



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

Lei Nº 2112/1994

DÁ NOVA REDAÇÃO A LEI Nº 1963/93 DE 25/06/93, QUE REGULAMENTA A CONSTRUÇÃO, INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE AÇOUGUES PEIXARIAS CONFORME LEI FEDERAL Nº 8080/ DE 19/09/90 - CAPITULO I, ART.6º PARÁGRAFO I E VIII.

Art. 1º -Toda pessoa proprietária de/ou responsável de armazenamento, beneficiamento, fracionamento e venda de carnes, somente pode fazê-lo funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 2º -Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar, somente pode armazenar, beneficiar, fracionar vender carnes de animais de abate, sendo vedada qualquer atividade industrial ou abate de animais nas suas dependências.

Art. 3º -A pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar, e permitido a venda de carne moída desde que preparada na presença do consumidor.

Art. 4º -A pessoa somente pode expor a venda ou ao consumo ou ainda empregar na elaboração de derivados e subprodutos comestíveis, as carnes e vísceras:

I - Provenientes de animais abatidos em matadouros ou abatedouros, registrados e fiscalizados pela autoridade competente;

II - Submetidos a processos adequados de resfriamento no próprio abatedouro e transportadas e/ou armazenadas nos estabelecimentos de distribuição, em temperatura interna igual ou inferior a 7°C.

§ 1º - Nas vilas e povoados de pequeno consumo e na zona rural, quando não puderem ser cumpridas as exigências deste artigo, normas técnicas expedidas pelo órgão competente fixaram as exigências para os pequenos abatedouros e açougues, tais como o número de horas que poderão decorrer entre a matança e a entrega ao consumo exclusivamente local.



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

§ 2º - Nas localidades onde não houver abastecimento suficiente de aves e de outros pequenos animais abatidos em estabelecimentos licenciados pelo órgão competente, permite-se abate pelo próprio estabelecimento consumidor, desde que disponha de instalações adequadas, devendo a autorização constar no Alvará Sanitário.

§ 3º - A autorização de que trata o § 2º do presente artigo será concedida a título precário, podendo ser revogada a qualquer momento, a critério da autoridade de saúde.

Art. 5º - Toda pessoa que trabalha com produtos comestíveis derivados de carnes deve usar, desde o recebimento até a embalagem, uniformes próprios e limpos, inclusive gorras e batas.

Art. 6º - O fracionamento de carnes e vísceras em geral por comercialização no estado cru, constitui atividade privativa dos açougues, entrepostos e indústrias de carnes ou matadouros.

§ 1º - A venda de carnes e vísceras nas feiras livres, inclusive de aves e pequenos animais, somente é tolerada quando observadas as exigências específicas mínimas deste regulamento.

§ 2º - Os recipientes que acondicionarem as carnes vísceras devem satisfazer as condições sanitárias e higiênica previstas neste regulamento.

Art. 7º - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por açougue ou similar deve providenciar para que os ossos, cebos resíduos sem aproveitamento imediato sejam depositados e recipientes herméticos de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa, mantidos em local próprio e preferentemente sob refrigeração.

Art. 8º - A comercialização de produtos alimentícios derivados de carnes e de pescados pré-embalados, desde que conservados nas embalagens originais do estabelecimento industrial produtor, mantidos em dispositivos de produção de frio, isolados de depósito e da exposição de carnes "in natura" sendo proibida a abertura das embalagem ou o seu fracionamento para a venda.

Art. 9º - É proibido nos açougues:

- I - Usar o cepo e machadinha no corte de carnes;
- II - Fazer uso de tábua de corte de madeira;
- III - Manter a carne em contato direto com o gelo ou nos compartimentos onde houver gelo;



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

IV -Manter no mesmo compartimento dos balcões ou câmaras frigoríficas, duas ou mais espécies de carne de outros produtos, a não ser que estejam devidamente acondicionados em envoltórios, proporcionando perfeito isolamento;

V -Manter carnes fora de refrigeração;

VI -Manter o cebo a ser removido para fins industriais, compartimentos destinados às carnes e fora de recipientes adequados

VII -Fumar no estabelecimento;

VIII-O manuseio da caixa registradora e manter contato direto com os alimentos.

DO PESCADO

Art.10º -A pessoa não pode expor à venda e ao consumo, vender para as indústrias pesqueiras ou empregar na elaboração de derivados ou subprodutos comestíveis, pescado que tenha sido recolhido já morto ou capturado em águas contaminadas ou poluídas em estado capaz de prejudicar a saúde do consumidor.

§1º - A pessoa não pode expor à venda ou ao consumo, pescado envolvido ou que contenha areia;

§ 2º - As disposições deste regulamento e em especial a deste artigo, são extensivas às algas marinhas, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios e mamíferos de águas doces e salgadas usados na alimentação humana.

