SIGPUB - SISTEMA GERENCIADOR DE PUBLICAÇÕES LEGAIS
DIÁRIO OFICIAL
DOS MUNICÍPIOS DO ESTADO DO PARANÁ
ASSOCIAÇÃO DOS MUNICÍPIOS DO PARANÁ

Paraná , 18 de Fevereiro de 2015 • Diário Oficial dos Municípios do Paraná • ANO IV | Nº 0690

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ALMIRANTE TAMANDARÉ

SECRETARIA DE GOVERNO, OUVIDORIA E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PORTARIA Nº 059, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2015

O PREFEITO MUNICIPAL de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e, especialmente as disposições do Art. 173 da Lei Complementar 019/2011, de 11 de novembro de 2011, com as alterações inseridas pela Lei Complementar nº 022/2011, de 15 de dezembro de 2011,
RESOLVE:

CONCEDER Licença por Motivo de Doença em Pessoa da Família, por 30 (trinta) dias, à Servidora **NILZA DE FÁTIMA RIBEIRO**, Matrículas nº 1322 e 4008, RG nº 3.937.435-8,a partir de 02 de fevereiro de 2015, conforme processo protocolizado sob nº 0018.0001352/2015, de 26/01/2015.

Notifique-se,
registre-se,
publique-se e
cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal, no Palácio Almirante Tamandaré, em 05 de fevereiro de 2015.

ALDNEI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotaio
Código Identificador:016AB3E4

SECRETARIA DE GOVERNO, OUVIDORIA E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PORTARIA Nº 060, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2015

O PREFEITO MUNICIPAL de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

NOMEAR a Sra. **DANIELE GABARDO,** RG nº 9.595.707-2/PR, CPF nº 065.663.389-18, em Cargo Comissionado, Símbolo CC-06, Assessor Administrativo, com efeitos financeiros a partir de 02 de fevereiro de 2015.

Notifique-se,
registre-se,
publique-se e
cumpra-se,

Gabinete do Prefeito Municipal, no Palácio Almirante Tamandaré, em 05 de fevereiro de 2015.

ALDNEI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotaio
Código Identificador:0A17E834

SECRETARIA DE GOVERNO, OUVIDORIA E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PORTARIA Nº 061, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2015

O PREFEITO MUNICIPAL de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,
RESOLVE:

EXONERAR o Sr. **CARLOS ROBERTO DE GODOI**, RG nº 7.890.883-1/PR, CPF nº 034.943.719-03, do Cargo Comissionado, Símbolo CC-06, Assessor Administrativo, a partir de 01 de fevereiro de 2015.

Notifique-se,
registre-se,
publique-se e
cumpra-se,

Gabinete do Prefeito Municipal, no Palácio Almirante Tamandaré, em 05 de fevereiro de 2015.

ALDNEI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotaio
Código Identificador:378830F7

SECRETARIA DE GOVERNO, OUVIDORIA E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PORTARIA Nº 062, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2015

O PREFEITO MUNICIPAL de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

EXONERAR a Sra. **ELAINE DA SILVA DE SIQUEIRA**, RG nº 8.848.034-1/PR, CPF nº 051.121.159-71, do Cargo Comissionado, Símbolo CC-06, Assessor Administrativo, a partir de 01 de fevereiro de 2015.

Notifique-se,
registre-se,
publique-se e
cumpra-se,

Gabinete do Prefeito Municipal, no Palácio Almirante Tamandaré, em 05 de fevereiro de 2015.

Expediente:
Associação dos Municípios do Paraná - AMP

Diretoria AMP
Gestão 2013 / 2015

Presidente: Luiz Lazaro Sorvos - Nova Olimpía - Amerios
1 Vice pres: Carlos Roberto Pupin - Maringa - Amusep
2 Vice pres: Luiz Carlos Setim - São Jose Dos Pinhais - Assomec
3 Vice pres: Pedro Ivo Ilkiv - União Da Vitória - Amsulpar
1 Secretario: Reni De Souza Pereira - Foz Do Iguaçu - Amop
2 Secretario: Orasil Cezar Bueno Da Silva - Bom Jesus Do Sul - A
1 Tesoureiro: Valentim Zanello Milléo - Pirai Do Sul - Amcg
2 Tesoureiro: Rogerio Jose Lorenzetti - Paranavaí - Amumpar
Diretor de Relações Institucionais Política: Carlos Alberto Vizzotto - Paraiso Do Norte - Amunpar

O Diário Oficial dos Municípios do Estado do Paraná é uma solução voltada à modernização e transparência da gestão municipal.

ALDNEI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotaio
Código Identificador:EFCA6BC3

SECRETARIA DE GOVERNO, OUVIDORIA E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PORTARIA Nº 063, DE 05 DE FEVEREIRO DE 2015

O PREFEITO MUNICIPAL de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e de acordo com as disposições do Art. 89, II, "d", da Lei Orgânica do Município,

RESOLVE:

Art. 1º - INSTAURAR COMISSÃO ESPECIAL DE SINDICÂNCIA para apurar fatos de que trata o processo protocolado sob nº. 0018.0001906/2015, de 03/02/2015.
Art. 2º - DESIGNAR os servidores: **LUIS AUGUSTO NASSAR BATISTA**, Técnico Administrativo, Matrícula nº 3484, RG nº 6.841.281-1; **ERICA LUANA DE LARA VAZ**, Agente Administrativo da Educação, Matrícula nº 5119, RG nº 8.498.260-1, e **XÊNIA MARA DE PAULA SEBOTAIO**, Agente Comunitário de Saúde, Matrícula nº 4533, RG nº 6.018.834-3/PR., para comporem a referida Comissão, que será presidida pelo primeiro, substituído pelo segundo nas suas ausências e impedimentos.

Art. 3º - A Comissão fica desde logo autorizada a praticar todos os atos necessários ao desempenho de suas funções, devendo os órgãos vinculados a esta autoridade prestar a colaboração necessária que lhes for requerida.

Art. 4º - Fica concedido o prazo de 30(trinta) dias, a partir desta data, para a conclusão dos trabalhos, podendo ser prorrogado, mediante motivação dos membros, pelo mesmo período.

Art. 5º - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação e, para efeitos da contagem do prazo concedido, a partir desta data.

Notifique-se,
registre-se,
publique-se e
cumpra-se.

Gabinete do Prefeito Municipal, no Palácio Almirante Tamandaré, em 05 de fevereiro de 2015.

ALDNEI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotaio
Código Identificador:C103910A

SECRETARIA DE GOVERNO, OUVIDORIA E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PORTARIA Nº 064, DE 06 DE FEVEREIRO DE 2015

O PREFEITO MUNICIPAL de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,
RESOLVE:

NOMEAR o Sr. **DANIEL DA SILVA,** RG nº 10.580.694-9/PR, CPF nº 096.345.739-08, em Cargo Comissionado, Símbolo CC-06, Assessor Administrativo, com efeitos financeiros a partir de 02 de fevereiro de 2015.

Notifique-se,
registre-se,
publique-se e
cumpra-se,

Gabinete do Prefeito Municipal, no Palácio Almirante Tamandaré, em 06 de fevereiro de 2015.

ALDNEI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotaio
Código Identificador:90AF9FC5

SECRETARIA DE GOVERNO, OUVIDORIA E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PORTARIA Nº 066, DE 09 DE FEVEREIRO DE 2015

O PREFEITO MUNICIPAL de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

EXONERAR a pedido a Sra. **NOELI DA APARECIDA DE OLIVEIRA**, RG nº 4.522.767-7/PR, CPF nº 632.232.879-49, do cargo efetivo de Professor 1º Padrão, a partir de 06 de fevereiro de 2015, conforme pedido em processo protocolado sob nº 0018.0002214/2015, de 06/02/2015.

Notifique-se,
registre-se,
publique-se e
cumpra-se,

Gabinete do Prefeito Municipal, no Palácio Almirante Tamandaré, em 09 de fevereiro de 2015.

ALDNEI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotaio
Código Identificador:306B7C18

SECRETARIA DE GOVERNO, OUVIDORIA E COMUNICAÇÃO SOCIAL
PORTARIA Nº 067, DE 09 DE FEVEREIRO DE 2015

O PREFEITO MUNICIPAL de Almirante Tamandaré, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

EXONERAR a pedido a Sra. **NÁDIA KARINA DE MORAIS**, RG nº 10.266.106-0, CPF nº 065.387.139-20, do cargo efetivo de Professor 1º Padrão, a partir de 05 de fevereiro de 2015, conforme pedido em processo protocolado sob nº 0018.0002159/2015, de 05/02/2015.

Notifique-se,
registre-se,
publique-se e
cumpra-se,

Gabinete do Prefeito Municipal, no Palácio Almirante Tamandaré, em 09 de fevereiro de 2015.

ALDNEI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Xênia Mara de Paula Sebotaio
Código Identificador:BFCDA3E2

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ATALAIA

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E FINANÇAS
DECRETO Nº 024/2015 DE 13 DE FEVEREIRO DE 2015

Estabelece a abertura de Crédito Adicional Suplementar no Exercício Corrente e dá outras providências.

O Senhor **FÁBIO FUMAGALLI VILHENA DE PAIVA,** Prefeito do Município de Atalaia, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas por lei, em especial ao estabelecido na **Lei Municipal nº 1090/2014** de 23 de setembro de 2014:

D E C R E TA

Artigo 1º – Fica aberto no corrente exercício financeiro, um **Crédito Adicional Suplementar** no valor de **R$ 503.844,59 (quinhentos e três mil oitocentos e quarenta e quatro reais e cinqüenta e nove centavos),** destinados a reforçar as dotações orçamentárias abaixo:

CLASSIFICAÇÃO	DESCRIÇÃO	FONTE	VALOR
05	**SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE**		
05.001	DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA		
05.001.20.601.0003.2.028	PROMOVER AÇÕES EM DEFESA DA PRODUÇÃO E DIVERSIFICAÇAÕ AGRÍCOLA		
3.3.90.30.00.00	**Material de Consumo**	**3.1.756**	**80.000,00**
07	**SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL**		
07.002	FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTENCIA SOCIAL		
07.002.08.243.0005.2.060	MANUTENÇÃO DE ATIVIDADES DE PROTEÇÃO SOCIAL BÁSICA ÀS FAMÍLIAS DA REDE PRÓPRIA		
3.3.90.30.00.00	**Material de Consumo**	**3.1.725**	**816,81**
10	**SECRETARIA DE TRANSPORTE, HABITAÇAO, OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS**		
10.001	DEPARTAMENTO DE TRANSPORTES		
10.001.15.451.0008.1.024	RECUPERAR PAVIMENTAÇÃO ASFÁLTICA NA ÁREA URBANA COM RECURSOS PRÓPRIOS E MEDIANTE CONVÊNIO		
4.4.90.51.00.00	**Obras e Instalações**	**0.1.501**	**60.000,00**
4.4.90.51.00.00	**Obras e Instalações**	**0.1.504**	**18.297,44**
4.4.90.51.00.00	**Obras e Instalações**	**0.1.512**	**1.730.34**
10.003	DEPARTAMENTO DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS		
10.003.15.451.0008.1.035	**CONSTRUÇÃO E REFORMA DE PRAÇAS PÚBLICAS COM RECURSOS PRÓPRIOS E MEDIANTE CONVENIO**		
4.4.90.51.00.00	**Obras e Instalações**	**3.1.765**	**343.000,00**

Artigo 2º - Como recurso para cobertura do crédito de que trata o artigo anterior, ficam utilizado os previstos no Art. 43, da Lei Federal nº 4.320/64, a saber:

§ 1º - Consideram-se recursos, para fins deste artigo, desde que não comprometidos:

I – Os provenientes de Excesso de Arrecadação nas seguintes Fontes de Recursos:

FONTE	DESCRIÇÃO	R$
3.1.756	**RECURSOS VINCULADOS – CONVENIO ESTADUAL CALCÁRIO - 756**	**80.000,00**
3.1.765	**RECURSOS VINCULADOS – CONVÊNIO FEDERAL CONSTRUÇAO DE PRAÇAS**	**343.000,00**
	TOTAL	**423.000,00**

II – O Superávit Financeiro apurado em balanço patrimonial do exercício anterior por fonte de recursos, a saber:

FONTE	DESCRIÇÃO	R$
0.1.501	**RECURSOS DE ALIENAÇÃO DE BENS LIVRES**	**60.000,00**
0.1.504	**RECURSOS VINCULADOS – FUNDO ESPECIAL**	**16.000,00**
0.1.504	**RECURSOS VINCULADOS – ROYALTIES**	**2.297,44**
0.1.512	**RECURSOS VINCULADOS – CIDE**	**1.730,34**
3.1.725	**RECURSOS VINCULADOS – PROGRAMA BOLSA FAMILIA IGDBF**	**816,81**
	TOTAL	**80.844,59**

Artigo 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Paço Municipal de Atalaia - PR, aos 13 de fevereiro de 2015.

FABIO FUMAGALLI VILHENA DE PAIVA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Maria de Lourdes Lucredi
Código Identificador:D78E1D67

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE BOM SUCESSO

CAMARA MUNICIPAL DE BOM SUCESSO
PORTARIA Nº 01/2015

02 DE FEVEREIRO DE 2015.

Designa servidores para integrarem a Comissão de Recebimento de Bens, Materiais e Serviços da Câmara Municipal de Bom Sucesso.

A Presidente da Câmara Municipal de Bom Sucesso, no uso de suas atribuições que lhe confere do Regimento Interno;

R E S O L V E :

Art. 1º - Ficam designados, para integrarem a Comissão de Recebimento de Bens, Materiais e Serviços os seguintes servidores:

SERVIDOR	CPF	Comissão
Neive Maria da Silva da Costa	648.461.999-91	Presidente
Fabiane Rodrigues Custódio	010.332.909-98	Secretário
Maria Aparecida Xavier	057.892.749-78	Membro
Raimundo Fernandes da Costa	308.681.909-00	Membro

Art. 2º.A comissão terá atribuições acompanhar o recebimento e o registro dos bens móveis e imóveis da Câmara Municipal, para o exercício de 2015.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se osatos em contrário.

Bom Sucesso, 02 de fevereiro de 2015.

ZELÂNDIA RANIEIRO BRUGNOLO
Presidente da Câmara de Bom Sucesso

Publicado por:
Pedro dos Santos Nogueira
Código Identificador:CDD95F1E

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
RESULTADO DE LICITAÇÃO

Tomada de Preços nº 022/2014
Processo Administrativo nº. 1170642
Contratação de empresa especializada na área de engenharia para execução de obras de pavimentação, drenagem e sinalização da **Rua Aristóteles** (trecho entre a Rua Abel Scuissiato até a Rua Faraday) do município de Colombo, conforme Projetos, Planilhas, Cronograma, Memorial descritivo e especificações contidas no Anexo V do edital.
Proponente Vencedor: **ALBERTI & FURUYA LTDA - EPP.**
Preço Proposto: R$ 376.594,68 (Trezentos e setenta e seis mil, quinhentos e noventa e quatro reais e sessenta e oito centavos).
Serviços: Constantes no edital.
Prazos de Execução: Constantes no edital.
Pagamento: Conforme informações constantes no edital.

Colombo, 13 de fevereiro de 2015.

Dê-se publicidade;

GEOVANE ALVES MOREIRA
Presidente da Comissão de Licitações

Publicado por:
José Carlos Vieira
Código Identificador:3AA90903

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE GOIOERÊ

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº. 116/2.015

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

O SENHOR LUIZ ROBERTO COSTA, PREFEITO MUNICIPAL DE GOIOERÊ, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI.
RESOLVE:
Artigo 1º - Transpor o cargo em comissão de Chefe da Divisão de Saúde, ocupado pelo servidor público municipal ADILSON BENATTI nomeado através da portaria nº. 438/2011, para Diretor do Departamento de Coordenação do Fundo Municipal de Saúde, na Secretaria Municipal de Saúde, percebendo seus vencimentos do cargo efetivo de Escriturário, mais Função Gratificada 02 constante no Anexo VI da tabela de vencimentos dos cargos em comissão da Lei 1.886/2009, a partir de 01 de fevereiro de 2015.
Artigo 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos para 01 de fevereiro de 2015.

CUMPRA-SE

PAÇO MUNICIPAL "14 DE DEZEMBRO", EM 13 DE FEVEREIRO DE 2015.

LUIZ ROBERTO COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ellen Karine Gomes de Oliveira
Código Identificador:32B5B42B

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
PORTARIA Nº. 117/2.015

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS

O SENHOR LUIZ ROBERTO COSTA, PREFEITO DO MUNICIPIO DE GOIOERÊ, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI:
RESOLVE:
Artigo 1º - Designar a Servidora Pública Municipal HELENA MARIA MARQUI PEREIRA, exercendo em provimento efetivo o cargo de professora, para prestar Serviços em Regime Suplementar de 20 horas semanais, de acordo com a Lei Complementar nº. 010/2009 Art.53 § 1º ao 4º. de 15/12/2009, para substituir CAROLINE TRINDADE MARTINS no período de 10 de fevereiro de 2015 a 09 de junho de 2015, no Centro Municipal de Educação Infantil Maria Aparecida Trevisani Belizário.
Artigo 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos para 10 de fevereiro de 2015.

CUMPRA-SE

PAÇO MUNICIPAL "14 DE DEZEMBRO", EM 13 DE FEVEREIRO DE 2015.

LUIZ ROBERTO COSTA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Ellen Karine Gomes de Oliveira
Código Identificador:8F4CDB9D

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO ALEGRE D' OESTE

ADMINISTRAÇÃO
LEI Nº. 594/06/2015

SÚMULA: "Autoriza o Chefe do Executivo Municipal a conceder reposição aos vencimentos dos Servidores Públicos Municipais da Administração Direta e Indireta do Município de Rancho Alegre D'Oeste, no percentual de 9,00% (nove por cento), consoante regras que especifica, estendendo aos subsídios do Prefeito, Vice-Prefeito e Secretários, somente 6,23% (seis vírgula vinte e três por cento) correspondente as percas inflacionárias, nos moldes do artigo 3º, da Lei 508/05/2012".

A CÂMARA MUNICIPAL DE RANCHO ALEGRE D'OESTE, Estado do Paraná, aprovou e eu, **VALDINEI JOSÉ PELÓI,** Prefeito Municipal, sanciono a seguinte **L E I:**

Art. 1º - Fica o Chefe do Poder Executivo Municipal autorizado a conceder aos Servidores Públicos Municipais da Administração Direta e Indireta do Município de Rancho Alegre D'Oeste, reposição dos seus vencimentos no percentual de 6,23% (seis vírgula vinte e três por cento) correspondentes a reposição das percas inflacionárias, acrescido de 2,77% (dois vírgula setenta e sete por cento) de aumento real, **totalizando 9% (nove por cento)**, estendendo aos subsídios do Prefeito, Vice-Prefeito e Secretários, somente 6,23% (seis vírgula vinte e três por cento) correspondente as percas inflacionárias nos moldes do artigo 3º, da Lei 508052012.

§ 1º - O aludido percentual dar-se-á em parcela única, a partir de 1º de Fevereiro de 2015.

§ 2º - As tabelas Salariais atualmente em vigor serão atualizadas de acordo com a disciplina desta Lei e em época própria.

Art. 2º - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, com a ressalva contida no parágrafo 1º, do Artigo 1º, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO MUNICIPAL "20 DE MARÇO", Rancho Alegre D'Oeste, em 13 de Fevereiro de 2015.

VALDINEI JOSÉ PELÓI
Prefeito Municipal

Publicado por:
Jéssica Cristine Aguiar Leite
Código Identificador:70198700

ADMINISTRAÇÃO
AVISO DE LICITAÇÃO – PREGÃO PRESENCIAL Nº 013/2015

O Município de Rancho Alegre D'Oeste - PR, comunica aos interessados, que fará realizar ás **14h00min do dia 03 de Março de 2.015**, Licitação na Modalidade **PREGÃO PRESENCIAL - Tipo MENOR PREÇO POR LOTE** objetivando á Contratação de Empresa especializada e devidamente documentada para Contratação de Seguranças e Briga dista, durante a realização das festividades comemorativas da "EXPO RANCHO – 2015", à realizar-se entre os dias 20 á 22 de Março de 2015, podendo ser estendido para dia 23 caso venha ocorrer o cancelamento de um dos dias programados motivado caso fortuito ou conseqüência da Natureza. Conforme Anexo I do Edital.
DATA DA ABERTURA: 03 de Março de 2.015 às 14h00min.
LOCAL: Setor de Licitações Prefeitura Municipal de Rancho Alegre D'Oeste, Avenida Paraná nº 530 – Centro CEP: 87.395-000.
REGENCIA LEGAL: Leis Federais nº 8.666/93 de 21/06/1993, Lei 10.520 de 17/07/2002 Decreto Federal nº 3.555 de 08/08/2000 e suas alterações posteriores.
INFORMAÇÕES: O Edital e seus respectivos modelos, anexos, poderão ser adquiridos no endereço acima mencionada no horário comercial das 08h30min às 11h30min e das 13h00min às 16h00min. Informações dúvidas e pedidos de esclarecimentos deverão ser dirigidos ao Departamento de Licitações no endereço acima mencionado, pelo telefone (44 – 35561186).

Rancho Alegre D'Oeste - PR, 16 de Fevereiro de 2.015.

JOSÉ REGINALDO PEPECE
Pregoeiro

Publicado por:
Jéssica Cristine Aguiar Leite
Código Identificador:54AC2694

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO AZUL

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
TERMO DE RESCISÃO CONTRATUAL 054-2014

TERMO DE RESCISÃO CONTRATUAL
REFERENTE AO CONTRATO 054/2014
PARTES: MUNICÍPIO DE RIO AZUL E CELSO CARARO
O presente termo tem por objeto a rescisão do Contrato nº 54/2014 de Prestação de Serviço, celebrado em 01/04/2014, rescindido em 05/12/2014, por motivo de impedimento de contratação com a Administração municipal Embasado no do artigo 09, inciso III, da Lei 8.666/93.
ASSINATURA: 12 de dezembro de 2014.
FORO: Comarca de Rebouças

(A)SILVIO PAULO GIRARDI
Prefeito Municipal

(A) CELSO CARARO
Representante

Publicado por:
Marlon Lourenço de Souza
Código Identificador:3EF86A91

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
SEGUNDO EXTRATO DE TERMO ADITIVO 177-2013

SEGUNDO EXTRATO DE TERMO ADITIVO
REFERENTE AO CONTRATO Nº 177/2013
PARTES: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO AZUL e NOBEL MECANICA LTDA.

Aditivo de Valor
Fica o contrato 177-2013 aditivado em 2,96%(dois vírgula noventa e seis por cento), com base no IGP-M, para a preservação do equilíbrio econômico financeiro conforme artigo 40, XI da lei 8.666/93 c/c art. 2º,§1º da lei 10.192/2001.

ASSINATURA: 13 de fevereiro de 2015.
FORO: Comarca de Rebouças

(A) SILVIO PAULO GIRARDI
Prefeito Municipal

(A) EDISON DOS SANTOS
Representante

Publicado por:
Marlon Lourenço de Souza
Código Identificador:6CCD0B38

DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES
QUINTO EXTRATO DE TERMO ADITIVO 194-2011

QUINTO EXTRATO DE TERMO ADITIVO
REFERENTE AO CONTRATO Nº 194/2011
PARTES: PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO AZUL e SERRANA ENGENHARIA LTDA
Aditivo de Valor
Fica o contrato 194-2011 aditivado em 2,94%(dois vírgula noventa e quatro por cento), com base legal no §1º, art. 65 da lei nº 8.666/93.

ASSINATURA: 02 de fevereiro de 2015.
FORO: Comarca de Rebouças

(A) SILVIO PAULO GIRARDI
Prefeito Municipal

(A) ODAIR JOSÉ MANNRICH
Representante

Publicado por:
Marlon Lourenço de Souza
Código Identificador:640213FE

RECURSOS HUMANOS
PORTARIA Nº 030/2015

O Prefeito Municipal de Rio Azul, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,
RESOLVE:
Conceder, 30% (trinta por cento) de gratificação sobre seus vencimentos em cada padrão, ao servidor **EDSON JOSÉ DE OLIVEIRA**, Matrícula 465-1 e 465-2 a partir de 02/02/2015, pelas atribuições contidas na Portaria Nº 20/2015.

Gabinete do Prefeito Municipal, em Rio Azul, 12 de fevereiro de 2015.

SILVIO PAULO GIRARDI
Prefeito Municipal

Publicado por:
Marina Woichik Veronez
Código Identificador:AA818887

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTA LÚCIA

SECRETARIA DE FINANÇAS
DECRETO 209/2014

De 30 de Dezembro de 2014

Sumula: Autoriza o Chefe do poder executivo municipal a abrir um crédito suplementar no orçamento vigente no valor R$ 5.220,25. (Cinco mil e duzentos e vinte reais e vinte e cinco centavos) e dá outras providências.

O Prefeito Municipal de Santa Lúcia, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a Lei 538/2013 de 20.12.2013, publicada em 24.12.2013.

DECRETA
Art. 1º - Fica o Chefe do Poder Executivo Municipal, autorizado a abrir um Crédito suplementar, no orçamento vigente, no valor de R$ 5.220,25 (Cinco mil e duzentos e vinte reais e vinte e cinco centavos) na seguinte dotação orçamentária:
UNIDADE ORÇAMENTÁRIA 06.001 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Classificação Funcional 12.361.00062-103 Manut do Trans Escolar – Ensino Funda
Conta/Natureza de Despesa 1160 – 33.90.30.00 – Material de consumo
Destin de Recursos 117 – PNAT ESTADUAL R$ 4.217,63
Conta/Natureza de Despesa 1220 – 33.90.39.00 – Out serviços de terc pessoa jurídica
Destin de Recursos 117 – PNAT ESTADUAL R$ 1.002,62
Art. 2º - Para cobertura do crédito aberto em conformidade com o artigo anterior, serão utilizados recursos provenientes do Excesso de Arrecadação conforme demonstrativo em anexo e integrante desta Lei, de acordo com o Inciso II do Artigo 43 da Lei Federal 4.320/64.
Art. 3º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal de Santa Lúcia, Estado do Paraná, em 30 de dezembro de 2014.

ADALGIZO CÂNDIDO DE SOUZA
Prefeito Municipal

Anexo I
A) Base de Tendência

- Arrecadação prevista/atualizada
Receita 132501050205 – Rend Dep Vinculados PETE **R$ 0,00**
Receita 176202100000 – Convênio para o transporte escolar **R$ 44.000,00**

B) Demonstrativo do Excesso
Receita 132501050205 – Rend Dep Vinculados PETE **R$ 489,18**
Receita 176202100000 – Convênio para o transporte escolar **R$ 48.731,07**

- Valor do Excesso de Arrecadação Verificado
R$ 5.220,25

Santa Lúcia-Pr, em 30 de Dezembro de 2014.

ADALGIZO CÂNDIDO DE SOUZA
Prefeito Municipal

Publicado por:
Roseclea Margarete Forcellini Scherer
Código Identificador:502F5639

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DO IGUAÇU

CÂMARA MUNICIPAL DE SAO PEDRO DO IGUAÇU
ATO Nº ME - 08/2015 DATA : 13 DE FEVEREIRO DE 2015.

EMENTA: Concede Licença por Motivo de Doença ao Servidor RUDIS ANTONIO MARQUES.

A MESA EXECUTIVA DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DO IGUAÇU, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas legais e regimentais, **RESOLVE:**

Art. 1º - CONCEDER LICENÇA POR MOTIVO DE DOENÇA, a partir de 10 de fevereiro de 2015, ao Servidor **RUDIS ANTONIO MARQUES,** portador da Cédula de Identidade RG. 3.604.529-9-SSP-PR, e CPF/MF. Nº 502.653.189-04, ocupante do cargo efetivo de Contabilista da Câmara Municipal de São Pedro do Iguaçu, em consonância aos termos da Lei Municipal Nº 649, de 03 de outubro de 2011, e alterações.

