

GAZETA REGIONAL

Então vereis a diferença entre o que serve a Deus e o que não serve. Mt. 3:18

TERÇA-FEIRA, 24 E SETEMBRO DE 2024

DIRETOR: Jucelino Costa dos Santos

EDIÇÃO: 4202

R\$ 3,50

Novo poço da Sanepar produz 500 mil litros de água por dia e rodízio termina

Setembro Verde: Santa Casa conscientiza sobre a importância da doação de órgãos

Setembro é o mês dedicado ao reforço da importância da doação de órgãos. E dentro dessa proposta, a Santa Casa de Goioerê realizou sábado, um 'pedágio', visando conscientizar a sociedade sobre o tema e ao mesmo tempo, fazer com que as pessoas conversem com seus familiares e amigos sobre o assunto. **PÁGINA 03**



Apopulação de Goioerê está comemorando o anúncio foi nesta segunda-feira (23) pela Sanepar, informando que o fim do rodízio de abastecimento de água no município. De acordo com a empresa, isso só foi possível graças a entrada em operação de um novo poço, com uma produção de 500 mil litros de água por dia. **PÁGINA 03**

Colégio Polivalente abre as inscrições para o curso Técnico em Enfermagem

PÁGINA 04

Copa Goioerê de Futsal começou nesta segunda-feira com 50 equipes inscritas



Começou na noite desta segunda-feira (23), a 3ª edição da Copa Goioerê de Futsal, competição que já se consolidou como um dos principais eventos esportivos da cidade, prometendo trazer muita emoção e partidas de alto nível. No total são 10 equipes participando da competição na chave ouro, 16 na chave prata e 24 times da categoria de base, que serão divididos em sub-08, sub-11 e sub-14.

PÁGINA 04

PROMOÇÃO ACELERE NA ECONOMIA!

COMPRANDO 1 ANO DE MERCADO GRÁTIS

Paraná SUPERMERCADOS

ALFACE CRESPA UN/ PÊSSEGO IMPORT. CADA 100g	R\$ 1,97	ALHO ROXO CADA 100g	R\$ 2,29
BATATA DOCE / CEBOLA KG	R\$ 2,77	BANANA PRATA KG / BRÓCOLIS NINJA UN	R\$ 4,59

Ofertas válidas para 24 à 25 de Setembro de 2024. Para a Loja de Goioerê.

Já está na Câmara de Vereadores projeto que cria Centro do Autismo em Goioerê

PÁGINA 03

Basquete agitou fim de semana esportivo em Goioerê: equipe da casa foi vitoriosa

PÁGINA 04

Moreira Sales leva água tratada para moradores da zona rural

O município de Moreira Sales está realizando todos os esforços para garantir que as famílias que residem na zona rural possam ser atendidas com água tratada e de qualidade. De acordo com o prefeito Rafael Bolacha, são 7 poços artesanais, atendendo sete bairros, com uma extensão de rede de mais de 22 quilômetros.

PÁGINA 02



Candidatos à prefeitura intensificam corpo a corpo na reta final da eleição

PÁGINA 02

CHEQUE DIRETO P/

10/03/25

CHARME
HOMEM • MULHER
calçados • acessórios

Candidatos à prefeitura intensificam corpo a corpo na reta final da eleição

PELO PARANÁ



ADIPR
Associação dos Jornais
e Portais do Paraná

Saneamento básico

Saneamento Consultoria, Acciona e Iguá Saneamento arremataram na Bolsa de Valores (B3) de São Paulo para prestação de serviços de esgotamento sanitário à Companhia de Saneamento do Paraná (Sanepar). O Lote 1 inclui 36 cidades da microrregião Centro-Leste. O Lote 2 engloba 48 municípios da microrregião Oeste. E o Lote 3 reúne 28 cidades também da microrregião Oeste. O governador Ratinho Júnior destacou que o processo de parcerias vai ajudar o Paraná a ser o primeiro estado do Brasil a alcançar a universalização do saneamento básico.

Primavera

Primavera começou no último fim de semana. De acordo com o Sistema de Tecnologia e Monitoramento Ambiental do Paraná (Simepar), a estação será quente e com chuva abaixo da média histórica em todo o Paraná. Em outubro, a chuva deve seguir o padrão de normalidade. Já em novembro e dezembro a previsão é de pouca chuva.

Superávit

A balança comercial paranaense registrou superávit de US\$401 milhões no mês de agosto, com uma corrente de comércio de US\$4 bilhões. No acumulado de janeiro a agosto, as exportações atingiram US\$15,9 bilhões, impulsionadas, principalmente, pela soja e seus derivados (US\$4,3 bilhões), frango (US\$2,5 bilhões) e açúcar (US\$857 milhões). Os dados são do Ministério do Desenvolvimento, Indústria, Comércio e Serviços.

ArteSesc

O projeto ArteSesc recebe até o dia 16 de outubro propostas de artistas visuais de todo o Brasil para exposições de artes visuais em sete galerias do Sesc Paraná, para o ano de 2025, nas cidades de Bela Vista do Paraíso, Curitiba, Foz do Iguaçu, Londrina, Maringá e Pato Branco. Cerca de 40 propostas serão selecionadas e comporão a agenda de programação das unidades do Sesc PR no próximo ano.

Iniciação Tecnológica e Inovação

A 14ª edição do Encontro Anual de Iniciação Tecnológica e Inovação (Eaiti) vai acontecer nos dias 28 e 29 de novembro. O Evento é fruto da colaboração da UEM, UEL, Unicentro, UENP e UEPG. As inscrições e a submissão dos resumos vão até o dia 11 de outubro no link: <https://evento.unicentro.br/site/eaiti/2024/1>. Para os interessados em participar como ouvintes, as inscrições estarão abertas até o dia 27 de novembro.

Assistente virtual

A Secretaria de Estado da Educação do Paraná (Seed-PR) lançou a nova assistente virtual 'Iara' baseada em inteligência artificial para atender os interessados em consultas relacionadas a Recursos Humanos (RH), matrículas e ouvidoria. A assistente virtual conta com interface intuitiva, podendo ser acessada diretamente no site oficial da Secretaria da Educação (educacao.pr.gov.br)

Formação de Presidentes

Presidentes de cooperativas do ramo agropecuário do Paraná participaram do encerramento da etapa nacional do Programa de Formação de Presidentes. O evento trouxe especialistas para discutir possibilidades de negócios no mercado externo e interno. Foram dois dias de capacitação, 19 e 20 de setembro, em Curitiba. "Nós temos um modelo de gestão muito evoluído. Hoje, movimentamos R\$ 200 bilhões e vamos crescer, por isso aprimoramento é sempre importante", lembrou o presidente do Sistema Oepear, José Roberto Ricken.

Da Redação ADI-PR Curitiba

Coluna publicada simultaneamente em 22 jornais e portais associados. Saiba mais em www.adipr.com.br

Os candidatos a prefeito de Goioerê resolveram intensificar o corpo a corpo com eleitores na reta final da campanha. Além de reuniões pontuais em empresas e residências, os candidatos também estão se reunindo com eleitores nos centros comunitários.

Outra estratégia usada pelos candidatos são os "banners", colocados nos cruzamentos das principais avenidas da cidade e a distribuição de mate-

rial porta-a-porta que cresceu, promovendo um alcance ainda maior das propostas eleitorais.

No sábado, o candidato Betinho Lima realizou uma caminhada pela Avenida Daniel Portela e calçada. Para reforçar a ação, a caminhada contou com a participação do deputado federal e ex-secretário de Saúde do Paraná, Beto Preto. Durante a caminhada, Betinho cumprimentou eleitores, tirou foto

e fez acenos para os trabalhadores do comércio.

Já Pedro Coelho, realizou caminhada pelos bairros, aproveitando o final de semana para conversar de maneira mais próxima com o eleitor. Segundo ele, essa tem sido uma forma de apresentar de forma mais calma suas propostas para um novo mandato, caso seja eleito.

O candidato Paulo Novaes não teve agenda pública de

campanha e segue recorrendo da decisão da Justiça Eleitoral de Goioerê, que impugnou sua candidatura. Quem mais tem feito visitas é o candidato a vice 'Rogério Potência'.

Por último, o candidato Jacy da Silva, que também tem feito visitas localizadas, mas dedicado mais tempo a gravações para as redes sociais e também para programas de rádio, onde seu tempo é muito curto.

Já está na Câmara de Vereadores projeto que cria Centro do Autismo em Goioerê

Já está na Câmara de Vereadores de Goioerê, o projeto de lei, elaborado pela Prefeitura Municipal, visando a criação do Centro do Autismo, que reunirá serviços de educação, assistência social e saúde. A assinatura do projeto aconteceu na semana passada, na presença de representantes das secretarias de Educação, Saúde e Assistência Social.

Ane de Paula, secretária de Educação, cita que o projeto foi elaborado depois de um ano de discussões. "Esse é um projeto muito discutido e que fizemos adaptações para funcionar que



O modelo do projeto foi desenvolvido com base em visitas a centros semelhantes em outras cidades

ele possa funcionar no prédio do CMEI Maria Zilda", diz ela.

Ainda de acordo com a secretária, o modelo do projeto foi desenvolvido com base em visitas a centros semelhantes em outras cidades, buscando adaptar as melhores práticas à realidade de Goio-

erê.

Ane comenta que no próximo ano o CMEI vai se mudar para o antigo prédio da Faculdade Dom Bosco, que passou por uma ampla reforma e melhorias na sua estrutura. "Com a nova estrutura, as famílias não precisarão mais percorrer as

três secretarias para buscar atendimento, pois isso será feito em um mesmo local", destacou.

Segundo Ane, o objetivo é unir as políticas públicas em um único local, proporcionando acesso facilitado a profissionais da saúde, social e educação.

GAZETA REGIONAL

O PALADINO DA VERDADE

EDITORA GAZETA REGIONAL DE GOIOERÊ LTDA
CNPJ:05.672.010/0001-97

Diretor Responsável: Jucelino Costa dos Santos

REDAÇÃO, OFICINA E ESCRITÓRIO

Rua Uruguai, 15 - Jardim Morumbi

CEP: 87.360-000 - Goioerê - Paraná

SEDE PRÓPRIA

Fone - 3522-2537

E-Mail gazetagoioere@gmail.com

Projeto visual e diagramação: Gazeta Regional



ADIPR

Associação dos Jornais
e Portais do Paraná

Os artigos assinados não exprimem necessariamente a opinião do Jornal

Cooperando sempre com você!

