

Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### **SUMÁRIO**

LICITAÇÕES	2
ATOS OFICIAIS	5
DECRETOS	5
PORTARIAS	99
LEIS MUNICIPAIS	100
OUTROS DOCUMENTOS	101

#### **EXPEDIENTE**

O Diário Oficial do Município de União da Vitória, veiculado exclusivamente na forma eletrônica é uma publicação das entidades da Administração Direta e Indireta deste Município, sendo referidas entidades inteiramente responsáveis pelo conteúdo aqui publicado

#### **ACERVO**

As edições do Diário Oficial Eletrônico de União da Vitória poderão ser consultadas através da internet por meio do seguinte endereço: www.uniaodavitoria.pr.gov.br/diario-oficial

As consultas e pesquisas são de acesso gratuito e independente de qualquer cadastro.

#### **ENTIDADES**

### Prefeitura Municipal de União da Vitória

CNPJ: 75.967.760/0001-71 Rua Doutor Cruz Machado, 205 3º e 4º Pavimentos – Centro

União da Vitória - PR - CEP 84 600-392

Site: www.uniaodavitoria.pr.gov.br

Diário: www.uniaodavitoria.pr.gov.br/diario-oficial



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

# **LICITAÇÕES**

# PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA CNPJ: 75.967.760/0001- 71 - Rua: Dr. Cruz Machado, n. º 205 - CEP: 84.600-900 União da Vitória - Paraná.

#### EXTRATO DO CONTRATO ADMINISTRATIVO

### CONTRATO Nº .: 135/2023

Contratante...: Prefeitura Municipal União da Vitória - CNPJ n.º 75.967.760/0001-71.

Contratada...: Dinâmica Serviços - Conservação e Limpeza Ltda.-CNPJ n.º 19.099.437/0001-52.

Valor Global...: R\$ 994.800,00 (Novecentos e noventa e quatro mil e oitocentos reais).

Data de Assinatura.....: 13/11/2023.

Prazo de Vigência.....: Início: 15/11/2023 - Término: 15/11/2024.

Licitação.....:PREGÃO ELETRÔNICO №:: 70/2023-PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 157/2023

Recursos....:

Despesa	Descrição da Despesa	Dotação	Fonte
148	Manutenção da Secretaria Municipal de Saúde	08.001.10.301.0024.2025.3.3.90.37.00	00494
148	Manutenção da Secretaria Municipal de Saúde	08.001.10.301.0024.2025.3.3.90.37.00	00303
172	Manutenção da Atenção Básica	08.001.10.301.0024.2.071.3.3.90.39.00	00494
172	Manutenção da Atenção Básica	08.001.10.301.0024.2.071.3.3.90.39.00	00000

Objeto.....:: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE LIMPEZA, CONSERVAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO E DESINFECÇÃO, COM O EMPREGO DE MÃO DE OBRA, MATERIAIS, EPIS E DEMAIS EQUIPAMENTOS E FERRAMENTAS NECESSÁRIAS À PERFEITA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS, NAS INSTALAÇÕES RELACIONADAS PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE UNIÃO DA VITÓRIA/PR, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.

União da Vitória/PR, 16 de novembro de 2023.

BACHIR ABBAS Prefeito



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

### SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO -COMPRAS E LICITAÇÕES AVISO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL N.º 41/2023 - PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 175/2023

Homologo a Dispensa de Licitação n° 41/2023, que tem por objeto Aquisição de kits de limpeza em caráter EMERGENCIAL, destinados a suprir as necessidades das pessoas desabrigadas em razão da enchente do Rio Iguaçu que está ocorrendo no Município de União da Vitória, de acordo com o Decreto de Estado de Calamidade nº 451/2023. Em favor da empresa CENTER SUL COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA. CNPJ n° 10.495.215/0002-65, com o Valor Global de R\$ 236.952,80 (Duzentos e trinta e seis mil novecentos e cinquenta e dois reais e oitenta centavos); para que produza os efeitos legais da Lei n° 8.666/93, com suas alterações.

# PROCESSO ADMINISTRATIVO: N.º 175/2023 - DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL: N.º 41/2023

**OBJETO:** Aquisição de kits de limpeza em caráter EMERGENCIAL, destinados a suprir as necessidades das pessoas desabrigadas em razão da enchente do Rio Iguaçu que está ocorrendo no Município de União da Vitória, de acordo com o Decreto de Estado de Calamidade nº 451/2023.

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de União da Vitória – CNPJ N.º 75.967.760/0001-71

CONTRATADO: CENTER SUL COMERCIO E DISTRIBUICAO LTDA - CNPJ n.º 10.495.215/0002-65.

VALOR GLOBAL: R\$ 236.952,80 (Duzentos e trinta e seis mil novecentos e cinquenta e dois reais e oitenta centavos).

DATA DA HOMOLOGAÇÃO: 16/11/2023. PRAZO DE VIGÊNCIA: 60 (sessenta dias).

FUNDAMENTO LEGAL: Art. 24, Inciso IV da Lei 8.666/93.

FORO: União da Vitória/PR.

União da Vitória/PR, 16 de novembro de 2023.

BACHIR ABBAS

Prefeito



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

# SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO -COMPRAS E LICITAÇÕES AVISO DE HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL N.º 42/2023 - PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 176/2023

Homologo a Dispensa de Licitação nº 42/2023, que tem por objeto Aquisição de cestas básicas em caráter EMERGENCIAL, destinados a suprir as necessidades das pessoas desabrigadas em razão da enchente do Rio Iguaçu que está ocorrendo no Município de União da Vitória, de acordo com o Decreto de Estado de Calamidade nº 451/2023. Em favor da empresa CENTER SUL COMÉRCIO E DISTRIBUIÇÃO LTDA. CNPJ n° 10.495.215/0002-65, com o Valor Global de R\$ 722.972,80 (Setecentos e vinte e dois mil novecentos e setenta e dois reais e oitenta centavos); para que produza os efeitos legais da Lei n° 8.666/93, com suas alterações.

# PROCESSO ADMINISTRATIVO: N.º 176/2023 – DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL: N.º 42/2023

OBJETO: Aquisição de cestas básicas em caráter EMERGENCIAL, destinados a suprir as necessidades das pessoas desabrigadas em razão da enchente do Rio Iguaçu que está ocorrendo no Município de União da Vitória, de acordo com o Decreto de Estado de Calamidade nº 451/2023.

CONTRATANTE: Prefeitura Municipal de União da Vitória - CNPJ N.º 75.967.760/0001-71

CONTRATADO: CENTER SUL COMERCIO E DISTRIBUICAO LTDA - CNPJ n.º 10.495.215/0002-65.

VALOR GLOBAL: R\$ 722.972,80 (Setecentos e vinte e dois mil novecentos e setenta e dois reais e oitenta centavos).

DATA DA HOMOLOGAÇÃO: 16/11/2023. PRAZO DE VIGÊNCIA: 60 (sessenta dias).

FUNDAMENTO LEGAL: Art. 24, Inciso IV da Lei 8.666/93.

FORO: União da Vitória/PR.

União da Vitória/PR, 16 de novembro de 2023.

BACHIR ABBAS

Prefeito



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

# **ATOS OFICIAIS**

#### **DECRETOS**

#### **DECRETO Nº 481/2023**

BACHIR ABBAS, Prefeito Municipal de União da Vitória, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e de acordo com a Lei Municipal nº 5126, de 31 de outubro de 2023.

#### DECRETA:

Art. 1º Fica o Executivo Municipal autorizado a abrir crédito adicional especial no orçamento geral do exercício financeiro de 2023, no valor de R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais) conforme abaixo:

ÓRGÃO – 22 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO, VIG. E FISCALIZAÇÃO UNIDADE – 01 - SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO, VIG. E FISCALIZAÇÃO PROJ/ATIV. – 2.080 – MANUT. DA SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO, VIG. E FISCALIZAÇÃO

Fonte	Dotação	Especificação	Valor
3000	3.3.60.45.00	Subvenção Econômica	292.498,16
3509	3.3.60.45.00	Subvenção Econômica	107.501,84
		TOTAL	400.000.00

Art. 2º Para cobertura do crédito adicional especial serão utilizados recursos de superavit financeiro apurado em balanço patrimonial do exercício anterior conforme abaixo:

Fonte Descrição		Valor
000	Recursos Livres	292.498,16
509	Gerenciamento de Trânsito	107 501 84

Art. 3º Este Decreto acresce o valor do superávit financeiro ao valor da programação financeira e ao cronograma de execução mensal de desembolso, conforme publicado no Decreto nº 447/2022.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

União da Vitória, 07 de novembro de 2023.

BACHIR ABBAS Prefeito Municipal LINDAMIR DE FATIMA VARELA Secretária Municipal de Administração



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### **DECRETO Nº 484/2023**

APROVA, NO ÂMBITO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM NO MUNICÍPIO DE UNIÃO DA VITÓRIA-PR, AS NORMAS DO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE - (Anexo 1), o REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS (Anexo 2) e REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS (Anexo 3).

**BACHIR ABBAS,** Prefeito Municipal de União da Vitória, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais.

#### DECRETA:

Art. 1º Ficam aprovados no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, instituído pela Lei Municipal nº 5085/2023, os Anexo 1, 2 e 3 que instituem as normas do Programa de Autocontrole, Registro de Estabelecimentos e Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos e Registro de Produtos e Controle de Rótulos.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação. União da Vitória, 08 de novembro de 2023.