Art. 2º - A licença de que trata este Ato origina-se do Atestado Médico, e Declaração do Médico, apresentados, e protocolados.

Art. 3º - Este Ato entra em vigor na data de sua publicação.

SALA DAS SESSÕES DA CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO PEDRO DO IGUAÇU, Estado do Paraná, em 13 de fevereiro de 2015.

FRANCISCO COELHO PRATES
Presidente da Câmara Municipal

ALDOIR ZAMPIVA
Primeiro Secretário

JACIR JOSÉ DALBOSCO
Segundo Secretário

Publicado por:
Jéssica Moro
Código Identificador:2E4D2AF1

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE BALSA NOVA

ADMINISTRAÇÃO
DECRETO N° 013/2015

Súmula: "Regulamenta a Lei Municipal n° 821/2014, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e Vegetal no Município de Balsa Nova - PR e dá outras providências."

O PREFEITO MUNICIPAL DE BALSA NOVA,
Estado do Paraná, no uso das atribuições legais que lhe confere a Lei Orgânica do Município, regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal – S.I. M, instituído pela Lei Municipal 821/2014, 25 de setembro de 2014 e,
DECRETA:
1.1 TÍTULO I
1.2 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS
Art. 1° O Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei Municipal 821/2014, seguirá as normas e procedimentos estabelecidos neste Regulamento, o qual torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial em todo o território municipal, de todos os produtos de origem animal comestível e não comestível em todos os seus estados de industrialização e comercialização.
Art. 2° O Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., subordinado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, tem por finalidade e objetivo fiscalizar os produtos de origem animal e vegetal, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no Município, conforme normas estabelecidas nas Leis Municipais 821/2014 e 493/2007, normas estabelecidas no Decreto 30.691/1952 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Decreto 3005/2000 da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado do Paraná, Leis Federais n° 1.283/50, n° 7.889/89, Decreto Federal n° 30.691/52, demais legislações pertinentes e normas estabelecidas neste Regulamento.
Art. 3° A fiscalização será feita nos seguintes locais:
I - nos estabelecimentos industriais e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais de açougue ou silvestres e seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma de consumo;
II - nos entrepostos ou estabelecimentos, tanto varejistas quanto atacadistas, açougues, casas de carnes, restaurantes, lanchonetes, panificadoras, junto aos ambulantes e feiras, que de modo geral recebam, distribuam, manipulem, fracionem, armazenem e conservem produtos de origem animal e/ou vegetal;
III - nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
IV - nos entrepostos de ovos e fábricas de produtos derivados;
V - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas ao preparo de produtos de origem animal;
VI - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializarem;
VII – matadouros-frigoríficos, matadouros de aves e pequenos animais, charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de conservas, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados não comestíveis;
VIII – estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, demais produtos de abelhas melíferas (pólen apícola, geléia real, própolis e apitoxina) produtos de abelhas sem ferrão (mel, pólen e própolis) e compostos;
IX - nos produtores de alimentos artesanais.

Art. 4° Entende-se por Estabelecimentos, para efeito deste Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são comercializados ou colocados à venda produtos de origem animal e/ou vegetal, abatidos ou industrializados animais, produtores de carnes, bem como aqueles onde são recebidos, manipulados, fracionados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, caça e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados, leite e seus derivados, ovos e seus derivados, os vegetais e seus derivados.
Art. 5° A fiscalização no âmbito Municipal abrangerá:
I – a manipulação, beneficiamento, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias primas adicionadas ou não de vegetais;
II - a qualidade e as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;
III - a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;
IV - a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;
V - os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal.
Art. 6º Compete a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente:
I - observar as normas técnicas municipais, estaduais e federais de produção e classificação dos rótulos de origem animal para as atividades de fiscalização e inspeção de produtos de origem animal.
II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;
III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.
Art. 7º É proibido o funcionamento, no Município de Balsa Nova, de qualquer estabelecimento que não esteja previamente registrado no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., na forma deste Regulamento e conforme legislação estadual e federal.
Art. 8º. Os estabelecimentos registrados, que preparam subprodutos não destinados a alimentação humana, só podem receber matérias-primas de locais não fiscalizados quando acompanhados de certificados sanitários da Divisão de Defesa Sanitária Animal da região.
Art. 9º. A Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. fica incumbido da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais de açougue ou animais silvestres cuja carne seja destinada ao consumo humano e a respectiva comercialização e/ou industrialização dos seus produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da
vigilância sanitária do Município de Balsa Nova.
Art. 10. Para efeito deste Regulamento, entende-se por:
I - animais de açougue - bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos, aves e os peixes de criação;
II - animal silvestre - animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;
III - entreposto de produtos de origem animal - estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos neste Regulamento;
IV - estabelecimento de produto de origem animal - qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;
V - produto de origem animal - é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros,
independentemente de ser designado como “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”;
VI - produto de origem animal clandestino - é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;
VII - carne de açougue - entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.
VIII – miúdos - os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo) além dos mocotós e rabada.

IX - carcaça - animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparado.
§ 1º Nos suínos a “carcaça” pode ou não incluir o couro, a cabeça e pés.
§ 2º A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral dá as “meias carcaças” que subdivididas por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, dão os “quartos” anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.
1.3 TÍTULO II
1.4 CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 11. Os estabelecimentos sujeitos à este Regulamento classificam-se em:
I - estabelecimentos de carnes e produtos cárneos, que podem ser:
a) matadouros - compreendendo os estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de açougue ou silvestres e equipados com instalações frigorificas;
b) fábrica de conservas - compreendendo os estabelecimentos de
transformação e industrialização da matéria prima para elaboração de produtos
cárneos destinados ao consumo humano;
c) matadouro e fábrica de conservas - compreendendo os estabelecimentos que realizam as atividades descritas nas alíneas “a” e “b” deste inciso;
d) entrepostos de carnes e derivados - compreendendo os estabelecimentos de recebimento, fracionamento, corte, desossa, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes refrigeradas de animais de açougue e silvestres no atacado.

II - estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:
a) propriedades rurais - compreendendo os estabelecimentos geralmente situados em zona rural e que produzem leite em conformidade às normas específicas para cada tipo;
b) entrepostos de leite e derivados - compreendendo os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias primas para depósito por curto prazo e posterior transporte à indústria;
III - estabelecimentos industriais - compreendendo os estabelecimentos de recebimento de leite e matérias primas para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios.
III - estabelecimentos de peixes e produtos da pesca, que podem ser:

a) entrepostos de peixes e produtos da pesca - compreendendo os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição do peixe e produtos da pesca;
b) estabelecimentos industriais - compreendendo os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do peixe e produtos da pesca.
IV - estabelecimentos de ovos e derivados - que podem ser:
a) granjas avícolas - compreendendo os estabelecimentos produtores de ovos;
b) entrepostos de ovos - compreendendo os estabelecimentos de recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura" que produzem ou que são produzidos por terceiros;
c) estabelecimentos industriais - compreendendo os estabelecimentos de recebimento e industrialização de ovos.

V - estabelecimentos de produtos apícolas - compreendendo os estabelecimentos habilitados à extração ou ao recebimento, classificação, industrialização, beneficiamento, tratamento, transformação, condicionamento,
identificação, depósito, expedição e produção de produtos apícolas.
Art. 12. A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de uma letra maiúscula, adotando-se a seguinte nomenclatura:
I - letra "F", para matadouros de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;
II - letra "A", para matadouros de aves e coelhos;
III - letra "C", para fábricas de conservas;
IV - letra "E", para estabelecimentos industriais;
V - letras "EC", para entrepostos de carne e seus derivados;
VI - letra "L", para os estabelecimentos de leite e derivados;
VII - letra "M", para os estabelecimentos de produtos apícolas;
VIII - letra "O", para os estabelecimentos de ovos e derivados;
IX - letra "P", para os estabelecimentos de pescados e derivados.
1.5 TÍTULO III
1.6 DOS ESTABELECIMENTOS
CAPÍTULO I
1.7 FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 13. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, sem as instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 14. Para obter o registro no S.I.M – Balsa Nova, o estabelecimento deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:
I - estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou de contaminação de qualquer natureza e capaz de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;
II - dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações previstas;
III - dispor de instalações adequadas para a recepção, abate, industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos de origem animal;
IV - dispor de luz e ventilação natural ou artificial adequadas em todas as dependências;
V - possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;
VI - possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção e impermeabilizadas à altura mínima de 2 (dois) metros;
VII - possuir cobertura ou forro que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperaturas adequadas, em qualquer fase do seu processamento;
VIII - dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos;
IX - dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
X – dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;
XI – dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas municipais;
XII - dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo e com acesso independente da área industrial;
XIIII - possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;
XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura dotadas de tela ou outros dispositivos eficientes para impedir o acesso de insetos;
XV - possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;
XVI - dispor de local e equipamento para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;
XVII – quando não servidos por rede publica de distribuição de água, apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos.
Art. 15. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos.
Art. 16. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência.
Art. 17. O registro do estabelecimento no S.I.M – Balsa Nova ficará condicionado à indicação, pelo requerente, de um médico veterinário legalmente habilitado como responsável técnico.
Art. 18. O estabelecimento que após o registro desrespeitar o presente Regulamento e normas complementares será notificado pelo S.I.M – Balsa Nova das irregularidades e das determinações para o seu saneamento.
§ 1° O médico veterinário do S.I.M – Balsa Nova deverá ajustar um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento.
§ 2° Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento se sujeita às penalidades previstas na Lei municipal n° 821/2014.
Art. 19. Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem ainda satisfazer às seguintes condições:
I - ser construído em terreno afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente a 05 (cinco) metros na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;
II - ter os seguintes pés-direitos: sala de matança de bovinos 07 (sete) metros de sangria à linha da esfola, e daí por diante no mínimo 3,0 (três metros) metros, nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao Setor Municipal de Engenharia;

III - dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;
IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
V - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
VI - dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos
comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria;
VIII - dispor de recipientes metálicos apropriados, pintados de vermelho, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra “condenados”;
IX - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;
X – possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
XI - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
XII - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;
XIII - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20 m² (vinte metros quadrados);
XIV – As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano e mantidas assim todo o tempo de uso.

XV – Nas salas de matança e em outras dependências, é obrigatória a existência de vários depósitos de água, com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios;
Art. 20. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos devem ainda satisfazer às seguintes condições:
I - dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
II - dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfola, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, ou coelhos suspensos pelos pés e/ou cabeças;
III - dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;
IV - dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfola, no caso de coelhos;
V - dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;
VI - dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.
Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer ainda seguintes condições:
I - estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro;
II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;
III - ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente a 05 (cinco) metros na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;
V - ter pé-direito mínimo de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho, 03 (três) metros nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame, 2,80 m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;
VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;
VII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário preferentemente conjugado;
VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente, aparelhado para a lavagem e esterilização do vasilhame;
Art. 22. Os estabelecimentos destinados ao mel, cera de abelhas e seus derivados devem:
I - dispor de dependências de recebimento;
II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.
Art. 23. Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.
Parágrafo único. É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros, tanques e outros) com angulosidades ou frestas.
Art. 24. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.
Art. 25. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.
Art. 26. A construção dos estabelecimentos deve obedecer às exigências que estejam previstas no Código Municipal de Obras, na legislação federal e estadual e as de ordem sanitária ou industrial, previstas neste Regulamento.
Art. 27. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II
REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no Município de Balsa Nova.
§ 1° O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal - SIF, do Ministério da Agricultura ou no SIP/POA da SEAB, isenta seu registro no órgão municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
Art. 29. O registro no Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. será requerido na Seção de Protocolo da Prefeitura Municipal de Balsa Nova e endereçado ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:
I - Requerimento – Anexo 01
II - Dados do proprietário – Anexo 02
III - Dados do estabelecimento – Anexo 03

IV- Declaração de responsabilidade – Anexo 04
V - Dados do responsável técnico – Anexo 05
VI - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – Anexo 06
VII – Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – Anexo 07
VIII - Cadastro do produto – Anexo 08
IX - Declaração – Anexo 09
X - Início de atividades – Anexo 10
XI - Fluxograma de produção – Anexo 11
XII - Composição dos produtos – Anexo 12
XIII - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – Anexo 13
XIV- Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.
XV - Planta baixa de cada pavimento assinalada a escala utilizada, com layout de equipamento e mobiliário.
XVI - Memorial descritivo da construção e das atividades.
XVII - Cópia do CNPJ do estabelecimento.
XVIII - Cópia do Contrato Social do estabelecimento.
XIX - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).
XX - Cópia do Alvará de Funcionamento e Localização.
XXI - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo técnico do Serviço de Inspeção Municipal.
XXII - Certidão Negativa de Débito – CND expedida pelo Departamento Municipal de Tributação.
XXIII - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo
Departamento do Serviço de Inspeção Municipal.
XXIV - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).
XXV - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).
XXVI - Comprovante de pagamento das taxas.
XXVII - Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento, quando o estabelecimento não for dispor da rede pública de abastecimento de água.
§ 1º Os anexos encontram-se na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.
§ 2º A documentação deverá ser apresentada em 02 (duas) vias, sendo uma delas original e as plantas em cópias assinadas por engenheiros ou arquitetos registrados no CREA.
Art. 30. Para a construção de estabelecimentos novos é obrigatório:
I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;
II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste Regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.
§ 1º O pedido de aprovação da obra será encaminhado ao Setor de Engenharia, que deverá remeter a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, para que seja devidamente instruído o processo com laudo de inspeção fornecido pelo Secretário de Agricultura e Meio Ambiente.
§ 2º Será realizada uma inspeção prévia de todas as dependências, situação em relação ao terreno, instalações, equipamento, natureza e estado de conservação das paredes, pisos e tetos, pé-direito, bem como da rede de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se detalhadamente a procedência, captação, distribuição, canalização e escoamento.
Art. 31. As firmas construtoras não darão início à construção de estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pela Secretaria de Agricultura e meio Ambiente.
Art. 32. Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados a alimentação humana, quando o estabelecimento não for dispor da rede pública de abastecimento de água, é indispensável para efeito de registro apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos.

§ 1º No controle da qualidade da água, quando forem detectadas amostras com resultado positivo para coliformes totais, mesmo em ensaios presuntivos, novas amostras devem ser coletadas em dias imediatamente sucessivos até que as novas amostras revelem resultado satisfatório.
§ 2º Mesmo que o resultado da análise seja favorável, a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente pode exigir, de acordo com as circunstâncias locais, o tratamento da água.
Art. 33. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.
Art. 34. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa prejudicá-lo.
Art. 35. Apresentados os documentos exigidos neste regulamento, o Setor do Serviço de Inspeção Municipal fará a vistoria do estabelecimento para apresentação do laudo.
Art. 36. Autorizado o registro, uma das vias das plantas e dos memoriais descritivos será arquivada no Setor de Serviço de Inspeção Municipal e a outra entregue ao requerente.
Art. 37. Satisfeita as exigências fixadas no presente regulamento, o Setor de Serviço de Inspeção Municipal autorizará a expedição de "TÍTULO DE REGISTRO", constando no mesmo o número do registro, nome da firma e outros detalhes necessários.
Art. 38. O Setor de Serviço de Inspeção Municipal determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação, tendo-se em vista o plano aprovado.

1.8 CAPÍTULO III
1.9 HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 39. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.
Art. 40. Todos os equipamentos e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações "COMESTÍVEIS" e "NÃO COMESTÍVEIS".
Art. 41. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas.
Art. 42. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Parágrafo Único É proibido a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.
Art. 43. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.
Art. 44. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com anti-sépticos apropriados.

Art. 45. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.
Art. 46. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.
Art. 47. Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.
Parágrafo Único. A critério do Setor de Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.
Art. 48. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.
Art. 49. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.
Art. 50. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.
Art. 51. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão de zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias primas ou produtos.
Art. 52. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que anualmente serão submetidos a exame de saúde, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que o incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.
§ 1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.
§ 2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.
Art. 53. Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sidos limpos e desinfetados por meio de vapor e substâncias permitidas, não forem julgados em condições de aproveitamento.
Parágrafo único. Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.
Art. 54. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.
Art. 55. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.
Parágrafo Único. Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.
Art. 56. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 57. Nas salas de matança e em outras dependências é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.
CAPÍTULO IV
1.10 OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 58. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:
I - observar e fazer observar todas as exigências deste Regulamento;
II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;
III - fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;
IV - dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;
V - todo material fornecido pelo estabelecimento ficará à disposição e responsabilidade do Setor de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue ao estabelecimento caso haja cancelamento do registro;
VI - manter registro diário de entrada de animais e matérias primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.
Art. 59. Os responsáveis técnicos pelos estabelecimentos de produtos de origem animal deverão ser graduados em cursos de medicina veterinária.

Art. 60. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.
1.11 TÍTULO IV
1.12 INSPEÇÃO INDÚSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS
CAPÍTULO I
1.13 INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM”
Art. 61. Nos estabelecimentos subordinados a Inspeção Municipal é permitido o abate de animais bovinos, equinos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos, bem como das diferentes aves domésticas e de caça, usadas na alimentação humana.
Art. 62. A inspeção “ante-mortem” será controlada mediante “livro de registro de entrada de animais”, que deverá conter páginas numeradas, termos de abertura e encerramento devidamente assinados pelo contador responsável pelo estabelecimento, do qual constarão:
I - data e hora de entrada;
II - espécie do animal;
III - número de cabeças;
IV - estado dos animais;
V - certificado de vacinas;
VI - nome e endereço do proprietário;

VI - observações técnicas.
Art. 63. É vedado o abate de animais sem prévio exame sanitário, que será realizado pelo médico veterinário, inspetor, credenciado pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, encarregado pela inspeção final.

§ 1º Quando, da realização do exame acima referido, a suspeita de enfermidade determinar a rejeição do animal, que deve constar do "Livro de Registro de Entrada de Animais", deverá o mesmo ser retirado imediatamente
do estabelecimento.
§ 2º Qualquer animal reconhecido pelo médico veterinário como inadequado para o abate deverá ser condenado à graxaria ou à incineração.
Art. 64. Todo e qualquer abate de animais será precedido de um descanso mínimo de 12 (doze) horas, jejum e dieta hídrica nos depósitos dos estabelecimentos.
Parágrafo Único. A critério do médico veterinário responsável pela inspeção municipal, o período de descanso poderá ser ampliado quando julgar necessário.
Art. 65. É proibido o abate de:
I - animais que não haja repousado pelo período estabelecido dentro do estabelecimento;
II - animais caquéticos ou extremamente magros;
III - animais fadigados;
IV - fêmeas em estado adiantado de gestação (mais de dois terços do tempo normal de gravidez);
V - fêmeas com sinal de parto recente.
VI – animais antes do desmame;
VII – animais que padeçam de qualquer enfermidade, que torne a carne imprópria para o consumo;
VIII – as fêmeas em gestação adiantada ou em parto recente, não portadoras de doença infecto-contagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento, para melhor aproveitamento;
IX – as fêmeas que abortarem só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias após o aborto, desde que não sejam portadores de doenças infectocontagiosas, caso em que serão julgados de acordo com o prescrito neste regulamento;
X – animais com sintomas de paralisia "post-partum" e de "doença de transporte" serão condenados.
Parágrafo Único: será proibida a matança de animais que no ato de inspeção "ante-mortem", sejam suspeitos das seguintes zoonoses: artrite infecciosa; babesioses; bruceloses; carbúnculo hemático; carbúnculo sintomático; coriza gangrenosa; encefalomielites infecciosas; enterites septicêmicas; febre aftosa; gangrena gasosa; linfagite ulcerosa; metro-peritonite; mormo; paratuberculose; pasteureloses; pneumoenterite; peripneumonia contagiosa (não constatada no país); peste suína; raiva e pseudo-raiva (doença de aujezsky); ruiva; tétano; tularemia (não existente no país); tripanossamíases; tuberculose.
Art. 66. Para o início do abate de animais é necessária a prévia autorização da inspeção municipal.
Art. 67. São condenados os bovinos, ovinos e caprinos que no exame "ante mortem" revelem temperatura retal igual ou superior a 40,5ºC (quarenta e meio graus centígrados); são também condenados os suínos com temperatura igual ou superior a 41ºC (quarenta e um graus centígrados), bem como as aves com temperatura igual ou superior a 43ºC (quarenta e três graus centígrados).
Parágrafo único - Serão condenados os animais em hipotermia.
Art. 68. É da competência privativa do médico-veterinário, conforme dispõe o artigo 5° da Lei Federal n° 5.517/68, o exercício das seguintes atividades e funções, a cargo da união, dos Estados, dos Municípios, dos Territórios Federais, entidades autárquicas, paraestatais e de economia mista e particular:
I - a direção técnica sanitária dos estabelecimentos industriais de produtos de origem animal;
II - a inspeção e a fiscalização sob o ponto-de-vista sanitário, higiênico e tecnológico dos matadouros, frigoríficos, fábricas de conservas de carne e de pescado, fábricas de banha e gorduras em que se empregam produtos de origem animal, usinas e fábricas de laticínios, entrepostos de carne, leite, peixe, ovos, mel, cera e demais derivados da indústria pecuária e, de um modo geral, quando possível, de todos os produtos de origem animal nos locais de produção, manipulação, armazenagem e comercialização.
III - Nos casos comprovados de peste bovina, peripneumonia contagiosa, carbúnculo hemático, gangrena gasosa, ruiva e mormo, os animais serão imediatamente sacrificados no "departamento de necropsias". Os cadáveres devem ser incinerados ou transformados em aparelhagem apropriada, aplicando-se as medidas de defesa sanitária animal em vigência;
IV - No caso de qualquer outra doença contagiosa não prevista no presente regulamento, o sacrifício também será feito em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares para diagnóstico;
V - Serão condenados os bovinos atingidos de anasarca, quando apresentarem edema extenso e generalizado. Quando a anasarca não for generalizada, o animal é abatido em separado;
VI - A matança de equídeos deverá ser realizada em estabelecimentos especiais, dotados de condições, instalações e aparelhagens satisfatórias, a juízo do S.I.M;
VII - A matança de aves silvestres, consideradas "caça", somente poderá ser quando elas procederem de criadouros;
VIII - Todas as áreas por onde os animais percorrem previamente ao abate, devem obrigatoriamente possuir pisos antiderrapantes, para evitar quedas e contusões;
IX - Na rampa de acesso ao boxe de atordoamento, devem ser realizadas as avaliações de estresse provocado no período "ante-mortem". A avaliação dos deslizamentos e quedas (quando o animal toca com o corpo no piso) deve ser realizada no mínimo em 50 animais com a seguinte pontuação:
a) Excelente: sem deslizamento ou queda;
b) Aceitável: deslizamento em menos de 3% dos animais;
c) Não aceitável: 1% de quedas;
d) Problema sério: 5% de quedas ou mais de 15% de deslizamentos.
X - Durante a inspeção "ante mortem" ainda deve-se observar:
a) Estresse provocado por equipamentos e métodos impróprios, que desencadeiam excitação, estresse e contusões;
b) Transtornos que impedem os movimentos naturais dos animais, como reflexo da água no piso, brilho de metais e ruídos de alta frequência;
c) Falta de treinamento de pessoal;
d) Falta de manutenção em equipamentos, conservação de pisos e corredores, como por exemplo;
e) Condições precárias em que os animais chegam ao estabelecimento, principalmente devido ao transporte;
f) Manejo inadequado como reagrupamento ou mistura de lotes de animais, de origem diferente, promovendo brigas entre os mesmos.
Parágrafo Único - Nas operações de embarques e desembarques dos animais, o ângulo formado pela rampa de acesso ao veículo em relação ao solo, não deve ser superior a 20°, sendo desejável o ângulo de 15°.
CAPÍTULO II
1.14 MATANÇA
SEÇÃO I
1.15 MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Art. 69. Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.
Parágrafo único. Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.
Art. 70. É proibida a matança de emergência na ausência de um médico veterinário inspetor e a sua presença será fiscalizada pelo Serviço de Inspeção Municipal.
Art. 71. A matança de emergência deverá ser feita em local próprio.
Parágrafo único. Caso sejam utilizadas as instalações destinadas ao abate normal, as mesmas deverão, após o uso, ser limpas e desinfetadas para reutilização.
SEÇÃO II
1.16 MATANÇA NORMAL
Art. 72. O processo de abate normal de animais adotado pela Inspeção Municipal é o de insensibilização, seguida de imediata sangria.
Art. 73. A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.
Art. 74. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível.
Art. 75. É obrigatória a pelagem e raspagem de toda carcaça de suíno pelo prévio escaldamento em água quente (62ºC a 65º C) durante 02 (dois) minutos, sempre que deva ser entregue ao consumo com o couro, a operação depilatória será completada à mão e as carcaças serão lavadas convenientemente antes de evisceradas.
Art. 76. A evisceração deve ser realizada sob as vistas de um médico veterinário inspetor, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças. A presença do inspetor será fiscalizada pelo Serviço de Inspeção Municipal.
§ 1º Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração.
§ 2º A Inspeção Municipal agirá com rigor no caso de carcaças contaminadas por fezes e/ou conteúdo ruminal no momento da evisceração, aplicando as medidas preconizadas no capítulo "Inspeção post-mortem".
§ 3º Caberá à inspeção municipal a fiscalização e aplicação das regras contidas neste regulamento, sendo obrigatória a contratação, por parte da empresa, de um inspetor que deverá ser um médico veterinário que fiscalizará o abate. Caso não esteja presente o inspetor contratado, o abate será interrompido e a empresa autuada, conforme a lei.
Art. 77. A cabeça antes de destacada do corpo deve ser marcada para permitir fácil identificação com a respectiva carcaça, procedendo-se do mesmo modo relativamente às vísceras.
Art. 78. Para a divisão de carcaças bovinas ou suínas deve-se usar serra metálica própria para o fim.
Parágrafo único. É proibido o uso de machadinha ou qualquer outro tipo de Instrumental. O abate dos animais deverá ser seguir rigorosamente as regras previstas na legislação, para que se proceda a um abate humanitário.
CAPÍTULO III
1.17 INSPEÇÃO "POST-MORTEM"
Art. 79. A Inspeção "post-mortem" consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário.
Art. 80. A inspeção "post-mortem" de rotina deve obedecer a seguinte ordem:
I - observação dos caracteres organolépticos e físicos do sangue por ocasião da sangria e durante o exame de todos os órgãos;
II - exame da cabeça, músculos mastigadores, língua, glândulas salivares e gânglios linfáticos correspondentes;

