atenção especial deverá ser dispensada ao perfeito acabamento dos equipamentos e utensílios, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte podem fazer uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação. Após a retirada das bombonas da área de trabalho, as mesmas serão armazenadas em local específico para armazenamento de resíduos.

1.2.2.2 – Das características dos equipamentos:

Não será permitido modificar as características dos equipamentos, nem os operar acima de suas capacidades, sem prévia autorização do SIM.

Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

1.2.2.3 – Localização dos equipamentos:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional



racionalizado, que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, inspeção e de higienização.

A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

1.2.3 – Seções:

1.2.3.1 – Prédio industrial:

1.2.3.1.1 – Recepção:

A recepção deverá ser ampla e a plataforma, quando existente, situada aproximadamente a 0,80 m do solo, para facilitar a descarga. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

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

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.

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

As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

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

O laboratório para as análises do mel recebido, quando existente, deverá estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do mel.

O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

1.2.3.1.2 – Industrialização:

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos e higienização de equipamentos, pisos, paredes e forros.

A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras. Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

Tais dependências terão de ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à chegada da matéria prima, câmaras frias, seção de embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto a ser fabricado, terá que possuir depósito de ingredientes.

A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis terá de ser separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências aonde se manipulem e/ou elaborem produtos comestíveis deverão dispor de pias com fechamento automático, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha de um único uso e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

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.

A higienização dos sachês deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- mesa desoperculadora;
- centrífuga; e
- baldes.

Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamen-

tos:

- baldes;
- filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;
- tanque de decantação; e
- torneira.

Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

Para envasamento em sachês, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sachê, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

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

Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

- bandejas e pinças;
- soprador; e
- mesa ou bancada.

Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos:

- derretedor de cera;
- filtro;
- forma; e
- mesa ou bancada.

Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminadora e cilindro alveolador.

Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

- recipiente de maceração;
- filtro;
- vasilhame para transferência do produto; e
- recipiente de estocagem.

Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

- cureta; e
- mesa ou bancada.

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

Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellifera*, no que couber a tecnologia de fabricação

1.2.3.1.3 – Estocagem:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras, bem como depósitos secos e arejados para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação a industrialização e a expedição.

As câmaras frias terão de atingir as temperaturas exigidas desejada para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado, com o piso e/ou paredes.

Os produtos que força de sua tecnologia exigirem a estocagem em câmaras frias, deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

Quando a tecnologia de fabricação estabelecer estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades do processo produtivo.

O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

1.2.3.1.4 – Expedição:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIM, com



prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.3.1.5 – Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local. Serão detalhados em normas específicas as condições para construção de fábrica de processamento de subprodutos.

O local para depósito de resíduos deverá ser revestido de forma a possibilitar a higienização do mesmo e possuir cobertura de proteção. Ficam dispensados de possuir refrigeração no depósito de resíduos os estabelecimentos que fizerem a retirada diária dos mesmos.

1.2.3.1.6 – Laboratório:

Os laboratórios serão instalados e convenientemente equipados para um perfeito controle físico-químico e microbiológico matéria prima e/ou produtos.

Para agroindústrias classificadas como pequeno porte não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos. A dispensa de laboratório não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

A Inspeção Municipal e a empresa poderão operar num mesmo laboratório, sendo que o controle de qualidade é da responsabilidade da empresa sob a supervisão da Inspeção Municipal. Esse controle de qualidade será exercido sem qualquer prejuízo para os trabalhos de inspeção das matérias primas e produtos acabados, exercido necessariamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

As análises de controle de qualidade deverão obedecer às exigências do SIM e seus resultados lançados em boletim próprio a ser frequentemente remetido à Inspeção Municipal, que terá livre acesso aos exames, registros e laboratórios operados pela indústria.

1.2.3.2 – Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 – Sede da Inspeção Municipal:

A sede da Inspeção Municipal, dimensionada de acordo com a necessidade e número de funcionários para atendimento dos trabalhos da inspeção e o porte do estabelecimento, deverá ser construída separada de qualquer outra dependência, permitindo-se, entretanto, sua localização no prédio administrativo, desde que disponha de acesso exclusivo.

As suas instalações compreenderão o gabinete do inspetor, sala de auxiliares, vestiários, banheiros e sanitários, sendo recomendado que não haja comunicação direta com as vias públicas, bem como, esteja estrategicamente situada de modo a permitir ampla visão da entrada e saída de matérias primas e produtos. Os móveis e utensílios deverão constar de mesas, cadeiras, sofás, armários, máquinas e outros materiais que poderão ser solicitados à firma, a juízo da Inspeção Municipal.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, 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.

1.2.3.2.2 – Vestiários, sanitários/banheiros:

Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna. Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica.

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.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Os pisos e paredes impermeáveis, forros adequados e janelas metálicas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados. Os lavatórios serão com fechamento automático, dispondendo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

Para estabelecimentos classificados como pequeno porte fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

1.2.3.2.3 – Barreira Sanitária:

Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com 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 tampas acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

1.2.3.2.4 – Refeitório:

O estabelecimento deverá dispor de refeitório instalado em local próprio e dimensionado em função do número de operários, proibindo-se refeições nos locais aonde se desenvolvam trabalhos industriais.

1.2.3.2.5 – Lavanderia:

Recomenda-se a instalação de lavanderia, esta quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

A lavagem dos uniformes poderá ser realizada por empresa terceirizada, devendo ser apresentado ao SIM o contrato de prestação de serviço.

1.2.3.2.6 – Local para higienização de caminhões - Posto de lavagem e lubrificação de veículos:

Os estabelecimentos que recebem matéria prima em caminhões, deverão possuir local adequado e coberto, dispondendo de água fria e quente, sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização dos mesmos.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização interna dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondendo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção. O posto de lavagem e lubrificação de veículos, quando existentes, deverá ser afastado do prédio industrial.

1.2.3.2.7 – Almojarifado:

O almojarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será destinado a guarda dos materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

A armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 – Caldeira:

A caldeira, quando existente, localizada em prédio específico, deverá manter afastamento mínimo de 03 (três) metros em relação a outras construções, bem como, atender a legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

1.2.3.2.9 – Sala de máquinas:

A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas.

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

A estação de tratamento de água, quando existente, deverá ser localizada adequadamente de modo a facilitar o abastecimento. Os tanques de depósitos deverão ser protegidos.

1.2.3.2.11 – Escritório:

O escritório, quando existente, deverá estar localizado fora do prédio industrial e situado próximo à entrada do estabelecimento.

1.2.3.2.12 – Oficina mecânica:

A oficina mecânica, quando existente, deverá ser instalada fora do prédio industrial, recomendando-se o seu acesso direto às vias públicas.



1.2.3.2.13 – Varejo:

A seção de varejo, de construção opcional, deverá ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento.

2– PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

A fabricação de produtos de mel e derivados deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ para o respectivo produto, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados.