BACHIR ABBAS Prefeito Municipal LINDAMIR DE FATIMA VARELA Secretária Municipal de Administração



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### ANEXO 1

#### PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

#### 1 Objetivos

Estabelecer um procedimento que possibilite aos estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM a implantar e executar, de forma compulsória, os autocontroles como pré-requisitos para seu registro no serviço de inspeção municipal.

Estabelecer um procedimento operacional padrão de verificação oficial dos programas de autocontrole que contemplam a verificação local e documental pelo fiscal do SIM

#### 2 Definição

Os programas de autocontrole — PAC, são usados para se ter um controle do processo de produção. São procedimentos que se fundamentam na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podeminterferir na qualidade higiênico-sanitária dos produtos expostos ao consumo da população. São programas descritos pelo estabelecimento com o objetivo de esclarecer a forma para garantir o cumprimento das BPF, além de outros controles necessários para cada tipo de estabelecimento. Os PAC são o instrumento de gerenciamento de todo o processo de produção voltados para a sanidade e qualidade.

#### a. Usuários Principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e fiscal do SIM.

#### Procedimentos Gerais

Os autocontroles determinados para os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal compreendem os principais procedimentos das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional – PPHO.

Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, os quais influenciam na qualidade do produto final. Segundo a Norma InternaDIPOA/SDA no 1/2017, empresas de produtos de origem animal devem implementar, executar e ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões dos seguintes Programas de Autocontroles:

- i. Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas
- residuais ecalibração);
- ii. Água de Abastecimento
- iii. Controle Integrado de Pragas



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

- iv. Higiene Industrial e Operacional
- v. Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários
- vi. Procedimentos Sanitários Operacionais
- vii. Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem
  - viii. Controle de temperaturas
  - ix. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
  - x. Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)
  - xi. Controle de formulação de produtos e combate à fraude
  - xii. Rastreabilidade e recolhimento
  - xiii. Bem-estar animal

1

xiv. Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

As agroindústrias integrantes do SIM devem desenvolver e implantar os elementos mínimos elencados em Portaria que estabelece os requisitos e critérios para adesão dos Municípios ou Consórcio de Municípios ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, com atenção especial à Agricultura Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná – SUASA-SUSAF-PR., O SIM deve definir, junto as agroindústrias, cronograma para a implementação dos demais autocontroles.

Os autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção até a expedição. 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. Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: O que monitorar? Quando monitorar? Como monitorar? Quem monitorar? 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 Inspecão 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.

Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o PAC deve ser atualizado.

3 - Implantação dos Programas de Autocontrole pelos Estabelecimentos

> MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### Objetivo geral

Garantir que as instalações, equipamentos e seus utensílios estão localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, estão em condição sanitária e de operação e tecnicamente confiável.

#### Estabelecer procedimentos de:

- Manutenção de setores com equipamentos, instalações e utensíliosincluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmentepresentes;
- Iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção oureinspeção.
- Ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir queo ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.
- Sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.
- Calibração ou aferição de instrumentos ou equipamentos, que garantamseu funcionamento de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

#### Objetivos Específicos

#### O estabelecimento deve descrever:

- A natureza das instalações como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas e externas;
- A natureza dos equipamentos e utensílios;
- Os tipos de manutenção preventiva e corretiva de instalações e equipamentos;
- A localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, incluindo a forma de proteção em todos os setores, quando necessário:
- A intensidade (em lux) da iluminação, frequência e modo de avaliação, quando necessário;
- O sistema de ventilação incluindo os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação e gelo incluindo, quando aplicável, janelas, telas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores;
- A previsão da formação de vapores, condensações e gelo em áreas específicas e o controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos;
- O sistema de drenagem das águas residuais contemplando ralos, canaletas, declividade do piso e fluxo das águas servidas;
- Os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residual, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos.
- O conceito de calibração e aferição;



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

- Como ocorre a identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso, os desvios aceitáveis e a frequência de aferição e calibração;
- O procedimento de aferição e calibração dos instrumentos.

2

#### ÁGUA DE ABASTECIMENTO

#### Objetivo geral

Estabelecer procedimento de controle da água de abastecimento utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, que, em diversas situações, suas superfícies entram em contato com as matérias-primas, produtos e embalagens, além de muitas vezes participar na diluição de ingredientes e aditivos, servindo de veículo. O controle da qualidadeda água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os processos fabris garantirem inocuidade.

Garantir a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Observando se dispõem de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente do órgão competente.

Manter a potabilidade da água utilizada em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água e mensuração do cloro residual livre e pH. Para garantia do processo, periodicamente, os estabelecimentos devem analisar a água coletada na rede de distribuição.

Descrever o tipo de fonte de água de abastecimento, se fonte própria (manancial de superfície e /ou subterrâneo) ou rede pública. Neste caso, deve- se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc. Com base nessas informações, a empresa determina a frequência das análises de controle e seu monitoramento.

Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação.

Quando necessário, descrever o método de cloração da água, a qual pode ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta sonoro e/ou visual que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento. Descrever a frequência da realização de análises da água de abastecimento como parte de seus autocontroles. A quantidade de cloro e pH deve ser de acordo coma legislação vigente. Quando a cloração da água se fizer necessária, o monitoramento do cloro residual livre torna-se também obrigatório, com frequência mínima diária, podendo ser maior, conforme a especificidade de cada estabelecimento e produção.

Para evitar possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

estagnada deve ser avaliado se a rede hidráulica, é projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva.

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- O sistema de captação de água de abastecimento, contemplando tipo de fonte, vazão, quantidade de reservatórios, capacidade;
- Os métodos utilizados para o tratamento da água de abastecimento;
- Como é realizada a identificação de todos os pontos de água do estabelecimento;
- O procedimento de mensuração do cloro residual livre e pH;
- O procedimento de higienização dos reservatórios de água e gelo;
- O procedimento de coleta, da periodicidade e dos materiais necessários para envio de amostras de água de abastecimento e gelo para análise microbiológica e físico-química.

#### 3

#### CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

#### Objetivo geral

Evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais.

Descrever se as áreas externas são mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, se não apresentam situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes.

Garantir que as armadilhas luminosas para atrair insetos estão instaladas em locais que não sejam visíveis da área externa das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos.

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Como é realizado o monitoramento do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;
- As armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;
- A identificação do mapa de iscas (porta iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

- A frequência do monitoramento do controle;
- Os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso. Caso a empresa possua prestação de serviço terceirizado, a mesma deverá apresentar a descrição no próprio manual.

#### 4

#### HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL

#### Obietivo Geral

Descrever os procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais.

Evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores.

Garantir que o ambiente está sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, através de procedimentos pré-operacionais de limpeza e sanitização.

Descrever como é o controle do monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional) e são realizados logo após o término da limpeza, e se os monitoramentos dos procedimentos operacionais (PPHO operacional) são realizados durante a produção ou nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho.

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- O conceito de higienização pré-operacional e operacional;
- A frequência do procedimento pré-operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção de todos os setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;
- A frequência do procedimento operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção dos setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;
- Como os produtos químicos e utensílios utilizados são armazenados e identificados e separados das áreas de manipulação de alimentos;
- A lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento, devidamente aprovados pelos órgãos competentes para



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso, com apresentação da ficha técnica dos produtos químicos utilizados.

#### 5 HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS

Objetivo Geral

Garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a antissepsia ou lavagem seguida de desinfecção das mãos e antebraços. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras epias com sabão líquido antisséptico ou sabão líquido neutro e produto desinfetante para mãos, papel toalha não reciclado e lixeira com tampa sem acionamento manual ou secador automático, em número suficiente, devendo elas estar posicionadas estrategicamente.

Nas entradas às áreas de produção, deve-se também garantir equipamentos para a higiene de botas, quando necessário, ou áreas para a troca e guarda decalçados, quando a atividade assim permitir.

Descrever o procedimento de lavagem das mãos, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e desinfeção. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, devem manter a higiene adequada.

Garantir que os hábitos higiênicos do pessoal sejam adequados, não podendo os manipuladores: espimar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.

Descrever se o uniforme do pessoal é de cor clara, com frequência definida de troca se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos. Nas ocasiões em que outros dispositivos precisam ser utilizados para evitar essa contaminação, como, por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles.

Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e desinfecção das mãos e antebraços.

Avaliar a saúde dos operários, devendo os mesmos só serem admitidos nas áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação da carteira de saúde ou atestado de saúde ocupacional, devendo constar a expressão "apto a manipular alimentos".

Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de Doença Transmitida por Alimentos (DTA), ou outra fonte de



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ele ser afastado da função até enquanto o risco persista. Os documentos de controle da saúde dos operários devem estar à disposição do SIM, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, onde conste a relação dos funcionários, a data de renovação dos exames médicos e consequentemente da carteira ou atestado de saúde.

Procedimento descrito quanto aos treinamentos dos funcionários contemplando os assuntos abordados. As empresas também devem treiná-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para terem ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- As boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes:
- Os uniformes, contemplando composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;
- O controle de saúde dos manipuladores (atestado ou carteira de saúde com a informação de apto a manipular alimentos) que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação, contemplando a relação de todos os funcionários e o prazo de validade do exame:
- As normas sanitárias para colaboradores e visitantes;
- Os procedimentos de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores;
- A frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, higiene e hábitos higiênicos para oscolaboradores;
   Os procedimentos e a frequência da capacitação para os monitoramentos e
- Os procedimentos e a frequência da capacitação para os monitoramentos e verificadores dos autocontroles;
- Os procedimentos de prevenção de risco de contaminação direta ou cruzada dos alimentos quando na ocorrência de lesões, doenças, ou em casos de portadores de agentes de DTA.