Art. 11º -Toda pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimentos de armazenamento, beneficiamento, fracionamento, venda de pescado, somente pode fazê-lo funcionar com o Alvará Sanitário, obedecidos os requisitos do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

§ 1º -A pessoa proprietária de/ou responsável por peixaria e entrepostos de pescado é vedado:

a) - A industrialização do pescado, inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação;

b) - O preparo ou fabrico de conserva de peixe;

c) - A abertura e o fracionamento das embalagens de pescado pré-cozido e congelado.

§ 2º -As peixarias e entrepostos de pescado podem comercializar produtos de pescado industrializados, desde que oriundos de estabelecimentos licenciados para tal finalidade.

Art. 12º -A pessoa deve manter o pescado sob refrigeração ou congelamento, conforme o caso, em dispositivos dotados de produção e regulação automáticas de frio.



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

Parágrafo Único -É expressamente proibido manter o pescado em exposição fora dos locais que preencham as exigências deste artigo seno no tempo necessário para a sua limpeza, escamação, esfolagem, e visceração e filetagem.

Art. 13º -A pessoa deve providenciar para que as escamas, vísceras e demais resíduos do pescado sejam guardados em recipiente -adequados e retirados diariamente, ou mais vezes se necessário.

Art. 14º -Toda pessoa proprietária de/ou responsável por peixarias e entrepostos de pescado deve providenciar para que o equipamentos, utensílios, instrumentos e recipientes obedeçam a exigências sanitárias higiênicas e tecnológicas previstas neste regulamento e na legislação Federal pertinente.

Art. 15º -A pessoa pode proceder a entrega do pescado a do-micilio, desde que sejam observadas as exigências deste regulamento da legislação Federal em vigor.

Art. 16º -São extensivas aos entrepostos de pescado todas as disposições desta subseção.

DA CONSTRUÇÃO E DA INSTALAÇÃO DE AÇOUGUES E PEIXARIAS

Art. 17º -Toda pessoa proprietária de/ou responsável, por açougue ou similar, para sua construção e instalação, deve obedecer, além das exigências contidas no Regulamento do Estado e na Legislação Federal, as do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários.

Art. 18º -Os açougues e similares devem ter:

- I - área mínima de 20 m²;
- II - uma porta abrindo diretamente para o logradouro público, assegurando ampla ventilação;
- III - piso de material íntegro, liso, lavável, resistente impermeável, não corrosível, provido de ralos para escoamento de águas de limpeza;
- IV - paredes íntegras, revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável, não corrosível de cor clara;
- V - pia com água corrente;
- VI - instalação frigorífica de funcionamento e controle automático, destinadas exclusivamente a conservação de carnes e vísceras, com capacidade proporcional ao volume conservado;
- VII - balcão expositor, com tampa;
- VIII - tampas de balcões impermeáveis, revestidos com material liso e resistente e providos de anteparos para evitar a contato do consumidor com a carne;



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

IX - câmaras ou armários frigoríficos especiais para depósitos de produtos alimentícios derivados de carne e embalados;

X - instalações sanitárias ou acesso a elas na forma do regulamento Sanitário do Estado e do regulamento específico sobre estabelecimentos industriais e comerciais e agropecuários.

XI - instalação de telas próprias para impedir a passagem de insetos, nas janelas e demais aberturas:

XII - dispor de adequado sistema de esgoto sifonado ligado tubos coletores e estes ao sistema geral de esgoto público, quando existentes, ou fossa sépticas de todas as águas servidas no estabelecimento.

XIII - dispor de ventilação suficiente em todas as dependências, de modo a manter o ambiente livre de odores desagradável e de condensação de vapores, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas.

XIV - dispor de iluminação natural sempre que possível quando possível a luz artificial fizer-se necessária, esta deve ser o mais semelhante possível a luz natural com intensidade distribuição suficiente para garantir a apreciação do estado dos alimentos, equipamentos, utensílios e da construção, e da forma a proporcionar conforto visual.

XV - não é permitido a entrada e permanência de animais em quaisquer de suas dependências.

XVI - atestado Sanitário de Médico Veterinário expedido pelo matadouro de origem.

XVI I- a água utilizada no estabelecimento deve ser de boa qualidade.

DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE CARNE

Art. 19º -Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de carnes deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como promovê-los de:

I -compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico.

II -revestimento interno metálico não corrosível de superfície lisa e contínua.

III -vedação adequada para evitar o derramamento de líquidos.

IV -equipamento de suspensão feitos de material não corrosível e colocados de forma a não permitir que a carne toque no piso de modo a ter facilidade a sua retirada, quando do transporte de carcaças inteiras, metades e quartos.