PORTARIA Nº 03, DE 7 DE ABRIL DE 2021

O Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, do Município de Cianorte, no uso das atribuições que lhe confere os Artigos 28, 50 e 111, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Cianorte, aprovado pelo Decreto nº 67 de 1º de Abril de 2021.

Considerando os aspectos de saúde pública diretamente relacionados com a higiene do pessoal, instalações, dependências e equipamentos dos estabelecimentos de ovos e derivados sob Inspeção Municipal;

Considerando igualmente a importância do controle de qualidade sobre as matérias-primas, produtos e subprodutos de ovos e derivados;

Resolve:

Art. 1º. Aprovar as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Ovos e Derivados.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de publicação.

Cianorte, 07 de Abril de 2021.

Anizio Menarim Filho

Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA OVOS E DERIVADOS**1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS****1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:**

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o estabelecimento, prevista futura expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas.

A área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias primas e saída de produtos acabados.

A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição. Para tanto devem ser ouvidas as autoridades competentes.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

As áreas circundantes, tais como, pátios e ruas de acesso deverão ser pavimentados, de modo a não permitir formação de poeira, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas.

O material a ser usado na pavimentação, além de não permitir a formação de pó, deverá possibilitar a limpeza do pátio. Para agroindústrias classificadas como pequeno porte, a pavimentação poderá ser realizada com britas, exceto nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição cuja pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área do complexo industrial terá que ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

É vedado residir no corpo industrial ou no perímetro de delimitação do mesmo. O estabelecimento agroindustrial classificado como pequeno porte pode ser instalado anexo à residência, para isso, deve possuir acesso independente.

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, além das características citadas no Art. 14 do decreto 5380 de 24 de junho de 2020, o estabelecimento de ovos e derivados deve receber no máximo 300 (trezentas) dúzias de ovos de galinha ou 1.500 (mil e quinhentas) dúzias ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:****1.2.1.1 - Área construída:**

A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, tendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento, e as chuvas, não prejudiquem os trabalhos industriais.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção de matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito mínimo exigível será de 2,80 (dois e oitenta) metros e nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,50 (dois e meio) metros, sendo capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 – Teto:

O forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores, que não acumule sujeira e proporcione vedação adequada.

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira.

Proíbe-se o uso de pintura descamável nas seções onde são manipulados produtos comestíveis.

1.2.1.4 – Piso:

O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

O piso deverá possuir uma declividade mínima de 2% em direção aos ralos ou canaletas. Os ângulos formados pelas paredes entre si e por estas com o piso deverão ser arredondados.

Cabe à Inspeção Municipal ajuizar da exigência particular de cada seção e da necessidade de reparações ou substituição total do piso.

1.2.1.5 – Paredes, portas e janelas:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara, podendo ser utilizada tinta do tipo “epóxi” na impermeabilização das paredes. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

As paredes das câmaras deverão ser convenientemente isoladas e revestidas com cimento liso ou outro material aprovado.

As portas deverão ser de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações. Nas câmaras frias, serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outros materiais aprovados, dotadas ou não de cortina de ar.

A largura deverá ser suficiente para atender a todos os trabalhos, além de permitir o livre trânsito de “carros” e equipamentos.

As janelas poderão ser metálicas ou de vidro, providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

É obrigatório o uso de telas milimétricas a prova de insetos em todas as janelas das dependências onde são elaborados produtos comestíveis. As telas devem ser removíveis e terão que ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais.

Na construção total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vazado” ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 – Iluminação e ventilação:

O prédio industrial será dotado de suficiente iluminação e ventilação natural,



através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas ou de material que não permita estilhaçamento, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 – Abastecimento de água:

A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais, recomendando-se a relação de 0,6 (zero vírgula seis) litros de água para cada dúzia de ovos.

A água deve ser potável e possuir pontos para o seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do estabelecimento, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- Ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento ou outro tratamento que garanta a sua inocuidade microbiológica.

Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo SIM.

O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. Esse sistema pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

1.2.1.8 – Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, assim como, no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos provenientes das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.2 – Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 – Natureza do material:

Os equipamentos e utensílios deverão ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos. Os utensílios usados nas dependências de fabricação, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira.

Atenção especial deverá ser dispensada ao perfeito acabamento dos equipamentos e utensílios, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte podem fazer uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação. Após a retirada das bombonas da área de trabalho, as mesmas serão armazenadas em local específico para armazenamento de resíduos.

1.2.2.2 – Das características dos equipamentos:

Não será permitido modificar as características dos equipamentos, nem os operar acima de suas capacidades, sem prévia autorização do SIM.

Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Características específicas para as agroindústrias de ovos e derivados:

- A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para esse fim;
- Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem;
- É proibida a lavagem por imersão de ovos;
- Os ovos de galinha e de codorna destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por

imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento;

- É proibida a utilização de substância descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão);

- Poderá ser permitida a lavagem, ovoscopia e classificação manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de produção própria, até o máximo de 3.000 (três mil) ovos/dia;

- Entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovoscopia.

1.2.2.3 – Localização dos equipamentos:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, inspeção e de higienização.

A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

1.2.3 – Seções:

1.2.3.1 – Prédio industrial:

1.2.3.1.1 – Recepção:

O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima à área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

1.2.3.1.2 – Industrialização:

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos e higienização de equipamentos, pisos, paredes e forros. Devem ser separadas das demais dependências por paredes inteiras.

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

Tais dependências terão de ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à chegada da matéria prima, câmaras frias, câmaras de maturação, seção de embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto a ser fabricado, terá que possuir depósito de ingredientes.

A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis terá de ser separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências aonde se manipulem e/ou elaborem produtos comestíveis deverão dispor de pias com fechamento automático, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha de um único uso e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16° C (dezesseis graus centígrados).

Para agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto



para secagem.

Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos:

- Câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;
- Classificador por peso; e
- Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

- Equipamento ou utensílio para quebra;
- Peneira ou filtro;
- Recipiente coletor provido de embalagem primária;
- Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;
- Tanque de recepção;
- Filtro de linha sob pressão;
- Pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;
- Resfriador a placas ou resfriador tubular;
- Tanque pulmão;
- Envasadora; e
- Câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorreguladores e termômetros.

Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem:

- Ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou
- Ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.

Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos:

- Recipiente para lavagem;
- Recipiente para cozimento;
- Fonte de calor;
- Cesto perfurado;
- Recipiente para resfriamento;
- Máquina trincadora;
- Máquina descascadora;
- Recipiente para salmoura ou outros líquidos;
- Balança; e
- Medidor de pH.

Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

- Recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e
- Termômetro.

Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa. Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

1.2.3.1.3 – Estocagem:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras, bem como depósitos secos e arejados para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação a industrialização e a expedição.

As câmaras frias terão de atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos, além de higrômetros para as câmaras de maturação de queijos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado, com o piso e/ou paredes. Os produtos que força de sua tecnologia exigirem a estocagem em câmaras frias, deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades do processo produtivo.