### 6

#### PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO

Objetivo Geral

Manter todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos,

limpos e sanitizados. Manter as instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada nestes, limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a mantê-los em condições



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

higiênico-sanitárias satisfatórias.

Manter as matérias-primas e produtos de origem animal protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos. Descrever se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas e se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados.

Estabelecer procedimento de prevenção quando durante as manipulações e processamentos ocorrerem contaminações cruzadas, evitando acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando contra fluxos.

Manter os veículos transportadores de matérias-primas e produtos projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequada, apresentando-se com paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.

Manter os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias primas e produtos funcionando de maneira correta.

Verificar se os produtos químicos utilizados nas limpezas, os sanitizantes, os coadjuvantes de fabricação e outros similares utilizados pelas indústrias, são preparados e armazenados de maneira que não sofram alterações nas suas condições ideais de uso, não alterem matérias-primas e produtos e não gerem situações que possam comprometer as boas condições higiênico-sanitárias das operações.

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Os procedimentos sanitários operacionais PSO desde a recepção da matéria prima, produção e expedição;
- A frequência e dos monitoramentos utilizados para controlar osprocedimentos sanitários operacionais – PSO;
- A capacitação sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros previsto em cronograma.

#### 7

### CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA

Obietivo Geral

Documentar os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

ingredientes, e aos materiais dasembalagens e rotulagem, quando for o caso.

Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matériasprimas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito.

Controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Manter as embalagens que entram em contato direto com os produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado.

Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre as mantendo em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais. Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa no 77, de 26 de novembro de 2018, publicada no D.O.U em 30/11/2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite conforme o guia orientativo do MAPA e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos.

Descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto, ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. Estabelecer os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. Podem ser utilizados os Modelos de planilhas de controle de recepção de matéria prima (Modelo 2), produção (Modelo 3) e expedição (Modelo 4).

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Os critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores;
- As características observadas durante o recebimento da matéria prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

órgão competente, finalidade e instruções de uso;

- O modo de armazenamento das embalagens, dos ingredientes e matérias primas:
- Os cuidados com as embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devendo estes ser mantidos fechados, identificados e armazenados em local adequado, respeitando a validade após aberto;
- Os métodos de rastreabilidade e do controle de estoque.

#### 8

#### CONTROLE DE TEMPERATURA

Objetivo Geral

Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.

Manter a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos. Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas devem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes econsequentes registros de seu controle.

Avaliar se as temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação.

Estabelecer os mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Ambientes, equipamentos, operações e produtos / matérias primas que necessitem do controle de temperatura;
- As frequências de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas.

Observação: é importante que as temperaturas obedeçam as legislações vigentes ou, na ausência destes, se são fundamentadas com base técnico- científica.

9

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### Obietivo Geral

Estabelecer um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contemplando para a aplicação nas indústrias, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica.

Estabelecer procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas asetapas da cadeia produtiva.

Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

- identificação do perigo e estabelecimento das medidas preventivas de controle;
  - identificação do ponto crítico de controle (PCC);
  - 3. Estabelecimento do limite crítico; Determinação dos procedimentos de:
  - Monitoramento:
  - Acões corretivas;
  - Verificação;
  - Registros.

A empresa deve fornecer as condições para que o Sistema de APPCC seja implantado e cumprido. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria, cada produto ou categoria.

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- As etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme o Codex Alimentarius, normas ABNT ou internacionais, metodologia cientificamente reconhecida ou legislação vigente;
- As formas de controle dos Pontos de Controle e dos Pontos Críticos de Controle levantados.

### 10

#### ANÁLISES LABORATORIAIS - AUTOCONTROLE

#### Objetivo Geral

Descrever a programação das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para envio a laboratórios que realizam análises microbiológicas, físico-químicas e outras.



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Manter o plano de amostragem atualizado, descrevendo quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor. Realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite em natureza, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal.

Manter o manual de bancada atualizado, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, contemplando o treinamento de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas.

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Os produtos registrados e matérias primas e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a frequência e a quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares;
- Os requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a frequência;
- Cronograma de coleta de amostras;
- Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes.

# 11

# CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE Á FRAUDE

#### Objetivo Geral

Apresentar a forma como os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações.

Elaborar os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e manter os produtos fabricados de acordo com as formulações aprovadas.

Determinar o modo de controle sobre as formulações a fim de se obter produtos de acordo com a composição aprovada no memorial descritivo de rotulagem, atendendo aos padrões de identidade e qualidade, prevenindo à fraude econômica.

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

Os produtos formulados indicando lote e quantidade da matéria prima,



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

ingredientes e aditivos que o compõe, bem como planilhas de controlede pesagem;

Procedimento de controle das fichas técnicas utilizadas nos produtos.

12

#### RASTREAMENTO E RECOLHIMENTO

Objetivo Geral

Manter os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser realizada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo/produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

O estabelecimento deve dispor de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, deve oferecer evidências de que a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Os procedimentos que determinam os lotes dos produtos;
- O processo de expedição dos produtos que asseguram sua rastreabilidade;
- A composição da equipe de rastreamento e recolhimento;
- A metodologia de rastreamento e recolhimento;
- O destino dos produtos recolhidos;
- A frequência de testes de rastreamento

13

#### BEM-ESTAR ANIMAL

Obietivo Geral

Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.

Estabelecer os procedimentos adotados referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria,



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

escaldagem / esfola que atendam a legislação pertinente.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

 Os procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização / contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfola, de acordo com a legislação.

14 IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER)

#### Objetivo Geral

Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva identificação, remoção, segregação e inutilização dos produtos e partes animais especificados abaixo, contemplando medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas corretivas e preventivas, caso constatados desvios, em conformidade com a legislação vigente: Portaria SDA nº 651/2022, Ofício Circular nº 67/2022/DAS/DAS/MAPA, e Ofício Circular nº 35/2022/CGI/DIPOA/DAS/MAPA:

ESPÉCIE	ÓRGÃOS, PARTES OU TECIDOS ANIMAIS	IDADE
Bovinos e	Amígdalas (tonsilas palatinas e linguais) e lleo distal (70 cm)	Qualquer
bubalinos	Encéfalo, olhos e medula espinhal	lgual ou superior a 30 meses

#### Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

- Identificação, remoção e segregação dos MER durante o abate;
- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº deanimais abatidos);
- Inutilização mediante incineração, aterramento sanitário ou outro tratamento aprovado pelo órgão competente;
- Medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas preventivas e corretivas, caso constatados.
- i. Verificação Oficial dos Autocontroles Implementados pelas Empresas
   Os Serviços de Inspeção dos municípios passam a adotar, como atividade de



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

rotina a verificação oficial da implantação e execução dos programas de autocontroles nas indústrias sob suas responsabilidades, de acordo com este anexo.

Para fiscalizar a execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas áreas de inspeção. Através destas, inspeciona-se o processo de produção e verifica-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas, devendo os fiscais do Serviço de Inspeção ter conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas.

A verificação dos registros deve focar ainda na sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, existência de resuras, eventuais correções de informações.

 As frequências da verificação oficial local, documental e os Modelos de planilhas a serem utilizados são os seguintes:

#### Verificação Oficial Local

A verificação oficial local no estabelecimento com inspeção periódica deverá ser feita em cem por cento das áreas, devendo-se observar a funcionalidade e a operacionalidade do estabelecimento. A frequência será mensal ou definida conforme cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, utilizando como referência o Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos do MAPA que considera o volume de produção (a ser readequado para a realidade do SIM), o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento:

#### (https://wikisda.agricultura.gov.br/ptbr/Inspe%C3%A7%C3%A3oAnimal/calculo\_risco\_estabelecimento\_poa)

A frequência da verificação oficial local nos estabelecimentos com inspeção permanente será mensal. Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção Local e Documental (Modelo 5).

A fiscalização local pode seguir o fluxo da matéria-prima, iniciando-se pela área externa e sequencialmente voltando-se para as áreas internas do estabelecimento, desde a recepção de matérias primas e ingredientes até a expedição dos produtos, avaliando-se todas as áreas contempladas nos memoriais e plantas arquitetônicas aprovados e processos de registro dosprodutos fabricados, conforme a classificação do estabelecimento.

Para abatedouros o Serviço de Inspeção deve verificar as condições gerais de higiene antes do início de cada abate, o PPHO pré-operacional, para isso deve utilizar a planilha de Procedimentos Padronizados de Higiene Pré-operacional –PPHO (Liberação de abate) (Modelo 6).

#### Verificação Oficial Documental

A verificação oficial documental no estabelecimento com inspeção permanente deverá ser feita com frequência mínima, trimestral, de modo que todos oselementos de controle sejam verificados pelo fiscal, no mínimo uma vez aoano.

Para estabelecimento com inspeção periódica, os elementos de controle deverão ser verificados na mesma frequência de fiscalização, de modo que todos os elementos de controle sejam verificados pelo fiscal, no mínimo uma vez ao ano.

Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Verificação



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Oficial das Áreas de Inspeção Local e Documental (Modelo 5).

A verificação oficial documental consiste em ponderar se os registros da empresa refletem as situações encontradas pelo serviço de inspeção quando da fiscalização. No entanto, o fiscal de inspeção deve ter conhecimento do conteúdo do programa de autocontrole da empresa para fins de auxiliar no diagnóstico das não conformidades constatadas (por exemplo: programa de autocontrole incompleto, não conformidades de monitoramento, não conformidades de registro, não conformidades na execução de medidas corretivas e correta destinação de produtos no caso de identificação de não conformidades).

Essa fiscalização deverá ser realizada conforme programa de trabalho do SIM e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo 5).

 Os procedimentos adotados pelos fiscais nas verificações oficiaislocais estão descritos a seguir.

Verificação Oficial da Manutenção

Na fiscalização da manutenção, que inclui instalações, equipamentos e utensílios, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- As instalações estão de acordo com o projeto aprovado;
- Forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;
- A vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;
- d. Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;
- e. Os locais onde são manipulados matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;
- f. As instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;
- g. A empresa executa as manutenções preventivas e corretivas de acordo com o descrito no programa;
- h. Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da
- i. Os equipamentos e utensílios foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza/sanitização e se não causam alterações às matériasprimas/produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;
- j. Os equipamentos s\(\tilde{a}\) o f\(\tilde{a}\) de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitizaç\(\tilde{a}\);
- k. Os equipamentos foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspecão avaliar as condições sanitárias;
- Os equipamentos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;
- m. Equipamentos/utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados/operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

as matérias primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;

- n. Existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;
- O acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;
- p. Os equipamentos ou utensílios são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

Na fiscalização da manutenção, que inclui vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- q. Há ausência de comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;
  - r. São em número suficiente e tem dimensões adequadas àsnecessidades;
- Foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;
  - t. As condições higiênicas são mantidas nessas instalações;
- u. As barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido neutro e sanitizante ou antisséptico, toalhas de papel descartável, não reciclado ou outro sistema seguro para a secagem das mãos), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;
- v. Os uniformes s\(\tilde{a}\) o trocados nos vesti\(\tilde{a}\) rios de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;
  - W. Existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial;
     W. Existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial;
     W. Existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial;
- x. Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- y. A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui o sistema de iluminação, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- z. Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;
- aa. A cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matériasprimas e produtos;
- bb. As luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;
- cc. Todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas ou dotadas de lâmpadas não explosivas;
  - Nas áreas obrigatórias é previsto o monitoramento dos LUX;
- ee. Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- ff. A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Na fiscalização da manutenção, que inclui águas residuais, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- gg. Todo o volume de águas residuais é drenado;
- hh. Na recolha das águas residuais, estas não entram em contato com a água de abastecimento:
  - ii. As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;
- jj. As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;
- kk. Quando houver possibilidade de contaminação da água de abastecimento pelas águas residuais, existem dispositivos que previnam tal situação;
- As águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;
  - mm. Os ralos da indústria possuem sifões evitando o refluxo;
- nn. Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- oo. A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui calibração e aferição de instrumentos, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- pp. Os instrumentos de controle de processos estão identificados:
- qq. Há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;
- rr. Há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitus:
- ss. O cronograma de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;
- tt. Quando ocorrem desvios, são tomadas as devidas ações corretivas e preventivas;
- uu. A empresa define qual o desvio aceitável dentro da faixa de uso do instrumento/equipamento;
- vv. Quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações.

Verificação Oficial da Água de Abastecimento

Na fiscalização do controle da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- ww. Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas:
- As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado e se os pontos de coleta de água estão identificados;
- yy. Existem eliminadores de vácuo, quando necessários e se existem finsde linhas bloqueados;



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

- A água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação, processamento de matérias-primas, produtos e demaissetores da indústria;
- asa. Quando da existência de recirculação de água, como no uso de trocadores de calor, a mesma mantém suas características originais de qualidade;
- bbb. Quando há água de reuso esta é mantida livre de patógenos e coliformes fecais;
  - O volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias;
  - O teor de CRL e pH apresenta-se em níveis adequados;
  - eee. Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da

empresa:

A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial do Controle Integrado de Pragas

Na fiscalização do controle integrado de pragas o Serviço de Inspeção deve verificar:

ggg. O ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;

hhh. As áreas internas, buscando indícios da presença de pragas;

- iii. Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente;
- Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal e se o armazenamento dessas substâncias é feito em local e forma adequada e se há controle restrito das mesmas nas indústrias;
- kkk. Verificar se a empresa terceirizada realiza as visitas nas frequências previstas:

Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa:

mmm. Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial Higiene Industrial e Operacional

Na fiscalização do PPHO - limpeza e sanitização pré-operacional - o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- nnn. Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais previstos nos autocontroles;
- Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;
- ppp. Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos;
- qqq. Quando ocorrer contaminações ou outro tipo de alteração de matériasprimas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas;
- Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da
- sss. A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Verificação Oficial da Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Na fiscalização do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

ttt. O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem as práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;

uuu. Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãose antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação e se ahigiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;

 vvv. Os uniformes utilizados apresentam-se limpos e se s\u00e3o trocados e utilizados nas \u00e1res aerodos previstos e restritos \u00e1s respectivas atividades;

www. Nos casos aceitáveis, os operários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas "áreas limpas":

 xxx. Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobreas funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;

yyy. Na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordem assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;

 zzz. Os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se os mesmos são adequadas e se existem registros desses treinamentos;

asas. Todas as pessoas que trabalham direta ou indiretamente com matérias- primas e produtos de origem animal, dentro das áreas industriais, possuem atestados ou carteiras de saúde que comprovem estaremhabilitados a manipular alimentos.

Verificação Oficial dos Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO

Na fiscalização dos procedimentos sanitários das operações - PSO o Serviço de Inspeção deve verificar se:

bbbb. Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;

cccc. Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se desnecessários acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;

dddd. As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados;

eeee. Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização, de forma que não existam condições higiênico-sanitárias inadequadas que possam causar situações de risco para os mesmos;

ffff. Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidos em condições higiênicas;

gggg. Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos;



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

hhhh. Os vapores que entram em contato direto com os produtos são filtrados de forma adequada;

iiii. Os recipientes s\u00e3o adequados e resistentes ao uso, se n\u00e3o alteram as mat\u00e9rias-primas e produtos, se s\u00e3o de f\u00e1cil limpeza e higieniza\u00e7\u00e3o e se s\u00e3o mantidos em bom estado de conserva\u00e7\u00e3o;

jjjj. A embalagem secundária é realizada em ambiente separado;

kkkk. Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;

IIII. Os equipamentos de geração de frio e os veículos transportadores de matérias primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênicosanitárias e com temperatura para transporteadequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;

mmmm. Nos autocontroles os PSO descritos são suficientes e adequados.

Verificação Oficial de Matéria Prima

Na fiscalização do controle de matérias primas, ingredientes e material de embalagem, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

nnnn. As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;

oooo. As matérias primas, aditivos e ingredientes estão devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, se são de uso conhecido e aprovado pelo serviço através dos memoriais de registro de produtos (se possui ficha técnica anexada as mesmo), permitindo a rastreabilidade;

pppp. A empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima, através de métodos e testes amparados pela legislação, respeitando os programas daempresa e que confiram resultados confiáveis;

qqqq. Os resultados mensurados atendem à legislação, de maneira que preserve a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores;

rrrr. A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;

ssss. As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;

tttt. Matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspecão:

uuuu. Os veículos transportadores de matérias primas e produtos apresentamse em boas condições de conservação, com os produtos devidamente organizados em seu interior, se a temperatura do veículo é controlada e se os mesmos são vedados à entrada de pragas e sujidades, assim como à saída de líquidos;

vvvv. O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos;

www. Os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, são em quantidades o suficiente apenas para um único uso:

xxxx. Na ocorrência de não conformidades, quando do uso de ingredientes, são tomadas atitudes corretivas e preventivas adequadas que evitem a recorrência:

yyyy. As embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação da formulação dos produtos;



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

zzzz. Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;

asasa. Ás embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetivamente proteção aos produtos;

bbbbb. As embalagens secundárias são utilizadas de forma ordenada, na quantidade estritamente necessária, com os devidos cuidados, de forma a evitar carrear contaminações e de acordo com o fluxo de produção;

 cccc. As empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima quando necessário;

ddddd. No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas fornecedoras de leite cru refrigerado atendem às exigências legais no que se refere à captação de leite e se as mesmas possuem registros desses atendimentos;

eeeee. No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, quando do recebimento de leite de produtores, se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;

fffff. No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se o programa de educação continuada descreve as ações sobre os produtores que não conseguem atingir os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 77/2018 do MAPA e se o mesmo é efetivo.

ggggg. No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);

hhhhh. O que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos.