Copacol
Supermercados

Novo poço da Sanepar produz 500 mil litros de água por dia e rodízio termina

A população de Goioerê está comemorando o anúncio foi nesta segunda-feira (23) pela Sanepar, informando que o fim do rodízio de abastecimento de água no município.

De acordo com a empresa, isso só foi possível graças a entrada em operação de um novo poço, com uma produção de 500 mil litros de água por dia.

Além disso, a Sanepar diz que há o incremento

de mais 200 mil litros por dia, com um segundo poço que entra em operação nesta terça-feira (24).

“Com esses dois novos poços, aliado à produção existente e a complementação com caminhão-pipa, é possível manter o abastecimento regularizado para toda a cidade”, diz o diretor geral da empresa, Sérgio Wippel.

Ele explicou que no último fim de semana, quando não foi aplicado o sistema de rodízio,

o sistema de produção e distribuição de água foi operado com tranquilidade, garantindo o fornecimento para toda a cidade.

“A entrada em operação do poço 10 conseguiu suprir as necessidades dos moradores. E, a partir de hoje vamos trabalhar com abastecimento regular, monitorando de hora em hora as condições”, afirma.

Desde o início da estiagem e ondas de calor que atinge, principalmente, as regiões Norte e Noroeste do Estado, a Sanepar vem trabalhando para manter o abastecimento de água na região. A perfuração e a operacionalização dos dois poços foram feitas em tempo recorde, com a implantação de uma adutora (tubulação de grande porte) com mais de 5 quilômetros de extensão.

Um dos poços, com 420 metros de profundidade, foi perfurado nas proximidades do Parque de Exposições, o outro, com profundidade de mais de 500 metros foi



O novo poço tem produção de 500 mil litros de água por dia e vai ajudar a normalizar o abastecimento



O diretor geral da Sanepar, Sérgio Wippel: fim do rodízio de água em Goioerê

perfurado no pátio da Sanepar. Já a principal obra que deve solucionar em definitivo o déficit de produção de água é a interligação do poço, 09, localizado na região próxima ao Rio Água Branca.

Com o processo de licitação antecipado, a obra deve ser concluída em setembro do próximo ano. O poço deve produzir 120 mil litros de água por hora, suprimindo a demanda atual e a dos próximos anos.

Apesar da suspensão

do rodízio, a recomendação para o uso da água sem desperdícios permanece. As dicas de reutilização da água de máquina de lavar roupas, ar condicionados, bem como priorizar o uso da água potável para alimentação e higiene são medidas eficazes para o combate ao desperdício.

PERÍODO CRÍTICO - Desde o dia 3 de maio, quando foi implantado o rodízio, a Sanepar atuou com ações emergenciais para diminuir os efeitos do desabastecimento. No período do rodízio foram utilizados carretas-pipas e caminhões-pipa da Sanepar para transportar

água do poço 09 até os reservatórios da cidade.

Os caminhões ainda prestaram atendimento individualizado às necessidades emergenciais em escolas, creches, postos e hospitais de saúde delegacia e outros prédios públicos. Em paralelo, foi feita a troca de equipamentos e foi aprofundada a bomba em um dos poços a fim de obter ganhos na produção de água, o que infelizmente não se concretizou.

Desde o início do ano, em média os poços e mina perderam 30% da sua capacidade de produção de água, o principal poço que fica em Jaracatiá perdeu 50%, inviabilizando o fornecimento de água.

Setembro Verde: Santa Casa conscientiza sobre a importância da doação de órgãos

Setembro é o mês dedicado ao reforço da importância da doação de órgãos. E dentro dessa proposta, a Santa Casa de Goioerê realizou sábado, um ‘pedágio’, visando conscientizar a sociedade sobre o tema e ao mesmo tempo,

fazer com que as pessoas conversem com seus familiares e amigos sobre o assunto.

A ação foi na Avenida Daniel Portela, onde houve a abordagem de pessoas e também a distribuição de panfletos com orientações

sobre a doação de órgãos. “É necessário que cada um de nós possamos trabalhar com a nossa família, com nossos amigos essa conscientização. Quanto mais doadores tivermos, melhor”, diz o médico Ivan Garcia, que participou

da ação do último sábado.

Ele cita que apesar de nos últimos anos ter aumentado a discussão sobre a doação de órgãos, trata-se ainda de um tema polêmico e de difícil entendimento, que resulta em um alto índice de recusa familiar, fato que não ocorre só no Brasil.

As doações de órgãos só acontecem após uma série de processos e protocolos de segurança, incluindo o diagnóstico de morte encefálica, a autorização familiar para doação, a avaliação dos órgãos de modo a afastar doenças infecciosas, além da realização de exames de compatibilidade com prováveis receptores.

Por todos esses fatores, é importante que as pessoas conversem com a família sobre a vontade de doar órgãos em caso de morte encefálica, para facilitar todo o processo de captação e salvar mais vidas.

Transplantes de órgãos: Estado entrega veículos e anuncia novos aviões para salvar vidas

Referência na doação de órgãos no Brasil, o Paraná vai agilizar a logística de transplantes. O governador Carlos Massa Ratinho Junior entregou nesta segunda-feira (23) 18 novos veículos para o Sistema Estadual de Transplantes do Paraná, maior renovação da frota da história do órgão. Ele também anunciou a aquisição de duas aeronaves para a Casa Militar, que ajudam no transporte de órgãos no Estado.

O investimento da Secretaria de Estado da Saúde nos novos veículos, que serão destinados às quatro Organizações de Procura de Órgãos (OPOs) do Estado, foi de R\$ 1,9 milhão. Nove veículos ficarão em Curitiba, onde está a sede da Central

Estadual de Transplantes, e o restante será distribuído entre as organizações de Londrina (Norte), Maringá (Noroeste) e Cascavel (Oeste).

“O paranaense é um povo muito solidário, o que fez com que o Estado se tornasse referência no transplante de órgãos. Somos a população que mais doa órgãos no País, mais que o dobro da média nacional”, afirmou Ratinho Junior. “Também temos uma das estruturas mais modernas do mundo na gestão logística, na busca desses órgãos para levar até os hospitais para atender a população. Por isso a importância dessas novas viaturas, que vão reforçar a logística tanto na Capital, quanto no Interior”.



A ação foi realizada no último sábado na Avenida Daniel Portela



conexões que transformam



O ensino mais conectado da região.

Venha conhecer!
(44) 3522-4793

Copa Goioerê de Futsal começou nesta segunda-feira com 50 equipes inscritas

Começou na noite desta segunda-feira (23), a 3ª edição da Copa Goioerê de Futsal, competição que já se consolidou como um dos principais eventos esportivos da cidade, prometendo trazer muita emoção e partidas de alto nível.

No total são 10 equipes participando da competição na chave ouro, 16 na chave prata e 24 times da categoria de base, que serão divididos em sub-08, sub-11 e sub-14.

O secretário de Esportes de Goioerê, Igor Américo, cita que a expectativa é que esta edição supere as anteriores em termos de público e qualidade técnica, já que diversas equipes se reforçaram para buscar o troféu.

Pelo cronograma definido, haverá jogos nos três



A competição começou na noite de ontem: no total 50 equipes envolvidas na competição

ginásios principais do município, sendo que no “10 de Agosto” acontecerão jogos somente da chave ouro. Já no Jardim Universitário será palco das disputas da chave prata.

Em relação às categorias de base, as disputas serão realizadas nos ginásios do Jardim Lindoia e Jardim Universitário, isso porque o objetivo é descentralizar as disputas e promover a integração entre as comunidades, proporcionando lazer e muito esporte.

As partidas serão realizadas ao longo das próximas semanas, sempre à noite, com entrada gratuita para o público. O apoio da comunidade é fundamental para o sucesso do evento, e os organizadores esperam ginásios cheios em todas as rodadas.

20 mil contratados em 2023: alunos valorizam educação profissional na rede estadual

Fazer um curso técnico ou profissionalizante aumenta as chances de ingresso no mercado de trabalho enquanto o aluno ainda estuda. Foi o que aconteceu com 20 mil estudantes da rede estadual de ensino do Paraná somente em 2023. Por isso, neste 23 de setembro, Dia Nacional da Educação Profissional e Tecnológica, a Secretaria Estadual da Educação (Seed-PR) apresenta algumas histórias de quem escolheu essa modalidade de ensino e já colhe os bons frutos no mercado de trabalho.

Neste ano, 32% dos estudantes que ingressaram no Ensino Médio escolheram a modalidade. No País, são 11%. “A perspectiva é que a gente alcance 41% dos estudantes em 2025”, adianta Daiane Fraile, que chefa o Departamento da Educação Profissional na Seed.

No fator empregabilidade, houve um crescimento considerável de oportunidades de primeiro emprego também em 2024. “Depois dos 20 mil contratos no ano passado, a perspectiva é atingir mais de 30 mil este ano. Já estamos com 22 mil em andamento, a partir da parceria com o setor produtivo, de acordo com a demanda de cada região”, complementa Daiane.

Em Irati, Educação lança projeto para o plantio de 40 mil mudas de árvores nativas

Gabriela Valaski Gonzalez, de 17 anos, cursa hoje a 3ª série do curso técnico de Administração de Empresas integrado ao Ensino Médio do Colégio Estadual São Cristóvão, em São José dos Pinhais, na Região Metropolitana de Curitiba. Trabalhando desde o ano passado como estagiária administrativa na Secretaria Municipal de Finanças, a jovem não tem dúvidas de que foi contratada em razão do curso. “Como a vaga era na área em que estou estudando, os recrutadores gostaram do meu currículo. Senti que a oportunidade foi mais fácil e rápida”, diz.

Almejando voos ainda mais altos, Gabriela pretende especializar-se na área de moda e garante que o aprendizado no segmento administrativo será útil no

futuro. “Pretendo cursar Design de Moda e já terei uma boa base de Administração, que aprendi no Ensino Médio e esse conhecimento vai contribuir, não só profissionalmente, mas também na minha gestão pessoal de finanças e até no meu tempo”, defende.

“Outra vantagem em estar inserido nessa modalidade de ensino é ganhar o próprio dinheiro para investir em outros cursos, comprar o que precisa ou até ajudar os pais no orçamento de casa”, finaliza.

Foi assim também com Natanieli Machado da Cruz, de 15 anos, do curso de Marketing do Colégio Cívico-Militar Lamemha Lins, na Capital. Ela optou pela modalidade “quase sem querer”, e nem imaginava que ficaria tão encantada pela área.