1.2.3.1.4 – Expedição:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”. Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.3.1.5 – Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local. Serão detalhados em normas específicas as condições para construção de fábrica de processamento de subprodutos.

O local para depósito de resíduos deverá ser revestido de forma a possibilitar a higienização do mesmo e possuir cobertura de proteção. Ficam dispensados de possuir refrigeração no depósito de resíduos os estabelecimentos que fizerem a retirada diária dos mesmos.

1.2.3.1.6 – Laboratório:

Os laboratórios poderão ser exigidos a critério do SIM. Os laboratórios deverão estar adequadamente localizados de maneira a facilitar a colheita de amostras.

A Inspeção Municipal e a empresa poderão operar num mesmo laboratório, sendo que o controle de qualidade é da responsabilidade da empresa sob a supervisão da Inspeção Municipal. Esse controle de qualidade será exercido sem qualquer prejuízo para os trabalhos de inspeção das matérias primas e produtos acabados, exercido necessariamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

As análises de controle de qualidade deverão obedecer às exigências do SIM e seus resultados lançados em boletim próprio a ser frequentemente remetido à Inspeção Municipal, que terá livre acesso aos exames, registros e laboratórios operados pela indústria.

1.2.3.2 – Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 – Sede da Inspeção Municipal:

A sede da Inspeção Municipal, dimensionada de acordo com a necessidade e número de funcionários para atendimento dos trabalhos da inspeção e o porte do estabelecimento, deverá ser construída separada de qualquer outra dependência, permitindo-se, entretanto, sua localização no prédio administrativo, desde que disponha de acesso exclusivo.

As suas instalações compreenderão o gabinete do inspetor, sala de auxiliares, vestiários, banheiros e sanitários, sendo recomendado que não haja comunicação direta com as vias públicas, bem como, esteja estrategicamente situada de modo a permitir ampla visão da entrada e saída de matérias primas e produtos. Os móveis e utensílios deverão constar de mesas, cadeiras, sofás, armários, máquinas e outros materiais que poderão ser solicitados à firma, a juízo da Inspeção Municipal.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, 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.

1.2.3.2.2 – Vestiários, sanitários/banheiros:



Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna. Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica.

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.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Os pisos e paredes impermeáveis, forros adequados e janelas metálicas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados. Os lavatórios serão com fechamento automático, dispendo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

Para estabelecimentos classificados como pequeno porte fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

1.2.3.2.3 – Barreira Sanitária:

Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com 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 tampas acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

1.2.3.2.4 – Refeitório:

O estabelecimento deverá dispor de refeitório instalado em local próprio e dimensionado em função do número de operários, proibindo-se refeições nos locais aonde se desenvolvam trabalhos industriais.

1.2.3.2.5 – Lavanderia:

Recomenda-se a instalação de lavanderia, esta quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

A lavagem dos uniformes poderá ser realizada por empresa terceirizada, devendo ser apresentado ao SIM o contrato de prestação de serviço.

1.2.3.2.6 – Local para higienização de caminhões - Posto de lavagem e lubrificação de veículos:

Os estabelecimentos que recebem matéria prima caminhões, deverão possuir local adequado e coberto, dispendo de água fria e quente, sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização dos mesmos.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispendo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

O posto de lavagem e lubrificação de veículos, quando existentes, deverá ser afastado do prédio industrial.

1.2.3.2.7 – Almoarifado:

O almoarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será destinado a guarda dos materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

A armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 – Caldeira:

A caldeira, quando existente, localizada em prédio específico, deverá manter afastamento mínimo de 03 (três) metros em relação a outras construções, bem como, atender a legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

1.2.3.2.9 – Sala de máquinas:

A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas, exceção feita aos postos de refrigeração.

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

A estação de tratamento de água, quando existente, deverá ser localizada adequadamente de modo a facilitar o abastecimento. Os tanques de depósitos deverão ser protegidos.

1.2.3.2.11 – Escritório:

O escritório, quando existente, deverá estar localizado fora do prédio industrial e situado próximo à entrada do estabelecimento.

1.2.3.2.12 – Oficina mecânica:

A oficina mecânica, quando existente, deverá ser instalada fora do prédio industrial, recomendando-se o seu acesso direto às vias públicas.

1.2.3.2.13 – Varejo:

A seção de varejo, de construção opcional, deverá ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento.

2– PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

A fabricação de ovos e derivados deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ para o respectivo produto, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. O estabelecimento deverá utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimentos de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos “in natura” devem apresentar a cada 6 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose (obtido por meio de método padrão) das granjas fornecedoras de ovos.

Os ovos destinados à classificação em entreposto, devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva Nota de Produtor Rural, constando as seguintes informações:

Da Origem:

- Nome da Granja;
- Endereço da Granja;
- Nº de cadastro da Granja no órgão de controle sanitário;
- Objetivo do Transporte;
- Data da Embalagem dos ovos na Granja; e
- Assinatura do Proprietário.

Do Destino:

- Nome do Entreposto;
- Endereço do Entreposto; e
- Nº de registro do Entreposto no Serviço de Inspeção Competente.

Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, etc., isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos.

Para a exposição de ovos no comércio dentro do município de Cianorte fica estabelecida a seguinte classificação:

TIPO	PESO
JUMBO	66 gramas ou mais
EXTRA	60 a 65 gramas
GRANDE	55 a 59 gramas
MÉDIO	50 a 54 gramas
PEQUENO	45 a 49 gramas
INDUSTRIAL	Menos de 45 gramas

É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados.



PORTARIA Nº 04, DE 7 DE ABRIL DE 2021

O Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, do Município de Cianorte, no uso das atribuições que lhe confere os Artigos 28, 50 e 111, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Cianorte, aprovado pelo Decreto nº 67 de 1º de Abril de 2021.

Considerando os aspectos de saúde pública diretamente relacionados com a higiene do pessoal, instalações, dependências e equipamentos dos estabelecimentos de pescados sob Inspeção Municipal;

Considerando igualmente a importância do controle de qualidade sobre as matérias-primas, produtos e subprodutos de pescados;

Resolve:

Art. 1º. Aprovar as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Pescados.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de publicação.

Cianorte, 07 de Abril de 2021.

Anizio Menarim Filho

Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA PESCADOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o estabelecimento, prevista futura expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas.

A área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias primas e saída de produtos acabados.

A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição. Para tanto devem ser ouvidas as autoridades competentes.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

As áreas circundantes, tais como, pátios e ruas de acesso deverão ser pavimentados, de modo a não permitir formação de poeira, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas.

O material a ser usado na pavimentação, além de não permitir a formação de pó, deverá possibilitar a limpeza do pátio. Para agroindústrias classificadas como pequeno porte, a pavimentação poderá ser realizada com britas, exceto nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição cuja pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área do complexo industrial terá que ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

É vedado residir no corpo industrial ou no perímetro de delimitação do mesmo. O estabelecimento agroindustrial classificado como pequeno porte pode ser instalado anexo à residência, para isso, deve possuir acesso independente.