Verificação Oficial do Controle de Temperatura

Na fiscalização do controle das temperaturas, os Serviços de Inspeção devem observar se:

 iiiii. As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão deacordo com o que é exigido pela legislação ou descrito nos programas de autocontroles;

jijji. Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;

kkkkk. Quando da verificação de não conformidades os estabelecimentos adotam ações corretivas e preventivas eficientes com elas com embasamento técnicocientífico e legal;

IIIII. As temperaturas aplicadas/mantidas nos ambientes garantem a inocuidade e a não alteração das matérias primas, ingredientes e produtos para seu processamento ou consumo;

mmmmm. Os estabelecimentos aferem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles:

nnnnn. Os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura s\u00e3o regularmente aferidos e calibrados e se h\u00e1 registros dessas opera\u00f3\u00f3es;

ocooo. Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quandocomparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### Controle

Na fiscalização do Sistema APPCC, os Serviços de Inspeção devem observar

se

ppppp. O programa APPCC atende as exigências de legislação e/ou científicase metodológicas utilizadas;

qqqqq. Os perigos significativos e possuem identificados são medidas preventivas de

controle adequadas;

rmr. Os pontos críticos de controle (PCC's) estão identificados;

sssss. A empresa controla 100% os pontos críticos de controle (PCC's);

ttttt. Os pontos de controle (PC) são controlados apenas com as boas práticas de fabricação (BPF) e se estão identificados no programa;

uuuuu. Os registros de monitoramento dos PCC's existem e são adequados;

vvvv. Há pertinência dos limites críticos estabelecidos;

wwww. As ações corretivas retomam o controle do processo;

xxxx. Os monitores são capacitados para a realização dos monitoramentos e ações corretivas;

yyyy. As verificações são adequadas aos PCs e PCCs;

zzzzz. Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial das Análises Laboratoriais

Na fiscalização das Análises Laboratoriais (autocontrole), os Serviços de Inspeção devem observar se:

asasas. As análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo,são realizadas nas frequências previstas e cumprem as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente;

bbbbbb. As ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes são adequadas;

ccccco. O manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;

dddddd. Os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;

eeeeee. Os analistas dominam as técnicas realizadas;

ffffff. Existe manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas baseadas em metodologias científicas reconhecidas:

gggggg. Existem registros dos treinamentos dos laboratoristas;

hhhhhh. Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quandocomparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude

Na fiscalização do controle de formulação de produtos e combate à fraude, os Serviços de Inspeção devem observar se:



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

 iiiiii. As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção e garantem adentidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica de produto de origem animal;

jijjj. Os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;

kkkkkk. Há registros que comprovem o controle do uso de matérias primas e ingredientes, com identificação dos respectivos lotes. Se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidades aprovadas. Se a matériaprima empregada corresponderealmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento;

IIIIII. Nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação e previsto no programa de autocontrole, aos produtos adulterados;

mmmmmm. As empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes:

nnnnn. Esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

oooooo. Os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação:

pppppp. Os resultados das análises laboratoriais e controles de formulação são compatíveis com os memoriais aprovados.

Verificação Oficial do Controle de Rastreabilidade e Recolhimento

Na fiscalização do controle de rastreabilidade e recolhimento, os Serviços de Inspeção devem observar se:

qqqqq. Os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos;

rmmr. A empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem;

ssssss. Durante a verificação da rastreabilidade e possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva.

tttttt. A unidade descreve em seu autocontrole o procedimento de recolhimento, e em casos de não conformidade detectadas que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, através de registros auditáveis;

uuuuuu. Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quandocomparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Controle do Bem-Estar Animal

Na fiscalização do controle do bem-estar animal, os Serviços de Inspeção devem observar se:

vvvvvv. O stendimento de legislações específicas, como a Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021, publicado no D.O.U. em 23/07/2021;



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

wwwww. De forma objetiva se a empresa controla o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga, descanso, jejum, procedimentos de condução, insensibilização e sangria;

xxxxxx. A implantação e manutenção do programa de autocontrole por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário.

Verificação Oficial do Controle do Material Específico de Risco

Na fiscalização do controle do MER, os Serviços de Inspeção devem observar

se:

yyyyyy. O plano de recolha do MER está sendo cumprido em todas as etapas e está atendendo o disposto em legislação vigente (identificação, segregação e inutilização):

zzzzzz. O procedimento é realizado conforme descrito no Programa

deAutocontrole;

asasasa. Os colaboradores dominam as técnicas de remoção;

bbbbbbb. Recipientes e utensílios são identificados e exclusivos para essa

finalidade;

coccoco. O material de risco é descartado da forma correta e separado dos demais produtos não comestíveis.

### 15 ATUALIZAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos.

Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PAC não necessitam ser aprovados pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

### 16 RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - RNC

Os fiscais dos Serviços de Inspeção devem relatar aos responsáveis legais e responsáveis técnicos das empresas as não conformidades verificadas durante suas fiscalizações. O documento utilizado para a comunicação das não conformidades é o Relatório de Não Conformidade – RNC (Modelo 7).

No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório seguido do ano, a hora em que a não conformidade foi verificada, para qual



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

estabelecimento, informando seu número de registro, e a quais pessoas é destinado, seus respectivos cargos, qual a legislação descumprida e quais os itens dos programas de auto controle infringidos, devendo também citar a não conformidade verificada e a ação fiscal imediata (quando se aplicar) e ainda deve constar a assinatura e carimbo.

O RNC poderá ser lavrado em qualquer momento da fiscalização, quando identificado uma não conformidade, sendo está embasada nos autocontroles das empresas, instruções de trabalho e nas legislações pertinentes.

O(s) RNC(s), quando entregue(s) aos interessados, deverá(ão) ser acompanhado(s) de documento que registre sua entrega (Modelo 8), listando-o(s) por seus respectivos números sequenciais anuais (por exemplo: 023/2020, 024/2020) e tendo por fim a assinatura do responsável por sua recepção no estabelecimento. As empresas têm prazo de até 5 (cinco) dias úteis para responder aos RNC ou o fiscal responsável pela emissão do RNC determinará o tempo máximo para que o mesmo seja respondido, nunca podendo ser superior ao prazo estipulado anteriormente.

#### 17

#### MEDIDAS CAUTELARES

Quando forem registrados RNCs por um mesmo motivo, recorrente, que não seja considerado crítico, poderá ser lavrado, em duas vias, de Auto de Infração, ficando a critério do serviço de inspeção. Nesse caso, os RNCs devem ser citados como elementos de conviccão no Auto de Infração.

Nos casos em que a não conformidade seja crítica, podendo comprometer a inocuidade e qualidade dos produtos e colocar em risco a saúde pública, deverá ser preenchido o Auto de Infração já com o primeiro RNC, sempre em duas vias.

Além do auto de infração, outras medidas cautelares poderão ser adotadas a critério do servico de inspeção.

18	MODELOS

#### MODELO 1 - PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Logotipo da Empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLENOME DO PAC	Revisão Data: mm/aaaa Página: 00 de 00



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### PROGRAMA DE AUTOCONTROLE 00 NOME DO PAC

Rodapé: Neste item são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Presente em todas as páginas do documento. Deve ser assinado por todos os responsáveis.

#### Apresentação da empresa

Neste item devem ser descritos as informações do estabelecimento como Razão social, endereço, CNPJ, etc.

Quando todos os PAC são armazenados em uma única pasta, apenas uma única folha de apresentação pode ser elaborada para todo o conjunto, e os demais arquivos podem ser iniciados a partir do próximo item (objetivos).

#### 2. Objetivos

- 2.1 Objetivo Geral
- 2.2 Objetivos específicos (facultativo)

#### 3. Documentos de Referência

- 3.1 Legislação Aplicável: Legislação obrigatória e coerente com o programa que estásendo descrito
- 3.2 Documentos Complementares Aplicáveis: Alguma legislação para complementar oque está sendo descrito no programa, quando necessário.

#### Campo de Aplicação

Neste item deve ser descrito aonde este programa de autocontrole será aplicado, qualárea, equipamento, utensilio, instalação, entre outros.

#### 5. Definições

Neste item deve ser colocado as definições de palavras e termos técnicos que compõem o programa que está sendo descrito, cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação.

#### 6. Descrição do Procedimento



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Neste item deve ser descrito detalhadamente o procedimento que será realizado in loco, descrevendo o monitoramento real e o que de fato é conveniente ao programa em questão. A descrição deve ser de forma objetiva, clara e condizente com o que é praticado no estabelecimento, deve ser colocado neste item itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. Não descrever procedimentos sem nexo ou que não tenha a ver com o programa que está sendo descrito, atentar- se muito a este item, pois é um dois mais

importantes na estrutura de um PAC, é nele que devem constar as informações necessárias para que todos que leem o programa possam entender como o procedimento é realizado.

#### 7. Monitoramento

Nesse item deve ser descrito os passos para realizar um monitoramento adequado, preciso e auditável. O procedimento de monitoramento pode ser descrito nas planilhaspara facilitar o trabalho do monitor, quando necessário. Deve incluir:

O que monitorar: deve se descrever o item que está sendo monitorado; seja objetivo e claro.

- Frequência: deve se descrever qual período que é realizado o monitoramento.
- Como monitorar: deve se descrever como que o item é monitorado a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.
- Responsável por monitorar: deve se descrever qual a pessoa que realiza o controle do item monitorado, de preferência indique pessoas que sejam detalhistas, perfeccionistas e que tenham mente aberta para aprender.
- N\u00e3o conformidade: deve se descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento, de forma clara e objetiva.

#### 8. Ações Corretivas

As ações corretivas definem quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades. São divididas em ações imediatas (correções) e ações planejadas (ou ações corretivas propriamente ditas).

- Ações imediatas: descrever neste item qual é ação a ser tomada imediatamente diante da não conformidade detectada.
  - Ações planejadas: descrever neste item a ação a ser tomada a fim de prevenir sua recorrência.