III - exame da cavidade abdominal, órgãos e gânglios linfáticos correspondentes;
IV - exame geral da carcaça, serosas e gânglios linfáticos cavitários, intramusculares, superficiais e profundos acessíveis, além da avaliação das condições de nutrição e engorda do animal.
Art. 81. Sempre que a Inspeção Municipal julgar conveniente as carcaças de suínos serão reexaminadas por outro funcionário, antes de darem entrada nas câmaras frigoríficas ou serem destinadas ao tendal.
Art. 82. Todos os órgãos inclusive os rins, serão examinados na sala de matança, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a identificação entre órgãos e carcaças.
Art. 83. Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pelo inspetor e diretamente conduzidos ao "Departamento de Inspeção Final", onde serão julgados após exame completo.
§ 1º Tais carcaças ou partes de carcaças não podem ser subdivididas ou removidas para outro local, sem autorização expressa da Inspeção Municipal.
§ 2º Todo material condenado fica sob custódia da Inspeção Municipal no "Departamento de Sequestro" quando não possa ser inutilizado no próprio dia de matança.
Art. 84. As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.
Art. 85. Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção Municipal.
Art. 86. Depois de aberta a carcaça ao meio deverá ser examinada o externo, as costelas, as vértebras e a medula espinhal.
Art. 87. Para se determinar a destinação de carcaças, dos órgãos e das vísceras serão observados os critérios abaixo relacionados, nos seguintes casos:
I - Lesões traumáticas:
a) animais que apresentam traumatismo total ou genérico devem ser condenados;
b) no caso de lesão traumática total ou parcial, o aproveitamento deve ser condicional (salsicha ou conserva), depois de removidas as partes atingidas;
c) em caso de lesão de natureza superficial e circunscrita, procedese a toalete da região comprometida, sendo liberado o restante para consumo, desde que este procedimento não danifique em demais a peça, comprometendo seu valor comercial.
II - Contaminação:
a) as carcaças ou partes de carcaças que se contaminarem por fezes durante a evisceração ou qualquer outra fase dos trabalhos devem ser condenados;
b) no caso de contaminação, por contato com o piso ou qualquer outra forma, deverão ser condenadas;
III – Neoplasias:
a) são condenadas as carcaças, partes de carcaças ou órgão que apresentem neoplasias malignas com ou sem metástases;

b) quando a neoplasia atinge um órgão e repercute sobre o estado geral do animal, a carcaça deve ser condenada mesmo que não se tenha verificado metástase.
IV - Evisceração retardada:
a) quando ultrapassar trinta minutos, contado este tempo da sangria até o ato de evisceração, a carcaça deverá sofrer esterilização pelo calor e os órgãos e vísceras serão totalmente rejeitados.
V – Broncopneumonia:
a) devem ser condenados os pulmões que apresentarem localizações parasitárias (broncopneumonia verminótica), bem como os que apresentam enfisema, aspirações pré-agônicas ou outras lesões localizadas sem reflexo na musculatura;
b) aproveitamento condicional (tratamento pelo calor) da carcaça, órgãos, com exceção dos pulmões;
c) condenação total de carcaças e órgãos, quando da instalação de um quadro septicêmico agudo.
VI – Abscesso:
a) deve-se condenar a carcaça quando grande parte for atingida por lesão externa, múltipla ou disseminada;
b) carcaças ou parte de carcaças que se contaminarem acidentalmente com material purulento, serão condenadas;
VII - Cisticercose
a) - Cisticercose viva:
1. Localização: cabeça, língua e coração.
-infestação discreta: até 02 (dois) cistos por peça;
-destinação: após a remoção dos cistos, destinar as peças para esterilização pelo calor; ou condenação quando esta prática não for viável;
-infestação intensa: acima de 02 (dois) cistos por peça;
-destinação: condenação total.
Parágrafo único. Cisticercoses (cysticercus bovis) serão condenadas as carcaças com infecções extensas pelo “cysticercus bovis” ou quando a carne é aquosa ou descorada.
2. Localização: em um ou mais órgão de eleição e na carcaça -infestação discreta: até 03 (três) cistos por peça;
-destinação: pelo frio por até 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias:
-infestação moderada: ocorrência de 04 (quatro) a 10 (dez) cistos por carcaça;
-destinação: esterilização pelo calor;
-infestação intensa: ocorrência de cistos em numero superior a 10 (dez) por carcaça;
-destinação: graxaria (rejeição total);
b) - Cisticercose calcificada:
1. Localização: cabeça, língua ou coração.
-Infestação discreta: até 02 (dois) cistos por peça;
-destinação: retirar os cistos e liberar para o consumo, fazendo alguns cortes explorativos devido à possibilidade da existência de cistos vivos;
-infestação moderada: ocorrência até 04(quatro) cistos no órgão;
-destinação: esterilização pelo calor;
-infestação intensa: acima de 04 (quatro) cistos;
-destinação: graxaria.
Parágrafo único. Caso ocorra Cisticercose na carcaça, esta deverá receber os mesmos cuidados que Cisticercose viva, isto é, congelamento por 10 (dez) dias ou salga por 21 (vinte e um) dias.
VIII - Cirrose hepática:
a) Os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica devem ser condenados, exigindo-se rigoroso exame da carcaça, no intuito de eliminar doenças infecto-contagiosas.
Parágrafo único: Também serão condenados os fígados com cirrose, decorrentes de localização parasitárias.
IX – Equinococose:
a) os órgãos e partes atingidas deverão ser sempre condenados;
b) fígados portadores de uma ou outra lesão de hidatiose periférica, calcificada e bem circunscrita, podem ter aproveitamento condicional após remoção e condenação das partes atingidas;
c) devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem caquexia.
X - Teleangiectasia maculosa, ectasia maculosa, ectasia capilar cavernosa e angiomatose:
a) quando a lesão atingir metade ou mais do órgão, deve-se fazer a rejeição total do órgão.
XI - Esteatose hepática (lipidose) ou metamorfose gordurosa:
a) devem ser condenados os órgãos com coloração anormal, os que apresentarem aderência, hemorrágicos, bem como os que apresentarem aspecto repugnante.
b) aproveitamento condicional no caso de lesões discretas, após remoção e condenação das partes atingidas.
XII - Fasciolose ou distomatose:
a) o fígado infestado deverá ser condenado; caso haja caquexia, a carcaça também deverá ser condenada.
XIII – Mamite:
a) condenação somente da glândula mamária, quando a mamite for local e bem delimitada, liberando a carcaça e demais órgãos;
b) quando o processo tende a se difundir e a carcaça apresenta-se magra (pouca gordura de cobertura) deve-se condenar a carcaça;
c) condenação total quando há instalação de septicemia, tomando-se todos os cuidados sanitários para que a carcaça ou parte afetada não entre em contato com outras carcaças sãs e equipamentos.
XIV - Tuberculose:
a) Condenação total:
1. Quando o animal se apresentar febril na inspeção “ANTEMORTEM”;
2. Quando a tuberculose é acompanhada de anemia ou caquexia;
3. Quando se constatarem alterações tuberculosas nos músculos, nos tecidos intramusculares, nos ossos (vértebras), nas articulações ou, ainda, nos gânglios linfáticos que drenam a linfa dessas partes;
4. Quando existir tuberculose generalizada.
b) Aproveitamento condicional: (conserva)
1. Lesão localizada ou somente limitada a um órgão ou parte da carcaça e seu lifonódio correspondente; deve-se rejeitar o órgão ou região afetada e o restante destinar ao tratamento pelo calor.
c) Liberação:

1. Lesão calcificada num órgão, libera-se a carcaça e o órgão vai para a conserva. Caso haja um gânglio calcificado e não se encontre nada nas vísceras, deverá ser condenada a área atingida e liberada a carcaça.
XV – Brucelose:
a) carcaças com lesões extensas de brucelose devem ser condenadas;
b) em lesões localizadas, as carcaças devem ser destinadas a esterilização comercial após a remoção e condenação das partes comprometidas.
XVI – Actinomicose:
a) carcaças com lesões generalizadas deverão ser condenadas;
b) em caso de lesões localizadas, cujo animal se encontre em bom estado nutricional, faz-se a rejeição da região afetada e libera-se a carcaça.
XVII - Linfadenite (adenites):
a) deve-se fazer a rejeição da região que drena a linfa para os linfonódios comprometidos.
XVIII - Carnes caquéticas:
a) são condenadas as carcaças em estado de caquexia
XIX - Lesões renais:
a) verificar se estão ligados ou não às doenças infecto-contagiosas;
b) em todos os casos os rins lesados devem ser condenados;
c) em casos onde houver constatação de um quadro urêmico, devese condenar também a carcaça, as vísceras e os órgãos;
d) os quistos urinários também são condenados.
XX – Esofagostomose:
a) devem ser condenados os intestinos que apresentarem lesões nodulares disseminadas juntamente com a carcaça quando apresentarem-se caquéticas.
XXI – Icterícia:
a) devem ser condenadas as carcaças que apresentarem coloração amarela intensa ou amarela esverdeada disseminada pela gordura, tecido conjuntivo, aponeurose, ossos, túnica interna dos vasos ao lado de alterações no fígado ou apresentarem sinais de caquexia e anemia decorrente de intoxicações ou afecções;
b) havendo o desaparecimento da coloração anormal após o período de resfriamento e não sendo verificada nenhuma infecção ou intoxicação, poderá ser liberada a critério do veterinário.
XXII – Glossite:
a) todas as línguas portadoras de glossites deverão ser condenadas.
XXIII - Pericardites, miocardites e endocardites:
a) deve-se rejeitar as carcaças e vísceras quando constatado a ocorrência de septicemia, caso contrário, condena-se somente o coração.
XXIV – Congestão:
a) todo órgão ou víscera que apresentar congestão deve ser condenado.
XXV - Perihepatite:
a) deve-se rejeitar o órgão afetado.
XXVI – Isquemia:
a) rejeita-se o órgão quando total ou parcialmente afetado.
XXVII - Infartos anêmicos:
a) deve-se rejeitar o rim caso apresente áreas pálidas e deprimidas.
XXVIII - Carnes repugnantes:
a) são condenadas as carcaças que apresentarem mau aspecto, coloração anormal ou que exalem odores medicamentosos, excrementícios, sexuais e outros considerados anormais.

XXIX - Carnes febris ou fermentadas:
a) as carcaças que apresentarem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como, quando existia processo degenerativo do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático acompanhado de alterações musculares devem ser condenadas.
XXX - Pleurites supuradas:
a) deve-se condenar a carcaça em caso de reação sistêmica da cadeia linfática;
b) quando a lesão estiver localizada e limitada somente à região do quarto dianteiro do animal rejeita-se apenas o quarto dianteiro, destinando-se o resto para esterilização comercial conserva;
c) em se tratando de pleurite tuberculosa, rejeita-se totalmente a carcaça, vísceras e órgãos.
XXXI – Artrite:
a) poliartrite, cujo consumo da carne possa causar toxinfecção alimentar, deve-se fazer rejeição total da carcaça;
b) artrite monoarticular de origem infecciosa ou não, destina-se o quarto afetado para conserva após remoção e condenação da área comprometida, sendo liberado o restante da carcaça;
c) artrite brucélica, remove-se e condena-se a região afetada e destina-se toda a carcaça para conserva.
XXXII – Peritonites:
a) em casos de peritonites agudas que possam causar toxinfecção alimentar, condena-se toda a carcaça.
XXXIII – Rigidez cadavérica ou “rigor mortis”:
a) carcaças que apresentam “rigor mortis” antecipado, ou seja, logo após a morte do animal, destina-se juntamente com as vísceras, ao tratamento pelo calor, após remoção e condenação das partes ou órgãos alterados.
XXXIV - Carnes responsáveis por toxinfecção:
a) Carnes provenientes de animais que apresentarem:

1. Processo inflamatório agudo nos pulmões, na pleura, no peritônio e no pericárdio;
2. Processos gangrenosos;
3. Metrite ou mamite aguda difusa;
4. Septicemia;
5. Qualquer inflação aguda, associada à metamorfose gordurosa do fígado, hipertrofia generalizada dos linfonódios.
XXXV – Miíases:
a) são condenadas as regiões ou órgãos invadidos por larvas.
XXXVI – Afecções da pele:
a) Os suínos atingidos de urticária, "Demodex Folliculorum", eritema e esclerodermia podem ser aproveitados para consumo, depois de removidas e condenadas as partes afetadas e desde que a musculatura se apresente normal.
XXXVII - Enfisemas cutâneos:

a) sempre que o enfisema cutâneo for proveniente de doenças orgânicas ou infecciosas, a carcaça deverá ser condenada;
b) nos casos limitados, basta condenar as regiões e musculatura adjacente.
XXXVIII – Estefanurose:
a) As lesões de gordura peri-renal provocadas pelo "Stephanurus dentatus" implicam na eliminação das partes alteradas, devendo-se, entretanto, todas as vezes que for possível, conservar os rins aderentes á carcaça
XXXIX - Pestes suínas:
a) condenam-se as carcaças de suínos atingidos pela doença.
XL - Porcos asfixiados ou escaldados vivos:
a) são condenados todos os animais que morrerem asfixiados, seja qual for a causa bem como os que caírem vivos nos tanques de escaldagem.
XLI - Infestações por parasitas:
a) Quando a infestação por parasitas não transmissíveis ao homem é discreta e é possível a retirada das partes atingidas, os órgãos ou carcaças poderão ser aproveitados para consumo.
Art. 88. Entende-se por aproveitamento condicional, os produtos submetidos a uma das seguintes operações de beneficiamento:
I - esterilização ou fusão pelo calor;
II - tratamento pelo frio;
III - salgamento;
IV - rebeneficiamento.
Art. 89. As carcaças ou partes das carcaças deverão ser penduradas nas câmaras com espaço suficiente entre cada peça e entre elas e paredes.
Art. 90. Todas as instalações que manipulem matéria-prima por qualquer forma, deverão ser providas por recipientes para recolhimento de restos ou recortes que venham a cair no piso, material esse que será condenado e destinado a preparação de produtos não comestíveis.
Art. 91. Sempre que necessário o Serviço de Inspeção providenciará a desinfecção de salas e equipamentos, bem como, determinará os cuidados a serem dispensados aos operários que tenham manipulado animais atingidos por doenças infecciosas, transmissíveis ao homem.
Art. 92. Os casos não previstos neste regulamento serão observados pelo médico veterinário, responsável pela Inspeção Municipal, ou ainda, pelo preposto, e imediatamente encaminhados ao Setor do serviço de Inspeção Municipal.
CAPÍTULO IV
1.18 GRAXARIA
Art. 93. Graxaria é a seção destinada ao aproveitamento de matérias primas gordurosas e de subprodutos não comestíveis.
Parágrafo único. A Graxaria compreende:

I - Seção de Produtos Gordurosos Comestíveis;
II - Seção de Produtos Gordurosos não Comestíveis;
III - Seção de Subprodutos não Comestíveis.
Art. 94. As dependências e equipamentos destinados a produtos gordurosos comestíveis são privativos para esses produtos, sendo proibida sua utilização para manipulação de produtos ou subprodutos não comestíveis.
Art. 95. Ficam em poder da Inspeção Municipal plantas e diagramas com a descrição e percurso dos condutos, torneiras, válvulas, uniões e outros detalhes referentes à instalação.
§ 1º Todos os encanamentos, torneiras, válvulas e recipientes que servem à condução e depósito de gorduras comestíveis, devem ser pintados em branco, e os reservados a gorduras não comestíveis, em azul.
§ 2º Nenhuma modificação nessas instalações pode ser feita sem prévia autorização da Inspeção Municipal.
Art. 96. Entende-se por produtos gordurosos os que resultam do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos.
§ 1º Os produtos gordurosos, segundo a espécie animal de que procedem se distinguem em produtos gordurosos de bovino, de ovino, de caprino, de suíno, de aves, ovos e de pescado.
§ 2º Os produtos gordurosos segundo o emprego a que se destinem e suas características compreendem:
I - Comestíveis;
II - Não comestíveis.
SEÇÃO I
1.19 PRODUTOS GORDUROSOS COMESTÍVEIS
Art. 97. Os produtos gordurosos comestíveis são genericamente denominados “gorduras”, com exceção da “banha” e da “manteiga”.

Art. 98. Quando os produtos gordurosos são apresentados em estado líquido, serão denominados “óleos”.
SEÇÃO II
1.20 PRODUTOS GORDUROSOS NÃO COMESTÍVEIS
Art. 99. Entende-se por “produtos gordurosos não comestíveis”, todos aqueles obtidos pela fusão de partes e tecidos não empregados na alimentação humana, bem como de carcaças, partes de carcaça, órgãos e vísceras, que forem rejeitados pela Inspeção Municipal.
Parágrafo único. São também considerados produtos gordurosos não comestíveis os obtidos em estabelecimento que não dispõem de instalações e equipamentos para elaboração de gorduras comestíveis.
Art. 100. Os produtos não comestíveis são genericamente denominados “Sebo”, seguindo-se a especificação da espécie animal de que procedem, exceto, quando procedente de suínos que serão designados “Graxa Branca”.
SEÇÃO III
1.21 SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS
Art. 101. Entende-se por “subproduto não comestível” todo e qualquer resíduo devidamente elaborado, que se enquadre nas denominações e especificações deste Regulamento.
Parágrafo único. Fica permitida a utilização das denominações de fantasia, mediante declaração nos rótulos dos componentes do produto, qualitativa e quantitativamente.
Art. 102. Entende-se por “alimento para animais” todo e qualquer subproduto usado na alimentação de animais, tais como:

I - farinha de carne
II - farinha de sangue
III - sangue em pó
IV - farinha de ossos crua
V - farinha de ossos autoclavados
VI - farinha de ossos degelatinizados
VII - farinha de fígado
VIII - farinha de pulmão

IX - farinha de carne e ossos
X - rações preparadas
Art. 103. Entende-se por "farinha de carne" o subproduto obtido pelo cozimento em digestores a seco de restos de carne de todas as seções, de recortes e aparas diversas que não se prestem a outro aproveitamento, bem como de carcaças, partes de carcaças e órgãos rejeitados pela Inspeção Municipal, a seguir desengordurado por prensagem ou centrifugação e finalmente triturados.
§ 1º O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no máximo 10% (dez por cento) de gordura.
§ 2º É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue, fezes e conteúdo estomacal, à matéria prima destinada ao preparo de farinha de carne.
Art. 104. Entende-se por "farinha de sangue" o subproduto industrial
obtido pelo cozimento a seco do sangue dos animais de açougue, submetido ou não a uma prévia prensagem ou centrifugação e posteriormente triturado.
Parágrafo Único. A farinha de sangue deve conter no mínimo 80% (oitenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade.
Art. 105. Entende-se por "sangue em pó" o subproduto industrial obtido pela desidratação do sangue por processos especiais.
§ 1º Permite-se quando necessário, a adição de anticoagulantes, mediante aprovação prévia pelo Departamento de Agricultura e Meio Ambiente.
§ 2º O subproduto referido no presente artigo deve conter no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 8% (oito por cento) umidade.
Art. 106. Entende-se por "farinha de ossos crus" o subproduto seco e triturado, resultante do cozimento em água em tanques abertos, de ossos inteiros após a remoção de gordura e do excesso de outros tecidos.
Parágrafo único. A "farinha de ossos crus" deve conter no mínimo 20% (vinte por cento) de proteína e 40% (quarenta por cento) de fosfatos.
Art. 107. Entende-se por "farinha de ossos autoclavados" o subproduto obtido pelo cozimento de ossos em vapor sob pressão, secado e triturado.
Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de proteína e no mínimo 55% (cinquenta e cinco por cento) de cinzas.
Art. 108. Entende-se por "farinha de ossos degelatinizados" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento de ossos, após a remoção de gordura e outros tecidos, em vapor sob pressão, resultante do processamento para obtenção de cola ou gelatina.
Parágrafo único. A farinha de ossos degelatinizados deve conter no máximo 10% (dez por cento) de proteína e 5% (cinco por cento) de gordura e no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de fosfato de cálcio.
Art. 109. Entende-se por "farinha de fígado" o subproduto seco e triturado obtido pelo cozimento a seco de fígado, rins, pulmões, baços e corações, previamente desengordurados.
Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo, deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento de umidade)

Art. 110. Entende-se por "farinha de pulmão" o subproduto seco triturado e obtido pelo cozimento a seco de pulmões.
Parágrafo único. O subproduto de que trata este artigo deve conter no mínimo 65% (sessenta e cinco por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade e 10% (dez por cento) de gordura.
Art. 111. Entende-se por "farinha de carne e ossos" o subproduto seco e triturado, obtido pelo cozimento a seco de recortes em geral, aparas, resíduos e limpeza decorrentes das operações nas diversas seções, ligamentos, mucosas, fetos e placentas, orelhas e pontas de caudas, órgãos não comestíveis ou órgãos em carnes rejeitados pela Inspeção Municipal, além de ossos diversos.
§ 1º A farinha de carne de ossos deve conter no mínimo 40% (quarenta por cento) de proteína e no máximo 10% (dez por cento) de umidade, no máximo 10% (dez por cento) de gordura.
§ 2º É proibida a mistura de pêlos, cerdas, cascos, chifres, sangue,
fezes e conteúdo estomacal à matéria-prima, destinada ao preparo de farinha de carne e ossos.
Art. 112. Considera-se "ração preparada" toda e qualquer mistura em proporções adequadas de produtos diversos destinados à alimentação de animais, que tenha também em sua composição subprodutos designados neste regulamento como "alimento para animais".
Parágrafo único. A juízo da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente poderá ser permitido o aproveitamento de outras matérias primas (vísceras, cerdas, penas, conteúdo do estômago) na elaboração de subprodutos destinados a rações preparadas.
Art. 113. Quando a composição do "alimento para animais" não se enquadrar nas especificações ou fórmulas aprovadas, permite-se sua correção pela mistura com outras partidas e após homogeneização perfeita.
Art. 114. Entende-se por "adubo" todo e qualquer subproduto que se preste como fertilizantes, depois de cozido, secado e triturado.

Parágrafo único. Estes subprodutos devem ser sempre submetidos a uma temperatura mínima de 115 a 125 °C (cento e quinze a cento e vinte cinco graus centígrados), pelo menos por uma hora, quando elaborados por aquecimento a vapor e a uma temperatura mínima de 105°C (cento e cinco graus centígrados), pelo menos por quatro horas, quando pelo tratamento a seco.
Art. 115. Entende-se por "adubo de sangues com superfosfato" o subproduto resultante do aproveitamento de sangue, integral ou não, por adição de superfosfato em quantidade conveniente.
Parágrafo único. Este subproduto deve ter declarado no rótulo sua composição qualitativa e quantitativa.
Art. 116. Entende-se por "cinzas de ossos" o subproduto resultante da queima de ossos em recipiente aberto, devidamente triturados, contendo no mínimo, 15% (quinze por cento) de fósforo.
Art. 117. Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transportes, desde que o estabelecimento disponha de instalações adequadas para esse aproveitamento.
Parágrafo único. Em tal caso o conteúdo do aparelho digestivo dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.
Art. 118. Entende-se por "tancage" o resíduo do cozimento de matérias-primas em autoclaves sob pressão, seco e triturado.
Art. 119. Entende-se por "crackling" o resíduo da matéria-prima trabalhada em digestores a seco, antes de sua passagem pelo moinho.
Art. 120. Entende-se por "água residual de cozimento" a parte líquida obtida pelo tratamento de matérias primas em autoclaves sob pressão.
§ 1º Permite-se seu aproveitamento depois de escoimado da gordura, evaporado e concentrado, secado ou não, como matéria-prima a ser incorporada a alimentos para animais ou para fins industriais.
§ 2º Este produto, quando seco, deve conter no máximo 3% (três por cento) de gordura, no máximo 10% (dez por cento) de umidade e no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de proteínas.

Art. 121. Permite-se a adição de conservadores a bile, depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse de concentrá-la.
§ 1º Entende-se por "bile concentrada" o subproduto resultante da evaporação parcial da bile fresca.
§ 2º A bile concentrada deve conter no máximo 25% (vinte e cinco por cento) de umidade e no mínimo 40% (quarenta por cento) de ácidos biliares totais.

Art. 122. Entende-se por "óleo de mocotó" o subproduto extraído das extremidades ósseas dos membros de bovinos, depois de retirados os cascos, após o cozimento em tanques abertos ou em autoclaves sob pressão, separado por decantação e posteriormente filtrado ou centrifugado em condições adequadas.
Parágrafo único. O óleo de mocotó deve satisfazer às seguintes características:
I - cor amarela claro ou amarela âmbar;
II - menos de 1% (um por cento) entre impurezas e umidades
III - acidez em s.n % de 5 ml (cinco mililitros) no máximo;
IV - ausência de ranço;
V - ligeira turvação;
VI - não conter substâncias estranhas, outros óleos animais ou vegetais.
Art. 123. As cerdas, crinas e pêlos serão lavados em água corrente, submetidos a tratamento em água quente e a seguir devidamente secados.
Art. 124. Entende-se por "chifre" a camada córnea dos chifres dos bovinos.
§ 1º Os chifres devem ser deslocados de sua base de inserção depois de previamente mergulhados em água quente pelo tempo necessário (em média 30 minutos, a setenta graus centígrados), para melhor facilidade de sua retirada.
§ 2º Os chifres devem ser mantidos em depósitos não muito quentes, secos e bem ventilados.
§ 3º A base de inserção da camada córnea será designada "sabugo de chifre".
§ 4º Os sabugos de chifres constituem matéria-prima para fabricação de cola e de outros produtos.
Art. 125. Entende-se por "casco" a camada córnea que recobre a extremidade dos membros.
Parágrafo único. Os chifres e cascos depois de dessecados pelo calor e triturados constituem a "farinha de chifres" ou a "farinha de cascos" ou ainda a "farinha de chifres e de cascos" quando misturados.
Art. 126. Os "tendões e vergas" tão prontamente quando possível, devem ser tratados por água de cal ou ainda por processo aprovado.
CAPÍTULO V
1.22 CONSERVAS
Art. 127. Entende-se por conservas animais, todo o produto preparado com tecidos animais que são submetidos a processos de transformações e conservação e a sua classificação em função do processo empregado, o tipo de cura, etc.
Art. 128. Só podem ser adicionados aos produtos cárneos, sal (cloreto de sódio), açúcar (sacarose), dextrose (açúcar de milho), vinagre de vinho, condimentos puros de origem vegetal, nitrato e nitrito de sódio, nitrato de potássio (salitre) e nitrito de potássio.
§ 1º É proibido o emprego de anti-sépticos, corantes, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas a menos que constem deste Regulamento.
§ 2º Tolera-se nos produtos prontos a presença de nitritos na proporção máxima de 200 (duzentas) partes por milhão e de nitratos até 01 (uma) parte por mil, separadamente.
Art. 129. É permitido o emprego de substâncias farináceas alimentícias com as restrições previstas neste Regulamento.
Art. 130. Entende-se por "condimento" substâncias aromáticas, rápidas, com ou sem valor alimentício, empregadas com a finalidade de temperar as conservas.
Parágrafo único. São condimentos que podem ser utilizados:
I - aipo (Celeri graveolens e Apium graveolens);
II - alho (Allium sativum);
III - aneto (Anethum graveolens);
IV - aniz (Pimpinela anizum);
V - baunilha (Vanilla planifolia Andrews);
VI - canela (Cinamonum ceylanicum Breyre);
VII - cardomono (Ellecteria cardomonum);
VIII - cebola (Allum Cepa);
IX - cravo (Caryophillus maticus L);
X - cominho (Cuminum cyminum , L.);
XI - coentro (Coriandrum savitum , L.);
XII - gengibre (Zinziber officionalis Roscoe);
XIII - louro (Laurus nobílis , L.);
XIV - macis (O envoltório da noz moscada);
XV - maiorana (Majorana hortensis);
XVI - mangerona (Origanum majorana , L.) ;
XVII - menta (Menta viridis, Menta rotundifolia e Menta piperita);
XVIII - mostarda (Brassiva nigra, Koen, Bassiva junca, Hooker e Sinapis);
XIX - noz moscada (Myristica fragans Mant);
XX - pimentas:
a) preta (Piper nigrum , L);
b) branca (é o mesmo fruto, porém descortinado);
c) vermelha ou p. de caiana (Capsicum baccatum , L);
d) malagueta (Capsicum pendulum Velloso).
XXI - pimenta (Pimenta officionalis Lindi); (sinon, allspice pimenta de jamaica , pimenta inglesa ou condimento de quatro espécies);
XXII - pimentão (Páprica) - (Capsicum annuum , L);
XXIII - salva (Sálvia) - (Salvia officionallis, L);
XXIV - tomilho (Thymes vulgaris, L).
Art. 131. Entende-se por "corantes" as substâncias que proporcionam um melhor e mais sugestivo aspecto, às conservas ao mesmo tempo em que se preste a uniformidade de sua colaboração.
§ 1º São corantes permitidos os de origem vegetal, como o açafrão (Crocus sativus L.), a cúrcuma (curcuma longa L. e Curcuma tinctoria), a cenoura (Daucus carota L) o urucum (Bixa orelana).
§ 2º É proibido o emprego de qualquer corante derivado da hulha em qualquer produto de origem animal, mesmo para colorir externamente produtos cárneos.
Art. 132. O emprego de corantes e condimentos não especificados neste regulamento depende de prévia autorização do Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, bem como o emprego de misturas ou de produtos prontos, contendo condimentos ou corantes.
Art. 133. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é proibida a entrada de produtos que não constem deste regulamento.
Art. 134. É permitido o emprego de produtos que realcem o sabor das conservas, desde que aprovados e mediante declaração nos rótulos.