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, além das características citadas no Art. 14 do decreto 5380 de 24 de junho de 2020, o estabelecimento de pescado deve receber no máximo 500 (quinhentos) kg de peixe por dia para processamento.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, tendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento, e as chuvas, não prejudiquem os trabalhos industriais.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção de matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito mínimo exigível será de 2,80 (dois e oitenta) metros e nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,50 (dois e meio) metros, sendo capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 – Teto:

O forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores, que não acumule sujeira e proporcione vedação adequada.

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira.

Proíbe-se o uso de pintura descamável nas seções onde são manipulados produtos comestíveis.

1.2.1.4 – Piso:

O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

O piso deverá possuir uma declividade mínima de 2% em direção aos ralos ou canaletas. Os ângulos formados pelas paredes entre si e por estas com o piso deverão ser arredondados.

Cumpra à Inspeção Municipal ajuizar da exigência particular de cada seção e da necessidade de reparações ou substituição total do piso.

1.2.1.5 – Paredes, portas e janelas:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara, podendo ser utilizada tinta do tipo “epóxi” na impermeabilização das paredes. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

As paredes das câmaras deverão ser convenientemente isoladas e revestidas com cimento liso ou outro material aprovado.

As portas deverão ser de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações. Nas câmaras frias, serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outros materiais aprovados, dotadas ou não de cortina de ar.

A largura deverá ser suficiente para atender a todos os trabalhos, além de permitir o livre trânsito de “carros” e equipamentos.

As janelas poderão ser metálicas ou de vidro, providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

É obrigatório o uso de telas milimétricas a prova de insetos em todas as janelas das dependências onde são elaborados produtos comestíveis. As telas devem ser removíveis e terão que ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais.

Na construção total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vazado” ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 – Iluminação e ventilação:

O prédio industrial será dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas ou de material que não permita estilhamento, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 – Abastecimento de água:

A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais, recomendando-se a relação de 5 (cinco) litros de água para cada quilograma de produto recebido.

A água deve ser potável e possuir pontos para o seu provimento, em quantidade



de suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do estabelecimento, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- Ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento ou outro tratamento que garanta a sua inocuidade microbiológica.

Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo SIM.

O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. Esse sistema pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

1.2.1.8 – Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, assim como, no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos provenientes das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.2 – Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 – Natureza do material:

Os equipamentos e utensílios deverão ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos. Os utensílios usados nas dependências de fabricação, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira.

Atenção especial deverá ser dispensada ao perfeito acabamento dos equipamentos e utensílios, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte podem fazer uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação. Após a retirada das bombonas da área de trabalho, as mesmas serão armazenadas em local específico para armazenamento de resíduos.

1.2.2.2 – Das características dos equipamentos:

Não será permitido modificar as características dos equipamentos, nem os operar acima de suas capacidades, sem prévia autorização do SIM.

Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Características específicas para as agroindústrias classificadas como pequeno porte:

- Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de local específico para depósito do sal;
- Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para defumação, o defumador deve, preferencialmente, ser contíguo a área de processamento. O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto dos dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

1.2.2.3 – Localização dos equipamentos:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, inspeção e de higienização.

A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

1.2.3 – Seções:

1.2.3.1 – Prédio industrial:

O bloco industrial poderá, ou não, ser constituído dos seguintes setores: área de recepção, câmara de espera, fábrica e depósito de gelo, salas de processamento, barreiras sanitárias, setor de lavagem de equipamentos e utensílios, sala de embalagem, túnel de congelamento, câmara de estocagem, expedição e local para armazenagem de resíduos.

1.2.3.1.1 – Recepção:

A recepção deverá ter prolongamento de cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado, equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequada para a recepção higiênica do pescado.

O estabelecimento deve possuir setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

A área de recepção pode possuir alguns requisitos específicos relativos ao tipo de matéria prima que será elaborada, esses requisitos deverão estar de acordo com os critérios estabelecidos pelo SIM.

1.2.3.2.2 – Fábrica de Gelo:

Deve estar localizada anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo ali produzido. A água utilizada para a fabricação de gelo deve ser clorada ou ser tratada com outro tipo de tratamento que garanta a qualidade da mesma.

A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

1.2.3.1.3 – Industrialização:

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos e higienização de equipamentos, pisos, paredes e forros.

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

Tais dependências terão de ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à chegada da matéria prima, câmaras frias, seção de embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto a ser fabricado, terá que possuir depósito de ingredientes.

A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis terá de ser separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências aonde se manipulem e/ou elaborem produtos comestíveis deverão dispor de pias com fechamento automático, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha de um único uso e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.2.3.1.4 – Estocagem:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras, bem como depósitos secos e arejados para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação a industrialização e a expedição.

As câmaras frias terão de atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto, mesmo que embalado e/ou acondicionado, com o piso e/ou paredes.

Os produtos que força de sua tecnologia exigirem a estocagem em câmaras frias, deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades do processo produtivo.

1.2.3.1.5 – Expedição:

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma opera-



cional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “ôculo”. Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.3.1.6 – Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local. Serão detalhados em normas específicas as condições para construção de fábrica de processamento de subprodutos.

O local para depósito de resíduos deverá ser revestido de forma a possibilitar a higienização do mesmo e possuir cobertura de proteção. Ficam dispensados de possuir refrigeração no depósito de resíduos os estabelecimentos que fizerem a retirada diária dos mesmos.

1.2.3.1.7 – Laboratório:

Os laboratórios poderão ser exigidos a critério do SIM. Os laboratórios deverão estar adequadamente localizados de maneira a facilitar a colheita de amostras.

A Inspeção Municipal e a empresa poderão operar num mesmo laboratório, sendo que o controle de qualidade é da responsabilidade da empresa sob a supervisão da Inspeção Municipal. Esse controle de qualidade será exercido sem qualquer prejuízo para os trabalhos de inspeção das matérias primas e produtos acabados, exercido necessariamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

As análises de controle de qualidade deverão obedecer às exigências do SIM e seus resultados lançados em boletim próprio a ser frequentemente remetido à Inspeção Municipal, que terá livre acesso aos exames, registros e laboratórios operados pela indústria.

1.2.3.2 – Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 – Sede da Inspeção Municipal:

A sede da Inspeção Municipal, dimensionada de acordo com a necessidade e número de funcionários para atendimento dos trabalhos da inspeção e o porte do estabelecimento, deverá ser construída separada de qualquer outra dependência, permitindo-se, entretanto, sua localização no prédio administrativo, desde que disponha de acesso exclusivo.