“Eu precisava estudar de manhã e era o único curso que tinha no horário. Então, fui apenas para ‘cumprir tabela’. Só que, desde que entrei no colégio, me deslumbrei, busquei trabalho e com o meu salário fui fazendo vários cursos paralelos para complementar”, conta. “Minha geração tem uma oportunidade muito grande e basta agarrar”, acrescenta a jovem que, em 2023, conseguiu oportunidade numa empresa de serigrafia.

DESTAQUE – Entre os destaques dos avanços implantados pela Secretaria da Educação do Paraná, a Educação Profissional figura absoluta. São 44 cursos Técnicos/Profissionalizantes na rede estadual e outros 34 Técnicos integrados ao Ensino Médio espalhados por todo o Estado.

Quando foi contratada no colégio particular no qual trabalha desde o início do ano, Mariana Marques Flores, que também estuda Marketing no CCM Lamemha Lins, estava em outra área. Entretanto, ao saberem que ela já tinha noções de comunicação, foi logo alçada para o setor. “Tenho ajudado a fazer vídeos para as redes sociais, atuo nas campanhas, estou inserida em diversos projetos que desenvolvem minha criatividade e agregam muito para mim. Vou levar para a vida”, afirma



As equipes de Goioerê fizeram bonito e alcançaram vitórias em todas as partidas

Basquete agitou fim de semana esportivo em Goioerê: equipe da casa foi vitoriosa

O Ginásio de Esportes 10 de Agosto, em Goioerê, foi palco, neste último final de semana, da 4ª e 5ª Etapa da Liga Noroeste/Centro-Oeste de Basquetebol. No total foram 11 partidas realizadas entre sábado e domingo.

As equipes da Agobas/Goioerê mostraram força em

casa e conquistaram importantes vitórias, agradando o público presente, que vibrava a cada cesta que era feita e a cada ponto conquistado.

Sob o comando dos professores Ana Paula Barreto, Carlos Magno e Franciele Pimentel, os resultados foram expressivos, com Goioerê sendo o principal

destaque da competição realizada em casa.

No sábado, jogando pela categoria Adulto, a Agobas/Goioerê venceu Cruzeiro do Oeste pelo placar de 72 x 27. Já pela categoria Sub-16, a Agobas/Goioerê fez 34 pontos contra 30 de Cruzeiro do Oeste.

As partidas seguiram no

domingo, sendo que pela categoria Adulto a Agobas/Goioerê venceu o time de Terra Boa pelo placar de 60 x 35. Jogando pela categoria Sub-16, a Agobas/Goioerê fez 50 pontos contra 17 de Terra Boa.

A Agobas agradece o apoio dos patrocinadores Unicesumar e Fisiocorpus.

Copel se prepara para estação úmida com obras, manutenção da rede e reforço de equipes

Com R\$ 2,1 bilhões em investimentos em obras, ampliação dos serviços de manutenção e reforço de equipes, a Copel se prepara para atender a população paranaense na chegada de uma nova estação úmida. No Paraná e em todo Sul e Sudeste do Brasil, o período compreendido entre outubro e abril do ano seguinte é marcado por aumento na incidência de temporais com raios e ventos fortes.

Para fortalecer a rede e garantir energia de qualidade, a Copel está investindo na construção de 20 novas subestações e na duplicação da capacidade de fornecimento de energia de outras 80 existentes, além de linhas para conectá-las.

“A implementação de novas subestações e linhas é essencial porque elas ampliam a capacidade da rede para distribuir energia à população. Se uma fonte de fornecimento é afetada por um temporal, outra pode ser utilizada para fornecer energia a uma região”, explica o superintendente de Engenharia de Expansão da Copel, Edison Ribeiro da Silva.

Ainda em 2024, serão colocadas em operação quatro unidades: Morangueira, em Maringá; São Miguel, no município homônimo; Barão de Capanema, no Sudoeste; e Pirai do Sul, no Centro-Sul. Todas essas subestações operam em 138 mil volts. Além delas, a companhia colocou em operação, recentemente, a nova subestação Petrópolis, em Francisco Beltrão, também de 138 mil volts.

MANUTENÇÃO DA REDE – Paralelamente, a Copel intensificou os serviços de manutenção preventiva para fortalecer a rede elétrica e evitar desligamentos. Somente nos primeiros nove meses do ano, as equipes da companhia fizeram poda de 18.018 árvores em todo o Paraná e, também, de 1,5 milhão de metros quadrados de vegetação próxima à rede elétrica.

Esses serviços ajudam a minimizar o impacto de temporais ao prevenirem a queda de galhos e árvores sobre a rede elétrica, uma das principais causas de desligamentos em dias de ventos fortes.

A companhia também já

instalou cerca de 400 religadores automáticos nas redes de energia em todo o Estado. Esses equipamentos possuem tecnologia para, em caso de um desligamento, isolar o trecho afetado e religar os demais consumidores, deixando desligado o menor número possível de clientes até que os reparos sejam concluídos.

Além disso, estão sendo instalados 497 transformadores para reforçar a capacidade de fornecimento de energia em diversos municípios. Um dos destaques é a região de Foz do Iguaçu, que vai receber, ao todo, 98 novos transformadores – 18 deles já foram instalados.

REFORÇO DE EQUIPES E DE IA – Para atender a população com agilidade na estação das chuvas, a Copel também prepara um reforço no número de equipes e um sistema de deslocamento de profissionais para áreas atingidas por temporais.

“Nestes períodos aumentamos o nível de alerta para, caso seja necessário, incrementar até 65% no número de equipes que atuam em

uma contingência”, ressalta o superintendente de Serviços Operacionais da Copel, Francis de Alencar Prado. “Em situações emergenciais, poderemos ter mais de 500 equipes de dois ou três profissionais atuando em todo o Paraná”, complementa.

Para responder mais rapidamente aos estragos causados por temporais, cuja incidência tem aumentado nos últimos anos, a companhia está concluindo o desenvolvimento de um sistema que faz uso de inteligência artificial para prever impactos de temporais no fornecimento de energia elétrica.

A aplicação combina o histórico de informações das intempéries climáticas captadas pelo Simepar com os registros de desligamentos da rede da Copel para prever, com maior exatidão, o impacto de um temporal que se aproxima. A ferramenta calcula quantos consumidores podem ser afetados e ajuda a companhia a se preparar com mais rapidez e eficiência para responder aos desligamentos causados por eventos climáticos.

Moreira Sales leva água tratada para moradores da zona rural

O município de Moreira Sales está realizando todos os esforços para garantir que as famílias que residem na zona rural possam ser atendidas com água tratada e de qualidade.

De acordo com o prefeito Rafael Bolacha, são 7 poços artesanais, atendendo sete bairros, com uma extensão de rede de mais de 22 quilômetros.

A conquista só está sendo possível, graças a uma parceria da Prefeitura Municipal com o Governo Estadual, através do programa Água no Campo.



De acordo com o prefeito Rafael Bolacha, são 7 poços artesanais, atendendo sete bairros, com uma extensão de rede de mais de 22 quilômetros.

Na semana passada, o prefeito Bolacha, acompanhado do deputado estadual Márcio Nunes e do secretário Ewerton Souza, do Desenvolvimento Sustentável.

“Estamos felizes com essa conquista importante e que certamente vai mudar a qualidade de vida de muitas famílias na zona rural”, diz o

prefeito.

O deputado Márcio Nunes, que ajudou a viabilizar os recursos, cita que essa ação tem sido uma das prioridades do governo paranaense.

“O nosso governador, o Ratinho Júnior, é muito sensível a essa questão, daí a razão desses investimentos na zona rural”, destacou ele.

Colégio Polivalente abre as inscrições para o curso Técnico em Enfermagem

A direção do Colégio Polivalente de Goioerê – Premen I – abriu nesta segunda-feira (23) as inscrições para os interessados em participar do curso Técnico em Enfermagem.

As inscrições seguem até o dia 30 deste mês e para se inscreverem os interessados precisam apresentar histórico escolar do Ensino Médio, CPF, conta de luz recente e cartão auxílio Brasil se for beneficiário.

Para maiores informações, os interessados poderão entrar em contato com a



O curso é dos mais importantes e prepara o participante para uma carreira na área da saúde

secretaria do colégio. Vale destacar que esta é uma grande oportunidade para avançar nos estudos e se preparar para uma carreira na área da saúde.

Jogos Escolares Bom de Bola concluíram a fase macrorregional

Os Jogos Escolares Bom de Bola (JEPs BB) concluíram neste fim de semana a fase macrorregional com participação de cerca de 3,3 mil atletas e técnicos, de 104 municípios.

Foram definidas as 72 equipes classificadas para a grande final, que será realizada entre 10 e 15 de outubro, na cidade de Pérola, no Sudoeste do Estado.

Com mais de 16,9 mil inscri-

tos na edição 2024, a competição de futebol de campo dos JEPs é promovida pelo Governo do Estado, por meio da Secretaria do Esporte, com apoio dos Núcleos Regionais de Educação, Escritórios Regionais do Esporte, com apoio das gestões municipais e da Federação Paranaense do Desporto Escolar.

A coordenadora da competição, Márcia Tomadon, disse que a macrorregional é sempre uma expectativa grande, porque se definem os dois representantes de cada macro para formar as 64 equipes que estarão representando os seus núcleos, seus municípios, suas escolas para a fase final.



Centro Santa Clara vai realizar Bazar Beneficente com looks a partir de R\$ 1

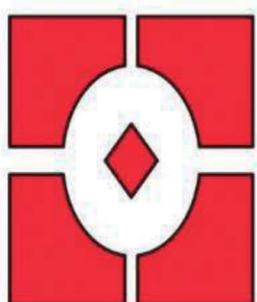
O Centro Santa Clara de Goioerê – CESC, agendou para os dias 3 e 4 de outubro, a realização de uma movimentado Bazar Beneficente.

O evento será no auditório da entidade, com funcionamento das 8 às 17 horas. Haverá looks lindos a partir de R\$ 1,00.

A expectativa é boa, com a direção

da entidade pedindo a colaboração de toda a comunidade nessa importante ação para arrecadar recursos à sua manutenção.

O Santa Clara atende hoje centenas de crianças e somente com o apoio e ajuda da comunidade é que a direção da entidade consegue manter suas portas abertas.