Art. 135. O emprego dos nitratos de sódio ou de potássio ou de qualquer combinação entre eles, só pode ser feito em quantidades tais, que no produto pronto para consumo, o teor em nitrito não ultrapasse duzentas partes por milhão.
Art. 136. Os nitritos de sódio ou de potássio só podem ser empregados isoladamente ou combinadamente, nas seguintes proporções máximas:
I - 240 g (duzentos e quarentas gramas) para cada 100 l (cem litros) de salmoura;
II - 60 g (sessenta gramas) para 100 kg (cem quilogramas) de carne na cura a seco, de mistura como o sal (cloreto de sódio);
III - 15 g (quinze gramas) para cada 100 kg (cem quilogramas) de carne picada ou triturada, de mistura com sal (cloreto de sódio).
§ 1º Os estoques de nitritos, bem como os de misturas prontas que as contenham ficarão sob guarda e responsabilidade da administração do estabelecimento.
§ 2º A Inspeção Municipal fará verificar, sempre que julgar necessário, o teor do nitrito em produtos ou misturas prontas, bem como nas produzidas no próprio estabelecimento.
§ 3º É permitido o emprego de produtos ou misturas prontas para cura
desde que aprovadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.
Art. 137. O sal (cloreto de sódio) empregado no preparo de produtos cárneos comestíveis deve-se enquadrar nas especificações previstas neste Regulamento.
Art. 138. Não é permitido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.
Parágrafo único. Permite-se, todavia, a recuperação de salmouras por fervura e filtração, para subsequente aproveitamento, a juízo da Inspeção Municipal.
Art. 139. No preparo de embutidos não submetido a cozimento, é permitida a adição de água ou gelo (produzido com água potável) na proporção máxima de 3% (três por cento), calculados sobre o total dos componentes e com finalidade de facilitar a trituração e homogeneização da massa.
Art. 140. É permitido preparo de produtos devidamente esterilizados e destinados à alimentação de animais (cães).
§ 1º A elaboração desses produtos não interferirá de modo algum com a manipulação e preparo de produtos alimentícios de uso humano.
§ 2º A elaboração de tais produtos será feita em equipamento exclusivamente destinado a esta finalidade.
§ 3º Esses produtos e equipamentos estão sujeitos aos mesmos cuidados fixados neste regulamento.
Art. 141. Entende-se por "embutido" todo produto elaborado com carne ou órgãos comestíveis curados ou não, condimentado, cozido ou não, defumado e dessecado ou não, tendo como envoltório tripa, bexiga ou outra membrana animal.
Parágrafo único. É permitido o emprego de película artificial no preparo de embutidos, desde que aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente
Art. 142. As tripas e membranas de animais empregadas como envoltório devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.
Art. 143. Os embutidos não podem conter mais de 5% (cinco por cento) de amido ou felícula, adicionados para dar maior liga à massa.
Art. 144. Segundo o tipo de embutidos e suas peculiaridades, podem entrar em sua composição tendões e cartilagens.
Art. 145. Entende-se por "morcela" o embutido contendo principalmente sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e convenientemente cozido.
Art. 146. A Inspeção Municipal só permitirá o preparo de embutidos de sangue quando a matéria-prima seja colhida isoladamente de cada animal e em recipiente separado rejeitando o sangue procedente dos que venham a ser considerados impróprios para o consumo.
Parágrafo único. É proibido desfibrar o sangue a mão, quando destinado à alimentação humana.
Art. 147. Permite-se o aproveitamento do plasma sanguíneo no preparo de embutidos, desde que obtidos em condições adequadas.
Art. 148. Os embutidos preparados em óleo devem ser cozidos em temperatura não inferior a 72°C (setenta e dois graus centígrados) no mínimo por 30 (trinta) minutos.
Art. 149. É permitido dar um banho de parafina purificada e isenta de odores, na membrana que envolve os embutidos.
§ 1º É permitido, ainda, o emprego de cera ou de misturas, desde que não prejudiquem o produto, a juízo da Inspeção Municipal.
§ 2° O emprego de vernizes na produção de embutidos depende de aprovação prévia da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.
Art. 150. Os embutidos são considerados fraudados quando:
I - forem empregadas carnes e matérias primas de qualidade, ou em proporção diferente da fórmula aprovada;
II - forem empregados conservadores e corantes não permitidos neste regulamento;
III - houver adição de água ou de gelo, com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto e em proporção superior a permitida neste regulamento;
IV - forem adicionados tecidos inferiores.
Art. 151. Os embutidos serão considerados alterados e impróprios para o consumo quando:
I - a superfície estiver úmida, pegajosa ou exudando líquido;
II - verificadas partes ou áreas flácidas ou consistência anormal;
III - houver indícios de fermentação pútrida;
IV - a massa apresenta manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade;
V - a gordura estiver rançosa;
VI - o envoltório estiver perfurado por parasitas que atingirem também a massa;
VII - o odor e o sabor apresentarem-se anormais;
VIII - forem constatados germes patogênicos;
IX - manipulados em más condições de higiene.
Art. 152. Entende-se por "salgados" os produtos preparados com carne ou órgãos comestíveis tratados pelo sal (cloreto de sódio) ou misturas de sal, açúcar, nitratos, nitritos e condimentos, como agentes de conservação e caracterização organolépticas.
Art. 153. Entende-se por "defumados" os produtos que após o processo de cura são submetidos a defumação, para lhes dar cheiro e sabor característico, além de maior prazo de vida comercial, por desidratação parcial.
§ 1º Permite-se a defumação a quente ou a frio.
§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para esta finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.
Art. 154. Entende-se por "bacon" e por "barriga defumada" o corte da parte torácico abdominal do porco que inicia nos extremos até o púbis, com ou sem costelas, com músculos, tecido adiposo e pele, convenientemente curado e defumado.
Parágrafo único. O "bacon" e a "barriga defumada" podem ser preparados em fatias, acondicionados em papel impermeável.
Art. 155. Entende-se por "charque", sem qualquer outra especificação, a carne bovina salgada e dessecada.
§ 1º Quando a carne empregada não for de bovino, depois de designação "charque" deve-se esclarecer a espécie de procedência.
§ 2º Permite-se na elaboração do charque a pulverização do sal com soluções contendo substâncias aprovadas pela Inspeção Municipal, que se destine a evitar alterações de origem microbiana segundo técnica e proporções indicadas.
Art. 156. O charque não deve conter mais de 45% (quarenta e cinco por cento) de umidade na porção muscular, nem mais de 15% (quinze por cento) de resíduo mineral fixo total, tolerando-se até 5% (cinco por cento) de variação.

Parágrafo único. O charque deve ser considerado alterado quando:
I - o odor e o sabor estiverem desagradáveis e anormais;
II - a gordura estiver rançosa;
III - estiver amolecido, úmido e pegajoso;
IV - apresentar áreas de coloração anormal;
V - estiver "seboso";
VI - apresentar larvas ou parasitas;
VII - verificado outras anormalidades pela Inspeção Municipal.
1.23 TÍTULO V
1.24 INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DO LEITE E DERIVADOS
CAPÍTULO I
1.25 LEITE EM NATUREZA
Art. 157. Os casos omissos no Regulamento serão resolvidos pelas Instruções Normativas Nº 62, de 29 de dezembro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no que diz respeito a leite de vaca, e a Instrução Normativa Nº 37, de 31 de outubro de 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no que diz respeito a leite de cabra.
Art. 158. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.
Art. 159. Entende-se por Leite Pasteurizado tipo A o leite classificado quanto ao teor de gordura em integral, semidesnatado ou desnatado, produzido, beneficiado e envasado em estabelecimento denominado "Granja Leiteira", observadas as prescrições contidas no presente Regulamento e na Instrução Normativa Nº 62, de 29 de dezembro de 2011 – MAPA.

Parágrafo Único. "Granja Leiteira" é o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite Pasteurizado tipo A para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção.
Art. 160. Entende-se por Leite Cru Refrigerado o leite produzido nas propriedades rurais destinado à obtenção de Leite Pasteurizado para consumo humano direto ou para transformação em derivados lácteos, refrigerado e mantido nas temperaturas máxima de 7° C na propriedade rural ou Tanque comunitário e 10° C na chegada ao estabelecimento processador, transportado em carro tanque isotérmico da propriedade rural para um Posto de Refrigeração de leite ou estabelecimento industrial adequado, para ser processado.
Art. 161. Entende-se por Leite Pasteurizado o leite fluido, elaborado a partir do Leite Cru Refrigerado, que apresente as especificações de produção, de coleta e de qualidade dessa matéria-prima contidas neste Regulamento, que tenha sido transportado a granel até o estabelecimento processador, e que tenha sido submetido a tratamento térmico, devendo ser classificado quanto ao teor de gordura como integral, semidesnatado ou desnatado.
SEÇÃO I
DOS ESTABELECIMENTOS
Art. 162. Os estabelecimentos produtores de leite pasteurizado tipo A devem obedecer ao Anexo I (regulamento técnico de produção, identidade e qualidade de leite tipo A) da IN 62/2011 – MAPA e a este Regulamento.
Art. 163. Os estabelecimentos produtores de leite cru refrigerado devem obedecer ao Anexo II (regulamento técnico de identidade e qualidade de leite cru refrigerado) da IN 62/2011 – MAPA e a este Regulamento.

Art. 164. Os estabelecimentos produtores de leite pasteurizado devem obedecer ao Anexo III (regulamento técnico de identidade e qualidade de leite pasteurizado) da IN 62/2011 – MAPA e a este Regulamento.
Art. 165. Os estabelecimentos de leite e derivados serão classificados conforme o disposto no inciso III do artigo 16, deste regulamento.
Art. 166. Os estabelecimentos devem seguir os preceitos contidos no "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, item 3: Dos Princípios Gerais Higiênico-Sanitários das Matérias-
Primas para Alimentos Elaborados/Industrializados", aprovado pela Portaria MA nº 368, de 4 de setembro de 1997, para os seguintes itens:
I - Localização e adequação dos currais à finalidade;
II - Condições gerais das edificações (área coberta, piso, paredes ou equivalentes), relativas à prevenção de contaminações;
III - Controle de pragas;
IV - Água de abastecimento;
V- Eliminação de resíduos orgânicos;
VI - Rotina de trabalho e procedimentos gerais de manipulação;
VII - Equipamentos, vasilhame e utensílios;
VIII - Proteção contra a contaminação da matéria-prima;
IX - Acondicionamento, refrigeração, estocagem e transporte.
X - Condições Higiênico-Sanitárias Específicas para a Obtenção da Matéria-Prima
Art. 167. O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, efetuado por um médico veterinário responsável técnico, abrangendo as seguintes ações:
I - Controle rigoroso de brucelose (Brucella bovis) e tuberculose (Mycobacterium bovis): o estabelecimento de criação deve cumprir normas e procedimentos de profilaxia e saneamento com o objetivo de obter certificado e
livre de brucelose e de tuberculose, em conformidade com o Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal;
II - vacinação contra febre aftosa conforme calendário oficial;
III - controle de mastite, incluindo o uso diário e individual de recipiente adequado, de fundo escuro para coleta e exame dos primeiros jatos de leite de cada teta e execução mensal do CMT (Califórnia Mastitis Test.);
IV - manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas que comprometam a saúde do rebanho ou a qualidade do leite;
Art. 168. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.
Art. 169. É vedada a mistura de leite de espécies diferentes.
Art. 170. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for à quantidade produzida e o seu aproveitamento.
Parágrafo Único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato dos animais, à ordenha, aos equipamentos e utensílios, e ao transporte.
Art. 171. É proibido o uso de neutralizantes da acidez e reconstituintes de densidade.
Art. 172. Só se permite o aproveitamento do leite, quando as fêmeas:
I - se apresentarem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
II - não estejam no período final de gestação, nem em fase colostral;
III - não apresentem reação positiva às provas biológicas do diagnóstico da brucelose, obedecidos aos dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios.
§ 2º As fêmeas em tais condições devem ser afastadas do rebanho, em caráter definitivo ou provisório.

§ 3º Será interditada a propriedade rural, para efeito de aproveitamento do leite destinado à alimentação humana, quando se verificar qualquer surto de zoonoses.
§ 4º Durante a interdição da propriedade, poderá o leite ser empregado na alimentação de animais depois de submetido à fervura.
§ 5º A suspensão da interdição só poderá ser determinada após a constatação do restabelecimento completo dos animais.
Art. 173. É obrigatório o afastamento da produção leiteira das fêmeas que:
I - apresentem em estado de magreza extrema ou caquéticas;
II - sejam suspeitas ou portadoras de doenças infecto-contagiosas;
III - se apresentam febris com mamites, diarréia, corrimento vaginal ou qualquer manifestação patológica, a juízo da Autoridade Sanitária.
Parágrafo Único. Os animais submetidos a tratamento com antibióticos ou quimioterápicos, ficarão afastados da produção por período a ser estipulado pelo responsável técnico, de forma a assegurar a ausência da droga no leite. Procedimento idêntico deve ser observado quando da utilização de vermífugos e carrapaticidas de uso sistêmico.
Art. 174. É proibido ministrar alimentos que possam prejudicar os animais lactantes ou a qualidade do leite, incluindo-se nesta proibição substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocarem aumento da secreção láctea.
Art. 175. Para obtenção de leite pasteurizado tipo A, a granja leiteira deve possuir, obrigatoriamente, equipamento para a ordenha mecânica, préfiltragem e bombeamento até o tanque de depósito (este localizado na dependência de beneficiamento e envase) em circuito fechado, não sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado, tipo "balde-ao-pé" ou similar.
Art. 176. Para obtenção de leite cru refrigerado a ordenha poderá ser manual ou mecânica obedecendo às normas de higiene da Portaria nº 368/97 - MA, de 04 de setembro de 1997, devendo ser efetuada de forma total e ininterrupta com esgotamento total dos tetos, observando-se as seguintes condições:
I - O local de ordenha deve ser mantido sob rigorosas condições de higiene. Locais limpos e secos dentro das instalações e em locais contíguos;
II - Deve haver divisão dos trabalhos no estábulo, de maneira que o ordenhador se restrinja à sua função, cabendo a outros as operações de contenção dos animais, lavagem e sanitização das tetas; É obrigatório o uso de macacão de cor clara, gorro e botas de borracha para todos os funcionários que trabalham no estábulo. Para o ordenhador recomenda-se o uso de avental plástico ou similar de cor branca; É obrigatória a lavagem das mãos do ordenhador, em água corrente, seguida de imersão em solução desinfetante apropriada, antes de iniciar a ordenha de cada animal;
III - Devem ser exigidos hábitos higiênicos de todo pessoal que trabalhe no estábulo, como também a proibição de fumar nos locais de ordenha e de manipulação do leite
IV - as tetas do animal a ser ordenhado devem sofrer prévia lavagem com água corrente, seguindo-se secagem com toalhas descartáveis e início imediato da ordenha, com descarte dos jatos iniciais de leite em caneca de fundo escuro ou em outro recipiente específico para essa finalidade. Em casos especiais, como os de alta prevalência de mamite causada por microrganismos do ambiente, pode-se adotar o sistema de desinfecção das tetas antes da ordenha, mediantetécnica e produtos desinfetantes apropriados, adotando-se rigorosos cuidados para evitar a transferência de resíduos desses produtos para o leite (secagem criteriosa das tetas antes da ordenha);
VI - após a ordenha, desinfetar imediatamente as tetas com produtos apropriados. Os animais devem ser mantidos em pé, pelo tempo suficiente para que o esfíncter da teta volte a se fechar. Para isso, recomenda-se oferecer alimentação no cocho após a ordenha;
VII - o leite obtido deve ser coado em recipiente apropriado de aço inoxidável, náilon, alumínio ou plástico atóxico e refrigerado até a temperatura máxima de 4º C (quatro graus Celsius), em até 3h (três horas) após o término da ordenha;
VIII - a limpeza do equipamento de ordenha e do equipamento de refrigeração do leite deve ser feita de acordo com instruções do fabricante, usando-se material e utensílios adequados, bem como detergentes inodoros e incolores.
IX - As vacas com mastite devem ser ordenhadas por último e seu leite não pode ser destinado para consumo humano;
Art. 177. Em estabelecimentos produtores de leite cru refrigerado, deve existir local próprio e específico para a instalação do tanque de refrigeração e armazenagem do leite, mantido sob condições adequadas de limpeza e higiene, atendendo, ainda, o seguinte:
I - ser coberto, arejado, pavimentado e de fácil acesso ao veículo coletor, recomendando-se isolamento por paredes;
II - ter iluminação natural e artificial adequadas;
III - ter ponto de água corrente de boa qualidade, tanque para lavagem de latões (quando utilizados) e de utensílios de coleta, que devem estar reunidos sobre uma bancada de apoio às operações de coleta de amostras;
IV - a qualidade microbiológica da água utilizada na limpeza e sanitização do equipamento de refrigeração e utensílios em geral constitui ponto crítico no processo de obtenção e refrigeração do leite, devendo ser adequadamente clorada.
Art. 178. As instalações para o beneficiamento, industrialização e envase do leite pasteurizado tipo A devem ser localizadas no mesmo prédio da dependência de ordenha ou contíguas a esta, obedecendo, entretanto, completo isolamento e permitindo a condução do leite da ordenha em circuito fechado, através de tubulação menos extensa possível, e ainda:
I - Devem estar afastadas de outras construções para abrigo de animais;
II - Devem dispor de refrigerador a placas para o leite proveniente da ordenha, tanque regulador de nível constante provido de tampa, bombas sanitárias, filtro-padronizadora centrífuga, pasteurizador, tanque isotérmico para leite pasteurizado e máquinas de envase;
III – Devem conter câmara frigorífica com capacidade compatível com a produção da granja, situada anexa à dependência de beneficiamento e em fluxo lógico em relação ao local de envase e à expedição, e deve assegurar a manutenção do leite em temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius).
§ 1º No conjunto de equipamentos, é obrigatório o emprego de homogeneizador, se a validade do produto for superior a 24 h (vinte e quatro horas).
§ 2º Para a fabricação de outros produtos lácteos devem ser previstas as instalações e equipamentos exigidos em normas ou Regulamentos Técnicos do Ministério da Agricultura, Pecuária Abastecimento.
§ 3º Os laboratórios devem estar devidamente equipados para a realização do controle físico-químico e microbiológico do leite e demais produtos, podendo ser localizados no prédio principal ou dele afastados.
Art. 179. Em estabelecimentos produtores de leite cru refrigerado, os equipamentos de refrigeração devem ter capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta.
§ 1º Em se tratando de tanque de refrigeração por expansão direta, ser dimensionado de modo tal que permita refrigerar o leite até temperatura igual ou inferior a 4ºC (quatro graus Celsius) no tempo máximo de 3h (três horas) após o término da ordenha, independentemente de sua capacidade.
§ 2º Em se tratando de tanque de refrigeração por imersão, ser dimensionado de modo tal que permita refrigerar o leite até temperatura igual ou inferior a 7ºC (sete graus Celsius) no tempo máximo de 3h (três horas) após o término da ordenha, independentemente de sua capacidade.
§ 3º O motor do refrigerador deve ser instalado em local arejado.
Art. 180. Admite-se o uso coletivo de tanques de refrigeração a granel ("tanques comunitários"), por produtores de leite cru refrigerado, desde que baseados no princípio de operação por expansão direta, e deve seguir os seguintes preceitos:

I - a localização do equipamento deve ser estratégica, facilitando a entrega do leite de cada ordenha no local onde o mesmo estiver instalado;
II - não é permitido acumular, em determinada propriedade rural, a produção de mais de uma ordenha para enviá-la uma única vez por dia ao tanque comunitário;
III - os latões devem ser higienizados logo após a entrega do leite, através do enxágue com água corrente e a utilização de detergentes biodegradáveis e escovas apropriadas;
IV - a capacidade do tanque de refrigeração para uso coletivo deve ser dimensionada de modo a propiciar condições mais adequadas de operacionalização do sistema, particularmente no que diz respeito à velocidade de refrigeração da matéria-prima;
V - é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.
Art. 181. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, devem atender ao seguinte:
I - ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;
II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;
III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;
IV - ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;
V - trazer identificação de procedência.

Art. 182. É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.
Art. 183. O leite cru refrigerado tipo A integral deve seguir os requisitos físicos, químicos, microbiológicos, de contagem de células somáticas e de resíduos químicos relacionados nas Tabelas 1:

Tabela 1	
Requisitos	Limites
Matéria gorda em g/100g	Teor original, com o mínimo de 3,0
Densidade relativa a 15/15°Cg/ml (²)	1,028 a 1,0304
Acidez titulável em g ácido lático/100ml	0,14 a 0,18
Extrato seco desengordurado em g/100g	Mín. 8,4
Índice crioscópico	-0,530°H a -0,550°H (equivalente a -0,512°C e a -0,531°C)
Proteínas em g/100g	Mín. 2,9
Contagem padrão em placas (UFC/ml)	Máx. 1x 104
Contagem de células De 01/01/2012 a 30/06/2014	De 01/07/2014 a 30/06/2016
somáticas (CS/ml) 4,8 x 105	4,0 x 105

Parágrafo único. A responsabilidade pelo controle de qualidade do produto elaborado é exclusiva da Granja Leiteira, inclusive durante sua distribuição. Sua verificação deve ser feita periódica ou permanentemente pelo serviço de inspeção.
Art. 184. O leite cru refrigerado deve seguir os requisitos físicos, químicos, microbiológicos, de contagem de células somáticas e de resíduos químicos relacionados nas Tabelas 2 e 3:

Tabela 2 – Requisitos físicos e químicos.	
Requisitos	Limites
Matéria gorda em g/100g	Teor original, com o mínimo de 3,0 (¹)
Densidade relativa a 15/15°Cg/ml (²)	1,028 a 1,0304
Acidez titulável em g ácido lático/100ml	0,14 a 0,18
Extrato seco desengordurado em g/100g	Mín. 8,4
Índice crioscópico	-0,530°H a -0,550°H (equivalente a -0,512°C e a -0,531°C)
Proteínas em g/100g	Mín. 2,9
Nota n°(¹): é proibida a realização de padronização ou desnate na propriedade rural.	
Nota n°(2): dispensada a realização quando o ESD for determinado eletronicamente.	

Tabela 3 - Requisitos microbiológicos (contagem padrão em placas - CPP), de contagem de células somáticas – CCS, de resíduos químicos a serem avaliados pela Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite:

Índice (¹)	De 01/07/2008 a 31/12/2011	De 01/01/2012 a 30/06/2014	De 01/07/2014 a 30/06/2016	De 01/07/2016 a 01/07/2017
CPP (²)	Máx. 7,5 x 105	Máx. 6,0 x 105	Máx. 3,0 x 105	Máx. 1,0 x 105
CCS (³)	Máx. 7,5 x 105	Máx. 6,0 x 105	Máx. 5,0 x 105	Máx. 4,0 x 105

Deve ser realizada no mínimo 1 análise mensal com média geométrica sobre período de 03 meses para CPP e CCS.
Pesquisa de resíduos de antibióticos / outros inibidores do crescimento microbiano: Limites máximos previstos no Programa Nacional de Controle de Resíduos – MAPA
Temperatura máxima de conservação do leite: 7°C na propriedade rural/ tanque comunitário e 10°C no estabelecimento processador.
Nota n°1: medido por propriedade rural ou tanque comunitário
Nota n°2: expresso em UFC/ml
Nota n°3: empressa em CS/ml
Art. 185 A coleta de amostras nos tanques de refrigeração individuais localizados nas propriedades rurais e nos tanques comunitários, o seu encaminhamento e o requerimento para realização de análises laboratoriais de caráter oficial, dentro da frequência e para os itens de qualidade estipulados na
Tabela 2 deste Regulamento, devem ser de responsabilidade e correr às expensas do estabelecimento que primeiramente receber o leite cru refrigerado
de produtores individuais.
Parágrafo único. No caso de tanques comunitários, devem ser enviadas juntamente com a amostra do tanque amostras individualizadas de todos os produtores que utilizam os tanques comunitários, as quais devem ser colhidas antes da entrega do leite nos tanques e mantidas em temperatura de refrigeração de até 7ºC até o envio ao laboratório.
Art. 186. O serviço de inspeção, a seu critério, pode colher amostras de leite cru refrigerado na propriedade rural para realização de análises fiscais.
SEÇÃO II
TRANSPORTE DE LEITE CRU REFRIGERADO
Art.187. A transferência do leite do tanque estacionário para o veículo coletor deve se processar em circuito fechado e em local devidamente coberto.
Art.188. O transporte do leite cru refrigerado será realizado por caminhões com tanques isotérmicos construídos internamente de aço inoxidável.

Parágrafo único Admite-se o transporte do leite em latões ou tarros e em temperatura ambiente, desde que:
I - o estabelecimento processador concorde em aceitar trabalhar com esse tipo de matéria-prima;
II - A matéria-prima atinja os padrões de qualidade fixadas nas tabelas 2 e 3 deste regulamento e respeitando os prazos fixados.
III - O leite seja entregue ao estabelecimento processador no máximo até 2h (duas horas) após a conclusão da ordenha;
IV - O estabelecimento industrial que receber leite em latões deverá realizar todas as análises exigidas para leite de conjunto definidas neste regulamento, por latão.
Art. 189. A coleta consiste em recolher o produto através de mangote flexível e bomba sanitária, acionada pela energia elétrica da propriedade rural, pelo sistema de transmissão do próprio caminhão, diretamente do tanque de refrigeração por expansão direta para o caminhão tanque.
Parágrafo único. Em estabelecimentos que utilizem refrigerador por imersão a coleta será realizada em cada latão.
Art. 190. O carro-tanque deve respeitar as seguintes especificações:
I - ser dotado de compartimento destinado ao transporte do leite desclassificado;
II - a mangueira coletora deve ser constituída de material atóxico e apto para entrar em contato com alimentos, apresentar-se internamente lisa e fazer parte dos equipamentos do carro-tanque;
III - Deve ser provido de caixa isotérmica de fácil sanitização para transporte de amostras e local para guarda dos utensílios e aparelhos utilizados na coleta, que deve ser mantida em temperatura de até 7ºC para envio das amostras ao laboratório;
IV - Deve ser dotado de dispositivo para guarda e proteção da ponteira, da conexão e da régua de medição do volume de leite;
V - Deve ser, obrigatoriamente, submetido à limpeza e sanitização após cada descarregamento, juntamente com os seus componentes e acessórios.
Art. 191. O funcionário encarregado da coleta deve receber treinamento básico sobre higiene, análises preliminares do produto e coleta de amostras, podendo ser o próprio motorista do carro-tanque. Deve estar devidamente uniformizado durante a coleta. A ele cabe rejeitar o leite que não atender às exigências, o qual deve permanecer na propriedade.