§ 1º -Os pedaços de carne ou derivados devem ser dependurados ou colocados sobre esteiras ou no interior de recipientes não corrosíveis.



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

§ 2º -Os estômagos só podem ser transportados quando já escaldados e as cabeças e patas somente se escaldadas e/ou depiladas.

§3º -Os intestinos só podem ser transportados se estiverem acondicionadas em embalagem firme, impermeável e submetida previamente a limpeza e desinfecção nas operações de cargas e descargas.

§ 4º -Para o transporte de carne sobre os ombros a pessoal deve utilizar, além do uniforme adequado uma peça de proteção na nuca.

§ 5º -Os veículos para o transporte de aves e outros pequenos animais abatidos estão sujeitos as exigências deste artigo, podendo a mercadoria ser acondicionada a granel em pequeno compartimentos integrados no veiculo ou sobre prateleiras, ou ainda dependurada em gancho quando o descarregamento se fizer diretamente nos depósitos frigoríficos dos estabelecimentos de atacado.

§ 6º -Quando o descarregamento de aves e outros pequenos animais de abate se fizer na via publica, para entrega aos estabelecimentos de varejo ou outros, a mercadoria deve estar acondicionada desde o matadouro, recipientes adequados e fechados ou embalados por unidade.

Art. 20º -A pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de gêneros alimentícios, deve promove-los de:

I -separação integral entre o compartimento de carga e compartimento do condutor e do ajudante;

II -compartimento de carga de acordo com a finalidade;

III -prateleiras e/ou estrados removíveis para facilitar a limpeza;

IV -meios de proteção dos alimentos contra os raios solares diretos, chuvas, excesso de calor, poeiras e contaminação de qualquer natureza em qualquer das operações.

§ 1º - É proibido ao pessoal transportar, seus pertences, repousar ou viajar no compartimento de carga, nele só podendo permanecer durante os trabalhos de carregamento e descarregamento, distribuição ou venda.

§ 2º - É proibido transportar, juntamente com alimentos ou suas embalagens, substancias estranhas e outras, que possam contamina-los altera-los, adulterá-las, falsifica-los, avaria-los ou de qualquer forma torna-los impróprios para o consumo.

§ 3º - É proibido transportar, juntamente com alimentos protegidos por invólucros, pacotes ou vasilhames fechados, outros alimentos não protegidos, bem como alimentos cozidos com alimento crus.

§ 4º- É proibido o uso de veiculo de transporte de gênero alimentícios para outras atividades, principalmente para transporte de lixo, resíduos, estrume, substância repugnantes, toxicas ou capazes de contaminar os gêneros alimentícios ou alterar suas características organolepicas.

§ 5º - O manuseio dos produtos transportados quando não puder ser evitado, deve ser realizado com as mãos protegidas.



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

Art. 21º Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículo de transporte de gêneros alimentícios deve providenciar para que os mesmos sejam mantidos nas mais rigorosas condições de higiene e limpeza.

§ 1º - Os veículos que transportam carne, pescado e leite em espécie, devem ser lavados diariamente ou mais vezes, caso necessário e periodicamente, desinfetados por método aprovado pela autoridade de saúde.

§ 2º - Permite-se a proteção do piso do veículo com esteira ou plásticos, desde que facilmente removíveis para facilitar a limpeza.

Art. 22º - Toda pessoa, proprietária de/ou responsável por veículo de transporte de gêneros alimentícios, deve providenciar para que os mesmos sejam pintados externamente com tinta adequadas ou revestidos de material metálico não corrosível.

Parágrafo Único - nas laterais externas do compartimento de carga deve constar o nome da firma proprietária, seu endereço e a natureza da mercadoria transportada.

DOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE LEITE "IN NATURA"

Art. 23º - Toda pessoa proprietária de/ou responsável por veículos de transporte de distribuição de leite "in natura" deve destiná-los exclusivamente para este fim, bem como prove-los de:

- I - compartimento de carga fechado e dotado de isolamento térmico;
- II - compartimento de carga revestido internamente com material liso, resistente, compacto, impermeável, não absorvente e contínuo que permita a lavagem e desinfecção;
- III - equipamento para acomodação de frascos e pacotes, quando for o caso, constituído de costas ou caixas de formato adequado, de fácil limpeza e desinfecção.

§1º - Os tanques devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde e de compartimentação adequada, construídos de metal não-corrosível, inócuo, e providos, quando necessário de isolamento térmico.

§ 2º - As tubulações, registros e válvulas devem ser de formato aprovado pela autoridade de saúde de metal inoxidável e inócuo, de fácil montagem e desmontagem, bem como mantidos devidamente protegidos contra contaminações.