SEGMAX

MONITORAMENTO DE ALARME



- CÂMERAS
- INTERFONE
- MOTOR DE PORTÃO
- CERCA ELÉTRICA
- ALARME MONITORADO

44 3522-2570

44 98817-1103 

AV. JOSÉ GERALDO DE SOUZA, 474 - JARDIM LINDÓIA - GOIOERÊ - PR.

Paraná inicia processo de substituição da vacina oral contra a pólio pela injetável

A Secretaria de Estado da Saúde (Sesa) iniciou o processo de mudança para o novo esquema vacinal da poliomielite, substituindo as duas doses de reforço com vacina oral poliomielite bivalente (VOPb), conhecida como gotinha, por uma dose de vacina inativada poliomielite (VIP), que é injetável.

Seguindo as recomendações do Programa Nacional de Imunizações (PNI), do Ministério da Saúde, a partir de 28 de setembro a vacina via oral não será mais utilizada e dará espaço ao novo esquema vacinal contra a doença, exclusivo com VIP.

De acordo com o Informe Técnico encaminhado aos estados, a medida possui como principal objetivo manter a erradicação da poliomielite, tendo como prazo da mudança em todo o país o dia 4 de novembro. A partir dessa data, o esquema vacinal será com a 1ª dose (2 meses de idade); 2ª dose (4 meses); 3ª dose (6 meses) e uma



Seguindo as recomendações do Programa Nacional de Imunizações (PNI), do Ministério da Saúde, a partir de 28 de setembro a vacina via oral não será mais utilizada e dará espaço ao novo esquema vacinal contra a doença, exclusivo com a vacina inativada poliomielite (VIP), que é injetável.

dose de reforço aos 15 meses de idade.

A dose de reforço aplicada atualmente aos 4 anos não será mais necessária, já que o esquema vacinal com quatro doses garantirá a proteção contra a doença. A atualização considerou os critérios

epidemiológicos, as evidências relacionadas à vacina e as recomendações internacionais sobre o tema.

Mediante a nova alteração, a Divisão de Vigilância do Programa de Imunização da Sesa já repassou a orientação aos municípios paranaenses

sobre a substituição e o processo de operacionalização das vacinas.

Para a chefe da Divisão, Virginia Dobkowski Franco dos Santos, a informação aos municípios é fundamental para a mudança. “São os municípios que vacinam, por isso mediante

o informe recebido, já repassamos aos responsáveis e gradativamente seguiremos o programa nacional, como sempre fazemos. A partir do dia 28 iniciaremos o recolhimento da VOP”, ressaltou.

Nos últimos anos a cobertura vacinal da

poliomielite (VIP) no Paraná em crianças menores de um ano de idade foi de 80,75% (2021), 84,12% (2022) e 91,80% (2023). Atualmente a cobertura é de 89,06%, de acordo com o Painel de Cobertura Vacinal do Ministério da Saúde.

PÓLIO – A poliomielite é uma doença grave caracterizada por um quadro de paralisia flácida causada pelo poliovírus selvagem (PVS) tipo 1, 2 ou 3, que em geral acomete os membros inferiores, de forma assimétrica e irreversível.

O último caso de infecção pelo poliovírus no Brasil ocorreu em 1989. No ano de 1994, o País recebeu a certificação de área livre de circulação do poliovírus selvagem.

O Brasil está há 34 anos sem casos da doença e desde de 1977 adota a estratégia com o uso da vacina por via oral (VOP), chamada de ‘gotinha’ para imunização contra a doença.

Onde tem transição energética, tem a força da Itaipu.

A maior geradora de energia limpa e renovável do planeta presente nos debates do **G20 Brasil**.

Muita gente conhece a **Itaipu Binacional** como a usina hidrelétrica que mais gerou energia na história. São mais de 3 bilhões de megawatts/h, um recorde mundial a ser batido. O seu trabalho, contudo, vai muito além. Hoje ela também é educação ambiental, agricultura ecológica, áreas preservadas e obras de infraestrutura, em especial, no Paraná e no Mato Grosso do Sul. É ainda vanguarda e protagonismo no desenvolvimento de novas fontes de energia, como o projeto pioneiro de querosene verde (combustível sustentável para aviação – SAF), o biogás que abastece a sua frota e a energia solar que ilumina escolas, hospitais e comunidades.

E se as lideranças das vinte maiores economias do mundo, o **G20**, se reúnem no Brasil para debater o desenvolvimento e a utilização de fontes alternativas de energia, viáveis e sustentáveis, nada mais natural que levarmos nossa experiência para este importante encontro, contribuindo, com projetos e soluções, no processo de transição energética que se impõe.

Porque onde tem um futuro sustentável, tem a força da Itaipu.

Parceira institucional do **G20 Brasil**.



itaipu.gov.br




MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

 ESTADO DO PARANÁ
 Rua Otto Mareco, nº 629, CEP 81370-000 - Moreira Salles-PR
 CNPJ nº 76.217.025/0001-03 - Fone (41) 3532-8100 - Fax (41) 3532-8121
 www.moreirasales.pr.gov.br
 e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

DECRETO Nº 496/2024
 Data: 20 de setembro de 2024

SÚMULA: APROVA NORMAS TÉCNICAS ACERCA DE ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS, NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA) NO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES, ESTADO DO PARANÁ, RAFAEL BRITO DO PRADO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, EM ESPECIAL, O CONTO DO NA LEI MUNICIPAL Nº 941, DE 13 DE SETEMBRO DE 2023, e

CONSIDERANDO OS ASPECTOS DE SAÚDE PÚBLICA DIRETAMENTE RELACIONADOS COM A HIGIENE DO PESSOAL, INSTALAÇÕES, DEPENDÊNCIAS E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADA;

CONSIDERANDO IGUALMENTE A IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE QUALIDADE SOBRE AS MATERÍAS-PRIMAS, PRODUTOS E SUBPRODUTOS EM ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS;

DECRETA

Art. 1º. Ficam aprovadas as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Carne e Derivados no âmbito do Município de Moreira Salles, conforme Anexo I, que passa a ser parte integrante do presente Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

EDIFÍCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOREIRA SALES-PARANÁ, AOS VINTE DIAS DO MÊS DE SETEMBRO DE DOIS MIL E VINTE E QUATRO.

 RAFAEL BRITO DO PRADO
 Prefeito Municipal

ANEXO I
NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA CARNE E DERIVADOS
1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS
1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

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

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, os estabelecimentos devem possuir as características definidas na Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

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

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

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

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito deverá possuir altura suficiente para permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 - Teto:

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

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

1.2.1.4 - Piso:

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

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

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

1.2.1.5 - Paredes, portas e janelas:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, com azelejos ou similares, brancos ou

de cor clara, podendo ser utilizada tinta do tipo "epóxi" na impermeabilização das paredes. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2.1.6 - Iluminação e ventilação:

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

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes e as condições de ordem tecnológica assim indicarem, a ventilação poderá ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.


MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

 ESTADO DO PARANÁ
 Rua Otto Mareco, nº 629, CEP 81370-000 - Moreira Salles-PR
 CNPJ nº 76.217.025/0001-03 - Fone (41) 3532-8100 - Fax (41) 3532-8121
 www.moreirasales.pr.gov.br
 e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 - Abastecimento de água:

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

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

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;

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

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

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo Programa de Autocontrole do estabelecimento, previamente aprovado pelo SIM.

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

1.2.1.8 - Rede de esgoto:

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

Não será permitido o despejo direto das águas residuais na superfície do terreno, assim como, no seu

tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

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

1.2.2 - Considerações gerais quanto aos equipamentos:
1.2.2.1 - Natureza do material:

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

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

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

1.2.2.2 - Das características dos equipamentos:

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

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

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

1.2.2.3 - Localização dos equipamentos:

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

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

1.2.3 - Seções:
1.2.3.1 - Prédio industrial:
1.2.3.1.1 - Recepção:

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

A recepção deverá conter câmara fria para armazenagem da matéria-prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilha deverá apresentar altura mínima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distantes entre si no mínimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara.

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a câmara fria na área de recepção poderá ser substituída por equipamento de frio industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

1.2.3.1.2 - Industrialização:

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

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

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

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

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

A área de industrialização poderá conter:

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


MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

 ESTADO DO PARANÁ
 Rua Otto Mareco, nº 629, CEP 81370-000 - Moreira Salles-PR
 CNPJ nº 76.217.025/0001-03 - Fone (41) 3532-8100 - Fax (41) 3532-8121
 www.moreirasales.pr.gov.br
 e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas.

1.2.3.1.3 - Estocagem:

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

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

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

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

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

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

1.2.3.1.4 - Expedição:

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

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

1.2.3.1.5 - Local para armazenagem de resíduos:

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

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

1.2.3.1.6 - Laboratório:

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

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

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

1.2.3.2 - Anexos e outras instalações:
1.2.3.2.1 - Sede da Inspeção Municipal Consorciada:

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

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

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

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

1.2.3.2.2 - Vestiários, sanitários/banheiros:

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

Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

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

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

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.

Os lavatórios serão de fechamento automático, dispostos de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

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

1.2.3.2.3 - Barreira Sanitária:

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

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

1.2.3.2.4 - Refeitório:

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

1.2.3.2.5 - Lavanderia:

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

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

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

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

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a higienização dos caminhões deve ser realizada em local coberto, disposto de água sob pressão e dos

CONTINUAÇÃO



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 87370-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (44) 3532-8100 - Fax (44) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.
O posto de lavagem e lubrificação de veículos, quando existentes, deverá ser afastado do prédio industrial.

1.2.3.2.7 - Almoarifado:

O almoarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será destinado a guarda dos materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.
A armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.
Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 - Caldeira:

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

1.2.3.2.9 - Sala de máquinas:

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

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

A estação de tratamento de água, quando existente, deverá ser localizada adequadamente de modo a

facilitar o abastecimento. Os tanques de depósitos deverão ser protegidos.