Art. 192. Antes do início da coleta, o leite deve ser agitado com utensílio próprio e ter a temperatura anotada, realizando-se a prova de alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por centovolume/volume).
Em seguida deve ser feita a coleta da amostra, bem como a sanitização do engate da mangueira e da saída do tanque de expansão ou da ponteira coletora de aço inoxidável. A coleta do leite refrigerado deve ser realizada no local de refrigeração e armazenagem do leite.
Art. 193. Após a coleta, a mangueira e demais utensílios utilizados na transferência do leite devem ser enxaguados para retirada dos resíduos de leite.
Para limpeza e sanitização do tanque de refrigeração por expansão direta, seguir instruções do fabricante do equipamento. O enxágue final deve ser realizado com água em abundância.
Art. 194. No caso de tanque de expansão comunitário, o responsável pela recepção do leite e manutenção das suas adequadas condições operacionais deve realizar a prova do alizarol na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume) no leite de cada latão antes de transferir o seu conteúdo para o tanque, no próprio interesse de todos os seus usuários.
Art. 195. As amostras de leite a serem submetidas a análises laboratoriais devem ser transportadas em caixas térmicas higienizáveis, na temperatura e demais condições recomendadas pelo laboratório que procederá às análises.
Art. 196. A temperatura e o volume do leite devem ser registrados em formulários próprios.
Art. 197. As instalações devem ser limpas diariamente. As vassouras utilizadas na sanitização do piso devem ser exclusivas para este fim.
Art. 198. O leite que apresentar qualquer anormalidade ou não estiver refrigerado até a temperatura máxima admitida pela legislação em vigor não deve ser coletado a granel.
Art. 199. O tempo transcorrido entre a ordenha inicial e seu recebimento no estabelecimento que vai beneficiá-lo (pasteurização, esterilização, etc.) deve ser no máximo de 48h (quarenta e oito horas), recomendando-se como ideal um período de tempo não superior a 24h (vinte e quatro horas).
Art. 200. A eventual passagem do Leite Cru Refrigerado na propriedade rural por um Posto de Refrigeração implica sua refrigeração em equipamento a placas até temperatura não superior a 4ºC (quatro graus Celsius), admitindo-se sua permanência nesse tipo de estabelecimento pelo período máximo de 6h (seis horas).
Art. 201. Os caminhões de transporte do leite devem ser lavados externamente antes do descarregamento e higienizados internamente após cada descarga.
Art. 202. O leite do produtor cujas análises revelarem resultados fora do padrão deve ser, obrigatoriamente, submetido a nova coleta para análises em até 30 (trinta) dias. Nesse caso, o produtor deve ser comunicado da anormalidade para que adote as ações corretivas necessárias para o atendimento aos padrões de qualidade do leite.

SEÇÃO III
1.26 BENEFICIAMENTO
Art. 203. Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento desde a seleção, por ocasião da entrada em qualquer estabelecimento, até o acondicionamento final compreendendo uma ou mais das seguintes operações:
I - filtração;
II - pré-aquecimento;
III - pasteurização;
IV - refrigeração;
V - congelamento;
VI - acondicionamento;
VII - outras práticas tecnicamente aceitáveis.
Art. 204. A responsabilidade pela seleção adequada da matéria-prima e pelo controle de qualidade do produto elaborado é exclusiva do estabelecimento beneficiador, inclusive durante sua distribuição
Art. 205. Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite, mediante centrifugação ou passagem por tela milimétrica ou ainda tecido filtrante próprio.
Art. 206. Todo leite destinado ao consumo deve ser filtrado, antes de qualquer operação de beneficiamento.
Parágrafo Único. O filtro deve ser de fácil desmontagem para uma completa higienização.
Art. 207. O leite deve ser analisado na sua chegada, devendo apresentar acidez entre 15º a 18º Dornic, o que equivalerá ao teste álcool e alizarol negativo; em caso positivo, o leite deverá ter outro fim que não sejam a pasteurização e o envase.
Art. 208. Entende-se por "envasamento", a operação pela qual o leite é envasado higienicamente, de modo a evitar a contaminação, facilitar sua distribuição e excluir a possibilidade de fraude.
Art. 209. Somente o leite de cabra poderá ser envasado manualmente em processos de pasteurização lenta, nas propriedades de produção própria.
Art. 210. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

SEÇÃO IV
1.27 EMBALAGEM DO PRODUTO FINAL
Art. 211. O material para a embalagem do produto final deve ser armazenado e utilizado em condições satisfatórias, não podendo, em hipótese alguma, interferir com as características do produto, devendo ainda ser inviolável e garantir total integridade e conservação.
Parágrafo Único. Os recipientes para embalagem deverão ser de uso único e descartável, não sendo permitida sua reutilização.
Art. 212. O acondicionamento deverá ser efetuado de forma a impedir a contaminação do produto.
Art. 213. Em atendimento às creches, escolas, hospitais, poderão ser aceitos recipientes que se destinem ao acondicionamento de volumes não convencionais de leite, desde que ofereçam total garantia de inviolabilidade.
Art. 214. As embalagens devem conter:
I - prazo de validade;
II - número de registro no rótulo;
III - nome do produtor e endereço completo;
IV - número de autorização;
V - o rótulo com os dizeres "leite de _____" (o nome da espécie em questão);
Art. 215. O transporte do leite envasado deve ser feito em condições higiênicas que mantenham o leite à temperatura de estocagem.
Art. 216. Não é permitida para fins de consumo "*in natura*", a mistura de leite de espécies diferentes.
SEÇÃO V
1.28 PASTEURIZAÇÃO
Art. 217. Quando destinado ao consumo humano direto na forma fluida, o leite cru refrigerado deve ser submetido a tratamento térmico na faixa de temperatura de 72 a 75ºC (setenta e dois a setenta e cinco graus Celsius) durante 15 a 20s (quinze a vinte segundos), em equipamento de pasteurização a placas, dotado de painel de controle com termo-registrador e termo-regulador automáticos, válvula automática de desvio de fluxo, termômetros e torneiras de prova, seguindo-se o resfriamento imediato em aparelhagem a placas até temperatura igual ou inferior a 4ºC (quatro graus Celsius) e envase em circuito fechado no menor prazo possível, sob condições que minimizem contaminações.
§ 1º Podem ser aceitos outros binômios para o tratamento térmico acima descrito, equivalentes ao da pasteurização rápida clássica e de acordo com as indicações tecnológicas pertinentes, visando à destinação do leite para a elaboração de derivados lácteos.
§ 2º Em estabelecimentos de laticínios de pequeno porte pode ser adotada a pasteurização lenta na produção de Leite Pasteurizado para abastecimento público ou para a produção de derivados lácteos, nos termos do presente Regulamento, desde que:
I – o equipamento de pasteurização a ser utilizado cumpra com os requisitos ditados pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA ou em Regulamento Técnico específico, no que for pertinente;
II - o envase seja realizado em circuito fechado, no menor tempo possível e sob condições que minimizem contaminações;
III - a matéria-prima satisfaça às especificações de qualidade estabelecidas pela legislação referente à produção de Leite Pasteurizado, excetuando-se a refrigeração do leite e o seu transporte a granel, quando o leite puder ser entregue em latões ou tarros e em temperatura ambiente ao estabelecimento processador no máximo 2 (duas) horas após o término da ordenha;
IV - Não é permitida a pasteurização lenta de leite previamente envasado em estabelecimentos sob inspeção sanitária federal.
Art. 218. É proibida a repasteurização ao leite para fins de consumo.
Art. 219. Entende-se por "beneficiamento artesanal" de leite, aquele processado na propriedade rural imediatamente após a ordenha da produção, utilizando o processo de pasteurização lenta.
Art. 220. Admitem-se os seguintes processos de pasteurização lenta:
I - Banho Maria - para produção até 100 litros/dia.
II - Tipo a granel com circuito fechado de envase para a produção até 800 litros/dia.
§ 1º Entende-se por Banho Maria, o processo no qual o leite é envasado antes de ser pasteurizado, não sendo permitido para leite de vaca.
§ 2º Entende-se por "a granel", o processo no qual o leite é pasteurizado e envasado logo após, sem contato com o meio externo.
§ 3º Admitem-se estes processos somente para o beneficiamento do leite integral.
§ 4º Deverão ser observadas todas as normas técnico-sanitárias para produção.
§ 5º Após a pasteurização e resfriamento, deverá se proceder as provas de fosfatase e peroxidase, para assegurar ao produtor a completa eficiência do processo de pasteurização.
§ 6º Estes processos de beneficiamento só poderão ser aceitos quando a produção for do próprio produtor.
Art. 221. Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produtor para fins de análises individuais de densidade e acidez.
Parágrafo Único - Este processo de beneficiamento só poderá ser feito através do pasteurizador de placas.
Art. 222. Imediatamente após a pasteurização o produto assim processado deve apresentar teste qualitativo negativo para fosfatase alcalina, teste positivo para peroxidase e enumeração de coliformes a 30/350C (trinta/trinta e cinco graus Celsius) menor que 0,3 NMP/ml (zero vírgula três Número Mais Provável/mililitro) da amostra.

Art. 223. Deve constar a expressão "Homogeneizado" na rotulagem do produto, quando for submetido a esse tratamento.
SEÇÃO VI
1.29 ARMAZENAGEM E COMERCIALIZAÇÃO
Art. 224. A armazenagem deverá ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.
Art. 225. A expedição do Leite Pasteurizado deve ser conduzida sob temperatura máxima de 4°C (quatro graus Celsius), mediante seu acondicionamento adequado, e levado ao comércio distribuidor através de veículos com carroçarias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para alcançar os pontos de venda com temperatura não superior a 7°C (sete graus Celsius).
SEÇÃO VII
1.30 ANÁLISE
Art. 226. Considera-se leite normal o produto que apresente:
I - características normais:
a) teor de gordura mínima de 3%
b) acidez em graus Dornic entre 14D e 18D;
c) extrato seco total mínimo de 11,5%;
d) densidade a 15ºC de 1028 a 1033;
e) índice crioscópio de -0,530ºH a -0,550ºH;
II - considera-se leite impróprio para o consumo aquele que:
a) revele acidez inferior a 14ºD e superior a 18ºD;
b) contenha colostro ou elementos figurados em excesso;

c) o número total de germes for superior a 150.000 UFC/ml na indústria após pasteurização;
d) o número de germes termófilos e psicotróficos for superior a 10% (dez por cento) ao número de mesófilos;
e) apresente elemento estranho a sua composição normal;
f) revele presença de nitratos e nitritos;
g) revele quaisquer alterações que o torne impróprio ao consumo, inclusive corpos estranhos de qualquer natureza;
h) apresente mistura com qualquer outro tipo de leite.
Art. 227. A análise do leite, seja qualquer o fim a que se destine, abrangerá os caracteres organolépticos e as provas de rotina sendo:
a) características organolépticas: cor, cheiro, sabor, aspecto e temperatura;
b) densidade pelo término-lacto-densímetro a 15ºC;
c) acidez pelo acidímetro Dornic, considerando-se prova complementar a aprova de cocção, do álcool e alizarol;
d) extrato seco total desengordurado, por discos, tabelas ou aparelhos apropriados
Art. 228. Dada a imprecisão das provas de rotina só poderá ser considerado anormal, e desse modo condenado por fraude, o leite que se apresente fora do padrão no mínimo em 03 (três) provas de rotina ou em 1 (uma) de rotina e 1 (uma) de precisão.
Parágrafo Único. Consideram-se provas de precisão:
I - determinação do índice de refração no soro cúprico;
II - determinação do índice crioscópico.
Art. 229. O leite pasteurizado para ser exposto ao consumo deve apresentar:

Requisitos	Integral	Semidesnatado	Desnatado
Gordura (g/100g)	mín. 3,0	0,6 a 2,9	máx. 0,5
Acidez (g ác. Láctico/100mL)	0,14 a 0,18 para todas as variedades quanto ao teor de gordura		
Estabilidade ao Alizarol 72 % (v/v)	Estável para todas as variedades quanto ao teor de gordura		
Sólidos Não Gordurosos (g/100g)	mín. de 8,4 (1)		
Índice Crioscópico	- 0,530ºH a -0,550ºH (equivalentes a -0,512ºC e a - 0,531ºC)		
Contagem Padrão em Placas	n = 5; c = 2; m = 4,0x104		
	M = 8,0x104		
(UFC/mL)			
Coliformes, NMP/mL (30/35o C)	n = 5 ; c = 2 ; m= 2		
	M =4		
Coliformes, NMP/ mL(45oC)	n = 5; c = 1; m = 1		
	M = 2		
Salmonella spp /25mL	n = 5; c = 0; m= ausência		
Nota nº 1: teor mínimo de SNG, com base no leite integral. Para os demais teores de gordura, esse valor deve ser corrigido pela seguinte fórmula: SNG = 8,652 - (0,084 x G) (na qual SNG = Sólidos Não-Gordurosos, g/100g; G = Gordura, g/100g).			

SEÇÃO VII

1.31 FRAUDE
Art. 230. Considera-se fraudado, adulterado ou falsificado o leite que:
I - sofrer adição de água ou leite de qualquer outra espécie animal;
II - tiver sofrido subtração de qualquer dos seus componentes, inclusive a gordura;
III - sofrer adição de substâncias conservadoras ou qualquer outro elemento estranho a sua composição;
IV - estiver cru e for vendido como pasteurizado;
V - for exposto ao consumo sem as devidas garantias de inviolabilidade.
Art. 231. Só pode ser inutilizado o leite considerado impróprio para consumo ou fraudado, que a juízo dos fiscais, não possa ter aproveitamento condicional.
Parágrafo Único. Considera-se aproveitamento condicional para:
I - alimentação animal;
II - fabricação de creme para manteiga.
Art. 232. Não será permitida a exposição à venda de leite e seus derivados nos estabelecimentos comerciais que não disponham de sistema de frio exclusivo a sua conservação ou com uma seção para este fim, condicionada às peculiaridades da tecnologia especificada para cada produto.
Art. 233. Só poderá ser beneficiado o leite considerado normal, proibindo-se beneficiamento do leite que:
I - provenha de propriedades interditadas;
II - revele presença de germes patogênicos;
III - esteja adulterado ou fraudado, revele presença de colostro ou leite de retenção;
IV - apresente modificações em suas propriedades organolépticas, inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 14ºD ou superior a 18ºD;
V - revele na prova de redutase, contaminação excessiva, com descoramento em tempo inferior a 2 horas e meia;
VI - não coagule pela prova do álcool e do alizarol.
Art. 234. Para determinação do padrão bacteriológico e das enzimas do leite serão realizadas as seguintes análises:
I - redutase;
II - fosfatase;
III - peroxidase;
IV - contagem microbiana;
V - teste de presença de coliformes.
Art. 235. É proibida a abertura de leite para venda fracionária do produto, salvo quando se destine ao consumo imediato nas leiterias, cafés, bares, restaurantes e outros estabelecimentos que sirvam refeições.
1.32
1.33 TÍTULO VI
1.34 EMBALAGEM E ROTULAGEM
CAPÍTULO I
1.35 EMBALAGEM
Art. 236. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes previstos neste Regulamento ou que venham a ser aprovados.
Parágrafo Único. Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, poderá ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

Art. 237. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.
Parágrafo Único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.
Art. 238. São permitidos como acondicionamentos, envoltórios e embalagens de matérias-primas de produtos de origem animal, de acordo com sua natureza:
I - estoquinetes internamente e sacos de aniagem ou junta externamente, como envoltório de carnes frigoríficas destinadas ao consumo em natureza, bem como órgãos e vísceras;
II - sacaria própria para carnes dessecadas;
III - sacarias de aniagem, juta ou outros produtos destinados à lavoura, à indústria e à alimentação de animais;
IV - tecidos próprios devidamente higienizados conforme a natureza do produto;
V - tripas, bexigas e outras membranas animais para produtos embutidos;
VI - películas artificiais aprovadas pelo Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.
VII - lata de folhas de flandes para produtos em geral, de acordo com as especificações previstas neste Regulamento;
VIII - vasilhame de aço inoxidável, permitindo-se, conforme o caso, ferro galvanizado ou estanhado;
IX - recipientes de madeira ou de papelão;
X - papel metálico, papel apergaminhado e outros aprovados;
XI - recipientes de vidros;
XII - caixas de madeira ou engradados de madeira conforme o caso;
XIII - barricas, quartolas, bordalezas e similares;
XIV - outros recipientes, vasilhames, continentes, ou embalagens autorizadas pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

CAPÍTULO II
1.36 ROTULAGEM
Art. 239. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com o disposto no capítulo II, do Título XII do Decreto nº 30.691/52, que regulamenta a Lei nº 1.282/50, aplicados sob as matérias primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destine a outros estabelecimentos que os irão beneficiar.

CAPÍTULO III
1.37 CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO
Art. 240. Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal representam a marca oficial usada exclusivamente nos estabelecimentos cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e são a garantia de que o produto provém de estabelecimentos autorizados pela autoridade competente.
Art. 241. O número do registro do Estabelecimento, as iniciais S.I.M. e a palavra “INSPECIONADO” tendo na parte superior a palavra “BALSA NOVAPR”, representam os elementos básicos que identificam a autenticidade do “Carimbo Oficial da Inspeção Municipal”.
Art. 242. As iniciais S.I.M. - traduzem “SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL”.
Art. 243. O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal é representado pelos modelos a seguir discriminados, com os respectivos usos, que integram o Anexo 14 deste decreto:
I - Modelo 1:
a) forma: elíptica no sentido horizontal;
b) dizeres: Número do Registro do Estabelecimento em cima da palavra “INSPECIONADO”, colocada horizontalmente e “BALSA NOVA” que acompanha a curva superior da elipse, logo abaixo do número as iniciais “S.I.M.” acompanhando a curva inferior;
c) dimensões e uso:
1. sete por cinco centímetros para uso em carcaças ou quartos de grandes animais sem condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares;
2. cinco por três centímetros para uso em carcaças de pequenos e médios animais e em cortes de carnes frescas ou frigoríficas de qualquer espécie de açougue.
II - Modelo 2:
a) forma: circular;
b) dizeres: idem ao modelo anterior;
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros.
Esse modelo cujas dimensões são escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, compõe o rótulo registrado de produtos comestíveis de origem animal, manipulados e ou industrializados, inclusive caixas ou engradados contendo ovos, pescado, mel e cera de abelhas, podendo ser aplicado, conforme o caso, sob a forma de selo adesivo.
III - Modelo 3:
a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando cravados em recipientes metálicos;
b) dizeres: idênticos e na mesma ordem dos modelos anteriores e dispostos no sentido horizontal;
c) dimensões e uso: os lados terão a dimensão variando de três a quinze centímetros. Esse modelo, cujas dimensões serão escolhidas considerando-se a proporcionalidade com o tamanho da embalagem, comporá o rótulo registrado de produtos não comestíveis ou destinado à alimentação de animais.
IV - Modelo 4:
a) forma elíptica, no sentido vertical;
b) dizeres: Número de Registro de Estabelecimento, isolado e encimado das iniciais “S.I.M.” e da palavra “BALSA NOVA-PR”, colocados no sentido horizontal e logo abaixo a palavra “CONDENADO” acompanhando a curva inferior da elipse;
c) dimensões de uso: sete por seis centímetros para uso em carcaças, cortes e produtos diversos quando condenados pela Inspeção.
V - Modelo 5:
a) forma: circular;
b) dizeres: Número de Registro do Estabelecimento isolado e encimado das iniciais “S.I.M.” colocadas horizontalmente e da palavra “BALSA NOVA-PR”, acompanhando a curva superior do círculo e logo abaixo do número a palavra “REINSPECIONADO”, acompanhando a curva inferior do círculo;
c) dimensões e uso: o diâmetro varia de dois a trinta centímetros para o uso em produtos de origem animal comestíveis após a reinspeção e usandose as dimensões proporcionais ao volume do produto a ser carimbado.
Art. 244. A carimbagem deve ser acompanhada por um funcionário do “S.I.M.”
Art. 245. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.
Art. 246. O carimbo e a tinta quando fora dos trabalhos deverão ficar sob guarda e responsabilidade do “S.I.M.”

TÍTULO VII

REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 247. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.
§ 1º Os produtos e matérias-primas que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais derivados não comestíveis a alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação se for o caso.
§ 2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.
Art. 248. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.
Parágrafo Único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.
Art. 249. Na reinspeção de carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresente qualquer alteração que faça suspeitar processo de putrefação, contaminação biológica, química ou indícios de zoonoses.
§ 1º Sempre que necessário a Inspeção verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.
§ 2º Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará ph entre 6,0 e 6,4 (seis e seis quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.
Art. 250. Nos entrepostos onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal ou S.I.F. bem como nos demais locais, a reinspeção deve especialmente visar:
I - sempre que possível conferir o certificado da sanidade que acompanha o produto;
II - identificar os rótulos com a composição e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação prazo de validade, número de lote e informações sobre a conservação do produto;
III - verificar as condições de integridade dos envoltórios, recipientes e sua padronização;
IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;
V - coletar amostras para o exame físico-químico e microbiológico.
§ 1º A amostra deve receber uma fita envoltória aprovada pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, claramente preenchida em todos os seus itens e assinada pelo interessado e pelo funcionário que coleta a amostra.
§ 2º Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata com os mesmos cuidados de identificação assinalados no parágrafo anterior representando uma delas a contra prova que permanecerá em poder do interessado, lavrando-se um termo de coleta de duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.
§ 3º Tanto a amostra como a contra prova devem ser colocadas em envelopes apropriados aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, fechados e lacrados e rubricados pelo interessado e pelo funcionário.
§ 4º Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.
§ 5º Quando o interessado divergir do resultado do exame pode requerer dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contra prova.
§ 6º O requerimento será dirigido ao Chefe do Setor de Serviço de Inspeção Municipal.

§ 7º O exame da contra prova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial com a presença de um representante da respectiva Inspetoria Municipal.
§ 8º Além de escolher o laboratório oficial para exame de contra prova o interessado pode fazer-se representar por um técnico de sua preferência e confiança.
§ 9º Confirmada a condenação do produto ou partida a Inspetoria Municipal determinará sua destinação.
1.38 TÍTULO VIII
1.39 EXAMES DE LABORATÓRIO
Art. 251. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.
Art. 252. As técnicas de exames e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a Legislação Federal.
Art. 253. Os exames de caráter tecnológico visarão a técnica da elaboração dos produtos de origem animal em qualquer de suas fases.
Parágrafo único. Sempre que houver necessidade o laboratório pedirá informações, a Inspeção Municipal junto ao estabelecimento produtor.
Art. 254. O exame químico compreende:
I - os caracteres organolépticos;
II - princípios básicos ou composição centesimal;
III - índices físicos e químicos;
IV – corantes, conservantes ou outros aditivos;
V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
VI - exame químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão nos padrões normais aprovados.
Art. 255. A orientação analítica obedecerá a seguinte seriação:
I - caracteres organolépticos;
II - pesquisa de corante e conservante;
III - determinação de fraudes, falsificação e alterações;
IV - verificação dos mínimos e máximos constantes deste Regulamento, louvando-se no conjunto de provas e nos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.
Parágrafo único. A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.
Art. 256. O exame microbiológico deve verificar:
I - presença de germes, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
II - presença de produtos de metabolismo bacteriano, quando necessário;
III - contagem global de germes sobre produtos de origem animal;
IV - pesquisa de contagem da flora de contaminação;
V - pesquisa da flora patogênica;
VI - exame bacteriológico de água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;
VII - exame bacteriológico de matérias primas e produtos afins empregados na elaboração de produtos de origem animal.

Art. 257. Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo Serviço de Inspeção mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

1.40 TÍTULO IX
1.41 DISPOSIÇÕES GERAIS
Art. 258. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizados, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.
§ 1º A inutilização deverá ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.
§ 2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.
Art. 259. Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal da e da Vigilância Sanitária têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Regulamento.
Art. 260. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada à respectiva fórmula pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.
Art. 261. O exame do leite será realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:
I - para amostras individuais serão colhidas em cada latão, por procedência;
II - as amostras para exame coletivo serão colhidas na proporção de 10% (dez por cento) dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.
Art. 262. No caso de suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.
Art. 263. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores serão cadastrados na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, mediante decreto do Prefeito Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.
Art. 264. Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.
Art. 265. Os estabelecimentos oficiais e paraestatais do Município de Balsa Nova se equiparam aos estabelecimentos particulares, em se tratando da observância das disposições deste Regulamento.
Art. 266. Serão solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento.
Art. 267. Os casos omissos a este Regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.
Art. 268. Fazem parte deste Decreto os Anexos 01 ao 35.
Art. 269. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 66, de 19 de agosto de 2013.

Edifício da Prefeitura Municipal de Balsa Nova, 06 de fevereiro de 2015

LUIZ CLÁUDIO COSTA
Prefeito Municipal

1.42 ANEXOS

ANEXO 01
1.43 REQUERIMENTO
Eu,---------- RG----------CPF--------- Endereço:----------no
Município de Balsa Nova – PR,proprietário da Empresa:---------- com registro no CNPJ n°: ----------endereço:-------no município de Balsa Nova – PR, classificada como: ----------, que irá trabalhar com: -------- para
comercialização no Município de Balsa Nova- PR, venho requerer de V.S.ª o
registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Balsa Nova, ------ de ---------de 20-----

Assinatura/Carimbo

ANEXO 02
1.44 DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO
Nome:_____ Endereço residencial:_____ Complemento:_____Bairro:_____Cidade: Balsa Nova – PR, CEP: _____Fone/fax/celular:___Email:_____RG:_____Órgão Expedidor_____ CPF:_____

_____
Assinatura

ANEXO 03
1.45 DADOS DO ESTABELECIMENTO
Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos
produtos:

01:_____
02:_____
03:_____
04:_____
05:_____
06:_____

07:_____
08:_____
09:_____
10:_____
11:_____
12:_____
13:_____
14:_____

_____
Assinatura

ANEXO 04
1.46 DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA
Declaro para os devidos fins, junto ao Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Balsa Nova – PR que,_____nº registro da Categoria _____ é o responsável técnico do estabelecimento: _____ situado _____de propriedade de_____ Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Balsa Nova, _____ de _____ de 20___.

_____
Assinatura / Estabelecimento
_____
Assinatura Responsável Técnico

ANEXO 05
1.47 DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
Nome:_____Formação:_____
ENDEREÇO RESIDENCIAL:
Endereço:_____
Complemento:_____ Bairro:_____
Cidade: _____Estado: _____
CEP:_____ Fone/fax/celular:_____
E-mail: _____
DOCUMENTOS:
RG: _____
Órgão Expedidor: _____
Data:__/____/___
CPF: _____
Registro Profissional: _____
Diplomado pela: _____
_____
Assinatura Responsável Técnico

ANEXO 06
1.48 MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
01. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:_____
02. Denominação dada ao estabelecimento (identificação): _____
03. Localização do estabelecimento: _____
04. Características e tipo do estabelecimento: _____- _____
05. Produtos que pretende trabalhar: _____
06. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: _____
07. Procedência da matéria prima por município: _____
08. Mercado de consumo que pretende abastecer:_____
09. Número de funcionários do estabelecimento: _____
10. Meio de transporte do produto final:_____
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição:_____
12. Destino das águas servidas:_____
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: _____
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:_____
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: _____
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: _____
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:_____
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _____
19. Informar se existem nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: _____
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____

Balsa Nova, ____ de ____de 20_____.

_____
Assinatura

ANEXO O7
1.49 PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente.

ANEXO 08
1.50 CADASTRAMENTO DO PRODUTO
1. Identificação da Empresa
Razão Social: _____
CNPJ: _____
Atividade: _____
Endereço: _____
Bairro: _____
Cidade: _____
Estado: _____
CEP: _____
Telefone: _____
Representante Legal: _____
RG: Órgão expedidor: _____
CPF: _____
E-mail: _____
2. Registro do Produto
Nome Completo: _____
Marca em Destaque: _____
Apresentação do Produto: _____
Tipo de Produto: _____
Capacidade de produção/dia: _____
Cuidados de Conservação: _____
Validade: _____
Ingredientes: _____
Aditivos: _____
Embalagem: _____
Registro: _____
Nome do Fabricante da embalagem:_____

_____
Assinatura

ANEXO 09
1.51 DECLARAÇÃO
Eu abaixo assinado declaro que estou ciente que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização do Departamento Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, para o devido acompanhamento dos
profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Balsa Nova, ____de_____de_____

_____
Assinatura

ANEXO 10
1.52 AUTORIZAÇÃO
Solicito ao Setor do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa: _____ com registro no CNPJ nº: _____ situado à Rua: _____Bairro:_____ dar início às atividades de produção a partir do dia: _____.

Balsa Nova, ___de _____ de 20____.

_____
Assinatura

ANEXO 11

1.53 FLUXOGRAMA DE PRODUÇAO

Produto:

Balsa Nova, ___ de _____ de 20____.

