



# MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

## DECRETO MUNICIPAL Nº 3.913/2022

Revoga o Decreto Municipal nº 3.784 de 28 de julho de 2021, e Regulamenta a Lei nº 2.938 de 26 de outubro de 2021, que dispõe sobre o “Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal e dá outras providências”.

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais,**

DECRETA:

### **CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Sudoeste, nos termos da lei Federal Nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal Nº 2.938 de 26 de outubro de 2021, será executado pela Inspeção, fiscalização Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à **SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL.**

**Art. 2º** A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Santo Antônio do Sudoeste, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros frigoríficos, produtores de agroindústrias familiares e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização, comércio, armazenamento e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

**Art. 3º** A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população, embasado ainda em Instruções, Normas e Legislações que venham a garantir a Saúde Pública.

**Art. 4º** Ficará a cargo do Secretário Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Rural Sustentável, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Decreto.

**Parágrafo único.** Além deste Decreto, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I - Classificação do estabelecimento;
- II - As condições e exigências para registro;
- III - A higiene dos estabelecimentos;
- IV - A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

V - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da comercialização, da produção ou industrialização;

VI - Padronização dos produtos industrializados de origem animal;

VII - O registro de rótulos;

VIII - As análises laboratoriais;

IX - A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

X - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 5º** Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos.

**Parágrafo único.** A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

**Art. 6º** Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados

## CAPÍTULO II

### DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 7º** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

**I - ABATEDOURO FRIGORÍFICO:** entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

**II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:** entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos de origem animal o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos de origem animal, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

§ 1º Também se sujeita às disposições deste regulamento os Autosserviços, que consiste no sistema de comercialização no varejo e no próprio estabelecimento, de produtos de origem animal fracionados, manipulados, embalados e rotulados na ausência do consumidor, e que fiquem expostos à disposição do consumidor final.

§ 2º Serão classificados e registrados como “produtos de origem animal” os produtos a serem fracionados e embalados na mesma unidade respeitando um cronograma de produção e higienização para que não haja contaminação cruzada, incluindo os derivados lácteos, desde que ocorra apenas o fracionamento, embalagem e rotulagem do produto recebido já inspecionado na origem. O produto fracionado e embalado deverá estar registrado e com o rótulo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 8º** A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

**Art. 9º** Os "produtos cárneos" são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

**Art. 10º** Entende-se por “animais de açougue” os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

**Art. 11º** O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

**I** - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

**II** - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

### CAPÍTULO III DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 12º** Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

**I - USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE:** entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

**II - FÁBRICA DE LATICÍNIOS:** entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

**III - GRANJA LEITEIRA:** entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

**IV - QUEIJARIA:** entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

**V - POSTO DE REFRIGERAÇÃO:** entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

### CAPÍTULO IV DE PESCADO E DERIVADOS

**Art. 13º** Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

**I - ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO:** abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

**II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO:** unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

**III - ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES:** estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

### CAPÍTULO V DE OVOS E DERIVADOS

**Art.14º** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**I - GRANJA AVÍCOLA:** granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados

**II - UNIDADE BENEFICIADORA DE OVOS E DERIVADOS:** entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

### CAPÍTULO VI DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 15º** Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

**I - UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS:** entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

**II - ENTREPÓSITO DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS:** entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

### CAPÍTULO VII DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

**Art. 16º** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abate, industrialize, processe, armazene, transporte ou comercialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

§ 1º Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento, assim estabelecido:



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

a) Pedido de aprovação do terreno, para todas as indústrias que dependem de edificação para o seu funcionamento. Este pedido é feito mediante requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, anexando croquis da(s) área(s) a ser(em) vistoriada(s), bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc.).(ANEXO 1.1).

b) Após inspecionada e aprovada pelo SIM a área para a finalidade proposta através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 1.2), a empresa pretendente dará prosseguimento ao pedido com a elaboração de um projeto detalhado, de acordo com as seguintes orientações:

**I - Localização** - Os estabelecimentos podem ser autorizados dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades de saúde pública, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente. A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos. As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas deverão receber jardinagem completa. Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria, a saber:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento de águas pluviais, não passíveis de inundações;
- Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Facilidade de acesso;
- Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- Facilidade no abastecimento de água potável;
- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da idade, caso dela esteja próximo;
- Facilidade na delimitação da área.

**II - Instalações e Equipamentos** – O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, variando de acordo com a classificação do estabelecimento.