1.2.3.2.11 - Escritório:

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

1.2.3.2.12 - Oficina mecânica:

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

1.2.3.2.13 - Varejo:

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

2- PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

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

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

DECRETO Nº 497/2024

Data: 20 de setembro de 2024

SÚMULA: APROVA NORMAS TÉCNICAS ACERCA DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS, NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA) NO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES;

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES, ESTADO DO PARANÁ, RAFAEL BRITO DO PRADO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, EM ESPECIAL O CONTEÚDO NA LEI MUNICIPAL Nº 841, DE 13 DE SETEMBRO DE 2023; e

CONSIDERANDO OS ASPECTOS DE SAÚDE PÚBLICA DIRETAMENTE RELACIONADOS COM A HIGIENE DO PESSOAL, INSTALAÇÕES, DEPENDÊNCIAS E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADA;

CONSIDERANDO IGUALMENTE A IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE QUALIDADE SOBRE AS MATERIAS-PRIMAS, PRODUTOS E SUBPRODUTOS EM ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS;

DECRETA

Art. 1º. Ficam aprovadas as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para Pescado e Derivados no âmbito do Município de Moreira Sales, conforme Anexo I, que passa a ser parte integrante do presente Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

EDIFÍCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOREIRA SALES-PARANÁ, AOS VINTE DIAS DO MÊS DE SETEMBRO DE DOIS MIL E VINTE E QUATRO.

RAFAEL BRITO DO PRADO
Prefeito Municipal

ANEXO I

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA PESCADO E DERIVADOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

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

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, os estabelecimentos devem possuir as características definidas na Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 87370-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (44) 3532-8100 - Fax (44) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

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

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

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito deverá possuir altura suficiente para permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 - Teto:

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

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira. Nesses casos o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.
Proíbe-se o uso de pintura descamável nas seções onde são manipulados produtos comestíveis.

1.2.1.4 - Piso:

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

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

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

1.2.1.5 - Paredes, portas e janelas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2.1.6 - Iluminação e ventilação:

O prédio industrial será dotado de suficiente iluminação e ventilação natural, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial, também imprescindível, se fará através de luz fria, com lâmpadas

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

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, a ventilação poderá ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 - Abastecimento de água:

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

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

- Possuir pressão suficiente a perfeita limpeza e higienização;

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

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

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo Programa de Autocontrole do estabelecimento, previamente aprovado pelo SIM.

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

1.2.1.8 - Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canalatas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras

frias e antecâmaras. As canalatas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canalata, devendo as águas servidas saírem por desnível até às canalatas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

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

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

1.2.2 - Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 - Natureza do material:

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

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

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

1.2.2.2 - Das características dos equipamentos:

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

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

Características específicas para as agroindústrias classificadas como pequeno porte:



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 87370-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (44) 3532-8100 - Fax (44) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

• Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de local específico para depósito do sal;

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

1.2.2.3 - Localização dos equipamentos:

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

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

1.2.3 - Seções:

1.2.3.1 - Prédio industrial:

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

1.2.3.1.1 - Recepção:

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

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

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

1.2.3.2 - Fábrica de Gelo:

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

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

1.2.3.1.3 - Industrialização:

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

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

Tais dependências terão de ser construídas de maneira a oferecer um fluxo operacional racionalizado em relação à chegada da matéria prima, câmaras frias, seção de embalagem e acondicionamento, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto a ser fabricado, terá que possuir depósito de ingredientes. A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

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

1.2.3.1.4 - Estocagem:

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

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

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

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

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

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

1.2.3.1.5 - Expedição:

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

1.2.3.1.6 - Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a

facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local. Serão detalhados em normas específicas as condições para construção de fábrica de processamento de subprodutos.

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

1.2.3.1.7 - Laboratório:

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

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

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

1.2.3.2 - Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 - Sede da Inspeção Municipal Consorciada:

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

As suas instalações compreenderão o gabinete do inspetor, sala de auxiliares, vestiários, banheiros e sanitários, sendo recomendado que não haja comunicação direta com as vias públicas, bem como, esteja

CONTINUAÇÃO



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 83720-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (41) 3332-8100 - Fax (41) 3332-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

estrategicamente situada de modo a permitir ampla visão da entrada e saída de matérias primas e produtos.

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

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, as como material, utensílios e substâncias específicas para coleta, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

1.2.3.2.2 - Vestiários, sanitários/banheiros:

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

Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário de tipo "turco".

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

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.

Os lavatórios serão com fechamento automático, dispondo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

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

1.2.3.2.3 - Barreira Sanitária:

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

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

1.2.3.2.4 - Refeitório:

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

1.2.3.2.5 - Lavanderia:

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

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

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

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

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

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

1.2.3.2.7 - Almoarifado:

O almoarifado, construído e instalado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Será

destinado a guarda dos materiais de uso geral da indústria, permitindo-se o depósito de ingredientes e/ou embalagens desde que reservado local próprio e convenientemente separado dos materiais ali depositados.

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

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

1.2.3.2.8 - Caldeira:

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

1.2.3.2.9 - Sala de máquinas:

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

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

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

1.2.3.2.11 - Escritório:

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

1.2.3.2.12 - Oficina mecânica:

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

1.2.3.2.13 - Varejo:

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

2- PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

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

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

DECRETO Nº 498/2024
Data: 20 de setembro de 2024

SÚMULA: APROVA NORMAS TÉCNICAS ACERCA DE ESTABELECIDAMENTOS DE OVOS, NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA) NO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES;

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES, ESTADO DO PARANÁ, RAFAEL BRITO DO PRADO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, EM ESPECIAL O CONTIDO DA LEI MUNICIPAL Nº 841, DE 13 DE SETEMBRO DE 2023; e

CONSIDERANDO OS ASPECTOS DE SAÚDE PÚBLICA DIRETAMENTE RELACIONADOS COM A HIGIENE DO PESSOAL, INSTALAÇÕES, DEPENDÊNCIAS E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIDAMENTOS DE OVOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADA;

CONSIDERANDO IGUALMENTE A IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE QUALIDADE SOBRE AS MATÉRIAS-PRIMAS, PRODUTOS E SUBPRODUTOS EM ESTABELECIDAMENTOS DE OVOS;

DECRETA

Art. 1º. Ficam aprovadas as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para ovos no âmbito do Município de Moreira Sales, conforme Anexo I, que passa a ser parte integrante do presente Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

EDIFÍCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOREIRA SALES-PARANÁ, AOS VINTE DIAS DO MÊS DE SETEMBRO DE DOIS MIL E VINTE E QUATRO.

RAFAEL BRITO DO PRADO
Prefeito Municipal



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ

Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 83720-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (41) 3332-8100 - Fax (41) 3332-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

ANEXO I

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIDAMENTOS PARA OVOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIDAMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

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

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, os estabelecimentos devem possuir as características definidas na Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:
www.moreirasales.pr.gov.br/legisla%C3%A7%C3%A3o/legisla%C3%A7%C3%A3o-2024

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

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

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

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito deverá possuir altura suficiente para permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 - Teto:

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

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não permitindo, neste caso, o uso de madeira. Nesses casos o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.

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

1.2.1.4 - Piso:

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

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

1.2.1.5 - Paredes, portas e janelas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nas construções total ou parcial de paredes, não será permitida a utilização de materiais do tipo "elemento vasado" ou combogós, exceção à sala de máquinas.

1.2.1.6 - Iluminação e ventilação:

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

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes e as condições de ordem tecnológica assim indicarem, a ventilação poderá ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 - Abastecimento de água:

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

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

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;

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

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

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo Programa de Autocontrole do estabelecimento, previamente aprovado pelo SIM.

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



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ

Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 83720-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (41) 3332-8100 - Fax (41) 3332-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

1.2.1.8 - Rede de esgoto:

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

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

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

1.2.2 - Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 - Natureza do material:

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

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

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

1.2.2.2 - Das características dos equipamentos:

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

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

Características específicas para as agroindústrias de ovos e derivados:

• A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para esse fim;

• Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem;

• É proibida a lavagem por imersão de ovos;

• Os ovos de galinha e de codorna destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento;

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

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

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

1.2.2.3 - Localização dos equipamentos:

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

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

1.2.3 - Seções:

1.2.3.1 - Prédio industrial:

1.2.3.1.1 - Recepção:

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

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

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

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

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

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

1.2.3.1.2 - Industrialização:

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

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

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

A guarda das embalagens a serem utilizadas nos trabalhos diários, deverá ser feita em local próprio e

estratégico, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

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

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

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

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

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

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

• Câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;

• Classificador por peso; e

• Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

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

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

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

Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

• Equipamento ou utensílio para quebra;

• Peneira ou filtro;

CONTINUAÇÃO

MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Machado, nº 429, CEP: 81718-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.825/0001-03 - Fone: (41) 3532-8100 - Fax: (41) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

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

1.2.3.1.3 - Estocagem:

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

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

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

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

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

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

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

1.2.3.1.4 - Expedição:

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

1.2.3.1.5 - Local para armazenagem de resíduos:

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

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

1.2.3.1.6 - Laboratório:

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

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

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

1.2.3.2 - Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 - Sede da Inspeção Municipal Consorciada:

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

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

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

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e

MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Machado, nº 429, CEP: 81718-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.825/0001-03 - Fone: (41) 3532-8100 - Fax: (41) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

1.2.3.2.2 - Vestiários, sanitários/banheiros:

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

Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

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

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

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.

Os lavatórios serão com fechamento automático, dispendo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampas movidas também a pedal.

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

1.2.3.2.3 - Barreira Sanitária:

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

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

1.2.3.2.4 - Refeitório:

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

1.2.3.2.5 - Lavanderia:

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

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

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

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

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

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

1.2.3.2.7 - Almoarifado:

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

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

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

1.2.3.2.8 - Caldeira:

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

1.2.3.2.9 - Sala de máquinas:

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

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

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

1.2.3.2.11 - Escritório:

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

1.2.3.2.12 - Oficina mecânica:

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

1.2.3.2.13 - Varejo:

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

2- PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

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

O estabelecimento deverá utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

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

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

Da Origem:

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

Do Destino:

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

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

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

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

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

MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Machado, nº 429, CEP: 81718-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.825/0001-03 - Fone: (41) 3532-8100 - Fax: (41) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

DECRETO Nº 499/2024
Data: 20 de setembro de 2024

SÚMULA: APROVA NORMAS TÉCNICAS ACERCA DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS, NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/FOA) NO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES:

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES, ESTADO DO PARANÁ, RAFAEL BRITO DO PRADO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, EM ESPECIAL O CONTEÚDO NA LEI MUNICIPAL Nº 841, DE 13 DE SETEMBRO DE 2023; e

CONSIDERANDO OS ASPECTOS DE SAÚDE PÚBLICA DIRETAMENTE RELACIONADOS COM A HIGIENE DO PESSOAL, INSTALAÇÕES, DEPENDÊNCIAS E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADA;

CONSIDERANDO IGUALMENTE A IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE QUALIDADE SOBRE AS MATÉRIAS-PRIMAS, PRODUTOS E SUBPRODUTOS EM ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS;

DECRETA

Art. 1º. Ficam aprovadas as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para leite e derivados no âmbito do Município de Moreira Sales, conforme Anexo I, que passa a ser parte integrante do presente Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

EDIFÍCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOREIRA SALES-PARANÁ, AOS VINTE DIAS DO MÊS DE SETEMBRO DE DOIS MIL E VINTE E QUATRO.