As suas instalações compreenderão o gabinete do inspetor, sala de auxiliares, vestiários, banheiros e sanitários, sendo recomendado que não haja comunicação direta com as vias públicas, bem como, esteja estrategicamente situada de modo a permitir ampla visão da entrada e saída de matérias primas e produtos. Os móveis e utensílios deverão constar de mesas, cadeiras, sofás, armários, máquinas e outros materiais que poderão ser solicitados à firma, a juízo da Inspeção Municipal.

As agroindústrias classificadas como de pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, 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.

1.2.3.2.2 – Vestiários, sanitários/banheiros:

Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna. Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica.

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.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Os pisos e paredes impermeáveis, forros adequados e janelas metálicas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados. Os lavatórios serão com fechamento automático, dispondo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

Para estabelecimentos classificados como pequeno porte fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

1.2.3.2.3 – Barreira Sanitária:

Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com 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 tampas acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

1.2.3.2.4 – Refeitório:

O estabelecimento deverá dispor de refeitório instalado em local próprio e dimensionado em função do número de operários, proibindo-se refeições nos locais aonde se desenvolvam trabalhos industriais.

1.2.3.2.5 – Lavanderia:

Recomenda-se a instalação de lavanderia, esta quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

A lavagem dos uniformes poderá ser realizada por empresa terceirizada, devendo ser apresentado ao SIM o contrato de prestação de serviço.

1.2.3.2.6 – Local para higienização de caminhões - Posto de lavagem e lubrificação de veículos:

Os estabelecimentos que recebem matéria prima em caminhões, deverão possuir local adequado e coberto, dispendo de água sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização dos mesmos.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispendo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

O posto de lavagem e lubrificação de veículos, quando existentes, deverá ser afastado do prédio industrial.

1.2.3.2.7 – Almoxarifado:

O almoxarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será destinado a guarda dos materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

A armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 – Caldeira:

A caldeira, quando existente, localizada em prédio específico, deverá manter afastamento mínimo de 03 (três) metros em relação a outras construções, bem como, atender a legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

1.2.3.2.9 – Sala de máquinas:

A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas.

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

A estação de tratamento de água, quando existente, deverá ser localizada adequadamente de modo a facilitar o abastecimento. Os tanques de depósitos deverão ser protegidos.

1.2.3.2.11 – Escritório:

O escritório, quando existente, deverá estar localizado fora do prédio industrial e situado próximo à entrada do estabelecimento.

1.2.3.2.12 – Oficina mecânica:



A oficina mecânica, quando existente, deverá ser instalada fora do prédio industrial, recomendando-se o seu acesso direto às vias públicas.

1.2.3.2.13 – Varejo:

A seção de varejo, de construção opcional, deverá ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento.

2– PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

A fabricação de pescados deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ para o respectivo produto, publicada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados.

PORTARIA Nº 01, DE 7 DE ABRIL DE 2021

O Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, do Município de Cianorte, no uso das atribuições que lhe confere os Artigos 28, 50 e 111, do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal do Município de Cianorte, aprovado pelo Decreto nº 67 de 1º de Abril de 2021.

Considerando os aspectos de saúde pública diretamente relacionados com a higiene do pessoal, instalações, dependências e equipamentos dos estabelecimentos de produtos cárneos sob Inspeção Municipal;

Considerando igualmente a importância do controle de qualidade sobre as matérias-primas, produtos e subprodutos em estabelecimentos de produtos cárneos;

Resolve:

Art. 1º. Aprovar as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Produtos Cárneos.

Art. 2º. Esta Portaria entra em vigor na data de publicação.

Cianorte, 07 de Abril de 2021.

Anízio Menarim Filho

Secretário de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA PRODUTOS CÁRNEOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o estabelecimento, prevista futura expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas.

A área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias primas e saída de produtos acabados.

A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição. Para tanto devem ser ouvidas as autoridades competentes.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

As áreas circundantes, tais como, pátios e ruas de acesso deverão ser pavimentados, de modo a não permitir formação de poeira, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas.

O material a ser usado na pavimentação, além de não permitir a formação de pó, deverá possibilitar a limpeza do pátio. Para agroindústrias classificadas como pequeno porte, a pavimentação poderá ser realizada com britas, exceto nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição cuja pavimentação deve permitir

lavagem e higienização.

A área do complexo industrial terá que ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

É vedado residir no corpo industrial ou no perímetro de delimitação do mesmo. O estabelecimento agroindustrial classificado como pequeno porte pode ser instalado anexo à residência, para isso, deve possuir acesso independente.

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, além das características citadas no Art. 14 do decreto 5380 de 24 de junho de 2020, o estabelecimento de produtos cárneos deve receber no máximo 1.000 (mil) kg de carne por dia para processamento.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, tendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento, e as chuvas, não prejudiquem os trabalhos industriais.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção de matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito mínimo exigível será de 2,80 (dois e oitenta) metros e nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,50 (dois e meio) metros, sendo capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 – Teto:

O forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores, que não acumule sujeira e proporcione vedação adequada.

Proíbe-se o uso de pintura descamável nas seções onde são manipulados produtos comestíveis.

1.2.1.4 – Piso:

O piso deverá ser impermeável, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

O piso deverá possuir uma declividade mínima de 2% em direção aos ralos ou canaletas. Os ângulos formados pelas paredes entre si e por estas com o piso deverão ser arredondados.

Cumpra-se Inspeção Municipal ajuizar da exigência particular de cada seção e da necessidade de reparações ou substituição total do piso.

1.2.1.5 – Paredes, portas e janelas:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara, podendo ser utilizada tinta do tipo “epóxi” na impermeabilização das paredes. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

As paredes das câmaras deverão ser convenientemente isoladas e revestidas com cimento liso ou outro material aprovado.

As portas deverão ser de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações. As câmaras frias serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outros materiais aprovados, dotadas ou não de cortina de ar.

A largura deverá ser suficiente para atender a todos os trabalhos, além de permitir o livre trânsito de “carros” e equipamentos.

As janelas poderão ser metálicas ou de vidro, providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapecitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

É obrigatório o uso de telas milimétricas a prova de insetos em todas as janelas das dependências onde são elaborados produtos comestíveis. As telas devem ser removíveis e terão que ser dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais.

Na construção total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vazado” ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 – Iluminação e ventilação:



O prédio industrial será dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas adequadamente protegidas ou de material que não permita estilhaçamento, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, poderá ser exigida a climatização ou instalação de exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 – Abastecimento de água:

A fonte abastecedora deverá assegurar vazão suficiente para os trabalhos industriais, recomendando-se a relação de 1000 (mil) litros de água para cada tonelada de produto recebido.

A água deve ser potável e possuir pontos para o seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do estabelecimento, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- Ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento ou outro tratamento que garanta a sua inocuidade microbiológica.

Os depósitos de água tratada, tais como, caixas, cisternas e outros, devem permanecer convenientemente tampados.

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo SIM.

O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios. Esse sistema pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

1.2.1.8 – Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, assim como, no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos provenientes das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.2 – Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 – Natureza do material:

Os equipamentos e utensílios deverão ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos. Os utensílios usados nas dependências de fabricação, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira.