§ 3º - Os latões e outros vasilhames devem ser de material não-corrosível e inócuo, possuir superfície lisa e íntegra, formato adequado e tampa apropriada.



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

§4º -É proibido o emprego de carros e tanques ou tanque transportáveis para a distribuição de leite pasteurizado destinados ao consumo humano.

DO LEITE E DOS DERIVADOS

Art. 24º - Toda pessoa deve realizar a conservação do leite “ in natura” através do emprego exclusivo de frio, ressalvo o leite esterilizado.

Art.25º -A pessoa somente pode colocar, para o consumo direto da população, leite pasteurizado em usinas de beneficiamento licenciadas pelo órgão competente.

§ 1º - É permitida a venda de leite cru e seus derivados, por consumo direto da população, em localidades que não possam ser abastecidas permanentemente com leite beneficiado, observadas norma técnicas expedidas pela autoridade de saúde e as disposições da legislação Federal pertinente, devendo a autorização constar no Alvará Sanitário concedido pela autoridade de saúde.

§ 2º -A autorização de que trata o § 1º deste artigo será concedida sempre a Licença Sanitária podendo ser revogada a qualquer momento a critério da autoridade de saúde.

Art. 26º -A pessoa somente pode colocar a venda, para o publico, leite pasteurizado envasado a maquina em frascos de vidro ou em embalagens não reutilizáveis, fechados mecanicamente e de forma inviolável, e trazendo consignado o tipo de leite, nome e domicílio do estabelecimento beneficiador e o dia da semana do envasilhamento.

Parágrafo Único - O envasilhamento do leite para o consumo só é permitido no estabelecimento que o pasteurize.

Art. 27º -A pessoa, durante o transporte e nos locais de venda até a entrega ao consumidor ,deve manter o leite em temperatura não superior a 7º C., quando preparado para ser servido quente acima de 60ºC.

Art. 26º -A pessoa proprietária de/ou responsável por estabelecimento que comercialize leite deve equipa-lo, obrigatoriamente de refrigerador ou outros dispositivos de refrigeração exclusivo para o seu deposito e, para servi-lo quente, de dispositivo que mantenha constantemente aquecido em temperatura superior a 60ºc.

Art. 29º -Toda pessoa esta proibida de proceder a abertura das embalagens originais para venda fracionada do leite, salvo quando destinado ao consumo imediato nos estabelecimentos que sirva refeições.



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

Art. 30º -A pessoa só pode fazer a entrega de leite pasteurizado a domicilio ou realizar o seu comercio ambulante, obedecida as seguintes condições:

- I -fornecimento na embalagem original, sendo expressamente proibido a seu fracionamento;
- II -transporte em veiculo licenciado;
- III -rigorosa observância as demais disposições deste Regulamento.

Parágrafo Único - Permite-se entrega de leite acondicionado e latões com fechos invioláveis, para o consumo próprio de hospitais, internatos, penitenciarias, estabelecimentos militares outros, a critério da autoridade de saúde.

Art. 31º -Toda pessoa esta proibida de colocar a venda, por consumo direto da população, laticínios, produtos elaborados a base de leite, incluindo sorvetes, que não tenham sido submetidos, ou sua obra-prima, a processo de pasteurização ou tratamento térmico aprovados pela autoridade competente.

Parágrafo Único - O comercio de laticínios devem obedecer ao preceitos deste Regulamento, resguardadas no entanto as indicações condicionadas pelas peculiaridades de cada produto e as normas em vigor.

Art. 32º-A pessoa ao preparar sorvetes só pode usar água potável, devendo seus ingredientes apresentarem-se em perfeita condições de consumo.

Art. 33º-A pessoa não pode colocar a venda produtos derivados do leite que apresentem matéria estranha, sujidades e ou resto de insetos.

Art. 34º -A autoridade de saúde pode sustar cautelarmente fornecimento e/ou o aproveitamento do leite e seus derivados para fins de consumo humano quando for verificado qualquer surto da doença que justifique a medida.

Parágrafo Único -A interdição será mantida até que a autoridade de saúde comprove a cessação das condições que a impuseram.

Art. 35º - Em casos de zoonoses de interesse da Saúde Pública autoridade sanitária colaborara com o órgão competente a fim de:

- a) Observar os animais doentes;
- b) Isolá-los e submete-los a observação;
- c) Promover o tratamento ou sacrifício.



ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos
Fone: 42-3521-1200 e-mail: pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br
CNPJ 75.967.760/0001-71
Site Oficial: www.pmuniaodavitoria.com.br

Art. 36º - Revogadas as disposições em contrario, entrar esta lei em vigor na data de sua publicação.

União da Vitória, 25 de julho de 1994.