RAFAEL BRITO DO PRADO
Prefeito Municipal

ANEXO I

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA LEITE E DERIVADOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

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

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, os estabelecimentos devem possuir as características definidas na Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

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

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

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito deverá possuir altura suficiente para o permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 - Teto:

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

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira. Nesses casos o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.

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

1.2.1.4 - Piso:

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

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

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

1.2.1.5 - Paredes, portas e janelas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2.1.6 - Iluminação e ventilação:

CONTINUAÇÃO



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, n° 629, CEP 87370-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ n° 76.217.925/0001-03 - Fone (44) 3532-8100 - Fax (44) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

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

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, a ventilação poderá ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.1.7 - Abastecimento de água:

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

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

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

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

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo Programa de Autocontrole do estabelecimento, previamente aprovado pelo SIM.

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

1.2.1.1.8 - Rede de esgoto:

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

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

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

1.2.2 - Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 - Natureza do material:

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

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

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

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

1.2.2.2 - Das características dos equipamentos:

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

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

Características específicas para as agroindústrias classificadas como pequeno porte:

- Podem fazer o envase em sistema semiautomático ou similar do leite pasteurizado para consumo direto;
- A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprio, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes;
- O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto;
- Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento. O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto dos dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

1.2.2.3 - Localização dos equipamentos:

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

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

1.2.3 - Seções:

1.2.3.1 - Prédio industrial:

1.2.3.1.1 - Recepção:

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

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

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

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

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

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

1.2.3.1.2 - Pré-beneficiamento e beneficiamento:

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

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

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

- Realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, n° 629, CEP 87370-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ n° 76.217.925/0001-03 - Fone (44) 3532-8100 - Fax (44) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

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

1.2.3.1.3 - Industrialização:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

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

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

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

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

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

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

Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

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

O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos

listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.

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

- Padronizadora ou desnatadeira;
- Tanque de fabricação de camisa dupla; e
- Envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

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

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

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

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

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

Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

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

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

1.2.3.1.4 - Estocagem:

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras, bem como depósitos secos e arejados para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES

ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, n° 629, CEP 87370-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ n° 76.217.925/0001-03 - Fone (44) 3532-8100 - Fax (44) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

seqüência adequada em relação à industrialização e a expedição.

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

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

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

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

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

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

1.2.3.1.5 - Expedição:

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

1.2.3.1.6 - Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco indústria e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local.

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

1.2.3.1.7 - Laboratório:

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

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

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

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

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

1.2.3.2 - Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 - Sede da Inspeção Municipal Consorciada:

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

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

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

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para coleta, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

1.2.3.2.2 - Vestiários, sanitários/banheiros:

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

Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo "turoco".

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

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.

Os lavatórios serão com fechamento automático, dispendo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampa movidas também a pedal.

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

1.2.3.2.3 - Barreira Sanitária:

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

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

1.2.3.2.4 - Refeitório:

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

1.2.3.2.5 - Lavanderia:

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

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

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

Os estabelecimentos que recebem matéria prima em carros-tanques, deverão possuir local adequado e coberto, disposto de água fria e quente, sob pressão,

CONTINUAÇÃO



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 83739-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (41) 3532-8100 - Fax (41) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização dos mesmos.

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

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

1.2.3.2.7 - Almoarifado:

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

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

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

1.2.3.2.8 - Caldeira:

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

1.2.3.2.9 - Sala de máquinas:

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

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

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

1.2.3.2.11 - Escritório:

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

1.2.3.2.12 - Oficina mecânica:

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

1.2.3.2.13 - Varejo:

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

2- PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

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

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

DECRETO Nº 500/2024

Data: 20 de setembro de 2024

SÚMULA: APROVA NORMAS TÉCNICAS ACERCA DE ESTABELECIMENTOS DE ABELHAS E DERIVADOS, NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA) NO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES;

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES, ESTADO DO PARANÁ, RAFAEL BRITO DO PRADO, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS, EM ESPECIAL O CONTEÚDO NA LEI MUNICIPAL Nº 841, DE 13 DE SETEMBRO DE 2023; e

CONSIDERANDO OS ASPECTOS DE SAÚDE PÚBLICA DIRETAMENTE RELACIONADOS COM A HIGIENE DO PESSOAL, INSTALAÇÕES, DEPENDÊNCIAS E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS DE ABELHAS E DERIVADOS SOB INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADA;

CONSIDERANDO IGUALMENTE A IMPORTÂNCIA DO CONTROLE DE QUALIDADE SOBRE AS MATERIAS-PRIMAS, PRODUTOS E SUBPRODUTOS EM ESTABELECIMENTOS DE ABELHAS E DERIVADOS;

DECRETA

Art. 1º. Ficam aprovadas as Normas Técnicas para a Construção de Estabelecimentos para abelhas e derivados no âmbito do Município de Moreira Sales, conforme Anexo I, que passa a ser parte integrante do presente Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

EDIFÍCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOREIRA SALES-PARANÁ, AOS VINTE DIAS DO MÊS DE SETEMBRO DE DOIS MIL E VINTE E QUATRO.

RAFAEL BRITO DO PRADO
Prefeito Municipal

ANEXO I

NORMAS TÉCNICAS PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA ABELHAS E DERIVADOS

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

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

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

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

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

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

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

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

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

Para ser considerado estabelecimento agroindustrial de pequeno porte, os estabelecimentos devem possuir as características definidas na Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 83739-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (41) 3532-8100 - Fax (41) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

1.2.1 - Considerações gerais quanto às instalações:

1.2.1.1 - Área construída:

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

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

1.2.1.2 - Pé direito:

Em todas as seções industriais o pé direito deverá possuir altura suficiente para permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

1.2.1.3 - Teto:

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

Quando a estrutura de sustentação estiver exposta, deverá ser metálica, não se permitindo, neste caso, o uso de madeira. Nesses casos o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.

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

1.2.1.4 - Piso:

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

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

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

1.2.1.5 - Paredes, portas e janelas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2.1.6 - Iluminação e ventilação:

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

que mascarem ou determinem falsa impressão da coloração dos produtos.

Supletivamente, quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim indicarem, a ventilação poderá ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.1.7 - Abastecimento de água:

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

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

- Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;

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

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

O controle da taxa de cloro da água de abastecimento deverá ser realizado constantemente, com frequência a ser fixada pelo Programa de Autocontrole do estabelecimento, previamente aprovado pelo SIM.

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

1.2.1.8 - Rede de esgoto:

A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frias e antecâmaras. As canaletas, quando existentes deverão ser de fundo côncavo e possuir desnível em

direção aos ralos sifonados e estes à rede de externa. Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até às canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

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

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

1.2.2 - Considerações gerais quanto aos equipamentos:

1.2.2.1 - Natureza do material:

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

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

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

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

1.2.2.2 - Das características dos equipamentos:

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

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



MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Macedo, nº 629, CEP 83739-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.925/0001-03 - Fone (41) 3532-8100 - Fax (41) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

1.2.2.3 - Localização dos equipamentos:

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

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

1.2.3 - Seções:

1.2.3.1 - Prédio industrial:

1.2.3.1.1 - Recepção:

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

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

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

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

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

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

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

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

O laboratório para as análises do mel recebido, quando existente, deverá estar localizado de maneira

estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do mel.

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

1.2.3.1.2 - Industrialização:

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

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

Deverão ser dotadas de fornecimento de água em abundância.

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

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

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

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

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

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

O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou,

quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

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

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

- mesa desoperculadora;
- centrífuga; e
- baldes.

Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- derretedor de cera;

- filtro;
- forma; e
- mesa ou bancada.

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

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

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

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

- cureta; e
- mesa ou bancada.

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

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

1.2.3.1.3 - Estocagem:

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

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

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

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

Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer

CONTINUAÇÃO

MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Marcondes, nº 629, CEP: 83730-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.025/0001-03 - Fone: (41) 3532-8109 - Fax: (41) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

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

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

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

1.2.3.1.4 - Expedição:

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

1.2.3.1.5 - Local para armazenagem de resíduos:

O local para armazenagem de resíduos deverá ser separado do bloco industrial e situado de forma a facilitar o recolhimento do subproduto quando o mesmo não for processado no local.

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

1.2.3.1.6 - Laboratório:

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

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

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

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

1.2.3.2 - Anexos e outras instalações:

1.2.3.2.1 - Sede da Inspeção Municipal Consorciada:

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

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

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

As agroindústrias classificadas como pequeno porte ficam dispensadas de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

1.2.3.2.2 - Vestiários, sanitários/banheiros:

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

Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

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

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

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, preferentemente de estrutura metálica, dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.

Os lavatórios serão com fechamento automático, dispondo de sabão líquido inodoro e neutro, toalha de um único uso e cestas coletoras com tampa movidas também a pedal.

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

1.2.3.2.3 - Barreira Sanitária:

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

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

1.2.3.2.4 - Refeitório:

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

1.2.3.2.5 - Lavanderia:

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

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

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

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

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

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

1.2.3.2.7 - Almojarifado:

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

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

Nas agroindústrias classificadas como pequeno porte a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes, e demais insumos a serem utilizados deve ser feito em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não

MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Marcondes, nº 629, CEP: 83730-000 - Moreira Sales-PR
CNPJ nº 76.217.025/0001-03 - Fone: (41) 3532-8109 - Fax: (41) 3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

1.2.3.2.8 - Caldeira:

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

1.2.3.2.9 - Sala de máquinas:

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

1.2.3.2.10 - Tratamento de água:

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

1.2.3.2.11 - Escritório:

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

1.2.3.2.12 - Oficina mecânica:

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

1.2.3.2.13 - Varejo:

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

2- PARTICULARIDADES DA PRODUÇÃO:

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

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

CONSELHO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL-CMAS
LEI n. 307/2010
Rua: Souza Naves, 371 - Centro - Fone 44 - 3555 1021 - CEP 87.380-000
Janiópolis - Estado do Paraná

RESOLUÇÃO Nº 016/2024

SÚMULA: Aprova a Prestação de Contas do FEAS Referente ao Incentivo Covid-19 2021 do 2º semestre de 2023.