Atenção especial deverá ser dispensada ao perfeito acabamento dos equipamentos e utensílios, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte podem fazer uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação. Após a retirada das bombonas da área de trabalho, as mesmas serão armazenadas em local específico para armazenamento de resíduos.

1.2.2.2 – Das características dos equipamentos:

Não será permitido modificar as características dos equipamentos, nem os operar acima de suas capacidades, sem prévia autorização do SIM.

Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Os esterilizados utilizados no processo poderão ser fixos ou móveis, providos de água a no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

1.2.2.3 – Localização dos equipamentos:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção, inspeção e de higienização.

A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

1.2.3 – Seções:

1.2.3.1 – Prédio industrial:

1.2.3.1.1 – Recepção:

Deverá possuir Hall de recepção que será destinado à recepção da matéria-prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático.

A recepção deverá conter uma câmara fria para armazenamento da matéria-prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar altura mínima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distantes entre si no mínimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara. Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a câmara fria na área de recepção poderá ser substituída por equipamento de frio industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

1.2.3.1.2 – Industrialização:

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos e higienização de equipamentos, pisos, paredes e forros.

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

Tais dependências terão de ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à chegada da matéria prima, câmaras frias, seção de embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto a ser fabricado, terá que possuir depósito de ingredientes.

A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis terá de ser separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências aonde se manipulem e/ou elaborem produtos comestíveis deverão dispor de pias com fechamento automático, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha de um único uso e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

A área de industrialização poderá conter:

- Setor de desossa: destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Nesse setor deverão ser instaladas mesas próprias para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários. O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo.
- Setor de salga: destinado a salga de produtos, deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação desse setor com a desossa feita por meio de óculo.
- Setor de Fabricação: local destinado à fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização.
- Área Quente: local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros). A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.
- Setor de tripas: anexo à área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas.

1.2.3.1.3 – Estocagem:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão



ter número suficiente de câmaras, bem como depósitos secos e arejados e sala de cura para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação a industrialização e a expedição.

As câmaras frias terão de atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto, mesmo que embalado e/ou acondicionado, com o piso e/ou paredes.

Os produtos que força de sua tecnologia exigirem a estocagem em câmaras frias, deverão guardar afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades do processo produtivo.

1.2.3.1.4 – Expedição:

Deverá conter local para embalagem, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”. Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.3.1.5 – Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local. Serão detalhados em normas específicas as condições para construção de fábrica de processamento de subprodutos.

O local para depósito de resíduos deverá ser revestido de forma a possibilitar a higienização do mesmo e possuir cobertura de proteção. Ficam dispensados de possuir refrigeração no depósito de resíduos os estabelecimentos que fizerem a retirada diária dos mesmos.

1.2.3.1.6 – Laboratório:

Os laboratórios poderão ser exigidos a critério do SIM. Os laboratórios deverão estar adequadamente localizados de maneira a facilitar a colheita de amostras.

A Inspeção Municipal e a empresa poderão operar num mesmo laboratório, sendo que o controle de qualidade é da responsabilidade da empresa sob a supervisão da Inspeção Municipal. Esse controle de qualidade será exercido sem qualquer prejuízo para os trabalhos de inspeção das matérias primas e produtos acabados, exercido necessariamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

As análises de controle de qualidade deverão obedecer às exigências do SIM e seus resultados lançados em boletim próprio a ser frequentemente remetido à Inspeção Municipal, que terá livre acesso aos exames, registros e laboratórios operados pela indústria.

1.2.3.2 – Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 – Sede da Inspeção Municipal:

A sede da Inspeção Municipal, dimensionada de acordo com a necessidade e número de funcionários para atendimento dos trabalhos da inspeção e o porte do estabelecimento, deverá ser construída separada de qualquer outra dependência, permitindo-se, entretanto, sua localização no prédio administrativo, desde que disponha de acesso exclusivo.

As suas instalações compreenderão o gabinete do inspetor, sala de auxiliares, vestiários, banheiros e sanitários, sendo recomendado que não haja comunicação direta com as vias públicas, bem como, esteja estrategicamente situada de modo a permitir ampla visão da entrada e saída de matérias primas e produtos. Os móveis e utensílios deverão constar de mesas, cadeiras, sofás, armários, máquinas e outros materiais que poderão ser solicitados à firma, a juízo da Inspeção Municipal.

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, 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.

1.2.3.2.2 – Vestiários, sanitários/banheiros:

Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna. Deverão ser separados por sexo e em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica.

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.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Os pisos e paredes impermeáveis, forros adequados e janelas metálicas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados. Os lavatórios serão de fechamento automático, dispondo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

Para estabelecimentos classificados como pequeno porte fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

1.2.3.2.3 – Barreira Sanitária:

Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com 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 tampas acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

1.2.3.2.4 – Refeitório:

O estabelecimento deverá dispor de refeitório instalado em local próprio e dimensionado em função do número de operários, proibindo-se refeições nos locais aonde se desenvolvam trabalhos industriais.

1.2.3.2.5 – Lavanderia:

Recomenda-se a instalação de lavanderia, esta quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

A lavagem dos uniformes poderá ser realizada por empresa terceirizada, devendo ser apresentado ao SIM o contrato de prestação de serviço.

1.2.3.2.6 – Local para higienização de caminhões - Posto de lavagem e lubrificação de veículos:

Os estabelecimentos que recebem matéria prima em caminhões, deverão possuir local adequado e coberto, dispondo de água sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização dos mesmos.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

O posto de lavagem e lubrificação de veículos, quando existentes, deverá ser afastado do prédio industrial.

1.2.3.2.7 – Almojarifado:

O almojarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será destinado a guardar os materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

A armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 – Caldeira:

A caldeira, quando existente, localizada em prédio específico, deverá manter afastamento mínimo de 03 (três) metros em relação a outras construções, bem como, atender a legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.



1.2.3.2.9 – Sala de máquinas:

A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas.

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

A estação de tratamento de água, quando existente, deverá ser localizada adequadamente de modo a facilitar o abastecimento. Os tanques de depósitos deverão ser protegidos.

1.2.3.2.11 – Escritório:

O escritório, quando existente, deverá estar localizado fora do prédio industrial e situado próximo à entrada do estabelecimento.

1.2.3.2.12 – Oficina mecânica:

A oficina mecânica, quando existente, deverá ser instalada fora do prédio industrial, recomendando-se o seu acesso direto às vias públicas.

1.2.3.2.13 – Varejo:

A seção de varejo, de construção opcional, deverá ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento.

2– PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

A fabricação de produtos cárneos deverá seguir os padrões descritos nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade – RTIQ para o respectivo produto, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA. É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, capaz de assegurar a inocuidade dos alimentos processados.

