

sob a forma de extensão rural para produtor, com a possibilidade de participação das demais esferas de governo;

IV. fomento das atividades de extensão rural e de pesquisa na Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Pará - EMATER/PA, na Universidade do Estado do Pará - UEPA, Universidade Federal do Pará - UFPA, e em outras instituições de pesquisa, que estejam ligadas à produção e comercialização de produtos de origem animal com inspeção e fiscalização industrial e sanitária;

V. divulgação, no âmbito dos órgãos envolvidos no processo, das ações relativas à inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal;

VI. apoiar a educação sanitária nos ensinamentos fundamentais e médio, com a participação de entidades privadas e oficiais, para conscientizar o consumidor sobre a importância da qualidade dos produtos de origem animal, com inspeção e fiscalização industrial e sanitária.

Art. 13. A análise laboratorial de água, gelo, matéria-prima e produto de origem animal final para efeito de fiscalização, necessária ao cumprimento deste Regulamento, será feita em laboratório próprio, oficial ou credenciado pela ADEPARÁ, sob o acompanhamento do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, sem ônus para o proprietário do estabelecimento.

Parágrafo único. A análise laboratorial de água, gelo, matéria-prima e produto de origem animal final, destinada à contraprova, requerida pelo proprietário do estabelecimento, será feita em laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ, com a intermediação do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, ficando o proprietário responsável por seu custeio.

Art. 14. As análises de rotina no estabelecimento, para efeito de controle de qualidade da água, gelo, matéria-prima e produto de origem animal final, serão custeadas pelo proprietário do estabelecimento, podendo ser realizado em laboratório de sua propriedade com metodologia de análise equivalente, ou em laboratório oficial ou credenciado pela ADEPARÁ.

Art. 15. O estabelecimento registrado, na forma deste Regulamento, é obrigado a apresentar a ADEPARÁ, no Serviço de Inspeção Estadual - SIE, relação de seus fornecedores de matéria-prima de origem animal, incluindo os documentos sanitários como Certificado Sanitário e Guia de Trânsito, correspondente ao produto ou subproduto de origem animal, de acordo com as normas regulamentares vigentes.

Parágrafo único. O descumprimento do disposto neste artigo sujeita o infrator às sanções previstas na Lei nº 6.679, de 2004.

Art. 16. Entende-se por estabelecimento industrial de produto de origem animal, para efeito deste Regulamento, qualquer instalação ou local apropriado devidamente instalado e equipado, nos quais sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o leite e seus derivados, o pescado e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, o ovo e os seus derivados, bem como os produtos utilizados em sua industrialização.

Art. 17. No estabelecimento sujeito a inspeção industrial e sanitária de produto de origem animal, o Serviço de Inspeção Estadual - SIE será instalado em caráter permanente, de acordo com a característica de produção ou industrialização da matéria-prima e produto final.

Art. 18. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produto de origem animal abrangem:

I. a classificação do estabelecimento;

II. o exame das condições para o funcionamento do estabelecimento, de acordo com as exigências higiênic-sanitárias essenciais para a obtenção do título de registro, bem como para a transferência de propriedade;

III. a fiscalização da higiene do estabelecimento;

IV. as obrigações do proprietário, responsável ou preposto do estabelecimento;

V. as normas de funcionamento do estabelecimento;

VI. a inspeção “ante” e “post mortem” dos animais destinados ao abate;

VII. a inspeção e a reinspeção dos produtos, subprodutos e matérias-primas de origem animal durante as fases de recepção, produção, industrialização, estocagem, comercialização, aproveitamento e transporte;

VIII. a classificação do produto e subproduto, de acordo com o tipo e padrão ou fórmula aprovada;

IX. a aprovação do tipo, padrão e fórmula dos produtos e subprodutos de origem animal;

X. o registro do produto e subproduto, bem como a aprovação do rótulo e embalagem;

XI. a matéria-prima na fonte produtora e intermediária;

XII. os meios de transporte de animal vivo, matéria-prima, bem como produtos e derivados, destinados à alimentação humana;

XIII. o trânsito de produto, subproduto e matéria-prima de origem animal;

XIV. a coleta de material para análise de laboratório;

XV. o exame microbiológico, histológico e físico-químico da matéria-prima ou produto;

XVI. o produto e o subproduto existentes no mercado de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas neste Regulamento;

XVII. o bem-estar animal;

XVIII. a aplicação de penalidade decorrente de infração;

XIX. outras instruções necessárias à maior eficiência dos trabalhos de inspeção e fiscalização industrial e sanitária.

Art. 19. O servidor incumbido da execução deste Regulamento estará regularmente identificado.