O Conselho Municipal de Assistência Social CMAS, no uso das atribuições que confere a Lei nº 307/2010, com as alterações da lei nº 479 de 2015:

Considerando a deliberação da plenária realizada em 09 de abril de 2024, registrada na ata nº 003/2024;

Considerando a Lei Federal nº 8.742/93;

Delibera: Aprova a Prestação de Contas do FEAS Referente ao Incentivo Covid-19 2021 do 2º semestre de 2023.

Art.2 - Esta resolução entra em vigor na data de sua edição.

Janiópolis, 18 de setembro de 2024.

Mauri da Silva
MAURI DA SILVA
Presidente do CMAS

RESOLUÇÃO Nº 017/2024

SÚMULA: Aprova a Prestação de Contas do FEAS Referente ao Incentivo Covid-19 2021, do 2º semestre de 2022 e 1º semestre de 2023.

O Conselho Municipal de Assistência Social CMAS, no uso das atribuições que confere a Lei nº 307/2010, com as alterações da lei nº 479 de 2015;

Considerando a deliberação da plenária realizada em 08 de agosto de 2024, registrada na ata nº 010/2023;

Considerando a Lei Federal nº 8.742/93;

Delibera: Aprova a Prestação de Contas do FEAS Referente ao Incentivo Covid-19 2021, do 2º semestre de 2022 e 1º semestre de 2023.

Art.2 - Esta resolução entra em vigor na data de sua edição.

Janiópolis, 18 de setembro de 2024.

Mauri da Silva
MAURI DA SILVA
Presidente do CMAS

RESOLUÇÃO Nº 018/2024

SÚMULA: Aprova substituição Membros Representantes do Conselho Municipal de Assistência Social- CMAS.

O Conselho Municipal de Assistência Social CMAS, no uso das atribuições que confere a Lei nº 307/2010, com as alterações da lei nº 479 de 2015;

Considerando a deliberação da plenária realizada em 20 de setembro de 2024, registrada na ata nº 008/2024;

Considerando a Lei Federal nº 8.742/93;

Delibera:

Art.1 - Aprova substituição Membros Representantes do Conselho Municipal de Assistência Social- CMAS;

Representantes da Assistência Social:
Suplente Gilson da Costa Soares, substituído por Elisângela Dias da Silva

Art.2 - Esta resolução entra em vigor na data de sua edição.

Janiópolis, 20 de setembro de 2024

Mauri da Silva
MAURI DA SILVA
Presidente do CMAS

Conselho Municipal de assistência social - CMAS Rua Souza Naves, 371 Centro - CEP: 87 380 000
Janiópolis Paraná.

MUNICÍPIO DE MOREIRA SALES
ESTADO DO PARANÁ
Rua Otto Marcondes, 629 - Moreira Sales - PR. - CEP: 83730-000
CNPJ nº 76.217.025/0001-03 - Fone: (41)3532-8109 - Fax: (41)3532-8121
www.moreirasales.pr.gov.br
e-mail: prefeitura@moreirasales.pr.gov.br

EDITAL Nº 320/2024
DATA: 19 DE SETEMBRO DE 2024

SÚMULA: Convoca os Candidatos Aprovados em Processo Seletivo Simplificado PSS 003/2024 de que se trata o Edital nº. 276/2024, para assumirem suas atividades e das outras providências.

RAFAEL BRITO DO PRADO, Prefeito Municipal de Moreira Sales, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o Edital nº. 276/2024 de 26/04/2024 por meio deste.

RESOLVE:

Art. 1º - CONVOCAR: Os candidatos abaixo relacionados, aprovados no processo seletivo simplificado (PSS) nº. 003/2024, realizado em 30 de abril a 03 de maio de 2024, e HOMOLOGADO através do Edital 286/2024 de 16 de maio de 2024, para no prazo de 02 (Dois) dias úteis, a contar desta data, assumirem suas atividades, observadas as condições previstas no Edital 276/2024.

INSCRIÇÃO	NOME	CARGO
270	CICERO ALEX DUARTE DA SILVA	AGENTE DE SERVIÇOS OPERACIONAIS
104	LUCIANO DE OLIVEIRA COUTO	AGENTE DE SERVIÇOS OPERACIONAIS

Art. 2º - Os candidatos convocados deverão dirigir-se ao Departamento de Recursos Humanos desta Prefeitura Municipal, munidos dos seguintes documentos: Fotocópia da Cédula de Identidade, CPF, Título de Eleitor, Certidão de Nascimento ou Casamento, Certidão de Nascimento de filhos maiores de 21 anos, CTPS, Carteira de trabalho da Previdência Social, PIS/PASEP - Extrato/Comprovante, Comprovante de Residência (Máximo 30 dias), Comprovante de Escolaridade, Certidão Negativa de Antecedentes criminais, 02 Fotos 3x4, Certidão de Quitação Eleitoral Atualizada Emitida pela Justiça Eleitoral, Atestado de Saúde Física e Mental, Declaração de que não se encontra em situação de acúmulo ilegal de Proventos, funções, empregos e cargos públicos.

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

EDIFÍCIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MOREIRA SALES, ESTADO DO PARANÁ, AOS 19 DIAS DO MÊS DE SETEMBRO DE 2024.

RAFAEL BRITO DO PRADO
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 693/2024
DATA: 20 DE SETEMBRO DE 2024

RAFAEL BRITO DO PRADO, Prefeito Municipal de Moreira Sales - Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais que lhes foram conferidas por lei:

RESOLVE

Art. 1º - EXONERAR: A pedido, conforme requerimento protocolado sob o nº 2482/2024, o servidor público municipal Sr. ANTONIO MARCOS DA SILVA, matr. 91380, RG. nº 12.433.980-4 SSP-PR, ocupante do cargo de **AGENTE DE SERVIÇOS OPERACIONAIS** admitido em 08/03/2023, em conformidade com o artigo 69, I, da lei municipal nº. 272/2005 de 12/12/2005, a partir de 02/09/2024.

Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação com efeitos financeiros retroativos a 02/09/2024.

Paço da Prefeitura Municipal de Moreira Sales - Estado do Paraná, em 20 de setembro de 2024.

Publique-se
Registre-se
Cumpra-se

RAFAEL BRITO DO PRADO
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 692/2024
DATA: 18 DE SETEMBRO DE 2024

RAFAEL BRITO DO PRADO, Prefeito Municipal de Moreira Sales - Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais que lhes foram conferidas por lei:

RESOLVE

Art. 1º - DESIGNAR: A servidora pública Municipal Sr. **Renata Gomes de Carvalho**, matrícula nº. 8044, lotada no cargo de Assistente Social, para responder como Gestora do Convênio, e como Fiscal do Convênio fica designada a servidora **Marcia Bueno**, matrícula nº. 6564, lotada no cargo de Agente Técnico Administrativo no departamento de Assistência Social, para atuar no Programa Paraná Mais Viagem.

Art. 2º - Esta portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal de Moreira Sales - Estado do Paraná, em 18 de setembro de 2024.

Registre-se
Publique-se
Cumpra-se

RAFAEL BRITO DO PRADO
Assinado eletronicamente pelo
RAFAEL BRITO DO PRADO
PRADO:04933415951
Data: 19/09/2024 15:33:20 (GMT-03:00)

Rafael Brito do Prado
Prefeito Municipal

MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS
ESTADO DO PARANÁ

PORTARIA Nº 411/2024

SÚMULA: Conceder licença para tratamento de saúde a servidor.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS, Estado do Paraná, Senhor **ISMAEL JOSÉ DEZANOSKI**, no uso de suas atribuições legais e, nos termos do art. 126 da Lei Municipal nº 015/90.

RESOLVE:

Art.1º Conceder Licença Para tratamento de saúde a servidora **CRISTIANE SILVA PEDROSO** - matrícula nº 3436780 CPF nº 007.697.399-97 e RG nº 93253094 SSP/PR, por 4 (quatro) dias, a partir do dia 27 de agosto de 2024, devendo retornar ao trabalho no 31 de agosto de 2024.

Art. 2º Esta portaria, entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 27 de agosto de 2024

Art. 3º Publique-se.

Janiópolis - PR, em 23 de setembro de 2024.

ISMAEL JOSÉ DEZANOSKI
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 413/2024

SÚMULA: Conceder licença para tratamento de saúde a servidor.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS, Estado do Paraná, Senhor **ISMAEL JOSÉ DEZANOSKI**, no uso de suas atribuições legais e, nos termos do art. 126 da Lei Municipal nº 015/90.

RESOLVE:

Art.1º Conceder Licença Para tratamento de saúde a servidora **TERESA DA COSTA PEREIRA** - matrícula nº 91987 CPF nº 734.958.838-91 e RG nº 5.270.148-1 SSP/PR, por 04 (quatro) dias, a partir do dia 09 de agosto de 2024, devendo retornar ao trabalho no dia 13 de agosto de 2024

Art. 2º Esta portaria, entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 09 de agosto de 2024.

Art. 3º Publique-se.

Janiópolis - PR, em 23 de setembro de 2024.