#### 9. Avaliação da Efetividade do PAC

Neste item deve se fazer uma avaliação geral dos programas implantados buscando alternativas para eliminar as não conformidades que ocorrem frequentemente. Citar quais as ações da gerencia do estabelecimento frente aos problemas, como por exemplo, reuniões com funcionários do setor que mais tem problema, contratação de



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

# www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

empresa consultora para melhorar os processos, etc. Deve-se fazer registro das ações e arquivar as mesmas para possível analise do fiscal.

#### 10. Verificação

Neste item deve ser descrito como é realizada a verificação do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico, e geralmente realizada mensalmente. Também pode fazer parte da verificação o programa de coleta e análise microbiológica de alimentos e superfícies da empresa.

#### 11. Anexos

Neste item deve ser descritas quais as planilhas que estão em Anexo ao programa e que foram citadas durante o texto. É constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa.

#### 12. Registros das Alterações

Neste item são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas.

Cabe à empresa escolher o local de inclusão das alterações do documento.

#### 13. Informações Adicionais

Neste item são descritas informações adicionais que a empresa julgar necessário, de forma facultativa.



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2 - RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

	Relatório de Recebimento de Matéria Prima							
	Estabeleolmento	:		Registro do 8IM:				
Data	Nome do Fornecedor e nº da nota fiscal	Matéria Prima	Guantidade	Nº do registro de Inspeção	Responsável			

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 3 - RELATÓRIO DE PRODUÇÃO

		Relatório d	e Produção			
	Estabeleolmento	c	Registro do	SIM:	-	Més/Ano:
Data	Produto a ser produzido	Matéria Prima utilizada	Quantidade	Lo	ote	Responsáve

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

### MODELO 4 – RELATÓRIO DE EXPEDIÇÃO

		F	Relatório d	de Expedição		
Estabeleoim	ento:			Registro do 8IM:	Més	/Ano:
Data	Produto expedido	Quantidad e	Lote	Comprador (nome e	e enderego)	Responsave
		<del>                                     </del>				

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

MODELO 6 - PLANILHA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DAS ÁREAS DE INSPEÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL

Manutenção de instalaçõe Água de Abastecimento; O dos Funcionários; Procedi aproveitamento condiciona Pontos Críticos de Control	, ,	são, ventilação l e Operacion atéria-prima ( ntrole de temp ntrole); Contro	al; Higiene e Há (inclusive aquela peraturas; Anális pie de formulaçã noção, segregaç	bitos Higiénicos s destinadas ac se de Perigos e o de produtos e
Estabelegimento: Enderego:		Registro do	Data:	
	Equipamentos / Utensillos / Instalações / Pro	pedimentos		C/NC/NA
item não conforme	Decorição da Não Conformidade			
item não conforme	Ação fiscal in loco			
Assinatura e Carimbo do	Fisoal de inspeção:			



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

MODELO 8 -	PLANILHA	DE PPHO -	LIBERAÇÃO	DE ABATE
------------	----------	-----------	-----------	----------

Procedimento Padrão de	Higiene Pré-Operacional – Liberação de Abate	
Estabeleolmento:	Registro do 8IM:	
Enderego:	Data:	
e Estado e a data de fisca não conforme (NC) ou nã inspeção e a unidade de in	nto: identificar a razão social do estabelecimento, seu número de registro no 8 lização. Marcar na respectiva coluna a hora da verificação documental e a oc o aplicável (NA). De acordo com o verificado, na coluna AMUTS será identifi espeção indicando a não conformidade no campo "descrição da não arimbar. Frequência: sempre que houver abate.	informidade (C),
autocontroles; Não exista operações de limpeza e s sejam cumpridos fielmente são tomadas ações correti	mentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização operacionai am residuos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contami amitização; Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de vi ; Quando ocomam contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-pri vas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas em anterior, seja dado o destino correto ás matérias primas e produtos.	nados após as que os mesmos mas e produtos,
Area de Inspeção	Unidades de inspeção	C/NC/NA
item não conforme	December de USe Condessatione	
item nao oonforme	Descrição da Não Conformidade	
Item não conforme	Ação fiscal in logo	
	•	
Accinatura e Carimbo do	Fiscal de Inspeção:	



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 7 - RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

RELATÓRIO DE NÃO CONFO	RMIDADE - RNC	
d Photo a bases	O Beletário elli	
1. Data e hora:	z. Posiatorio nº:	<ol> <li>Estabelecimento e nº do SIM:</li> </ol>
4. Para (nome e cargo):		
5. Embasamento legal (RIISPO)	A, legislação municipal, PAC, outras	i):
6. Descrição da não conformida	de (NC):	
7. Reincidente: NÃO ( ) SIM ( conformidade:	) – Quando reincidente, informar	o número dos RNC anteriores que apontaram a não
8. Ação fiscal imediata:		
9. Assinatura do Veterinário ou l	Funcionário do Serviço de Inspeção	c
10. Data limite para a devolução	do RNC respondido:	
11. Resposta do Gerente do Est	abelecimento (ações imediatas):	
12. Resposta do Gerente do Est	abelecimento (cronograma de açõe	s planejadas):
Este documento é uma notificaç ação administrativa e legal.	ão escrita da falha em atender as e	xigências regulamentares podem resultar emadiciona
13. Assinatura do Gerente do Es	stabelecimento:	14. Data:
15. Assinatura de verificação do	Veterinário ou Funcionário do SIM:	16. Data:
() Efetivas () Não E	fetivas Novo RNC nº:	



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

MODELO	8	-	MODELO	DE ENT	REGA ADE	DE	RELATÓRIO	DE	NÃO
Ao Senhor(a)			-						
Prezado(a) Senhor	(a),								
Por meio deste, entrego a relação de Relatório(s) de Não Conformidade (RNC), identificado, na unidade									
Orelatório de pá	lo confor	midad					h	ocalizad	0
plano(s) de ação(ç entregues ao servi	,,,,				smos. Os	relatór	ios devem ser re	spondid	os e
	_								
			de		_de 20	_			
Atenciosamente,									

Assinatura e Carimbo do Fisoal de inspeção



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

### ANEXO 2

## REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OUALTERAÇÃO DE PROJETOS

### 2.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM.

#### 2.2 Definição

Consideram-se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

### 2.3 Aplicação

A todos os estabelecimentos registrados do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM.

#### 2.4 Usuários Principais

Médico Veterinário do SIM e responsáveis pelo estabelecimento.

### 2.5 Procedimento

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 deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

#### 2.5.1 Registro do Estabelecimento

A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos seguintes documentos:

- a) Requerimento de solicitação de registro no SIM (Modelo 2.6.2);
- b) Requerimento de aprovação prévia do terreno/estabelecimentopreexistente (Modelo 2.6.3);
- c) Requerimento de aprovação do projeto de construção (Modelo 2.6.4);
- d) Plantas:
  - situação escala 1/500;
  - baixa com lay out em escala escala 1/100;
  - planta de corte
  - de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

- Detalhes de equipamentos escala 1/10 ou 1/100;
- Representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor:
- e) Memorial descritivo da construção (Modelo 2.6.5);
- f) Memorial Econômico-Sanitário (Modelo 2.6.6);

 g) Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévis/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);

- h) ART do engenheiro responsável pelo projeto CREA da região;
- Contrato social e alterações ou CADPRO;
- j) Inscrição no CNPJ ou CPF;
- k) 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 (Modelo 2.8.7).

#### 2.5.2 Aprovação do terreno

É realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc).

A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizadadentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, 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 10m (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 devem receber jardinagem completa ou equivalente.

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que soprampara a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das 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;
- Facilidade na delimitação da área.

Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno/Estabelecimento preexistente (Modelo 2.6.8).



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### 2.5.3 Aprovação do projeto

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

As plantas descritas em 6.1, item 04, devem seguir as seguintes cores:

- Estabelecimentos novos cor preta;
- Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
- a) Cor preta para partes a serem conservadas;
- b) Cor vermelha para partes a serem construídas;
- c) Cor amarela para partes a serem demolidas.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

- a) Orientação;
- b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos

terrenos;

 c) Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos.

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve avaliar o cumprimento à legislação higiênico sanitária e de inspeção de POA, bem comose atende as normas de construções vigentes e, utilizar o Modelo de Check-list de Análise de Projeto (Modelo 2.6.9) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo. Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.

O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal, em que a unidade será construída, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização. Durante o desenvolvimento das obras, o SIM pode fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a vistoria do fiscal do SIM para constatar a compatibilidade das obras com o projeto aprovado e as condições gerais para início das atividades, emitindo Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (Modelo 2.6.10), o qual também deve ser anexado ao processo de registro.

Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

#### 2.5.4 Alteração de projetos

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos:

- a) Requerimento de aprovação do projeto de construção (Modelo 2.8.4);
- Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 2.5.3;
- c) Memorial Descritivo de Construção (Modelo 2.6.5);



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

- d) Memorial Econômico Sanitário (Modelo 2.6.6);
- e) ART do engenheiro responsável pelo projeto CREA da região;
- Cronograma de obras.

Após aprovação prévia pelo SIM da planta baixa em A4, o responsável pelo estabelecimento deve encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente em 2.5.1 - item d) e enviar novamente para o SIM para aprovação final.