Art. 20. O detalhamento das normas e os demais procedimentos de ordem tecnológica, sanitária e higiênica, serão fixados através de portarias específicas, expedidas pela ADEPARÁ, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, sem prejuízo às legislações sanitárias vigentes.

**CAPÍTULO II
DO REGISTRO**

Art. 21. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio intermunicipal, com produto de origem animal, sem estar registrado na ADEPARÁ, exceto aquele sob o regime de inspeção federal.

Art. 22. Estão sujeitos ao registro os seguintes estabelecimentos: I. matadouro frigorífico de bovino, suíno, equídeo, ave, coelho, caprino, ovino, ratitas e espécies silvestres e exóticas, de abate autorizado;

II. fábrica de produtos cárneos; entreposto de carnes; entreposto de envoltórios naturais; entreposto-frigorífico; fábrica de gelatina e produtos colagênicos; fábrica de produtos gordurosos comestíveis; fábrica de produtos não comestíveis; fábrica de coalho; entreposto de opoterápicos e curteme;

III. usina de beneficiamento de leite, fábrica de laticínios, entreposto de laticínios, posto de refrigeração de leite (produtor de leite – tanque individual e/ou coletivo) e granja leiteira;

IV. estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados;

V. unidade de extração de produtos das abelhas, unidade móvel de extração de produtos das abelhas e entreposto de beneficiamento de produtos das abelhas e derivados;

VI. estabelecimentos de ovos e derivados.

Art. 23. O pedido de registro de estabelecimentos novos e já em atividade de fato será instruído com os seguintes documentos:

§ 1º Aprovação Prévia do Terreno:

I. Requerimento dirigido ao Diretor Geral da ADEPARÁ, em duas vias, conforme modelo padrão;

II. Contrato Social da empresa;

III. Cadastro de Pessoa Física (CPF/MF) e Registro Geral (RG) do proprietário ou representante legal do estabelecimento;

IV. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF) e a Inscrição Estadual;

V. Alvará de Localização e Funcionamento da Prefeitura Local;

VI. Licença Ambiental expedida pelo órgão competente;

VII. Certidão de Registro de Imóvel atualizada;

VIII. Planta do Terreno registrada na escala de 1:500, contendo as seguintes informações: área disponível, área a ser construída, acidentes existentes, detalhes sobre água de abastecimento, rede de esgoto (se já possuir), local de escoamento de resíduos (se possuir), posição dos ventos (orientação), alinhamento do terreno às vias públicas, localização das partes dos prédios vizinhos.

§ 1º O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com o laudo de inspeção fornecido por servidor da ADEPARÁ. A aprovação prévia do terreno terá validade de 180 dias, para dar entrada no projeto de construção, caso contrário será automaticamente cancelado.

§ 2º Aprovação do Projeto de Estabelecimento:

I. A solicitação deve ser feita, mediante requerimento, em duas vias, protocolado e dirigido ao Diretor Geral, no qual deverá conter as seguintes informações em anexo, atualizadas;

II. Inscrição na JUCEPA (Junta Comercial do Estado do Pará);

III. Contrato Social da empresa;

IV. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF) e Inscrição Estadual;

V. Endereço da empresa e do estabelecimento;

VI. Identificação do requerente;

VII. Finalidade do empreendimento;

VIII. Memorial descritivo da construção, assinado pelo autor do projeto, vinculado ao CREA, conforme modelo padrão;

IX. Memorial econômico sanitário, assinado por Médico Veterinário conforme modelo padrão;

X. Análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento dentro dos padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente;

Parágrafo único. Mesmo que o resultado da análise de água seja favorável, deve ser realizada a cloração como tratamento complementar da água de abastecimento, atendendo aos parâmetros definidos em legislação específica.