CAPSECI

PORTARIA/CAPSECI Nº 05/2021

ASUPERINTENDENTE DA CAIXA DE APOSENTADORIAS E PENSÕES DOS SERVIDORES PÚBLICOS MUNICIPAIS DE CIANORTE – CAPSECI, no uso de sua atribuição que lhe confere o inciso VIII, do Artigo 20, da Lei Municipal nº 2.186, de 18 de Outubro de 2001 (publicada em 21/10/2001),

RESOLVE

Art. 1º Nomear Comissão para Avaliação do Veículo Prisma Maxx, Placar ARR-9892, cor prata, Chassis 9BGRM6940AG187945, ano de fabricação 2009, ano do modelo 2010, assim composta:

I – Presidente: **Claudia Cristiane Jedliczka** – Servidora da CAPSECI;
II – Membros: **Rodrigo da Silva** – funcionário da CIATEC Comércio de Veículos Ltda; e,
João Murilo de Oliveira da Silva – funcionário da FIAT Monte Carlo Comércio de Veículos Ltda.

Art. 2º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Edifício Sede da Caixa de Aposentadorias e Pensões dos Servidores Públicos Municipais de Cianorte – CAPSECI, em 05 de Abril de 2021.

GIOVANA SAYURI MEDEIROS HIRATA
Superintendente da CAPSECI

ATOS DO PODER LEGISLATIVO

DECISÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 008/2021

Objeto: Denúncia com pedido de cassação de mandato de Vereador

Denunciante: Afonso Sergio Lima

Advogado do Denunciante: (Sem representação nos autos)

Denunciado: Adailson Carlos Ignácio da Costa

Advogado do Denunciado: Maurício Gonçalves Pereira – OAB/PR 34.718

Comissão Processante: Vereador Thiago Aparecido de Siqueira Fontes – Presidente; Vereador Dejair Barbosa Melo – Relator; Vereador Marcos Cesar Rodrigues – Membro.

Vistos, etc. Em 24/03/2021 o denunciado, Sr. Adailson Carlos Ignácio da Costa protocolou petição (fls. 356/357) requerendo: **(i)** “a oitiva das testemunhas referidas pelos policiais ouvidos na data de 23/03/2021, as quais participaram ativamente das diligências que culminaram no oferecimento da denúncia pelo vereador Afonso Sergio Lima, em data a ser designada por Vossas Excelências”; e **(ii)** “a expedição de ofício à operadora Claro, a fim de que encaminhe o histórico das ligações realizadas pelo vereador Adailson Carlos Ignácio da Costa no dia 01/11/2020, período entre as 08h00 e 10h00, celular 4499185-3704 contendo as informações das Estações Rádio Base (ERB’s), de modo que seja reproduzido o trajeto por ele realizado, bem como tempo de permanência em cada parada”. Já em 26/03/2021, o denunciado, Sr. Adailson Carlos Ignácio da Costa protocolou petição (fls. 382/383) requerendo: **(i)** “a oitiva das testemunhas Osvaldo Milani e Nelson Destefano, regular e tempestivamente arrolados, pugnando-se pela redesignação de seus depoimentos, eis que, conforme atestados entregues pelo Sr. Nelson (em anexo) e documentos médicos do Sr. Osvaldo (já apresentados a esta Comissão em audiência), não puderam comparecer na data designada para suas oitivas, de forma absolutamente justificada, sendo que seus depoimentos são imprescindíveis para a defesa do denunciado”; **(ii)** “além das testemunhas referidas as quais já houve pedido específico (Sargento Barbieri e Soldado Constantino), a oitiva da testemunha Sra. Fernanda Sueli de Oliveira Meira, residente na Rua Aracaju, nº 744, em Cianorte/PR, referida pelo Sr. José Santos Bárbara, em audiência nesta Câmara na data de 24/03/2021 e também pelo denunciado Adailson Carlos Ignácio da Costa em 25/03/2021, por ocasião de seu depoimento”; e **(iii)** “a expedição de ofício à Juíza responsável pela condução do processo nº 11702-11.2020.8.16.0069 (apreensão registrada no movimento 1.16), que tramita perante a Vara Criminal de Cianorte, ao qual vincula-se a apreensão do celular do denunciado vereador Dadá, a fim de que disponibilize o aparelho celular para localização das mensagens trocadas entre o denunciado e a Sra. Fernanda Sueli de Oliveira Meira justamente acertando o encontro ocorrido em 01/11/2020 em sua residência, esta sim localizada nas proximidades da do Sr. José Santos Bárbara”. Por sua vez, em 31/03/2021, o denunciado, Sr. Adailson Carlos Ignácio da Costa protocolou petição (fls. 390) juntando declaração da Sra. Fernanda Sueli de Oliveira Meira e reiterando o pedido de sua oitiva em audiência. Pois bem. Em relação ao requerimento **(i)** da petição de fls. 356/357, qual seja, “a oitiva das testemunhas referidas pelos policiais ouvidos na data de 23/03/2021, as quais participaram ativamente das diligências que culminaram no oferecimento da denúncia pelo vereador Afonso Sergio Lima, em data a ser designada por Vossas Excelências”, desde já indeferido o pedido eis que o Requerente não especifica o motivo da imprescindibilidade da oitiva dessas testemunhas, restringindo-se a afirmar que foram referidas por outros policiais e teriam participado ativamente das diligências. Além disso, já foram ouvidos 02 (dois) policiais da equipe do 3º Comando Regional de Polícia Militar - Agência Local de Inteligência que realizaram as diligências que estão pormenorizadas no Relatório Técnico nº 004/2020 (páginas 29 a 37 dos autos do processo judicial anexado na denúncia por meio de mídia digital) e Relatório Técnico nº 006/2020 (páginas 21 a 28 dos autos do processo judicial anexado na denúncia por meio de mídia digital), bem como já foram ouvidos 03 (três) policiais do GAECO que realizaram as diligências em 29/10/2020, 30/10/2020, 31/10/2020 e 01/11/2020 e no dia 30/11/2020 data em que foi efetivada a busca e apreensão, inclusive com a oitiva do coordenador da equipe dos policiais do GAECO, Sr. Diógenes Renato da Silva. Ademais, não se vislumbra a necessidade de que todos os policiais que participaram das diligências sejam ouvidos no processo, pois, repita-se, já foram ouvidos outros policiais que participaram dos mesmos atos/diligências, tudo ao final minuciosamente descrito nos relatórios policiais anexados à denúncia (fls. 38 a 56 e 399 a 416 dos autos do processo judicial anexado na denúncia por meio de mídia digital), motivo pelo qual entendo irrelevante a oitiva das testemunhas requeridas tendo em vista existir suficiente conjunto probatório para elucidação dos mesmos fatos. De outra parte, em relação aos requerimentos **(ii)** da petição de fls. 356/357, qual seja, “a expedição de ofício à operadora Claro, a fim de que encaminhe o histórico das ligações realizadas pelo vereador Adailson Carlos Ignácio da Costa no dia 01/11/2020, período entre as 08h00 e 10h00, celular 4499185-3704 contendo as informações das Estações Rádio Base (ERB’s), de modo que seja reproduzido o trajeto por ele realizado, bem como tempo de permanência em cada parada”; aos requerimentos **(ii)** e **(iii)** da petição de fls. 382/383, quais sejam, “além das testemunhas referidas as quais já houve pedido específico (Sargento Barbieri e Soldado Constantino), a oitiva da testemunha Sra. Fernanda Sueli de Oliveira Meira, residente na Rua Aracaju, nº 744, em Cianorte/PR, referida pelo Sr. José