**III - Projeto** – O projeto será instruído com os seguintes documentos:

- a) Requerimento da empresa pretendente, dirigido ao SIM, no qual solicita aprovação prévia do PROJETO (ANEXO 1.3);
- b) Memorial descritivo da construção (ANEXO 1.4);
- c) Memorial Econômico-Sanitário (ANEXO 1.5);
- d) Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
- e) Plantas - CHECK LIST PLANTA - (ANEXO 1.6):
  - situação - escala 1/500; - baixa - escala 1/100;
  - fachada - escala 1/50;
  - Planta com setas indicativas de fluxo de produção - escala 1/100;
  - detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou /100;
  - hidro sanitária - escala 1/100 ou 1/500.

Nas plantas devem ser observadas as seguintes cores: Estabelecimentos novos:

- cor preta;





## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar: - cor preta - para partes a serem conservadas;

- cor vermelha - para partes a serem construídas; - cor amarela - para partes a serem demolidas;

- cor azul - para elementos construídos em ferro;

- cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

- Orientação;

- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos; Outras exigências poderão ser feitas, em face de localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo será entregue ao Serviço de Inspeção Municipal, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização. Durante o desenrolar das obras, o SIM fará visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração poderá ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador. Após o término das obras deve ser solicitada ao SIM uma visita para então ser realizado o Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 1.7), o qual também deve ser incluído no processo de pedido de registro. Todos os projetos aprovados pelo SIM devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas, arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

§ 2º Alteração de projetos: Quando o estabelecimento quiser realizar uma reforma e/ou ampliação, este deve solicitar ao SIM. Para isso, deve encaminhar uma planta baixa em folha A4 com um cronograma de obras, alterações e seus respectivos prazos (RT do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região). Após aprovação prévia pelo serviço de inspeção, deverão encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente na letra “F”, novamente encaminhar para o SIM para aprovação final.

§ 3º Para as agroindústrias ou estabelecimentos que pretendem aderir ao SIM, SUSAF-PR devem encaminhar todas as plantas listadas acima, já para as empresas com medidas de até 250m<sup>2</sup>, encaminhar uma planta baixa na escala de 1/100 ou a juízo do SIM.

§ 4º Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança. Mantendo-se assim um Histórico Documental.

**Art. 17º** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

**I** - Terão Inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

**II** - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção periódica, a juízo do SIM.

**Art. 18º** Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

**Parágrafo único.** Os estabelecimentos registrados ou em processo de adesão no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto nº 10.468 de 18.08.2020 Instrução Normativa nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019 e suas alterações.



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Art. 19º** Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N.º. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

**Art. 20º** Os estabelecimentos a que se refere o Art. 19º. receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§ 2º O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

**Art. 21º** Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverão ser seguidos os seguintes procedimentos:

**I** - Requerimento solicitando Registro no SIM (2 vias); (ANEXO 1.1)

**II** - Requerimento solicitando aprovação do terreno (2 vias); (ANEXO 1.2)

**III** - Documentos e plantas descritos no Art.16 deste regulamento;

**IV** - Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;

**V** - Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;

**VI** - Fotocópia do alvará de sanitário;

**VII** - Fotocópia do contrato do controle de Pragas (serviço terceirizado);

**VIII** - Fotocópia do laudo de análise de água conforme o ANEXO 2 deste regulamento;

**IX** - Fotocópia da carteira de saúde dos manipuladores e RT (“apto a manipulação de alimentos”);

**X** - Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação - BPF, conforme o artigo 28º deste regulamento;

**XI** - Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);

**XII** - Programas de Autocontrole, conforme o ANEXO 3 deste regulamento;

**XIII** - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO 1.8).

**Parágrafo único.** Antes do início da comercialização, os estabelecimentos deverão apresentar análises microbiológicas e físico-químicas em conformidade, com a legislação dos alimentos que irão industrializar. (ANEXO 4).

**Art. 22º** A aprovação do projeto referido no Art 21º item III, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no Art.16.

**Art. 23º** Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

**Art. 24º** Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos. Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

**Art. 25º** Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado),





## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

nome fantasia, carimbos, selos, chancelas de órgãos regulador, e outros detalhes necessários.

**Parágrafo primeiro:** Após o estabelecimento receber o registro do serviço de inspeção municipal (SIM) e estar apto às legislações que regem o SIM, o mesmo receberá o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO 1.9).

**Paragrafo segundo:** O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado pelo SIM quando ocorrer alguma falta grave por parte da empresa ou mesmo quando solicitado pela mesma.

**Paragrafo terceiro:** Quando houver alterações na razão social da empresa o certificado deve ser atualizado.

**Paragrafo quarto:** Quando o Município estiver com seu serviço de inspeção equivalente, o mesmo pode indicar empreendimentos para a adesão ao SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI, vindo a integrar o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná - SUSAF-PR, ou o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, O empreendimento receberá no certificado a chancela ou identificação, do SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI, dentro dos padrões e com autorização oficial do órgão regulador.