_____
Assinatura

ANEXO 12
1.54 COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
Empresa: _____
S.I.M: _____
Registro: _____
Produto: _____

MATÉRIA PRIMA: _____
INGREDIENTES SECOS: _____
INGREDIENTES LÍQUIDOS: _____
OUTROS INGREDIENTES AROMATIZANTES CONSERVADORES CORANTES MATERIAL DE EMBALAGEM:_____

Balsa Nova, ____de _____de 20____

_____
Assinatura

ANEXO 13
1.55 DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE PRODUÇÃO
Declaro para os devidos fins, junto ao Departamento de Agricultura e Meio
Ambiente que o Sr:_____ é o responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento: _____situado à _____de propriedade de: _____
Por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Balsa Nova, ___ de _____de 20_____.

_____
Responsável pela coordenação de produção

_____
Assinatura

ANEXO 14
1.56 PARA APROVAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Para aprovação de um estabelecimento de abate (caprinos, ovinos e suínos), devem ser atendidas algumas condições básicas:
01) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
02) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
03) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
04) Possuir pisos de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção as canaletas coletoras para facilitar o escoamento das águas residuais, não permitindo o seu acúmulo, e a presença de ralos sifonados com grelhas com dispositivos que permitam o seu fechamento;
05) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
06) Possuir forro liso e impermeável;
07) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
08) Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
09) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de depósitos adequados para ingredientes e embalagens;
12) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
13) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
14) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de
instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosas e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
16) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
17) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
18) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.
Tratando-se de estabelecimentos de caprinos, ovinos e suínos, devem ser atendidas também as seguintes condições:
1) Dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de caprinos e suínos (5 metros) para estabelecimentos a serem construídos;
2) Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

5) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
7) Dispor de sistema aéreo de esfola;
8) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
9) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico sanitárias de abate;
10) Dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;
11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;
12) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);
13) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
14) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
15) Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;
16) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
17) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
18) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
19) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
20) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M . ART 30 ITENS I, II, XIV, XV E XVI - § 1º E 2º do Decreto nº__

ANEXO 15
1.57 PARA APROVAÇÃO DE UM ESTABELECIMENTO DE ABATE AVES E
1.58 COELHOS
1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
3) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
4) Possuir pisos de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção as canaletas coletoras para facilitar o escoamento das águas residuais, não permitindo o seu acúmulo, e a presença de ralos sifonados com grelhas com dispositivos que permitam o seu fechamento;
6) Possuir forro liso e impermeável;
7) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas e assegurar uma perfeita higienização;
8) Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitando as finalidades a que se destina, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
9) Dispor, quando necessário, de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;
12) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
13) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
14) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de penas, gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosas e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
16) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
17) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
18) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem

como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.
Tratando-se de estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos, devem ser atendidas também as seguintes condições:
1) Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;
2) Dispor de suficiente "pé direito", com o mínimo de 3,50 metros, nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, e as dependências destinadas a manipulação e industrialização de produtos comestíveis, devem ser climatizadas;
3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;
4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
5) Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;
7) Dispor de sistema aéreo de esfola para coelhos;
8) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfola (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
9) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depenagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico sanitárias de abate;
10) Dispor, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);
11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
12) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, se necessário, com:
- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
15) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
17) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. – ART 30 ITENS I, II, XIV, XV E XVI - § 1º E 2º do Decreto nº__.

ANEXO 16
1.59 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA INSTALAÇÕES DESTINADAS À PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS
1) Ser instalada, em terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
3) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, depósito de tripas, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.
Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) A expedição deve ocorrer através de óculos.
04) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
05) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
06) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
07) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
08) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;
09) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
10) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
11) Possuir pisos de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção as canaletas coletoras para facilitar o escoamento das águas residuais, não permitindo o seu acúmulo, e a presença de ralos sifonados com grelhas com dispositivos que permitam o seu fechamento;
12) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3,50 metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
14) Possuir forro liso e impermeável;
15) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
16) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com "espelhos". O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
17) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem;
18) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
19) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
20) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
21) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, de alta vazão e certificado pelo INMETRO para obtenção da água usada no preparo das massas. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;
22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
24) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
25) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
26) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
27) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
28) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o "espelho");
29) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
30) Possuir balança digital;
31) Possuir seladora;
32) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
33) Possuir bombonas plásticas de cor clara, bocas largas, com tampas e próprias para produtos alimentícios para acondicionamento da água gelada (máximo de 4°C) usada no preparo das massas;
34) Para expedição, os embutidos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
35) É proibido residir na indústria;
36) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;
38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

ANEXO 17
1.60 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA INSTALAÇÕES DESTINADAS À MANIPULAÇÃO DE CARNES PARA DISTRIBUIÇÃO
01) Ser instalada, em terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
02) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
03) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de carcaças, estocagem de carcaças, desossa, depósito de embalagem e rótulos; lavagem de caixas, depósito de caixas limpas, embalagem, estocagem de produtos acabados e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
Observação: a) Se a estocagem de carcaças e de produtos acabados ocorrer em uma única câmara-fria, esta deverá possuir separação física (meia-parede) para carcaças e produtos acabados. A capacidade da câmara-fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) Não é permitida a presença de ralos no interior da câmara-fria;
c) Em se tratando de produtos congelados, o túnel de congelamento deve funcionar à temperatura de -35°C a -40°C, com os produtos dispostos de maneira que o ar frio circule entre eles. Demais operações devem se obedecer às preconizadas para a câmara de estocagem;
04) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
05) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
06) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
07) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
08) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
09) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de local para a limpeza das carretilhas;
12) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
13) Possuir pisos de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção as canaletas coletoras para facilitar o escoamento das águas residuais, não permitindo o seu acúmulo, e a presença de ralos sifonados com grelhas com dispositivos que permitam o seu fechamento;
14) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
15) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
16) Possuir forro liso e impermeável;
17) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
18) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
19) Dispor de trilhagem e carretilhas polidas e em bom estado de conservação;
20) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem;
21) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
22) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
23) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
24) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
25) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria prima e na área de produção;
26) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
27) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
28) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
29) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
30) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda das caixas limpas;
31) Possuir balança digital;
32) Possuir seladora a vácuo;
33) Possuir caixas brancas em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
34) Para expedição, as carnes devem estar devidamente embaladas, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
35) É proibido residir na indústria;
36) A administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas, constando o prazo de validade da operação;
38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Balsa Nova, ____de _____de 20_.

_____
Médico Veterinário

ANEXO 18

CONDIÇÕES BÁSICAS PARA INSTALAÇÕES DESTINADAS À PRODUÇÃO DE ESPETINHOS
01) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
02) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
03) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.
Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados

em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
04) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
05) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
06) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
07) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
08) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
09) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência.
12) Possuir pisos de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção as canaletas coletoras para facilitar o escoamento das águas residuais, não permitindo o seu acúmulo, e a presença de ralos sifonados com grelhas com dispositivos que permitam o seu fechamento;
13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
15) Possuir forro liso e impermeável;
16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12 °C;
19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e espetagem com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
24) Dispor, interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
25) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
29) Possuir balança digital;
30) Possuir seladora;
31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
32) Para expedição, os espetinhos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
33) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
34) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
35) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante, constando o prazo de validade da operação;
36) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M - ART 30 ITENS I, II, XIV, XV E XVI - § 1º E 2º do Decreto nº____.
37) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Balsa Nova, ___de ____ de 20___.

_____
Médico Veterinário

ANEXO 19
PARA APROVAÇÃO DE UM ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS
01) Os estabelecimentos de produtos de origem animal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, e atenderem às presentes diretrizes, mediante registro no S.I.M (Serviço de Inspeção Municipal);
02) As instalações e os equipamentos a que se refere o item anterior compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos de acordo com a natureza e a capacidade de produção do estabelecimento;

03) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
04) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
05) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
06) Possuir pisos de material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara, em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção as canaletas coletoras para facilitar o escoamento das águas residuais, não permitindo o seu acúmulo, e a presença de ralos sifonados com grelhas com dispositivos que permitam o seu fechamento;
07) Ter paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
08) Possuir forro liso e impermeável;
09) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
10) Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
11) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
12) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
13) Dispor de depósitos adequados para ingredientes e embalagens;
14) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender,
suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
15) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
16) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
17) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
18) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
19) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
20) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
21) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada a circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;
22) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimento de pescado e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

Os estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, necessitam:
1) Dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO

PEIXE					
CAPTURA	DEPURAÇÃO	ABATE	EVISCERAÇÃO	LAVAGEM	PESCADO LIMPO
PESCADO LIMPO					
DECAPTAÇÃO	ESFOLA	FILETAGEM	LAVAGEM		EMBALAGEM

1.1. CAPTURA E DEPURAÇÃO

A captura do peixe deve ser feita de forma que ele não lute ou agonize, provocando uma decomposição mais acelerada do pescado final. Os animais devem ser selecionados pelo tamanho e pelo estado de saúde.
A depuração é uma técnica capaz de eliminar os sabores e odores desagradáveis do peixe, consistindo em transportar os animais para tanques que recebem fluxo contínuo de água limpa. O animal passa no mínimo 2 e no máximo 10 dias nesse tanque; os peixes ficam sem ração durante esse tempo e de modo a não prejudicar os animais, fazendo-os perderem peso por falta de alimento.
1.2. ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM
O abate do peixe é feito por choque térmico. O animal é colocado em um tanque com água e gelo (proporção de água: gelo = 1:1) e mantido lá até a sua insensibilização. É importante que o gelo usado seja de boa qualidade (feito a partir de água potável), porque isto refletirá na qualidade do pescado final.
Retiram-se então as escamas do pescado, com o uso de facas ou lâminas próprias para a tarefa, e removem-se em seguida suas vísceras. Faz-se uma lavagem final para retirar os resíduos aderidos ao pescado, com água potável clorada. Neste ponto, o pescado está limpo e pode ser embalado e resfriado ou congelado para a comercialização, ou seguir para o processo de filetagem.
1.3. DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM
Para fazer a filetagem, deve-se retirar a cabeça, as nadadeiras e a pele do peixe. Depois de eviscerado e decapitado, remove-se a pele do pescado com o uso de um alicate específico para tal fim. Realiza-se então o corte de filés (filetagem) com facas e utensílios apropriados. A filetagem pode ser manual ou por auxílio de uma máquina.
2) Possuir instalações para o fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.
3) Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

4) Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
5) Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
6) Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;
7) Dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;
8) Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;
9) Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;
10) Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado;
11) A Inspeção Sanitária do pescado baseia-se:
-na determinação do estado de frescor;
-na eliminação de qualquer material suspeito ou repugnante;
-na realização de exames complementares, representados principalmente por testes bioquímicos de avaliação.
12) Apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima;
13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
-sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
-sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;
15) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar dos produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação os produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
16) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante constando o prazo de validade da operação;
17) A planta-projeto de construção do estabelecimento, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

Balsa Nova, ___ de ____ de 20__.

_____
Médico Veterinário

ANEXO 20
1.61 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA INSTALAÇÕES DESTINADAS AO FRACIONAMENTO E EMBALAGEM DE FRIOS
01) Ser instalada, em terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
02) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
03) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção e estocagem de matéria-prima; fatiamento e embalagem; depósito de embalagem e rótulos;
estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
Observação: a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento de 30 cm das paredes, 40 cm do teto e 10 cm do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10 cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;
b) A expedição deve ocorrer através de óculo.
04) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
05) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
06) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
07) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
08) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
09) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
15) Possuir forro liso e impermeável;
16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;
17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
18) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem;
19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
22) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
24) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;
25) Possuir fatiador em aço inoxidável;
26) Possuir balança digital;
27) Possuir seladora à vácuo;
28) Para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;
29) É proibido na indústria;
30) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
31) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
32) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
33) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Balsa Nova, __ de ____ de 20___.

_____
Médico Veterinário

ANEXO 21
1.62 PARA APROVAÇÃO DE UM ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS
01) Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado a fabricação de queijo são necessários os seguintes cuidados:
1.a. Sanidade do rebanho: deverá ser atestada por médico veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
1.a.1. Vacinação contra febre aftosa e raiva;
1.a.2. Controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose;
1.a.3. É proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:
-em fase colostral;
-com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);
-em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.
1.b. Higiene na obtenção do leite
1.b.1. Os currais devem possuir piso e cobertura;
1.b.2. As tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);
1.b.3. Os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;
1.b.4. As tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;
1.b.5. O leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).
1.c. Armazenagem e Transporte
1.c.1. O leite cru deverá ser imediatamente resfriado a temperatura máxima de 4ºC (se for tanque de refrigeração por expansão direta) ou 7ºC (se for tanque de refrigeração por imersão) no tempo máximo de 3h (três horas) após o término da ordenha;
1.c.2. O período máximo para o leite permanecer sem refrigeração é de até 2 (duas) horas entre a conclusão da ordenha e a chegada ao local de pasteurização, desde que sejam analisadas amostras de cada latão e que a matéria-prima atinja os padrões de qualidades vigentes;
1.c.3. Admite-se o uso coletivo de tanques de refrigeração a granel ("tanques comunitários"), por produtores de leite, desde que baseados no princípio de operação por expansão direta. A localização do equipamento deve ser estratégica, facilitando a entrega do leite de cada ordenha no local onde o mesmo estiver instalado;
1.c.4. Não é permitido acumular, em determinada propriedade rural, a produção de mais de uma ordenha para enviá-la uma única vez por dia ao tanque comunitário;
1.c.5. No transporte de leite das propriedades rurais aos locais de beneficiamento será observado o seguinte: os veículos devem ter proteção contra chuva ou sol; o leite deverá estar condicionado em recipiente térmico ou, se previamente embalado, em caixas de isopor; com as embalagens de leite, não pode ser transportado qualquer produto ou mercadoria que lhe sejam prejudiciais
Exigências necessárias para a construção de instalações de produção de queijo:
01) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
02) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
03) Dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final;

04) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
05) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;
06) Ter paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
07) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
08) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
09) Dispor de depósito exclusivo para ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;
10) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades da queijaria e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
11) Dispor de água fria e quente abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;
12) Dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desaguadouro final em curso de água caudalosos e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
13) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
14) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;
15) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
16) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento;
17) Dispor de expedição provida de óculo que deve ter abertura suficiente para passagem de caixas e revestidas de pedra lisa ou aço inoxidável e com fechamento de material impermeável;
18) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotadas de unidade de refrigeração;
19) As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 3,0 m;
20) Possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;
21) Dispor de cobertura nos locais de carregamento (queijo mussarela) e descarregamento (leite);
22) Ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite), bem como laboratório de análises;
23) Possuir câmara-fria (pé direito 2,5 m);
24) Possuir dependências para fabricação de queijo, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura com temperatura e unidade controladas;
25) Possuir equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente, para assegurar fosfatas e residual negativa;
26) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal com:
-sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
-sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa,
suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;
27) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
28) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
29) A planta-projeto de construção da queijaria, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M ART 30 ITENS I, II, XIV, XV E XVI - § 1º E 2º do Decreto nº__.
30) É facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir manual de boas práticas de fabricação.

Balsa Nova, ___ de ____ de 20____.

_____
Médico Veterinário

ANEXO 22
1.63 CONDIÇÕES BÁSICAS A SEREM ATENDIDAS PARA INSTALAÇÕES
DESTINADAS À CLASSIFICAÇÃO E EMBALAGEM DE OVOS
01) Ser instalada em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
02) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
03) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;
04) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
-sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
-sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
05) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
06) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
07) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;
08) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
09) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
10) Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;
11) Ter paredes com pé direito mínimo de 3 metros, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 2 metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M -Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
12) Possuir forro liso e impermeável;
13) Janelas de material metálico protegido contra corrosão, sem parapeito ou com inclinação de 45°, providas de telas metálicas, milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;
14) As portas de comunicação da sala de classificação e embalagem com as outras dependências devem também ser providas de telas metálicas milimétricas e as portas de comunicação com a área externa devem possuir cortinas de ar;
15) As portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;
16) Possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos e caixinhas elétricas com "espelhos";
17) Dispor de ventilação artificial suficiente em todas as dependências;
18) Dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;
19) Dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
20) Dispor de mesas em aço inoxidável, sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;
21) Dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;
22) Dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;
23) Dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 cm lisos e de fácil limpeza para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;
Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 cm das paredes.
24) Dispor de local adequado para embalagens descartadas distante do corpo do estabelecimento;
25) Dispor de lixeira grande com tampa na área externa;
26) Dispor de filtro de carvão ativado e porta-copo descartáveis, devidamente abastecido, na areal do refeitório;
27) É proibido residir no corpo dos edifícios do estabelecimento;
28) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M - ART 30 ITENS I, II, XIV, XV E XVI - § 1º E 2º do Decreto nº__.
29) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.
Após credenciamento:
-É necessária a apresentação do memorial econômico-sanitário na ocasião do credenciamento, bem como quando houver aumento na produção;
-Proceder o controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária (relação anexa) e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípio ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc.);
-Proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação;
Observação: Lembramos que o projeto de construção deve contemplar possíveis ampliações quando se fizer necessário para atender a expansão da produção.

Balsa Nova, ____de____ de 20__.

_____
Médico Veterinário

ANEXO 23
1.64 REQUISITOS BÁSICOS PARA PRODUÇÃO DE MEL E SEUS DERIVADOS, REGISTRADO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básicas:
01) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
02) Possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
03) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos, compatível com a preservação do meio ambiente;
04) Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica e ou paredes pintadas com esmalte sintético, tinta acrílica semi-brilho de cor clara, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
05) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
06) Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
07) Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
08) Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deveria ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal.
09) Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;
10) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
11) Dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

12) Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;
13) Dispor de dependências e instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;
14) Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;
15) Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;
16) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;
17) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;
18) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;
19) As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria de Agricultura e meio Ambiente;
1º - O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado no Departamento Municipal de Agricultura e meio Ambiente em nome de instituição representativa da categoria registrará rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado;
2º - O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Balsa nova, __de _____ de 20__.

_____
Médico Veterinário

ANEXO 24
1.65 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA INSTALAÇÕES DESTINADAS À PRODUÇÃO DE PURURUCAS
01) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
02) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
03) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima;
estocagem de matéria-prima; toalete e cortes; secagem (estufas); fritura; depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
04) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
05) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
06) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
07) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
08) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo da indústria;
09) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
11) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
12) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;
13) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
14) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
15) Possuir forro liso e impermeável;
16) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas e removíveis;
17) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
18) Dispor de exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender a produção;
19) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
20) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
21) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
23) Possuir varais de aço inoxidável para gotejamento;
24) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matériaprima e área de produção;
25) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;
27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);

28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
29) Possuir balança digital;
30) Possuir seladora;
31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
32) Possuir tabuleiro de material próprio para produtos alimentícios e resistente a altas temperaturas em quantidade suficiente para atender as atividades de secagem;
33) Possuir bombona plástica de cor clara, boca larga, com tampa e própria para produto alimentício destinado ao acondicionamento de sal;
34) Para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;
35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
36) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;
38) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Balsa Nova, ____de_____ de 20____.

_____
Médico Veterinário

ANEXO 25
1.66 CONDIÇÕES BÁSICAS PARA INSTALAÇÕES DESTINADAS À PRODUÇÃO DE TRIPAS
01) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, se for anexo à comércio ou residência, ser instalada de modo independente ou isolado e, em ambas situações, dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada;
02) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
03) Dispor de dependências e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção/ estocagem de tripas úmidas, fracionamento/ ressalga/ embalagem, depósito de embalagem e sal, lavagem/ guarda de utensílios, estocagem/expedição de produto final.
Observação: Os estabelecimentos que ainda realizarem lavagem das tripas deverão dispor de dependência para lavagem e secagem das mesmas, situadas entre a área de recepção/estocagem de tripas úmidas e área de ressalga/embalagem. Esta área deverá ser cercada, por todos os lados, por tela metálica milimétrica e provida de varais de aço inoxidável. Todas as dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações.
04) Dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação, de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta-papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;
05) Dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:
a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
b) sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides;
06) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;
07) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;
Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.
08) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria;
09) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
10) Dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;
Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;
11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras em todas as dependências;
12) Ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas,dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;
13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3 (três) metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica sem brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
14) Possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de telas metálicas milimétricas;
15) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
16) Dispor de exaustores (a critério do S.I.M.);
17) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
18) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
19) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses.;
20) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
21) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas, bombonas de tripas e recipientes de sal;
22) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
23) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
24) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
25) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

26) Possuir balança digital;
27) Possuir seladora;
28) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
29) Para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas.
30) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
31) A administração do estabelecimento deverá proceder o controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);
32) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;
33) A planta-projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.
34) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Balsa Nova, ___ de____ de 20__

ANEXO 26

1.67 TERMO DE ADVERTÊNCIA
TERMO DE ADVERTÊNCIA Nº
Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____do ano de ___,
no Município de Balsa Nova - PR, eu, _____ pertencente
ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da
fiscalização e em atendimento ao despacho de __/__/__, fl.(s) do Processo Administrativo nº _____de acordo com o decreto _____ notifico que o Chefe do Setor do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº: ___/___, de __/__/__ e, em conseqüência, de acordo com a legislação vigente, impõe ao(a)_____
SIM _____ CNPJ _____CPF _____situado(a) à _____ nº _____ bairro _____, Município de Balsa nova – PR, a sanção de **ADVERTÊNCIA.**
Para constar lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo(a)
autuado(a).

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via e,__ de _____de ___.

_____
Autuado: Nome, assinatura, RG

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo
ANEXO 27
1.68 TERMO DE INTIMAÇÃO
TERMO DE INTIMAÇÃO Nº...../.....
Ao(s) __ dia(s) do mês de _____do ano de ____, no Município de Balsa Nova - PR, eu_____ fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal no exercício da fiscalização intimo o(a)
_____ CNPJ/CPF_____,situado à _____,nº __ bairro _____, Município de Balsa Nova - PR, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigências, no prazo de_____ (_____) dias a contar da data desta INTIMAÇÃO.
_____

O não atendimento desta intimação implicará em continuidade do processo à revelia do(a) interessado(a), conforme as disposições da..... Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) intimado (a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ___de _____de ___.

_____
Intimado: Nome, assinatura, RG

1ª via – intimado, 2ª via – processo e 3ª via – arquivo.

ANEXO 28
1.69 TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Balsa Nova – PR,eu,_____, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto 4.559/08, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos, junto ao (à) _____ SIM _____ CNPJ/CPF _____ situado à _____ nº _____,bairro _____ Município de Balsa Nova - PR, como abaixo se descreve:
Produto Marca Data de Fabricação Nº do SIM
Fabricante:_____,SIM____
CNPJ/CPF:_,situado á_____
nº ___ bairro _____
Município de Balsa Nova- Pr. Análise fiscal, amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento para efeito de contra-prova.

Observações:

_____

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) interessado (a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em ___de _____ de ____

_____

Interessado: Nome, assinatura, RG

1ª via – interessado, 2ª via – processo 3ª via – arquivo

ANEXO 29

1.70 AUTO DE INFRAÇÃO

Auto de Infração Nº ____/_____

Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____ do ano de ___, no Município de Balsa Nova - PR, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto 4.559/08,verifiquei que o(a) _____ S.I.M.____ _____CNPJ/CPF_,situado(a) ___Nº____ Bairro _____, Município de Balsa Nova - PR, infringiu o disposto nos artigos _____ do decreto Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): _____ Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Setor de Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 10 (dez) dias, como dispõe a Lei 10.606/08, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado(a).

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações:_____

_____

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ___ de _____ de ___.

_____

Autuado: Nome, assinatura, RG

_____

Testemunha: Nome, assinatura, RG

_____

Testemunha:Nome, assinatura, RG

ANEXO 30

1.71 TERMO DE APREENSÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____do ano de _____, no Município de Balsa Nova - PR, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto 4.559/08, presente(s) a(s) testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a apreensão junto o(a) _____ situado(a) à _____ n°_____ Bairro ____ Município de Balsa Nova - PR, do(s) produto(s) _____ no total de _____, com base no disposto no artigo _____ do decreto 4.559/08 e suas alterações; e no artigo _____.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a)____CPF _____ RG _____, residente à _____ Nº ____Município de Balsa Nova - Pr.

Pelo que, lavrei o presente em quatro vias, por mim assinadas, pelo autuado, pelo FIEL DEPOSITÁRIO e pela(s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s)

_____

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em ___de_____ de ____.

Fiel Depositário:

_____

Assinatura, nome, RG, CPF

Testemunhas:

_____

Assinatura, nome, RG, CPF

_____

Assinatura, nome, RG, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – Fiel Depositário, 4ª via – Arquivo.