Santos Bárbara, em audiência nesta Câmara na data de 24/03/2021 e também pelo denunciado Adailson Carlos Ignácio da Costa em 25/03/2021, por ocasião de seu depoimento”; e “a expedição de ofício à Juíza responsável pela condução do processo nº 11702-11.2020.8.16.0069 (apreensão registrada no movimento 1.16), que tramita perante a Vara Criminal de Cianorte, ao qual vincula-se a apreensão do celular do denunciado vereador Dadá, a fim de que disponibilize o aparelho celular para localização das mensagens trocadas entre o denunciado e a Sra. Fernanda Sueli de Oliveira Meira justamente acertando o encontro ocorrido em 01/11/2020 em sua residência, esta sim localizada nas proximidades da do Sr. José Santos Bárbara”; bem como ao requerimento de fls. 390 com a reiteração pedido de oitiva da Sra. Fernanda Sueli de Oliveira Meira; o **indeferimento** dos pedidos é a medida que se impõe eis que pretendem comprovar não somente se, de fato, houve ou não o encontro entre o Senhor Adailson Carlos Ignácio da Costa e o Senhor José Santos Bárbara em 01/11/2020, sendo tal fato irrelevante para o deslinde do feito. Explico. O relatório do GAECO relata que “No dia 01/11/2020, por volta das 09h00, equipe de vigilância transitava pela Av. São Paulo, sentido Av. Souza Naves, quando ao passar pela Rua Constituição, visualizou o veículo VW/Gol, placas VW/Gol, AUF-1790, saindo do quarteirão onde fica a residência de José Santos Bárbara e convergindo para Rua Niterói, Zona 02, sendo que a equipe Gaeco ao fazer o retorno na Av. São Paulo, para adentrar na Rua Constituição, perdeu a visibilidade do veículo VW/Gol, bem como sua direção”, entretanto em depoimento o Senhor José Santos Bárbara e o Senhor Adailson Carlos Ignácio da Costa confirmam que o encontro entre os dois era frequente, inclusive com encontros na casa do assessor José Santos Bárbara, não havendo na denúncia, por outro lado, nenhum relato ou indicação de que nessa data (01/11/2020) tenha havido qualquer tipo de troca de envelopes ou dinheiro entre eles. Assim, torna-se irrelevante para o deslinde do feito a comprovação de que em 01/11/2020 houve ou não o encontro entre o Senhor José Santos Bárbara e o Senhor Adailson Carlos Ignácio da Costa. Por fim, em relação ao requerimento (i) da petição de fls. 382/383, qual seja, “a oitiva das testemunhas Osvaldo Milani e Nelson Destefano, regular e tempestivamente arrolados, pugnando-se pela redesignação de seus depoimentos, eis que, conforme atestados entregues pelo Sr Nelson (em anexo) e documentos médicos do Sr. Osvaldo (já apresentados a esta Comissão em audiência), não puderam comparecer na data designada para suas oitivas, de forma absolutamente justificada, sendo que seus depoimentos são imprescindíveis para a defesa do denunciado”; de igual modo **indeferir** o pedido eis que o Requerente não especifica o motivo da imprescindibilidade da oitiva dessas testemunhas, restringindo-se a afirmar que são imprescindíveis para a defesa do denunciado. Além disso, na época dos fatos é público e notório que os Senhores Osvaldo Milani e Nelson Destefano não exerciam cargos comissionados vinculados ao Senhor Adailson Carlos Ignácio da Costa. Vale dizer, ambos eram assessores parlamentares de confiança de outros Vereadores, não havendo, portanto, relação de hierarquia ou subordinação entre eles. Ademais, já foram ouvidas 8 (oito) das 10 (dez) testemunhas arroladas pelo denunciado, inclusive com a oitiva de outras testemunhas que exerciam na época dos fatos o cargo de assessor parlamentar vinculados a outros Edis e que nada acrescentaram para a elucidação dos fatos. Desta forma, verifica-se que as testemunhas requeridas não têm relevância para o melhor esclarecimento dos fatos. Por todo o exposto, **indeferir** os pedidos formulados pelo Denunciado requeridos na petição de fls. 356/357, petição de fls. 382/383 e petição de fls. 390. Assim, **declaro** concluída a instrução, posto não haver outros requerimentos das partes quanto a produção de provas, via de consequência, **determino**, nos termos do art. 232 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Cianorte e art. 5º, inciso V, do Decreto-Lei nº 201, de 27 de fevereiro de 1967, que seja aberta vista do processo ao denunciado para **razões escritas, no prazo de 5 (cinco) dias**. Após, faça-se conclusão à Comissão Processante pra emissão de parecer final, pela procedência ou improcedência da acusação. Intimem-se e cumpra-se o necessário. Cianorte, 06 de abril de 2021. THIAGO APARECIDO DE SIQUEIRA FONTES, Presidente da Comissão Processante.

INTIMAÇÃO**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 008/2021****Objeto:** Denúncia com pedido de cassação de mandato de Vereador**Denunciante:** Afonso Sergio Lima**Advogado do Denunciante:** (Sem representação nos autos)**Denunciado:** Adailson Carlos Ignácio da Costa**Advogado do Denunciado:** Maurício Gonçalves Pereira – OAB/PR 34.718**Comissão Processante:** Vereador Thiago Aparecido de Siqueira Fontes – Presidente; Vereador Dejair Barbosa Melo – Relator; Vereador Marcos Cesar Rodrigues – Membro.

Certifico e dou fé que, em cumprimento à decisão de fls. 392/395 dos autos do Processo Administrativo nº 008/2021, bem como ao art. 232 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Cianorte e art. 5º, inciso V, do Decreto-Lei nº 201, de 27 de fevereiro de 1967, IMPULSIONO os presentes autos, abrindo vista do processo e INTIMANDO o patrono do denunciado para, no prazo de 05 (cinco) dias, apresentar razões escritas. Cianorte, 07 de abril de 2021. Wagner Terezan Grandisoli, Agente Técnico Legislativo.



Órgão Oficial
do Município de Cianorte

www.cianorte.pr.gov.br/orgaooficial

Editado por

Assessoria de Comunicação Social
E-mail: orgaooficial@cianorte.pr.gov.br
Telefone: 44 3619-6244

Centro Cívico, 100
Cianorte | Paraná | Brasil