**Art. 26°** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

**Parágrafo único:** É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Animal - SIM/POA.

**Art. 27°** Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

**Parágrafo único.** Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos que elaboram, industrializam, armazenam, fracionam, transportem ou comercializem alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

**Art. 28°** O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

### CAPÍTULO VIII DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Art. 29º** O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite, e outros produtos de origem animal no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate, a industrialização de carnes e do leite, e de outros produtos de origem animal, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, e de outros produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

§ 5º A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

**Art. 30º** Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

**Art. 31º** Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

**Art. 32º** Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

**Art. 33º** Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

**Art. 34º** Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

**Art. 35º** Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 36º** Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

**Art. 37º** Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Art. 38º** Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

**Art. 39º** Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

**Art. 40º** Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 41º** Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§ 1º Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§ 2º Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2º C, e para estabelecimentos de aves não deve ser inferior a 85º C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

**Art. 42º** Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle Ambiental.

**Art. 43º** Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

**Art. 44º** Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

**Art. 45º** Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

**Parágrafo único.** Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Art. 46º** Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolação, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

**Art. 47º** Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

**Art. 48º** Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

**Art. 49º** Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

**Art. 50º** Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

**Art. 51º** As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 10.468 de 18 de Agosto de 2020 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

**Art. 52º** Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

**Parágrafo único.** As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

**Art. 53º** Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 1º Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§ 2º No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

**Art. 54º** Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Art. 55º** Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

**Art. 56º** As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

**Art. 57º** A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal Nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal Nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

**Parágrafo único.** Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 58º** Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 54º e 55º deste decreto as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

**Art. 59º** A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

### CAPÍTULO IX DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL

**Art. 60º** Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

**Art. 61º** Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

**Art. 62º** Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

**Art. 63º** É de responsabilidade dos estabelecimentos, lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados nos estabelecimentos. Os produtos de higienização empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

**Art. 64º** Os estabelecimentos controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Parágrafo único.** Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por profissional da área ou empresa terceirizada.

**Art. 65º** Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo, devendo ser de cor azul na área suja e de cor branca na área limpa, mantidos convenientemente limpos.

**Parágrafo único.** Por “uniforme completo” entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

**Art. 66º** Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

**Art. 67º** Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

**Art. 68º** Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 69º** Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

**Art. 70º** Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

**Art. 71º** Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

**Art. 72º** É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

**Art. 73º** A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

**Art. 74º** A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.





## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Art. 75º** Inspeccionar previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias- primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

**Art. 76º** Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

**Art. 77º** Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

**Art. 78º** Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

**Art. 79º** As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os Programas de Auto Controle (PAC). Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria a fim de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite os estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM implantar e executar, de forma compulsória, autocontroles em seus procedimentos de abate, beneficiamento, produção, fabricação, manipulação, conservação, armazenagem e transporte, como pré-requisitos para seu registro e reconhecimento no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná - SUSAF-PR ou Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI - que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA - assim como naqueles que, mesmo não participando do SUSAF-PR ou SISBI, estão sob fiscalização de Serviço de Inspeção Municipal que tenha estabelecimentos nele habilitado. Também estabelece os procedimentos de fiscalização local e documental ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA.

§ 1º Os Programas de Auto Controle, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, a saber:

- 1 - Manutenção de instalações e equipamentos;
- 2 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento;
- 3 - Controle integrado de pragas;
- 4 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO;
- 5 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários;
- 6 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade;
- 7 - Controle das temperaturas;
- 8 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos;

§ 2º A implantação dos programas de autocontroles deve ser conforme o (ANEXO 3) deste regulamento. Esses autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção e acondicionamento, processamento, manipulação, fabricação, conservação, guarda, estocagem e transporte, de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos, quais os cuidados na manutenção de instalações, máquinas, equipamentos e utensílios, , como é realizado o controle da água de



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

abastecimento da indústria, os procedimentos para o controle de pragas, da limpeza e sanitização, assim como para o controle da higiene, dos hábitos higiênicos, da saúde e dos treinamentos dos operários. Também devem ser contemplados os procedimentos sanitários das operações, os procedimentos padronizados de higiene pré e operacional, a forma em que são realizados os controles das temperaturas dos ambientes e dos processos, dos laboratórios e das análises laboratoriais. Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos.

§ 3º Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: o que? Quem? Como? Onde? Quando? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criados formulários ou planilhas de controles para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção. Os procedimentos de autocontrole devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas.