XI. Projeto Arquitetônico Executivo: devidamente datado e assinado por profissional habilitado e pelo proprietário em duas cópias autenticadas pelo CREA; planta baixa de cada pavimento; planta de situação; localização e orientação; detalhamento sobre rede de esgoto e abastecimento de água; fachadas; cortes longitudinal e transversal de todas as dependências; *lay-out* das

instalações e equipamentos; projeto elétrico e hidrossanitário. a planta deverá constar às vias públicas de acesso ao terreno e os prédios vizinhos limítrofes ao terreno; escalas planta de situação de um por quinhentos (1:500), planta baixa, na escala de um por cem (1:100), fachada (1:50), detalhes de equipamento (1:10 ou 1:100), hidrossanitária (1:100 ou 1:500), usadas as seguintes convenções:

a) nos estabelecimentos novos, cor preta;

b) nos estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou remodelar, cor preta para as partes a serem conservadas; cor vermelha para as partes a serem construídas e cor amarela para as partes a serem demolidas;

XII. carteira de saúde expedida pela Secretaria de Saúde Pública do Estado ou do Município, ou Atestado de Exame Clínico assinado por Médico registrado no CRM, dos colaboradores do estabelecimento;

XIII. termo de compromisso, conforme o modelo padrão;

XIV. documentos de liberação das obras pelas autoridades Municipais e/ou Estaduais;

XV. licença expedida pelo órgão responsável pela fiscalização do meio ambiente.

Parágrafo único. A ADEPARÁ, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE poderá exigir, quando julgar necessário, outros documentos sanitários.

Art. 24. O projeto arquitetônico executivo compreendendo as plantas indicadas no inciso XI do artigo anterior deve ser apresentado em 2 (duas) vias, datadas e assinadas por profissional habilitado, de acordo com a legislação vigente e com as normas técnicas definidas pela ADEPARÁ.

Parágrafo único. Para o estudo técnico preliminar poderá ser aceito anteprojeto ou croquis.

Art. 25. Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados com rasuras e indicações imprecisas.

Art. 26. A aprovação prévia pela ADEPARÁ, do local para a construção de estabelecimento não isenta o requerente das demais obrigações legais exigidas pelos órgãos envolvidos no processo de registro.

Parágrafo único. O proprietário do estabelecimento deverá efetuar o pagamento de uma taxa de 100 (cem) Unidades Padrão Fiscal do Estado do Pará - UPF-PA, para análise e vistoria do terreno prevista na Lei nº 6.679, de 2004.

Art. 27. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado, em suas dependências ou instalações, deve ser comunicada à ADEPARÁ e somente poderão ser feitas após a aprovação do projeto por esta Autarquia através do Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

Parágrafo único. O proprietário do estabelecimento deverá efetuar o pagamento da taxa correspondente para análise do projeto de ampliação, remodelação e construção de estabelecimento, prevista na Lei nº 6.679, de 2004.

Art. 28. Apresentados os documentos exigidos neste Regulamento, para efeito de registro, a ADEPARÁ deverá realizar a vistoria o estabelecimento para emissão do laudo técnico.

Art. 29. Tratando-se de registro de estabelecimento que anteriormente encontrava-se sob a inspeção municipal ou federal, será realizada vistoria prévia de todas as instalações, equipamentos, natureza e estado de conservação das paredes, piso, teto e pé direito, bem como das redes de esgoto e de abastecimento de água, descrevendo-se, detalhadamente, sua procedência, captação, distribuição, canalização, destino dos resíduos e tratamento de efluentes. Após laudo favorável à aprovação serão realizados procedimentos para rotulagem dos produtos, instalação da Inspeção Sanitária e demais requisitos necessários ao registro.

Art. 30. Satisfeitas as exigências fixadas neste Regulamento, o Diretor Geral e o Diretor Técnico da ADEPARÁ, autorizarão a expedição do “Título de Registro”, no qual constará o número, o nome da empresa, o CNPJ/MF, a Inscrição Estadual, a classificação do estabelecimento e a sua localização (município, distrito, bairro e endereço), de acordo com modelo padrão.

§ 1º O pedido de registro será dirigido ao Diretor Geral da ADEPARÁ.

§ 2º O proprietário ou responsável pelo estabelecimento registrado, assinará Termo de Compromisso pelo cumprimento das normas técnicas e regulamentares, juntamente com o responsável técnico contratado pelo estabelecimento.

Parágrafo único. O proprietário do estabelecimento deverá efetuar o pagamento da taxa correspondente para confecção e recebimento do Título de Registro.

Art. 31. Para a instalação do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e de Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou programas considerados equivalentes pelo SIE, desenvolvidos especificamente para serem implementados no estabelecimento em referência, imediatamente após o início das atividades destes.

Parágrafo único. Estes estabelecimentos, respeitadas as particularidades das diferentes categorias, deverão obrigatoriamente implementar no prazo máximo de 2 (dois) anos, após a instalação do