ISMAEL JOSÉ DEZANOSKI
Prefeito Municipal



MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS
ESTADO DO PARANÁ

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 107/2024
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 038/2024
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 080/2024

O MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS, Estado do Paraná, com sede na Rua Rui Barbosa, nº 286, centro, inscrito no CNPJ/ME sob o nº 76.402.882/0001-83, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, senhor Ismael José Dezanowski, inscrito no CPF sob nº 279.333.189-91, considerando o julgamento da licitação na modalidade de preço, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS Nº 038/2024, publicada no PNCP em 19/09/2024, processo administrativo nº 080/2024, RESOLVE registrar os preços da empresa NORDESTE TRANSPORTE LTDA, inscrita no CNPJ sob nº 76.299.270/0001-07, com sede na(o) Rua Afonso Botelho, nº 708, Bairro Jardim Maia, no Município de Campo Mourão/PR, neste ato representada pelo(a) senhor(a) TEOFILO BOIKO, inscrito no CPF sob nº 028.745.479-72 e RG sob nº 3688160 de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE BILHETES DE PASSAGENS RODOVIÁRIAS DESTINADOS A SUPRIR AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS QUE INTEGRAM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS/PR, especificado Termo de Referência, anexo I do edital de Pregão Eletrônico nº 038/2024, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

LOTE/ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	430	UNIDADE	PASSAGENS DE JANIÓPOLIS/PR A CURITIBA/PR - CONVENCIONAL - DIURNO E NOTURNO	NORDESTE	R\$149,00	R\$64.070,00
2	430	UNIDADE	PASSAGENS DE CURITIBA/PR A JANIÓPOLIS/PR - CONVENCIONAL - DIURNO E NOTURNO	NORDESTE	R\$140,00	R\$60.210,00
3	15	UNIDADE	PASSAGENS DE JANIÓPOLIS/PR A MARINGÁ/PR - CONVENCIONAL	NORDESTE	R\$52,61	R\$789,15

4	12	UNIDADE	PASSAGENS DE MARINGÁ/PR A JANIÓPOLIS/PR - CONVENCIONAL	NORDESTE	R\$60,20	R\$722,40
5	12	UNIDADE	PASSAGENS DE JANIÓPOLIS/PR A ARAUCARIAS/PR - CONVENCIONAL	NORDESTE	R\$41,75	R\$501,00
6	12	UNIDADE	PASSAGENS DE ARAUCARIAS/PR A JANIÓPOLIS/PR - CONVENCIONAL	NORDESTE	R\$46,35	R\$556,20
7	50	UNIDADE	PASSAGENS DE JANIÓPOLIS/PR A CAMPO MOURÃO/PR - CONVENCIONAL	NORDESTE	R\$19,49	R\$974,50
8	23	UNIDADE	PASSAGENS DE CAMPO MOURÃO/PR A JANIÓPOLIS/PR - CONVENCIONAL	NORDESTE	R\$20,59	R\$473,57
9	53	UNIDADE	PASSAGENS DE JANIÓPOLIS/PR A GOIOERÉ/PR - CONVENCIONAL	NORDESTE	R\$12,22	R\$647,66
10	20	UNIDADE	PASSAGENS DE GOIOERÉ/PR A JANIÓPOLIS/PR - CONVENCIONAL	NORDESTE	R\$13,01	R\$260,20
Total dos fornecedores:					R\$157.670,20	

2.2. Valor total da presente Ata de Registro de Preços R\$ 127.070,20 (Cento e vinte e sete mil, setenta reais e vinte centavos).

2.3. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. DA ADESAO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, conforme justificativa apresentada nos estudos técnicos preliminares.

Vedação a acréscimo de quantitativos

3.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

4. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data de divulgação no PNCP, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

4.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.

4.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários registrados.

4.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 4.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

4.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

4.4.1. Serão registrados na ata os preços e os quantitativos do adjudicatário, devendo ser observada a possibilidade de o licitante oferecer ou não proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto no edital e se obrigá-lo nos limites dela;

4.4.2. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

4.4.2.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

4.4.2.2. Mantiverem sua proposta original.

4.4.3. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata;

4.5. O registro a que se refere o item 4.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

4.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

4.7. A habilitação dos licitantes que compoem o cadastro de reserva a que se refere o item 4.4.2.2. somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

4.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidas no item 7;

4.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 7;

4.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no PNCP e ficará disponível durante a vigência da ata de registro de preços;

4.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidas no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

4.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração;

4.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços;

4.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidas no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 4.7.7, observando o item 4.7 e subitem, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazer-lhe em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado;

4.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 4.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, poderá:

4.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário, ou

4.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição;

4.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada;

4.14. Havendo a expedição de contrato a partir de saldo da ARP, seu prazo de vigência e as respectivas hipóteses de prorrogação serão regidas pelas disposições dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

5. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

5.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

5.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

5.1.3. Na hipótese de previsão no edital ou no aviso de contratação direta de cláusula de reajustamento ou repatação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021;

5.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respondida a contagem da atualidade e o índice previstos para a contratação;

5.1.3.2. No caso da repatação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

6. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade geradora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado;

6.1.1. Caso não acente reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas;

6.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado;

6.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa;

6.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que suplantamente o impossível de cumprir o compromisso;

Copacol: casais são conscientizados sobre a sucessão familiar no campo

Com a proposta de promover a sucessão familiar nas propriedades rurais dos cooperados e reforçar ainda mais o Programa Herdeiros do Campo, a Copacol proporcionou um encontro com casais para apresentar potencialidades e sucesso nos negócios. Especialista em gestão do tempo e produtividade, e sucessão familiar, Andréia Warken apresentou experiências que ela teve na propriedade, que fica em Não Me Toque, no Rio Grande do Sul.



A Copacol proporcionou um encontro com casais para apresentar potencialidades e sucesso nos negócios

Durante a palestra, Andréia destacou os pontos fundamentais para um processo de transição nos negócios. “Em primeiro lugar é preciso entender que nem sempre os herdeiros serão sucessores. Quando se trata sucessão pensamos nos filhos, mas será que eles têm vontade? Eles têm conhecimento? Possuem habilidades?”. Essas são competências fundamentais para os sucessores. É preciso entender quais são as pessoas da família que estão mais preparadas para assumir os negócios. Além disso, é preciso preparar tanto aquele que construiu o legado (os pais, os avôs), quanto aqueles que vão assumir.

transforma a propriedade em algo muito produtivo”, destaca Andréia que se impressionou com o protagonismo das mulheres da Copacol, que recebem formação contínua por meio dos Grupos Femininos. “Elas estão buscando a evolução na vida e na profissão, estão engajadas e, com isso, motivam os filhos a permanecerem na propriedade”.

NA PONTA DO LÁPIS

Wilma e Celso Jasper participaram da palestra. Eles já estão colocando em prática o processo

sucessório. Aos poucos as filhas estão assumindo os negócios da família. A formação sobre o assunto agrega conhecimento ao casal que, inclusive, já transferiu a propriedade aos filhos pelo sistema de uso e fruto. “O que mais chamou nossa atenção foi quando a palestrante abordou a importância de se fazer anotações de tudo o que é realizado. Sem isso, não dá para saber se está ganhando ou deixando de ganhar. Esse é um aprendizado que agora vamos levar para o nosso dia a dia na propriedade”, destaca Celso.

PROPOSTA

O encontro realizado pela Copacol na Aercol, em Cafelândia, reuniu casais para aprimorar o conhecimento já aplicado

pela Cooperativa por meio do Programa Herdeiros do Campo. “O objetivo foi apresentar um tema que ainda pode ser considerado um tabu, mostrar os benefícios que a sucessão proporciona e a importância de uma gestão da propriedade”, relata Elizete Lunelli Dal Molin, assessora de Cooperativismo.

SUCESSÃO FAMILIAR

A sucessão familiar no meio rural é o processo pelo qual uma propriedade é transmitida de uma geração para outra. Esse processo envolve a transferência de responsabilidades, direitos e obrigações, bem como a gestão dos recursos e a tomada de decisões relacionadas às atividades da propriedade rural.



MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS
ESTADO DO PARANÁ

6.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

6.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 7.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

6.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 4.7.

6.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 8.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

6.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 6.2 e no item 6.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

6.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

7.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

7.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

7.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

7.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no artigo 27, § 2º, do Decreto nº 11.462, de 2023; ou

7.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora, mediante decisão fundamentada, decidir pelo mantimento do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata empenhada perdurarem os efeitos da sanção.

7.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 7.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

7.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compoem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

7.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

7.4.1. Por razão de interesse público;

7.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior, ou

7.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

8. DAS PENALIDADES

8.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no edital.

8.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente: após terem assinado a ata.

8.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 7º, inc. XIV, do Decreto nº 11.462, de 2023), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 8º, inc. IX, do Decreto nº 11.462, de 2023).

8.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

9. CONDIÇÕES GERAIS

9.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo ao edital.

9.2. No caso de adjudicação por preço global de grupo de itens, só será admitida a contratação de parte de itens do grupo se houver prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para a Administração;

9.3. Para as questões decorrentes da execução deste instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente, fica eleito o foro da Comarca de Campo Mourão/PR, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja;

9.4. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Janiópolis/Pr, 19 de setembro de 2024.

MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS **NORDESTE TRANSPORTE LTDA**
CONTRATANTE CONTRATADA

TESTEMUNHAS: _____

Nome: _____ Nome: _____
RG: _____ RG: _____

CNPJ Nº 76.402.882/0001-83 – HOME-PAGE: [HTTP://JANIOPOLIS.ATENDI.NET](http://JANIOPOLIS.ATENDI.NET) – RUA RUI BARBOSA, 286, CEP 87380-000 – CENTRO - FONE (44) 3553.1411 - JANIÓPOLIS – PARANÁ



MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS
ESTADO DO PARANÁ

LICITAÇÃO MODALIDADE PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇO
Nº 038/2024

AVISO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

Objeto: AQUISIÇÃO DE MARMITEX, DESTINADAS A ATENDER AS NECESSIDADES DAS SECRETARIAS E DEPARTAMENTOS QUE INTEGRAM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE JANIÓPOLIS - PARANÁ.

Adjudicando e Homologando o procedimento licitatório realizado na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO do tipo Menor Preço - (Nova Lei de Licitações), sob nº 035/2024, (a/s) empresa(s):

referente aos seguintes itens:

Nome	Valor
SABOR DA CASA MINI MERCADO E RESTAURANTE LTDA	R\$ 66.730,00

Fornecedor	Item	Quantidade	Unidade	Preço Unitário	Preço Total
SABOR DA CASA MINI MERCADO E RESTAURANTE LTDA	1	5220	UNIDADE	R\$12,39	R\$64.645,80
SABOR DA CASA MINI MERCADO E RESTAURANTE LTDA	2	1750	UNIDADE	R\$38,15	R\$66.662,50

Objeto do Pregão Eletrônico para Registro de Preço nº 035/2024, visto não haver interesse dos licitantes em manifestar a apresentação de recursos.

Janiópolis/Pr, 23 de setembro de 2024.

ISMAEL JOSÉ DEZANOSKI
Prefeito Municipal

PORTARIA Nº 412/2024

SÚMULA: Conceder licença para tratamento de saúde a servidor.

RESOLVE:

Art. 1º Conceder Licença Para tratamento de saúde a servidora **ANA PAULA FREIRE** - matrícula nº 48518 CPF nº 057.372.609-41 e RG nº 95130615 SSP/PR, por 11 (onze) dias, a partir do dia 05 de agosto de 2024, devendo retornar ao trabalho no dia 16 de agosto de 2024.

Art. 2º Esta portaria, entra em vigor na data de sua publicação, retroagindo seus efeitos ao dia 05 de agosto de 2024

Art. 3º Publique-se.

Janiópolis - PR, em 23 de setembro de 2024.

ISMAEL JOSÉ DEZANOSKI
Prefeito Municipal