### CAPÍTULO X DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

**Art. 80º** Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

**Art. 81º** Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

**Art. 82º** Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

**Parágrafo único.** Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

**Art. 83º** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO, ADAPAR e MAPA.

**Parágrafo único.** A função principal do controle de registro de produtos e controle de rótulos é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle de rótulos com a logomarca do SIM, SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI. Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, de que trata o Título VII, Capítulo I, do RIISPOA.



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Art. 84º** As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme o (ANEXO 4) deste regulamento.

**Parágrafo único.** Com o objetivo de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

**Art. 85º** A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

**Art. 86º** Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

**Art. 87º** As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos e aprovados pelo SIM.

**Parágrafo Único.** Para carcaças e partes de carcaças, deverão ser utilizadas etiquetas lacres.

**Art. 88º** Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA:

### Modelo 1:



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
- Forma: circular
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM e separados por um traço o número ou código do produto de três dígitos. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”,



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.

- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

### Modelo 2:



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.

- Forma: circular

- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM e separados por um traço o número ou código do produto de três dígitos. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito

- Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

### Modelo 3:



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.

- Forma: elíptica.

- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “NOME DO MUNICÍPIO” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM” todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito.

- Uso: carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

### **Modelo 4:**

“ABREVIACÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 - 000”

- Dimensões: em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres.
- Forma: digitado em posição horizontal.
- Dizeres: impresso na ultima linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a “ABREVIACÃO DO NOME DO MUNICÍPIO” e separado por barra a palavra “SIM”, um espaço em branco, seguido do registro abreviado “Reg”, mais o numero do estabelecimento com três dígitos separados por um traço o numero ou código do produto de três dígitos; representado no seguinte formato: ABREVIACÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 - 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.
- Uso: em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado.

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

**Art. 89º** Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

**Art. 90º** O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

**Art. 91º** O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal–SIM.

**Art. 92º** O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do SIM/POA.

**Art. 93º** Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

## **CAPÍTULO XI DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

**Art. 94º** A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Parágrafo Único:** A coleta de análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos no ANEXO 2 deste regulamento.

### CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES

**Art. 95º** As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências e do Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - RIISPOA. e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

**Parágrafo único:** O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas no (ANEXO 8) deste regulamento. Devendo o SIM manter um histórico que deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

### CAPÍTULO XIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

**Art. 96º** O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

§ 1º A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.

§ 2º O profissional de nível médio deve ser habilitado para desempenhar trabalhos de fiscalização no campo da higiene pública e sanitária, como inspecionar ambientes e estabelecimentos de alimentação e autosserviços, auxiliar nas inspeções de agroindústrias, verificando o cumprimento das normas de higiene sanitária contidas na legislação em vigor; Proceder a fiscalização dos estabelecimentos de produção de gêneros alimentícios, inspecionando a qualidade, o estado de conservação e as condições de armazenamento dos produtos oferecidos ao consumo; Realizar trabalhos e controles administrativos do serviço de inspeção, exercer atividades de planejamento, coordenação e execução das ações de fiscalização sanitária; Fiscalizar a qualidade das águas de uso coletivo; Emitir laudos e pareceres sobre assuntos de sua responsabilidade.

**Art. 97º** O SIM deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

**Parágrafo único:** O Serviço de Inspeção deve ter estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia esta descrita no ANEXO 5 deste regulamento. A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das





## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

tarefas e etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase devem ser: Protocolo, Arquivamento, Empréstimo, Consulta e Destinação.

**Art. 98º** O SIM deverá ter veículos a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

### CAPITULO XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 99º** As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

**Parágrafo único.** Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

**Art. 100º** Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

**Art. 101º** Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

**Art. 102º** As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

**Art. 103º** Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

**Art. 104º** Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto no (ANEXO 6) deste regulamento. Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor. A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorado pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos.

§ 1º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto no (ANEXO 7) deste regulamento. Esses controles visam estabelecer procedimentos operacionais padrões que possibilitem rastrear todo o processo produtivo dos produtos produzidos pelo estabelecimento, desde a aquisição das matérias primas até a comercialização do produto acabado. Aplica-se a todas as atividades realizadas pelo estabelecimento que tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

**Art. 105º** Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).



## MUNICÍPIO DE SANTO ANTONIO DO SUDOESTE ESTADO DO PARANÁ

**Art. 106°** Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

**Art. 107°** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores

XOS deste regulamento para uso do atualizações, nos termos deste Decreto.

serão atendidas através de dotações

em estabelecidos neste decreto, seguintes atualizações.

especial o Decreto Municipal nº 3.784

publicação.

de março de 2022

Ricardo Antônio Ortinã

Prefeito Municipal