#### 2.5.5 Conclusão do registro do estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIM, devem ser entregues os seguintes documentos, conforme Planilha de Verificação de Conformidade Documental para Registro de Estabelecimento no SIM/POA - Modelo 2.6.1:

- Alvará de funcionamento:
- Laudo de análise de água (Físico Química e Microbiológica);
- Anotação de Responsabilidade Técnica ART/DRT;
- Programas de Autocontrole PAC, conforme Anexo 7.

Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (Modelo 2.6.11). O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa. Quando houver alterações na razão social da empresa, na classificação ou em outras informações, o certificado deve ser atualizado.

O estabelecimento registrado ou alterado deve ser cadastrado no Banco de Dados de registro de estabelecimentos (Anexo 1).

#### 2.6 Modelos



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

MODELO 2.8.1 - PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM/POA

Interescado: \*Processo número: Número Folha Data de Assinatura do Documento no Processo Entrega Interessado Requerimento de solicitação de registro no SIM (2 vias). Requerimento de aprovação préviado terreno/estabelecimento preexistente (2 vias). "Laudo de Inspeção Prêvia de 0 Terreno ou de estabelecimento. 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). Requerimento de aprovação do projeto: - Plantas: situação - escala 1/500; baixa com Jay out - escala 1/100; corte; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores -escala 1/100; detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100. Memoriai Descritivo de Construção (2 vias). 0 Memorial Econômico-Sanitário (2 ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região. ""Aprovação do projeto: CHECK-LIST PLANTA. "Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento. Contrato social e alterações ou CADPRO Inscrição no CNPJ ou CPF. Alvará de funcionamento



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

	The state of the s					
1 6	Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).					
1 7	Programas de Autocontroles.					
1 B	Termo de compromisso com o SIM.					
1 9	"Certificado de registro no SIM.					
"o número do processo deve ser o número de registro do SIM / ano vigente. ""Realizado pelo Médico Veterinário do SIM.  Observações:						
Assin	Assinatura e carimbo do responsável:					



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

MODELO 2.8.2 - REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal — SIM.
Eu, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o n*, responsável legal da empresa inscrita no CNPJ
sob o n"localizada no enderego
, no município de, vem mui respeitosamente requerer a V.
Sa. registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIMPOA).
Nestes termos.
Pede determento.
Local e data.

Assinatura do Requerente



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

PREEXISTENTE	JE APROVAÇÃO PRE	EVIA DO TI	ERRENO	ESTABELECIMI	ENTO
limo. Sr. Responsável pelo Serviço de i	inspeção Municipal — Si	M.			
Eu		ni.	naiwo neeir	ando inscrito no	cee
sob o n"estabelecimento)_	, desejando	construir	um(a)	(classificação	do
respeitosamente requerer a V. Sa. se	diana vietorios o tarroro	sinetahologi	mento orea	, vem	
preparação dos documentos necessári					izali a
Nestes termos.					
Pede Deferimento.					
				Local e	data.
	Assinatura do Reque	rente			
	Assume and the frequen				



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

MODELO 2.8.4 – REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO		
Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.		
Eu ababo assinado, inscrito no	CPFsob	0
n"	legal	do
estabelecimento	. que	se
localizarà no endereço	vem	mui
respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de econômico-sanitário em Anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.	construç	ão e
Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários. Nestes termos.		
Pede Deferimento.		
	Local e	data.

Assinatura do Requerente



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.6 - MEMORIAL DE SCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

- Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
- 2. Endereço completo;
- 3. Duração provável da obra (meses);
- Classificação do estabelecimento pretendido/construido/em construção;
- Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
- 6. Area do terreno:
- 7. Área a ser construida ou já construida;
- 8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
- Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
- Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
- Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
- Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção;
- 13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
- 14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas paraa área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
- Descrever a altura do pê direito de cada uma das áreas construídas;
- Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc).
- 17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras derefrigeração;
- Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
- Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
- Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos eo teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
- Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux)quando necessário, tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra equedas, posição das luminárias;
- Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
- 23. Informar a declividade do piso e Modelo de escoamento das águas residuais;
- 24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e raios utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
- 25. Pavimentação extema (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
- 26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
- Observações gerais da construção.

 de	de 20
Assinatura do Proprietário	
Assinatura do Engenheiro Responsável	



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

www.u	niaodavito	oria.pr.g	ov.br
mbro de 2023			
MODELO 2.8.8 - MEMORIAL ECON	ÔMICO SANITÁRIO		
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTAB	ELECIMENTO		
SIM do Estabelecimento:	Número	do processo:	
Razão social:			
CNPJ:	Propried ( ) Pro		dada
Denominação comercial:	( ) F14	pria ( ) Arreno	1ada
<ol> <li>LOCALIZAÇÃO DO ESTABE</li> </ol>	LECIMENTO		
Endereço:			
Bairro:		CEP:	
Município:		.1	UF:
Caixa Postal:	Telefone	a fixo:	•
E-mail:	Celular:		
3. CLA 8 SIFICAÇÃO DO ESTAB	BELECIMENTO		
Denominação:			
4. REPRESENTANTE LEGAL			
Nome:			
CPF:			
5. RESPONSÁVEL TÉCNICO			
Nome:			
CPF:			
Formação:	Número	no Conselho Regior	nal:



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Recebimento (Kg/L/Un/Dia):	Estocagem estática (Kg/L/Un/Dia):
7. NÚMERO E STIMADO DE EM	PREGADO 8
Masculino:	Fertilinino:
Possui instalacoes destinadas a losc	ecão Municipal: SIM (
	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, <b>etc</b> ):
9. PRODUTO 8 QUE PRETENDE	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):  FABRICAR / FRACIONAR
Descrição das Instalações do SIM (d 9. PRODUTO 8 QUE PRETENDE Denominação do produto	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, <b>etc</b> ):
Descrição das Instalações do SIM (d  9. PRODUTO 8 QUE PRETENDE  Denominação do produto  01.	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):  FABRICAR / FRACIONAR
Descrição das Instalações do SIM (d  9. PRODUTO 8 QUE PRETENDE  Denominação do produto  01.	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):  FABRICAR / FRACIONAR
Descrição das Instalações do SIM (d  9. PRODUTO 8 QUE PRETENDE  Denominação do produto  01.  02.	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):  FABRICAR / FRACIONAR
Descrição das Instalações do SIM (d	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):  FABRICAR / FRACIONAR
Descrição das Instalações do SIM (d  9. PRODUTO 8 QUE PRETENDE  Denominação do produto  01.  02.  03.	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):  FABRICAR / FRACIONAR
Descrição das Instalações do SIM (d  9. PRODUTO 8 QUE PRETENDE  Denominação do produto  01.  02.  03.  04.	ependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):  FABRICAR / FRACIONAR



10.

# DIÁRIO OFICIAL MUNICÍPIO DE UNIÃO DA VITÓRIA

Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

11.	
12.	
10. DESCRIÇÃO DOS FLUXOS DE PRODUÇÃO	
Descrição (descrever como será o processo de fabricação, do recebimento expedição, de todos os produtos que pretende produzir, incluindo os crit tempo e temperatura a serem utilizados como garantia de segurança dos pro	érios se segurança de
11.MEIO 8 DE TRAN 8PORTE (matéria prima e produtos)	
Descrição:	
12. PROCEDÉNCIA DA MATÉRIA PRIMA	
Descrição:	



Quantidade

Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

Capaoldade de

Operação (hora)

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

13. MÁQUINA 8 E EQUIPAMENTO 8

01.						
02.						
03.						
04.						
05.						
06.						
07.						
08.						
14. NATUREZA DO PIBO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES  Descrição:						
Descrição:						
16.	NATUREZA DO TETO					
	NATUREZA E REVESTIMENTO DA 8 MESA 8 PARA MANIPU	LAÇÃO				
Descrição:						



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Descrição:  18. AGUA DO ESTABELECIMENTO  Descrição:  19. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS  Descrição:  20. BARREIRAS BANITÁRIAS  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bidetergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A CabegalHot  AUTENTICAÇÃO  Data Carimbo e assinatura do Responsável Legal Carimbo e assinatura do Responsável Te	
18. AGUA DO ESTABELECIMENTO  Descrição:  18. DESTINO DADO AS AGUAS SERVIDAS  Descrição:  20. BARREIRAS SANITÁRIAS  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bi detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A Cabequillos  * De acordo com o licenciamento ambiental	
Descrição:  19. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS  Descrição:  20. BARREIRAS SANITÁRIAS  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bi detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A CabegalHor	
Descrição:  19. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS  Descrição:  20. BARREIRAS SANITÁRIAS  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bi detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A CabegalHor	
19. DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS  Descrição:  20. BARREIRAS SANITÁRIAS  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bi detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A CabeçalHor  * De acordo com o licenciamento ambientai  AUTENTICAÇÃO	
Descrição:  20. BARREIRA 8 8ANITÁRIA 8  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bidetergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. E8PÉCIE 8 QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A Cabequilhor  * De acordo com o licenciamento ambiental	
Descrição:  20. BARREIRA 8 8ANITÁRIA 8  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bidetergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. E8PÉCIE 8 QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A Cabequilhor  * De acordo com o licenciamento ambiental	
20. BARREIRA 8 SANITÁRIA 8  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bi detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie CapacidadeiDia Velocidade de A CabegalHor	
20. BARREIRA 8 SANITÁRIA 8  Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bi detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de / Cabega/Hor	
Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bi detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A Cabega/Hor	
Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de bi detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A Cabega/Hor	
detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):  21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A Cabeça/Hor	
21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)*  Espécie Capacidade/Dia Velocidade de / Cabeqa/Hor  * De acordo com o licenciamento ambiental  AUTENTICAÇÃO	otas e mão:
Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A Cabeça/Hos  * De acordo com o licenciamento ambiental  AUTENTICAÇÃO	
Espécie Capacidade/Dia Velocidade de A Cabeça/Hos  * De acordo com o licenciamento ambiental  AUTENTICAÇÃO	
* De acordo com o licenciamento ambiental  AUTENTICAÇÃO	
* De acordo com o licenciamento ambiental  AUTENTICAÇÃO	Abate
AUTENTICAÇÃO	ra
AUTENTICAÇÃO	
AUTENTICAÇÃO	
AUTENTICAÇÃO	
data Carimbo e assinatura do Responsável Legal Carimbo e assinatura do Responsável Te	
1	écnico