ANEXO 31

1.72 TERMO DE INUTILIZAÇÃO

Ao(s)____dia(s) do mês _____ ano de _____, no Município de Balsa Nova - PR, eu,_____pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08 regulamentada pelo decreto 4.559/08 dando cumprimento ao Julgamento proferido no processo nº ____ decorrente do Auto de Infração nº ____, de __/___/___, e atendendo a Notificação nº __, de ___/___/___, no estabelecimento _____situado à __ nº _____, bairro _, Município de Balsa Nova - PR, SIM ___ CNPJ____, determinei a INUTILIZAÇÃO dos materiais abaixo relacionado(s) e identificados: _____ Pelo que lavrei o presente, em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado (a), pelo(a) Fiel Depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____de _____de____

_____
Autuado: Nome, assinatura, RG, CPF
Ciente, recebi a 3ª via em, ___de _____de_____

_____
Fiel Depositário: Nome, assinatura, CI, CPF

_____
Testemunha: Nome, assinatura, CI, CPF

_____
Testemunha: Nome, assinatura, CI, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo
ANEXO 32
1.73 TERMO DE INTERDIÇÃO
Ao(s) __dias(s) do mês de ____do ano de ____, no Município de Balsa Nova - PR, eu,_____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto 4.559/08, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº _____decorrente do Auto de Infração nº _____, de __/_/__ no estabelecimento:_____ situado _____ nº__, bairro_____ Município de Balsa Nova - PR, SIM ____, CNPJ_____, procedi a **INTERDIÇÃO** do estabelecimento em referência da seguinte forma: _____
Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em , ____ de _____de _____

_____
Autuado: Nome, Assinatura, RG

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo
ANEXO 33
1.74 TERMO DE LIBERAÇÃO
Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de Balsa Nova - PR, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto 4.559/08 e suas alterações e dando cumprimento ao julgamento proferido no processo nº _____,decorrente do auto de infração nº _____, de ___/___/___ e atendendo a notificação nº_____ de ___/___/___, no estabelecimento _____situado à _____ nº ____ bairro _____ Município de Balsa Nova - PR, SIM_____CNPJ_____, procedi a **LIBERAÇÃO** do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma: _____
Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

_____
Assinatura e identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ___de _____ de_____

_____
Autuado: Nome, assinatura, RG

Ciente, recebi a 3ª via em, ____de _____ de_____

_____
Fiel Depositário: Nome, assinatura, RG e CPF

_____
Testemunha: Nome, assinatura,RG e CPF

_____
Testemunha: Nome, assinatura, RG e CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivar
ANEXO 34
1.75 TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR
Ao(s) ____ dia(s) do mês de _____do ano de _____, no Município de Balsa Nova - PR, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08 regulamentada pelo decreto 4.559/08 atendendo à determinação do Chefe de Setor do Serviço de Inspeção Municipal contida no Processo Administrativo de Apuração de Infração nº ____, presentes as testemunhas abaixo assinadas, comunico(a) _____ situado(a) nº_____ bairro ____ Município de Balsa Nova - PR, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no artigo _____ do decreto 4.559/08 sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:
_____

Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s)

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, _____ de_____ de ___

_____
Autuado: Nome, Assinatura, RG e CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo
ANEXO 35
1.76 TERMO DE DESENTERDIÇÃO

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ ano de ____, no Município de Balsa Nova - PR, eu _____ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 10.606/08, regulamentada pelo decreto 4.559/08 e dando cumprimento ao julgamento decorrente do Auto de Infração nº ____de ___/___/___no estabelecimento: __
_____situado à _____ nº _____bairro_____ SIM_____ CNP: _____procede a **DESINTERDIÇÃO** abaixo relacionada(s) e identificada(s) como se descreve: _____
Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a)

_____
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, ___ de _____de____

_____
Autuado: Nome, assinatura, RG E CPF

Publicado por:
Joice Daiana Bora
Código Identificador:A635BF6C

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE LOANDA

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
EDITAL DE CONCURSO PUBLICO Nº001/2014-H

Art. 1º - O Prefeito Municipal de Loanda - PR, no uso de suas atribuições legais, e considerando o contido no Ofício nº 007/2015 de 13 de fevereiro de 2015 da Comissão Especial de Concurso, **RETIFICA** o resultado final (provas escritas objetivas + provas de títulos) para os cargos de Educador Infantil e Professor Multidisciplinar, referentes ao Concurso Público aberto através do Edital de Concurso Público nº 001/2014, conforme abaixo discriminado:

EDUCADOR INFANTIL

INSCRICAO	NOME	DATA DE NASCIMENTO	NOTA PROVA DE TÍTULOS	NOTA PROVA OBJETIVA	NOTA FINAL	RESULTADO
131849	ANGELITA BITTENCOURT PEREIRA	17/06/1983	25,0	72,5	97,5	1.
131049	IRENE MARIA DA SILVA	23/02/1985	30,0	55,0	85,0	2.
130973	SÔNIA APARECIDA LOPES ZANETTI BRENTEGANI	03/06/1973	23,0	60,0	83,0	3.
131113	ARACI MARIANO DE ARAÚJO	13/09/1970	13,0	65,0	78,0	4.
131043	MARIA ANTONIETA COLMAN RIBEIRO	13/06/1964	20,0	57,5	77,5	5•
131375	MARIA APARECIDA ANASTÁCIO VERONE	18/03/1972	20,0	57,5	77,5	6.
132348	JOSEANE PATRICIA FERNANDES	24/11/1979	5,0	72,5	77,5	7•
131496	HIONI IRENE DE LIMA	02/04/1966	21,0	55,0	76,0	8•
132356	ADEMILSON NUNES DA SILVA FILHO	18/05/1988	-o-	75,0	75,0	9•
131059	CAROLINE PINHEIRO SALES	06/05/1994	7,0	67,5	74,5	10•
131524	SIRLENE GONÇALVES DE OLIVEIRA PILETTI	27/01/1977	24,0	50,0	74,0	11•
131225	TATTIANE APARECIDA FLAUZINO	17/11/1980	4,0	70,0	74,0	12•
131042	VANIA CRISTINA COLMAN RIBEIRO	28/05/1969	21,0	50,0	71,0	13•
131827	MÁRCIA DE MELO KUINICKI	30/03/1989	7,0	62,5	69,5	14•
131178	SILVANA DA SILVA SILVERIO	01/07/1975	-o-	67,5	67,5	15•
131565	ELISANGELA DE SOUZA	15/10/1975	-o-	67,5	67,5	16•
130856	ROSENY APARECIDA MONTANHANI DE BRITO	23/05/1972	7,0	60,0	67,0	17•
131088	GHEYSA GRACIELA NOBRE	10/08/1983	9,0	57,5	66,5	18
131697	FERNANDA PIERIN DAMIANI	05/09/1989	9,0	57,5	66,5	19•
132209	HEVERTON LEDIS DOS SANTOS	07/01/1976	-o-	65,0	65,0	20•
130953	IARA CORREIA PEREIRA NEGRISOLI	08/11/1981	-o-	62,5	62,5	21•
132013	PAULA MARIANE DIAS	27/05/1989	-o-	62,5	62,5	22•
131545	MARINEIDE GONÇALVES DA SILVA	11/12/1970	12,0	50,0	62,0	23•
131378	PALOMA VALÉRIA DILIO	24/03/1994	3,0	57,5	60,5	24•
130972	SABRINA DA SILVEIRA SOARES	28/11/1983	10,0	50,0	60,0	25•
131882	MICHELY MENDES DA SILVA	05/08/1987	10,0	50,0	60,0	26•
131351	DAIANE DA SILVA MEDEIROS	07/02/1994	0,0	60,0	60,0	27•
131319	CLEICI JULIANA ALVES MOREIRA	02/03/1988	1,0	57,5	58,5	28•
130870	CRISTIANE MERY DE SOUZA DANTAS	27/10/1977	-o-	57,5	57,5	29•
131012	GIOVANA APARECIDA CELESTRINO DA CRUZ	20/11/1987	0,0	57,5	57,5	30•
131301	DANIELA CARAVIERI FARINACIO	27/09/1984	2,0	55,0	57,0	31•
131490	KATIA CILENE DE SOUZA	08/01/1979	-o-	55,0	55,0	32•
132321	GABRIELA APARECIDA PONZIO	02/12/1988	-o-	55,0	55,0	33•
131166	TAINÁ MORETTI ROCHA	22/09/1995	0,0	55,0	55,0	34•
130907	MARCIA CRISTINA COSTA SILVA	27/09/1975	2,0	52,5	54,5	35•
131109	LUCIANA APARECIDA DA COSTA	22/05/1978	1,0	52,5	53,5	36•
131257	CACILDA FERREIRA DORNELLES GUIMARÃES	16/10/1964	-o-	52,5	52,5	37•
131427	ROSIMAR TEREZA FELIX DOS REIS	25/04/1976	-o-	52,5	52,5	38•
132404	PATRICIA FERNANDA DO PRADO ZORZE	13/11/1982	-o-	52,5	52,5	39•
131717	MARIA CAROLINE RODRIGUES RAVAZOLI	12/04/1996	0,0	52,5	52,5	40•
131610	MARIA IZABELE RODRIGUES RAVAZOLI	12/04/1996	0,0	52,5	52,5	41.
131385	LUZIA SILENE ZAMBONI	20/12/1964	2,0	50,0	52,0	42.
130998	EDNEIA NEVES DIAS	03/09/1981	2,0	50,0	52,0	43.
130842	MARIA SONIA DAVID	01/04/1964	1,0	50,0	51,0	44.
132462	ELVIRA FRANCISCA PEGNORATTO	02/03/1970	-o-	50,0	50,0	45.
131528	ROSELI DA SILVA	15/02/1974	-o-	50,0	50,0	46.
131433	ANA MENDES OLIVEIRA	10/11/1974	-o-	50,0	50,0	47.
131005	EUDINA RAQUEL DA SILVA	17/03/1976	-o-	50,0	50,0	48.
131616	NILVA DA SILVA DONATTI	11/08/1976	-o-	50,0	50,0	49.
131335	LUCIENE VALDEVINO DA SILVA DOS REIS	17/02/1983	-o-	50,0	50,0	50.
132092	PATRICIA PAIS	30/01/1987	-o-	50,0	50,0	51.

131434	JOMAYRA DA SILVA MORAIS	31/05/1991	0,0	50,0	50,0	52.
131060	LUDMILA DINA VIDAL GONGORA	11/10/1993	-o-	50,0	50,0	53.
131531	ADINEIA ANTONUCCI	19/02/1977	-o-	25,0	25,0	Não aprovado
132114	ADINEIA DA SILVEIRA FELIPE	09/10/1978	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131780	ADRIANA DOS SANTOS BALANI	30/06/1976	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132231	ADRIANA DOS SANTOS DOCINE	20/11/1977	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131556	ADRIANA LIMA	28/01/1972	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
131589	ADRIANA MACHADO DA SILVA	17/11/1984	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
132054	ALESSANDRA LOPES DOS SANTOS	07/05/1988	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131074	ALEXANDRA ALVES MARTIM	18/11/1979	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132422	ALINE FERNANDA STOCCO DE MEDEIROS	12/11/1988	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131615	ALINE MARIA DE CARVALHO VALIN	13/05/1993	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131671	ALINE SHEILA DE CARVALHO	24/01/1990	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
130909	AMANDA BEATRIZ DOS SANTOS	15/06/1993	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
130855	AMANDA MACHADO SANCHEZ	18/12/1995	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132123	ANA MARIA NEGREIRO DE OLIVEIRA	11/02/1997	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131530	ANA PAULA AQUINO DA CRUZ	11/04/1986	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
130927	ANA PAULA GUIMARÃES	24/05/1981	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131501	ANDREA LUCIO DE CAMARGO	11/03/1975	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131737	ANDRESSA DA SILVA DOS SANTOS	02/11/1994	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131204	ANGELA APARECIDA PRADO	02/02/1970	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131287	ANGELITA NARAYANE DE LIMA RUBIO	16/04/1992	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131233	ANNA PAULA SOARES DOS SANTOS	09/08/1993	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131286	ANNE CAROLINE FERREIRA	26/01/1989	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
132108	ARIANE NERIS RAMOS	01/01/1990	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
130853	BRASILINA EDINAUVA LOPES ZANGARI	13/02/1970	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
130879	BRENDA SARTORI ROMERO	20/04/1994	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131611	BRUNA EMANOELLA DE OLIVEIRA COSTA	18/03/1997	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131355	BRUNA FRANCIELE PASQUETTO	18/05/1990	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132565	BRUNA PALOMBO DA SILVA	17/05/1993	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131715	CAROLINE PEREIRA DE BRITO	08/09/1996	-o-	25,0	25,0	Não aprovado
131071	CÉLIA REGINA RAMOS DA CRUZ ROCHA	08/12/1971	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131603	CLAUDIA TEREZINHA BAU CERQUEIRA	04/10/1970	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131159	DAIANE DA CRUZ ROPINASSE DOS SANTOS	10/11/1993	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
132075	DAIANE PEREIRA LEITE LIMA FERREIRA	21/11/1986	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
131255	DANIELE MARIANO DA SILVA	20/09/1988	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
132077	DEBORA GONCALVES DE ALMEIDA	22/10/1982	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
131184	DORACI MENEZES ZANGARI LEONARDO	01/12/1966	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131618	EDITE GREGÓRIO ROCHA	02/09/1983	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131404	EDNA MARIA PEREIRA	13/02/1981	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131536	EDNALVA DE SOUZA SANCHES	19/09/1969	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
132069	ELAINE DA PAZ VIEIRA SILVA	14/03/1987	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131021	ERICA APARECIDA ALVES SANTOS	13/11/1981	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
130943	ERICA FERNANDES LOPES TORREZAN	10/09/1978	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131561	ERISDETE PINHEIRO MENDES ROCHA	25/07/1979	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131938	EUNICE SILVA	29/12/1964	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131564	FABIANA MONTEIROSILVA PEREIRA	16/02/1987	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131706	FABIOLA RIBEIRO PINTO FONTANA	31/10/1977	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131785	FERNANDA APARECIDA SCHAEFFER	28/04/1988	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131846	FLAVIA CRISTINE CEZAR VENTURINI	07/03/1984	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131052	FLÁVIA DE OLIVEIRA PEREIRA	09/05/1993	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
131668	FRANCIELLE BARBOSA DA SILVA	21/12/1989	-o-	25,0	25,0	Não aprovado
131156	GENALVA PEREIRA DOS SANTOS	29/02/1968	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131588	GEOVANA CAPELOSSI DA ROCHA	18/09/1995	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131014	GÉSSICA LORENSINE	12/02/1997	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131848	GIOVANA BERNARDINI BARBOSA	14/10/1982	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131332	GISLAINE APARECIDA FERRE DA SILVA	18/12/1984	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131560	GLORIA FERNANDES FERREIRA	15/05/1978	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131437	GRACIELE COSTA DE SOUZA	09/11/1984	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
130934	IZAMARA MARQUES DOS SANTOS SILVA	05/03/1995	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132596	JACQUELLINE PEREIRA FERRO	29/11/1986	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131405	JANE DE FATIMA ROSA	13/07/1978	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131139	JANE LOPES BERNARDINO	14/07/1982	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131581	JANICE DA CRUZ GÓIS	10/02/1978	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131607	JÉSSICA APARCIDA MACHADO	26/12/1991	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
132376	JÉSSICA FARINACIO ALVES	01/03/1991	-o-	27,5	27,5	Não aprovado
131179	JUCILEIA BATISTA DA SILVA	22/09/1977	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132031	JULIANA COLLO DA SILVA	24/09/1988	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132165	JULIANA NAVARRO GARCIA	13/03/1985	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
132370	JULIZELMA SANTOS MEIRA	03/04/1992	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132270	KALIANY CAROLINE ALMEIDA DA SILVA	08/04/1993	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132574	KAMILA ALVES DE LIMA	05/08/1994	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131192	LARISSA MARTINS LOPES	29/03/1994	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131677	LUARA DOS SANTOS	14/05/1997	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
131612	LUCIANE PAULO DA COSTA	08/09/1978	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
130841	LUCIMAR MACIEL DE SOUZA	26/01/1973	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131770	LUCIMARA SARAIVA MILANI	27/03/1975	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
130974	LUCINEI DE OLIVEIRA PEREIRA	29/03/1975	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131739	LUZIA FATIMA DO NASCIMENTO LIMA	09/10/1964	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131823	LUZIA MARIA DE SOUZA	13/12/1965	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132029	MALLUAN FABIO DE JESUS	02/01/1990	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131377	MARCELINA PONTES DA SILVA	18/12/1976	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132357	MARCIA DOTTO	24/02/1988	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131733	MARCIA MARIA DA SILVA	07/06/1974	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
130940	MARCIA REGINA MASCHIETTO	17/10/1968	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
131654	MÁRCIA SUGUIAMA	31/07/1985	-o-	25,0	25,0	Não aprovado
131106	MARCIELE DA SILVA SOUZA	13/11/1989	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131859	MARCOS DE OLIVEIRA RIBEIRO	16/01/1973	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131806	MARIA APARECIDA AMADOR DA SILVA	03/12/1975	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131473	MARIA APARECIDA DE OLIVEIRA	29/06/1974	-o-	42,5	42,5	Não aprovado

132215	MARIA CONCÍLIA DE ALMEIDA	07/02/1963	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131221	MARIA LIRIS ANGELI VIUDES ZORZIM	06/08/1962	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131568	MARIA MADALENA DA SILVA MARTINS	25/03/1963	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131461	MARIA VIVIANE DOS SANTOS MOUTINHO	22/03/1985	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132238	MARLENE ALVES MOREIRA	05/05/1986	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131086	MARLENE MILANI MARQUES	19/07/1976	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131391	MARLENE ROCHA DE SOUZA	06/12/1989	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131678	MARYHANNE MAZZOTTI PONCE GONCALVES FURTADO	30/10/1984	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131841	MEIRIELI MENDES DOS SANTOS	28/03/1997	-o-	12,5	12,5	Não aprovado
131093	MICHELLY FLORIANO DA SILVA	24/02/1990	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
130979	MIRIAN MARIA DIAS	18/05/1983	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131765	NAZARÉ MARIA DA SILVA ZINNATO	21/10/1967	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131299	NEIDE CAETANO DE ALMEIDA	05/01/1969	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131818	PATRICIA CABRAL DOS SANTOS	20/11/1991	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
130867	PRISCIELLY GONÇALVES TARIFA	02/03/1993	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131525	PRISCILA GONÇALVES	09/10/1990	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131101	RAQUEL DA SILVA PINTO	07/04/1994	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
132087	RENATA RAMOS DA COSTA	24/04/1987	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132185	RITA DE CASSIA JUSTINA DA SILVA	02/08/1980	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131535	ROSANA VIEIRA	31/07/1963	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131115	ROSANGELA DOS SANTOS NOGUEIRA	07/04/1979	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
132586	ROSANGELA JOSE FERREIA	31/01/1986	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131651	ROSE APARECIDA FERRAZ	08/01/1983	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
130916	ROSEANE DA SILVA BARBAZELI	22/05/1982	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132051	ROSELAINE APARECIDA DE LIMA	07/08/1976	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
130976	ROSELANGE APARECIDA DO CARMO DA SILVA	30/05/1971	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131245	ROSELI GONÇALVES SAMPAIO	09/04/1980	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
130899	ROSELI PEREIRA RAMOS	13/05/1981	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
132544	SANDRA MÁRCIA DOS SANTOS	02/06/1978	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131078	SANDRA PEREIRA DE SOUZA SILVA	25/02/1978	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131633	SIDNEIA DOS SANTOS ROCHA	05/09/1987	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131584	SILVANIA VALESI SIQUEIRA CAMPOS	30/05/1966	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
131711	SOLANGE DE OLIVEIRA	02/09/1980	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131191	SOLANGE FATIMA TAVARES DE SOUZA	19/01/1967	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131555	TALITA MORETI GENTINE	16/09/1986	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131025	TAMIRES ARRUDA DO ROSARIO	04/02/1993	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
132158	TATIANE FELIX PEREIRA DA SILVA	25/11/1986	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
130881	TATIANE RAMOS DOS SANTOS DA SILVA	19/03/1988	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131394	TEREZA VIEIRA FRAILE FERREIRA	11/01/1969	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
132098	THAINA FERNANDA DE OLIVEIRA	02/10/1993	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
132304	THAIS MICHELE DA COSTA	30/03/1996	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
131855	THAIS RICARTE DE SOUZA	14/04/1995	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132122	THÁYNA RODRIGUES DOS SANTOS	02/03/1996	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
131231	VALDELICE ELIAS DOS SANTOS	28/12/1970	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131942	VANESSA MIRANDA PENTEADO	09/05/1985	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132028	VERA LUCIA DE OLIVEIRA BENEDETTI	15/01/1978	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131877	VERA LUCIA FUSETI SATO	07/08/1978	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
130930	VIVIANE MERY DE SOUZA DESTRO	03/08/1985	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131146	ADRIANA GRAVA MIRANDA GARCIA	16/01/1987	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131718	ANA PAULA CARDOSO DUTRA	24/09/1989	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131862	CILENE PEREIRA DE MOURA ROCHA	15/11/1987	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132267	DAIANE PRADO DOS SANTOS LIMA	18/10/1995	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132245	JAQUELINE ANDREIA DOS SANTOS	19/11/1992	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131223	KELLY CRISTIANE DA SILVA	26/06/1982	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131769	KEYLLA CIPRIANO DE BARROS	28/07/1978	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132414	LIGIANE DE COLLO DA SILVA	11/07/1974	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132390	LUCIANA RAMALHO DA SILVA	06/11/1971	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131361	MARIA ROSANGELA TRINDADE DOS SANTOS SOARES	15/08/1970	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132361	MARINETE BONO CAETANO	12/04/1973	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132243	MARTA CACILDA DE ALMEIDA MAGGIONI	09/08/1965	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131145	NAJLA HERMINIO NASCIMENTO CONCEIÇÃO	09/03/1979	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131837	TACIANE VIEIRA ALECIO	12/12/1986	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
130843	YURIE TSUNOKAWA HIDALGO	11/02/1957	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132399	ZULMIRA DE FÁTIMA SARAIVA	27/08/1977	N/C	N/C	N/C	Desclassificado

PROFESSOR MULTIDISCIPLINAR

INSCRICAO	NOME	DATA DE NASCIMENTO	NOTA PROVA DE TÍTULOS	NOTA PROVA OBJETIVA	NOTA FINAL	RESULTADO
130884	FLAVIANE MARIA DE SÃO JOSÉ DE MORAES	05/08/1982	45,0	92,5	137,5	1.
131415	LIGIA GODOY	10/10/1980	45,0	67,5	112,5	2.
131801	DANIELLE CONDE MENDES	15/10/1973	45,0	62,5	107,5	3.
131369	FABIANA DEPÓSITO DA SILVA	01/06/1987	30,0	77,5	107,5	4.
131482	ALINE MARIANA STUCHI	28/07/1982	45,0	60,0	105,0	5.
130834	FERNANDA DA SILVA GONÇALVES	22/12/1988	30,0	75,0	105,0	6.
131069	CRISTIANE DE LIMA SILVA GARCIA	13/05/1979	39,0	65,0	104,0	7.
131550	ALEXANDRA PEREIRA DE SOUZA SCALIANTE	19/06/1986	38,0	65,0	103,0	8.
131730	DÉBORA BAHÚ	12/12/1971	39,0	62,5	101,5	9.
131380	DENISE APARECIDA SOARES DOMINGOS	14/12/1980	34,0	67,5	101,5	10.
130863	PATRÍCIA MEGUMI HATTORI DIAS	13/07/1983	35,0	65,0	100,0	11.
132589	LUCIANA SOARES DE LIMA	07/03/1985	30,0	70,0	100,0	12.
130992	EDILAINE PATRON GERVONI	17/07/1986	40,0	60,0	100,0	13.
130862	MARCIA MARISA ALVES DE SOUZA	16/07/1962	45,0	52,5	97,5	14.
131175	GISLAINE DA SILVA TOSSE	14/01/1977	45,0	52,5	97,5	15.
130890	DAYANE RAMOS DA SILVA	05/09/1987	40,0	57,5	97,5	16.
130985	JOCIELI MARTINS DE OLIVEIRA	23/10/1988	35,0	62,5	97,5	17.
131621	THAIS SARTORI ROMERO	03/11/1990	40,0	57,5	97,5	18.
131189	ANA PAULA SANTAROSA PREVIATTO	02/12/1987	37,0	60,0	97,0	19.
130838	CLAUDIA CRISTINA BERTAGLIA FAVONI	16/01/1974	38,0	57,5	95,5	20.
130950	LILYAN HAISSA MOREIRA MIQUELETTI	06/01/1991	30,0	65,0	95,0	21.

130844	LISSANDRA CARLA COSTA	02/01/1979	42,0	52,5	94,5	22.
131514	KELLY ABREU DOS SANTOS AVANZI	23/04/1983	35,0	57,5	92,5	23.
131940	MARCIA APARECIDA FERREIRA TORRES	11/10/1978	29,0	62,5	91,5	24.
130983	SONIA REGINA PEREIRA LOPES	11/12/1971	35,0	55,0	90,0	25.
130882	ELISANGELA ALONSO DA ROCHA DE LIMA	10/03/1975	35,0	55,0	90,0	26.
132011	MARIANA CANIATTI SANCHES OLIVEIRA	29/09/1985	35,0	55,0	90,0	27.
132187	VALÉRIA PRATES	21/07/1986	35,0	55,0	90,0	28.
131358	KARLA MARIA BARRETO ALONSO DA ROCHA	03/12/1987	35,0	55,0	90,0	29.
130845	ROSECLER ORTIZ ARISTIDES PILOTTI	12/02/1973	37,0	52,5	89,5	30.
132015	CLÁUDIA GOMES DA ROCHA	22/02/1979	37,0	52,5	89,5	31.
131495	TÂNIA ROZIMEIRE GALBIATI DIAS	17/11/1985	29,0	60,0	89,0	32.
132458	ELISANGELA DE OLIVEIRA DA SILVA	28/05/1979	31,0	57,5	88,5	33.
130910	CRISTIANE PEREIRA DA SILVA ROMANCINI	01/10/1986	30,0	57,5	87,5	34.
130880	JANETE PEREIRA SANTOS CARVALHO	23/06/1984	32,0	55,0	87,0	35.
131646	ROSIANE DAS DORES SILVA	06/10/1975	24,0	62,5	86,5	36.
130987	RAVENA DOS SANTOS SETUBAL	07/10/1987	36,0	50,0	86,0	37.
131726	JOSIANE DE LIMA COSTA GUARNIERI	04/12/1978	15,0	70,0	85,0	38.
131541	JOICE CRISTINA DE OLIVEIRA	11/06/1985	30,0	55,0	85,0	39.
131343	MARTA TIAGO DA SILVA	19/01/1965	29,0	55,0	84,0	40.
130925	ANGELA LUCIANA DOS REIS	10/08/1973	34,0	50,0	84,0	41.
131239	JULIANA DA SILVA FERREIRA	11/01/1985	24,0	60,0	84,0	42.
131428	MILENA COSTA DA SILVA	05/11/1988	26,0	57,5	83,5	43.
130958	ROSEMAR DE OLIVEIRA BALBINO	12/02/1977	30,0	52,5	82,5	44.
131316	ELIANE DE OLIVEIRA CRUZ	27/06/1983	29,0	52,5	81,5	45.
131041	GRASIELE ANTONIA SIQUEIRA TARIFA	09/06/1987	16,0	65,0	81,0	46.
131554	MONICA DE ANDRADE RAMALHO	06/04/1985	30,0	50,0	80,0	47.
131326	BEATRIZ CRISTINA DE SOUZA SANTOS	10/07/1988	30,0	50,0	80,0	48.
131336	CAMILA DE OLIVEIRA DOS SANTOS	24/05/1989	17,0	62,5	79,5	49.
131241	KARINA CASSIA DOS SANTOS SILVA	08/07/1988	19,0	60,0	79,0	50.
131732	CATIA APARECIDA FARIAS OLIVEIRA	09/11/1980	26,0	52,5	78,5	51.
132041	ROSEMAR ARRUDA	02/07/1978	28,0	50,0	78,0	52.
131222	FRANCIELE DOS SANTOS OLIVEIRA	17/01/1984	27,0	50,0	77,0	53.
131141	TÂNIA CRISTIANE OLIVEIRA DA SILVA	26/04/1984	22,0	55,0	77,0	54.
132053	CLAUDIA FREITAS FRANCO BARBOSA	24/04/1973	24,0	52,5	76,5	55.
131182	ANGELICA MONTEIRO FERNANDES	02/09/1988	24,0	52,5	76,5	56.
131576	JOSILAINE DA SILVA OLIVEIRA	29/07/1989	21,0	55,0	76,0	57.
130908	SILVIA CRISTIANA ROSSIN	18/10/1982	20,0	55,0	75,0	58.
131073	ADRIANA FERREIRA CAMPOS	13/09/1982	24,0	50,0	74,0	59.
132288	FERNANDA DE FATIMA FUSETI	19/04/1991	24,0	50,0	74,0	60.
131207	NAGILA GONGORA POSSANI	30/06/1986	18,0	55,0	73,0	61.
132436	SONIA APARECIDA RODRIGUES DA SILVA	10/12/1959	22,0	50,0	72,0	62.
131407	GISLAINE PONTES DE BARROS	23/02/1980	19,0	50,0	69,0	63.
130846	LUCIMARA SANTOS MOREIRA DE SOUZA	18/06/1988	16,0	52,5	68,5	64.
131506	VIVIANE RODRIGUES DE SOUZA OLIVEIRA	07/07/1978	10,0	55,0	65,0	65.
131099	JULIANA CASTRUEIRA	02/06/1984	10,0	55,0	65,0	66.
132208	CARLA CRISTINA DE OLIVEIRA MENDONÇA	26/09/1991	10,0	55,0	65,0	67.
130988	MADRI DOS SANTOS LIMA	13/05/1970	11,0	52,5	63,5	68.
131298	JOSILENE FERREIRA GOMES	16/05/1986	6,0	57,5	63,5	69.
131426	MARIA CLERIS CANASSA BARBIERI	27/05/1969	13,0	50,0	63,0	70.
131020	KARLA BIANCA DE OLIVEIRA	07/04/1978	10,0	52,5	62,5	71.
131373	BRUNA IGNÁCIO GONÇALVES	20/06/1989	-o-	62,5	62,5	72.
131063	THAÍS CRISTINA ALVES ANDRADE	28/04/1991	12,0	50,0	62,0	73.
131713	CLAUDIA MIRIAN DOS SANTOS	19/10/1977	9,0	52,5	61,5	74.
131813	JOSIELEN CARVALHO DE ALMEIDA	12/02/1987	4,0	57,5	61,5	75.
132324	JULIANA FERREIRA DE FREITAS	02/10/1992	4,0	57,5	61,5	76.
131728	JANE QUEILE DE OLIVEIRA SANTOS	14/08/1992	11,0	50,0	61,0	77.
131384	CAMILA ZAMBONI DE ANDRADE	23/08/1988	8,0	52,5	60,5	78.
131098	LORAINE EZIDIO MENEGUETTI	01/10/1994	8,0	52,5	60,5	79.
131077	MEIRE ELLEN PEREIRA DE SOUZA	29/11/1983	0,0	60,0	60,0	80.
131894	BRUNA DE SOUZA ALVES GALLEA	14/12/1988	-o-	60,0	60,0	81.
131613	GISELE MARCELINO DA SILVA	15/01/1990	-o-	60,0	60,0	82.
130905	JESSICA FERNANDA DA SILVA	02/06/1992	-o-	60,0	60,0	83.
130857	GÉSSICA APARECIDA DA CUNHA	27/01/1993	10,0	50,0	60,0	84.
131345	MÔNICA PEREIRA GARCIA	13/10/1993	10,0	50,0	60,0	85.
132424	FÁTIMA LOPES DOS ANJOS	15/11/1970	-o-	57,5	57,5	86.
132425	ACASSIA RODRIGUES VICENTE	30/07/1976	-o-	57,5	57,5	87.
131854	MARLI DA COSTA MASSAMBANI	03/02/1984	0,0	57,5	57,5	88.
131008	PATRICIA GOMES ALVES SECORUN TALARICO	07/08/1986	0,0	57,5	57,5	89.
131323	SILMARA DE LIMA	25/11/1990	6,0	50,0	56,0	90.
131539	INÊS SCAVAZINI BIANCO SUNTACH	22/03/1967	3,0	52,5	55,5	91.
131026	ELIZABETH SPESSIA DA SILVA	18/03/1971	-o-	55,0	55,0	92.
131856	ROSICLEI CAVALCANTI	25/12/1975	5,0	50,0	55,0	93.
130901	VANESSA DINIZ	16/06/1976	-o-	55,0	55,0	94.
130993	JAQUELINE ARCAS FERREIRA	08/10/1976	0,0	55,0	55,0	95.
130831	GISELE DA SILVA ROSA	24/09/1982	5,0	50,0	55,0	96.
131028	RENATA LITCHTENEKER DE ARAÚJO	20/04/1987	-o-	55,0	55,0	97.
131860	CILENE PEREIRA DE MOURA ROCHA	15/11/1987	-o-	55,0	55,0	98.
131172	TATIANE SANDER OLIVEIRA SOUZA	18/12/1989	-o-	55,0	55,0	99.
131595	MÔNICA ZEMIANI OLIVEIRA	05/05/1992	4,0	50,0	54,0	100.
132066	ROSEMERE ADRIANA VITORINO OTAKE	29/04/1971	-o-	50,0	50,0	101.
131317	MARILDE RODRIGUES FABIO	31/05/1973	-o-	50,0	50,0	102.
132491	LILIAN PATRICIA ZORZI	21/07/1984	-o-	50,0	50,0	103.
132111	GISLAINE BELMIRO DE SOUZA	01/08/1991	-o-	50,0	50,0	104.
131675	SOLANGE BATISTA DOS SANTOS	06/08/1998	-o-	50,0	50,0	105.
132296	ADRIANA DE LIMA PIRES	03/07/1975	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131906	ALAIZE RODRIGUES DA SILVA	15/02/1991	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
131379	ALESSANDRA PEREIRA GOMES MACEDO	24/06/1993	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
131471	ALESSANDRA STUCHI DE LAYA	17/05/1978	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132155	ALINE APARECIDA DE OLIVEIRA FERREIRA DA SILVA	06/04/1983	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131639	ALINE DOS SANTOS BEZERRA	01/11/1989	-o-	35,0	35,0	Não aprovado

132095	ALINE MARCELA ROSSI	06/02/1982	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132353	ANA MARIA ALVES	13/05/1977	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
130859	ANA PAULA LUCAS PEREIRA	25/03/1992	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131238	ANA PAULA NONATO	20/08/1984	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131499	ANDREA DA SILVA COSTA LUCIO	21/01/1976	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131817	ANDREA NEUSA DOS SANTOS	15/04/1979	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131579	ANDRÉIA CRISTIANE MILHAREZI BELINELLI	21/10/1972	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
130822	ANTONIO CARLOS DO AMARAL MARTINS	01/08/1986	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131261	APARECIDA DE FATIMA DA SILVA JUY	12/10/1965	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132283	AQUÉLIS REGILAINE GRASSI	31/08/1978	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
132006	BRANDINA MARCIA COLA DOS SANTOS	17/08/1972	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
130847	BRUNA LAVARIA SIQUEIRA	31/08/1988	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131491	BRUNA RENATA DA SILVA MELAO	27/08/1983	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
131870	CASSIA LUCIANE ZANGARI	19/04/1975	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
131575	CÉLIA CRISTINA LOURENÇO MIRA	22/02/1967	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131511	CICERO FARIAS DA COSTA	01/05/1966	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131850	CLAUDIA TANAKA SATO	26/10/1977	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131470	CLEITON RODRIGUES DO NASCIMENTO	09/04/1991	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131082	DAGMAR REGINA BERNARDIS DE JESUS	23/11/1976	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131266	DANIELE PONTES BARBOSA	28/07/1990	-o-	27,5	27,5	Não aprovado
132204	DANIELI LANZONI	07/07/1987	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131924	DEBORA DAIANE VIEIRA	15/06/1985	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132184	DÉBORA LIMA DA SILVA	07/04/1987	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131398	EDILENE DIONIZIO PEREIRA ZAMAI	10/08/1968	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131401	EDNA DIONIZIO PEREIRA	28/06/1965	-o-	32,5	32,5	Não aprovado
131349	EDNA PINHO NOGUEIRA FERNANDES	16/03/1973	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
132059	EDNEA CRISTINA DE OLIVEIRA TKATECENKO	16/01/1977	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131483	EDSON MARINHO DE OLIVEIRA	02/01/1972	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131403	ELAINE FLORIANO SCHIAVO	26/04/1979	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131619	ELAINE PEREIRA DE MEDEIROS	05/06/1985	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132145	ELIANE DOS SANTOS FRUCTUOSO	20/11/1976	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131228	ELISÂNGELA MENDES LICKS	23/07/1972	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131035	ELIZABETH ARNDT	26/12/1975	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131881	ÉRICA SANDRA DE SOUZA	26/08/1983	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131710	EUZELINA DOS SANTOS	04/07/1979	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
130921	FLAVIA CRISTINA TEIXEIRA	09/04/1985	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131449	GIOVANA NEVES DOS SANTOS	11/04/1986	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131382	GISELE DA SILVA FRANCISCO DE FREITAS	28/02/1980	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131742	GLEISY ELLEN COLA DOS SANTOS	04/03/1992	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132016	IRANDIR GOMES TORRES	26/03/1961	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131567	JOYCE APARECIDA MARCELINO BEZERRA GUEDES	26/02/1985	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
132223	JULIANA REGINI	29/12/1988	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131140	JULIANA TRENTINI MASCHIETTO	25/08/1990	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132216	KARELINE GOMES JUSSANI	12/05/1990	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
130824	LANNA EVELLYN LOPES ZANGARI	17/03/1990	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131798	LUANNY CRISTINY DA SILVA OLIVEIRA	14/07/1993	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131135	LUCELIA MAGALHÃES MARTINES	16/07/1983	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
132164	LUCIANA QUINTINO LEITE	09/05/1976	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132492	LUCILENE BEZERRA AMORIM DE OLIVEIRA	11/06/1976	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131509	LUIZ CARLOS DIAS DOS SANTOS	16/02/1966	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132460	LUZIA CONCEIÇÃO PIERIN	12/08/1956	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131285	MAISA DA SILVA SERAFIM	02/07/1990	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131322	MARCIA DE FIGUEREDO BATISTA	16/02/1968	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131502	MARCIA GISELE ZATTI SARTOR	04/07/1984	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131740	MÁRCIA REGINA EVANGELISTA DOS SANTOS	28/11/1975	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
132110	MARIA ALICE ARAUJOCELESTRINO	02/02/1995	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
132068	MARIA APARECIDA RUIZ	27/12/1970	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131120	MARIA APARECIDA STRAZZIERI GONCALVES	27/10/1974	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131277	MARIA DE FATIMA ALVES DA SILVA TEIXEIRA	30/03/1967	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131240	MARIA EDNA FERNANDES	13/01/1977	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131065	MARIA EUNICE DO NASCIMENTO DOS SANTOS	01/02/1973	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131666	MARIA HORIKAWA SAMPAIO	08/04/1945	-o-	17,5	17,5	Não aprovado
131037	MARIA LUCIA FABIANO DE ANDRADE FREITAS	24/02/1980	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132113	MARIA SIMONE CAYUELA GONSALEZ	14/06/1978	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132365	MARILODE MARIA DE OLIVEIRA PEREIRA	04/02/1958	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132362	MARINETE BONO CAETANO	12/04/1973	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132128	MARISA DOS SANTOS	21/09/1989	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
132130	MARISTELA MELLA MARINHO	15/04/1972	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131158	MARIZA DOS SANTOS MOURA MIRANDA	30/09/1978	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131123	MARTIELI RODRIGUES DOS SANTOS	22/04/1992	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131177	MAYARA FAXINA DAMINELLI	25/02/1991	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131249	MICHELLE MORETTI BORGES LIMA	16/01/1983	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131750	MICHELLE SOUZA DO NASCIMENTO	17/12/1987	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131447	MIRELLA MICAELE CAMPOS SARAVALLI	27/05/1989	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131847	MONICA APARECIDA RUOTULO	25/05/1985	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131636	MÔNICA CRISTINA A. DE S. EGER	09/01/1988	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
132312	NATHÁLIA FÁTIMA ARAUJO MELO	20/07/1992	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
130871	NOELI BRITO DOS SANTOS RIBEIRO	02/08/1971	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
132009	OSMARINA COLA DOS SANTOS	10/07/1961	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131641	PABLO RIBEIRO DA COSTA	10/09/1982	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132299	PAOLA DE SOUSA FRATINO	20/05/1985	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131310	PATRICIA DA SILVA	14/12/1990	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131040	PRISCILA AGUIAR DE MENEZES	05/07/1985	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
132311	RACHEL SANCHES PEREIRA DE MOURA	08/12/1959	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131464	RAQUEL DA SILVA BOTELHO	16/05/1980	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131632	RENATA BATISTA VOSS	05/10/1988	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
130894	RITA DE CÁSSIA LIMA	04/04/1972	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131110	SANDRA CRISTINA DE BIAZE	13/01/1981	-o-	47,5	47,5	Não aprovado
131771	SANDRA PLANTZ	03/07/1985	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
132147	SIMONE FERNANDA XAVIER VIEIRA DOS SANTOS	19/03/1983	-o-	45,0	45,0	Não aprovado

131195	TAIANE CARDOSO BARBOSA TAQUETTE	21/10/1987	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131810	TAILA ALVES FAVARO	07/05/1984	-o-	37,5	37,5	Não aprovado
131774	TATYANE DOS SANTOS ARAUJO	30/06/1983	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131058	TEREZINHA MARIA DE JESUS DE SA	13/10/1962	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
131321	VALDIREI GONÇALVES DE OLIVEIRA DE LIMA	25/02/1971	-o-	45,0	45,0	Não aprovado
131039	VALDIRENE ALVES BARBOSA RIBEIRO	28/08/1973	-o-	30,0	30,0	Não aprovado
132173	VANESSA DA SILVA GONÇALVES	18/07/1993	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
130872	VANESSA FERREIRA DA SILVA	06/09/1991	-o-	42,5	42,5	Não aprovado
131727	VIVIANE LARA LISBOA GOMES DE SOUZA	19/04/1972	-o-	40,0	40,0	Não aprovado
131708	WEVERTON FERNANDO SEBASTIÃO	20/12/1985	-o-	35,0	35,0	Não aprovado
130888	ADEMILSON NUNES DA SILVA FILHO	18/05/1988	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131705	ANGELITA BITTENCOURT PEREIRA	17/06/1983	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131562	DANIELA NOGUEIRA MACHADO	14/02/1974	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132061	ELISANGELA APARECIDA DA SILVA	16/07/1978	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131196	FLAVIA CRISTINE CEZAR VENTURINI	07/03/1984	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131051	MARIA APARECIDA MACIEL DE ANDRADE	01/03/1970	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131268	NADIR GONÇALVES MARTINS	27/06/1965	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131085	NORMA PEREIRA DA SILVA RAMOS	01/07/1971	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
132566	RODRIGO DA SILVA FONSECA	05/04/1982	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
130982	TANIA MARISA ZAMAI DE ARRUDA	23/10/1972	N/C	N/C	N/C	Desclassificado
131887	VERÔNICA SAMPAIO ARAUJO FERREIRA	01/02/1969	N/C	N/C	N/C	Desclassificado

REGISTRE-SE.
PUBLIQUE-SE E
CUMPRA-SE.

Loanda - PR, 13 de fevereiro de 2015.

FLAVIO ARAMIS ACCORSI
Prefeito Municipal

Publicado por:
Denis Gomes da Cruz
Código Identificador:2576EC81

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO ALEGRE D' OESTE

ADMINISTRAÇÃO
DECRETO Nº. 1173/06/2015

SÚMULA: "Atualiza as Tabelas de Vencimentos dos Anexos II e III, integrantes da Lei nº 173/02/99 e as Tabelas dos Anexos IV e V, integrantes da Lei nº 174/02/99", bem como dos anexos I e II da Lei Municipal nº 462/05/2011 de 31/05/2011 – parte integrante da Lei Municipal nº 173/02/99; Anexo II da Lei 458/05/2011 de 17/05/2011 – parte integrante da Lei 174/02/99, bem como, da Tabela de Vencimentos de Cargos em Comissão constante da lei Municipal nº 243/03/2003, estendendo seus efeitos aos subsídios do Prefeito, Vice-Prefeito e Secretários nos moldes do artigo 3º da Lei 361/2008, a partir de 01 de Fevereiro de 2015"

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE RANCHO ALEGRE D'OESTE, Estado do Paraná, Senhor Valdinei José Peloi, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas por Lei e nos termos da Lei nº. 594/06/2015 de 13/02/2015,

DECRETA
ART. 1º - Ficam em conformidade com o disposto na Lei Municipal nº. 594/06/2015 de 13/02/2015, atualizadas as Tabelas dos anexos II e III, integrantes da Lei nº 173/02/99 de 19 de Maio de 1999; as Tabelas dos Anexos IV e V, integrantes da Lei nº 174/02/99 de 1º de Maio de 1999; da Tabela de Vencimentos de Cargos em Comissão constante da Lei Municipal nº 243/03/2003, bem como dos Anexos I e II da Lei Municipal nº 173/02/99; Anexos I e II da Lei Municipal 462/05/2011 de 31/05/2011 – parte integrante da Lei Municipal nº 173/02/99; Anexo II da Lei 458/05/2011 de 17/05/2011 – parte integrante da Lei 174/02/99, a partir de 01 de Fevereiro de 2015
Parágrafo Único – As tabelas referidas no artigo 1º passam a fazer parte integrante do presente Decreto, bem como da Lei Municipal nº 173/02/99 de 19 de Maio de 1999; as tabelas referentes à remuneração do Magistério e da Lei nº 174/02/99 de 1º de Maio de 1999; as tabelas referentes ao Pessoal Técnico-Administrativo e Operacional bem como dos Anexos I e II da Lei Municipal nº 462/05/2011 de 31/05/2011 – parte integrante da Lei Municipal nº 173/02/99, as tabelas referentes à remuneração de Atendente Educacional e Professor em Centro Educacional, bem como da Tabela de Vencimentos de Cargos em Comissão constante da Lei nº 243/03/2003, que dispõe sobre a estrutura organizacional da Prefeitura Municipal de Rancho Alegre D'Oeste, correspondente ao Anexo V da Lei nº 174/02/99, parte integrante da Lei Municipal nº 594/06/2015 de 13/02/2015, considerado o contido no Artigo 1º, § 1º e § 2º, a partir de 01 de Fevereiro de 2015
ART. 2º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, com a ressalva contida no Parágrafo 1º, do Artigo 1º da Lei Municipal nº. 594/06/2015 de 13/02/2015, revogadas as disposições em contrário e a partir de 01 de Fevereiro de 2015.

PAÇO MUNICIPAL "20 DE MARÇO", EM 13 DE FEVEREIRO DE 2015.

ANEXO II - PARTE INTEGRANTE DA LEI MUNICIPAL Nº 173/02/99 DE 19/05/99, QUE DISPÕE SOBRE O ESTATUTO DO MAGISTÉRIO, PLANO DE CARREIRA E REMUNERAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RANCHO ALEGRE D'OESTE E DA LEI MUNICIPAL Nº 594/06/2015 DE 13/02/2015 E DO DECRETO Nº 1173/06/2015

ANEXO II

MAGISTÉRIO – TABELA DE VENCIMENTOS										
CARGOS DE PROVIMENTO EFETIVO										
REF / GRAU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	980,82	989,80	999,71	1009,66	1.019,83	1.030,06	1.040,36	1.050,78	1.061,22	1.071,87
II	1.239,05	1.251,43	1.263,95	1.276,59	1.289,36	1.302,25	1.315,28	1.328,42	1.341,71	1.355,14

III	1.566,92	1.582,60	1.598,41	1.614,34	1.630,58	1.646,81	1.663,30	1.679,94	1.696,71	1.713,70
IV	1.981,22	2.001,02	2.021,06	2.041,24	2.061,64	2.082,27	2.103,16	2.124,18	2.145,40	2.166,88
REF/GRAU	11	12	13	14	15					
I	1.082,65	1.093,44	1.104,40	1.115,44	1.126,52					
II	1.368,68	1.382,38	1.396,20	1.410,16	1.424,27					
III	1.730,82	1.748,15	1.765,62	1.783,31	1.801,13					
IV	2.188,51	2.210,48	2.232,57	2.254,82	2.277,41					

ANEXO III - PARTE INTEGRANTE DA LEI MUNICIPAL Nº 173/02/99 DE 19/05/99, QUE DISPÕE SOBRE O ESTATUTO DO MAGISTÉRIO, PLANO DE CARREIRA E REMUNERAÇÃO DO MUNICÍPIO DE RANCHO ALEGRE D'OESTE E DA LEI MUNICIPAL Nº 594/06/2015 DE 13/02/2015 E DO DECRETO Nº 1.173/06/2015

ANEXO III	
FUNÇÃO GRATIFICADA	
GRUPO OCUPACIONAL MAGISTÉRIO	
SÍMBOLO	VALOR (R$)
FGM-1	712,70
FGM-2	619,20
FGM-3	600,64
FGM-4	531,22

ANEXO V - PARTE INTEGRANTE DA LEI MUNICIPAL Nº 174/02/99 DE 01/05/99, QUE INSTITUI O PLANO DE CARGOS E O SISTEMA DE EVOLUÇÃO FUNCIONAL DOS SERVIDORES PÚBLICOS DA ADMINISTRAÇÀO DIRETA DO MUNICÍPIO DE RANCHO ALEGRE D'OESTE, ACRESCIDO DA LEI MUNICIPAL 363/04/2008 DE 24 DE ABRIL DE 2008 E DA LEI MUNICIPAL Nº 594/06/2015 DE 13/02/2015 E DO DECRETO Nº 1.173/06/2015

ANEXO V- VENCIMENTO DOS CARGOS DE PROVIMENTO EM COMISSÃO E VALORES DAS FUNÇÕES GRATIFICADAS

a) Cargos em Comissão	
SÍMBOLO	**VALOR**
CC-1	3.848,27
CC-2	3.070,13
CC-3	2.658,64
CC-4	1.993.98
CC-5	1.618,18
CC-6	1.136,83
CC-7	856,29
b) Funções Gratificadas	
SÍMBOLO	**VALOR**
FG-1	868,26
FG-2	775,06
FG-3	692,08
FG-4	617,92
FG-5	551,67
c) Função Gratificada – Coordenador da Unidade Controle Interno	
SÍMBOLO	**VALOR**
FG-1	1.760,78

ANEXO IV - PARTE INTEGRANTE DA LEI MUNICIPAL Nº 174/02/99 DE 01/05/99, QUE INSTITUI O PLANO DE CARGOS E O SISTEMA DE EVOLUÇÃO FUNCIONAL DOS SERVIDORES PÚBLICOS DA ADMINISTRAÇÀO DIRETA DO MUNICÍPIO DE RANCHO ALEGRE D'OESTE E DA LEI MUNICIPAL Nº. 594/06/2015, DE 13/02/2015 E DO DECRETO Nº 1.173/06/2015

ANEXO IV - TABELA DE VENCIMENTOS										
CARGOS DE PROVIMENTO EFETIVO										
REF. / **GRAU**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**
I	**788,00**	**788,00**	**788,00**	**809,33**	**845,71**	**883,87**	**923,54**	**965,17**	**1.008,57**	**1.053,95**
II	**788,00**	**815,30**	**851,90**	**890,27**	**930,36**	**972,19**	**1.015,91**	**1,061,60**	**1.109,39**	**1.159,41**
III	**788,00**	**896,77**	**937,05**	**979,33**	**1.023,45**	**1.069,49**	**1.117,58**	**1.167,74**	**1.220,37**	**1.275,16**
IV	**944,01**	**986,45**	**1.030,75**	**1.077,17**	**1.125,65**	**1.176,29**	**1.229,20**	**1.284,63**	**1.342,34**	**1.402,68**
V	**972,66**	**1.016,44**	**1.062,19**	**1.109,93**	**1.159,94**	**1.212,12**	**1.266,68**	**1.323,64**	**1.383,25**	**1.445,56**
VI	**1.083,22**	**1.132,04**	**1.182,92**	**1.236,13**	**1.291,78**	**1.349,92**	**1.405,41**	**1.463,19**	**1.523,32**	**1.609,72**
VII	**1.227,06**	**1.282,39**	**1.340,07**	**1.400,37**	**1.463,35**	**1.529,21**	**1.597,99**	**1.669,97**	**1.745,11**	**1.823,66**
VIII	**1.349,84**	**1.410,53**	**1.474,12**	**1.540,38**	**1.609,72**	**1.682,13**	**1.757,87**	**1.837,12**	**1.919,63**	**2.005,80**
IX	**1.484,81**	**1.551,57**	**1.621,49**	**1.694,45**	**1.770,71**	**1.850,30**	**1.933,67**	**2.020,55**	**2.111,55**	**2.206,58**
X	**1.725,20**	**1.802,91**	**1.884,05**	**1.968,77**	**2.057,38**	**2.149,97**	**2.246,71**	**2.347,82**	**2.453,50**	**2.563,91**
XI	**1.984,02**	**2.073,28**	**2.166,61**	**2.264,15**	**2.366,03**	**2.472,44**	**2.583,73**	**2.699,93**	**2.821,50**	**2.948,42**
XII	**2.281,58**	**2.384,30**	**2.491,57**	**2.603,69**	**2.720,83**	**2.843,26**	**2.971,22**	**3.104,97**	**3.244,65**	**3.390,70**
XIII	**2.747,06**	**2.870,64**	**2.999,75**	**3.134,61**	**3.275,74**	**3.423,12**	**3.577,19**	**3.738,22**	**3.906,35**	**4.082,12**
XIV	**3.065,11**	**3.203,03**	**3.347,13**	**3.497,79**	**3.655,20**	**3.819,74**	**3.991,61**	**4.171,23**	**4.358,98**	**4.555,12**
XV	**3.470,06**	**3.626,20**	**3.789,36**	**3.959,91**	**4.138,06**	**4.324,26**	**4.518,87**	**4.722,19**	**4.934,71**	**5.156,82**
XVI	**3.848,26**	**4.021,48**	**4.202,46**	**4.391,51**	**4.589,17**	**4.795,69**	**5.011,46**	**5.237,00**	**5.472,66**	**5.718,92**
REF. / **GRAU**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
I	**1.101,43**	**1.150,93**	**1.202,78**	**1.256,93**	**1.313,46**	**1.372,52**	**1.434,34**	**1.498,79**	**1.566,21**	**1.636,87**
II	**1.211,46**	**1.266,08**	**1.323,18**	**1.382,63**	**1.444,84**	**1.509,69**	**1.577,64**	**1.648,82**	**1.722,95**	**1.800,38**
III	**1.332,71**	**1.392,59**	**1.455,19**	**1.520,87**	**1.589,17**	**1.660,76**	**1.735,38**	**1.813,69**	**1.895,32**	**1.980,53**
IV	**1.465,87**	**1.531,89**	**1.600,82**	**1.672,91**	**1.742,17**	**1.826,79**	**1.909,06**	**1.994,98**	**2.084,77**	**2.178,44**
V	**1.510,56**	**1.578,46**	**1.649,58**	**1.723,79**	**1.801,36**	**1.882,43**	**1.967,11**	**2.055,63**	**2.148,18**	**2.244,73**
VI	**1.682,15**	**1.757,90**	**1.837,07**	**1.919,68**	**2.006,12**	**2.096,39**	**2.190,68**	**2.289,31**	**2.392,32**	**2.500,02**
VII	**1.905,75**	**1.991,52**	**2.081,08**	**2.174,73**	**2.272,53**	**2.374,85**	**2.481,63**	**2.593,46**	**2.710,20**	**2.832,10**
VIII	**2.096,34**	**2.190,54**	**2.289,15**	**2.392,22**	**2.499,87**	**2.612,31**	**2.729,89**	**2.852,61**	**2.981,08**	**3.116,40**
IX	**2.305,90**	**2.409,75**	**2.518,07**	**2.631,55**	**2.749,91**	**2.873,71**	**3.002,83**	**3.138,04**	**3.279,18**	**3.426,74**
X	**2.679,27**	**2.799,86**	**2.925,88**	**3.057,55**	**3.195,16**	**3.338,85**	**3.489,11**	**3.646,14**	**3.810,22**	**3.981,61**

XI	3.081,21	3.219,80	3.364,69	3.516,12	3.674,40	3.839,71	4.012,52	4.193,06	4.381,77	4.578,95
XII	3.543,33	3.702,78	3.869,41	4.043,51	4.225,49	4.415,64	4.614,34	4.785,19	5.039,00	5.265,68
XIII	4.265,85	4.457,83	4.658,43	4.868,14	5.087,10	5.315,97	5.805,15	6.066,48	6.339,37	6.624,71
XIV	4.760,11	4.974,26	5.198,15	5.432,01	5.676,46	5.931,86	6.198,86	6.477,78	6.769,31	7.073,92
XV	5.388,88	5.631,35	5.884,76	6.149,64	6.426,26	6.715,50	7.017,69	7.333,45	7.663,52	8.008,32
XVI	5.976,30	6.245,20	6.526,30	6.819,94	7.126,80	7.447,51	7.782,65	8.132,81	8.498,77	8.881,22

PADRÃO ACS: R$= 1.105,26

ANEXO I

Parte Integrante da Lei nº 594/06/2015 - Tabela de Remuneração do Atendente Educacional para crianças de 0 a 4 anos – 40 horas

Ref./grau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	1.566,92	1.582,60	1.598,44	1.614,43	1.630,58	1.646,88	1.663,35	1.679,97	1.696,78	1.713,75
II	1.801,17	1.810,18	1.819,23	1.828,32	1.837,47	1.846,65	1.855,89	1.865,16	1.883,82	1.893,24
III	1.941,05	1.950,75	1.960,50	1.970,31	1.980,15	1.990,05	2.000,01	2.010,01	2.030,10	2.040,27
Ref./grau	11	12	13	14	15					
I	1.730,88	1.748,89	1.765,68	1.783,33	1.801,17					
II	1.902,70	1.912,21	1.921,77	1.931,39	1.941,05					
III	2.050,45	2.060,72	2.071,02	2.081,37	2.091,78					

ANEXO II

Parte Integrante da Lei nº 594/06/2015 - Tabela de Remuneração do Professor em Centro Educacional para crianças de 4 a 6 anos

Ref./grau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	980,84	989,81	999,73	1.009,67	1.019,84	1.030,06	1.040,37	1.050,79	1.061,24	1.071,88
II	1.134,54	1.145,88	1.157,34	1.168,91	1.180,61	1.192,40	1.204,33	1.216,37	1.228,53	1.240,83
III	1.239,05	1.251,43	1.263,95	1.276,59	1.289,36	1.302,25	1.315,28	1.328,42	1.341,71	1.355,14
Ref./grau	11	12	13	14	15					
I	1.082,65	1.093,47	1.104,40	1.115,44	1.126,52					
II	1.253,22	1.265,78	1.278,41	1.291,21	1.304,13					
III	1.368,68	1.382,38	1.396,20	1.410,16	1.424,27					

Publicado por:
Jéssica Cristine Aguiar Leite
Código Identificador:098FE1B2