"Rubricar t<u>odas, as</u> páginas do Memorial



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.7 - TERMO DE COMPROMISSO

Eu,	abalxo
assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº	
proprietário do estabelecimento	, inscritono
CNPJ sob o nº	_ME COMPROMETO a acatar todas as
exigências contidas na Lei Municipal nº	, de, que cria o
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal	(SIM/POA) e no Decreto Municipal n",
de	_, que regulamenta a Lei nº, de de
de, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial d	dos Produtos de Origem Animal, o Decreto
9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regula	menta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de
1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que disp	õe sobre a inspeção industrial e sanitária de
produtos de origem animal, as legislações e os regulament	tos técnicos de produção, sem prejuízo de
outros que venham a ser determinados. E por ser a expressi	ão da verdade, assino o presente, para que
surta seus legais e jurídicos efeitos.	

Local e data

Assinatura do Proprietário



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

MOUS	
	TERRENO/E STABELECIMENTO PREEXISTENTE
1.	Nome do proprietário do terreno
2.	Localização do terreno: Endereço
3.	Área total disponível
4.	Área a ser utilizada na construção
5.	Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6.	Detaines sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7.	Existência de prédios limitrofes, especificando sua natureza
8.	Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas
9.	Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
10.	. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11.	<ul> <li>Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade);</li> <li>especificando abundância provável e detalhessobre possibilidade de poluição</li> </ul>
12.	. Outros detalhes de importância que forem observados
13.	. Condusões
	dede 20
	Ficoal do SIM/POA
	Carlesto de Elecal



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

MODELO 2	A RE CHECK	LIST DE ANÁI	ISE DE PROJETO

#### UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE 8 E PRODUTO 8 CÁRNEO 8

Nome do proprietário ou Razão Social: Classificação do estabelecimento pretendido:

Data:

REQUISITOS	8IM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima restriada para aves			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara de matéria prima congelada para aves			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento para aves			
Câmara de produtes prontes congelados			
Câmara de produtos prontos restriados			
Câmara de saiga			
Câmara de cura			
Sala de desossa			
Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			
Sala de came moida			
Sala para manipulação de carne de aves			
Fumeiros (defumadores ou estufas)			
Ante sala para fumeiros			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação (dessecação)			
Sala de cozimento			
Banharia			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagens primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagens secundárias			
Plataforma de expedição			
Sala de higienização de cabras e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Lavatório d	le mãos n	as áreas de manipula	gão/prod	ugão					
Água quen	te e fria p	ara limpeza dos seto	res						
Sistema	de	aquecimento)	de	água	(caldeira	/	outro		
Vestiários s	separados	s para cada sexo							
Sanitários	separado	s para cada sexo							
Sede admir	nistrativa								
Sede do S	M								
Depósito di	e materiai	is de limpeza							
Área para h	nigienizaç	ão de veiculos							
Lavanderia	1								
Refeitório									
Cerca de d	elimitação	do estabelecimento							
Pavimenta	ção das á	reas de circulação de	pessoas	e velculos					

"NA: não se aplica

APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

➡ NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:	:		
1.			
2.			

Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.8b - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

#### ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVE 8

Nome do proprietário ou Razão Social: Classificação do estabelecimento pretendido: Enderego:

Data:

REQUISITO 8	8IM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para			
armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de velculos			
Fábrica e silo de gelo			
Caideira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisoeração			
Departamento de inspeção final - DIF			
Restriamento de carcaga (pré- chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada			
Sala para embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Esterilizadores de facas			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de residuos (visceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos			
Área para expedição			
Área de industrialização climatizada			
Sanitários e Vestiários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários da área Empa com gabinete sanitário			
Área de acesso de funcionários da área suja com gabinete sanitário			
Escritório/ administração			Γ



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Sala do SIM		
Depósito de produtos de limpeza		
Sala para higienização de caixas e utensitios de uso interno		
Sala para depósito de caixas e utensilios de uso interno		
Refeitório		
Lavanderia		
Cerca de del mitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de nessoas e veículos		

\*NA: não se aplica

APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NAO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos	:			
1. 2.				
2.				
		Fiscal do 8IM/POA		
		Carimbo do Fisoal		



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.90 - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

#### ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINO 8

Nome do proprietário ou Razão Social: Classificação do estabelecimento pretendido:

Enderego:

Data:

REQUISITO 8	8IM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)	oim.	mac.	180
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)		-	
		-	$\vdash$
Ārea de higienização de velculos		-	$\vdash$
Plataforma de recebimento de matéria prima  Caldela (Assas assasta a filo as interior de la dicató)		-	$\vdash$
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)		-	$\vdash$
Currais (disponibilidade de água)		-	$\vdash$
Årea de banho de aspersão (corredor de abate)	_	-	$\vdash$
Box de insensibilização		-	-
Canaletas de sangria: local para depósito do sangue		-	_
Canaletas de vômito		-	_
Depósito de couro		-	_
Depósito de sal			_
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de			
tripas)			
Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nórea)			
Mesa de inspeção das visceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala dos miúdos			
Câmara de restriamento de carcaças (-1 a 1ºC)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmaras frigor ificas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigor ificas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de cabras e utensílios higienizados			
Sala de salga e área de varais - charqueada			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias		-	-



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Área para embalagem secundária		
Depósito para condimentos		
Plataforma para expedição		
Sanitários separados por sexo		
Vestiários separados por sexo		
Escritório/administração		
Sala do SIM		
Depósito de produtos de limpeza		
Refeitório		
Lavanderia		
Cerca de del mitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		

"NA: não se anlica

APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NAO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Carimbo do Fisoal

Itens a serem corrigidos:		
1.		
2.		
	Fiscal do SIM/POA	,



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.8d - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE 8UÍNO 8 Nome do proprietário ou Razão Social: Classificação do estabelecimento pretendido

Data:

REQUISITO 8	8IM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Pocligas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito do sangue			
Área de lavação de carcaças (após sangria e escaldagem)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de depilagem			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (Inhas de inspeção)			
Mesa de inspeção das visceras			
Departamento de inspeção final - DIF			
Depósitos de residuos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de visceras vermelhas			
Triparia – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigorificas para estocagem de produtes congelados			
Câmaras frigorificas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			
Câmara para estocagem de matéria prima restriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas)			
Sala de maturação/secagem			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Banharia		
Sala para higienização de caixas e utensílios		
Sala de depósito de caixas e utensítios		
Sala de salga		
Depósito para embalagens primárias e rotulagens		
Área para embalagem primária		
Depósito para embalagens secundárias		
Área para embalagem secundária		
Depósito para condimentos		
Depósito de envoltórios		
Área para expedição		
Sanitários separados por sexo		
Vestiários separados por sexo		
Escritório/administração		
Sala do SIM		
Depósito de produtos de limpeza		
Refeitório		
Lavanderia		
Cerca de del mitação do estabelecimento		
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos		

"NA: não se aplica

APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:		
1. 2.		

Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

MODELO 2.8.8e - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

GRANJA LEITEIRA, QUEIJARIA, PO 8TO DE REFRIGERAÇÃO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADO 8

Nome do proprietário ou Razão Social: Classificação do estabelecimento pretendido: Enderego:

REQUISITO 8	8IM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os			
veiculos			
Laboratório Físico-químico			
Área para o tanque de recepção ou silo de restriamento do leite			
Dependência para lavação dos vasilhames/latões e sala de guarda dos			
vasilhames/latões higienizados			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques paracoagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas			
para queijo, máquina para moidagem da mussareia, etc.)			
para querjo, maquina para morangam su mazarism, enc.)			
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento)			
Câmara de saiga do queijo			
Câmara de secagem do que jo			
Câmara(s) de maturação dos queijos			
Sala em conjunto para logurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queljo ralado			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água tria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e			
preparo de produtos comestíveis e não comestíveis			



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

## www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Sanitários e vestiários separados	para cada sexo			
Escritório / administração				
Sede do SIM				
Depósito de produtos de limpeza	ı			
Lavanderia				
Cerca de del mitação do estabele	cimento			
Refeitório				
Pavimentação das áreas de circu	ilação de pessoas e veículos			
industriais da empresa ácin que atende às normas téci ser providenciado o descrit ( ) NÃO APROVADO: Aç industriais da empresa ac	pós análise da documentação, memorial econômico ima citada, fica NAO APROVADO junto ao SIM, u cnicas de construção e boas práticas de fabricação,	ente pro devendo sanitá ma vez	ojeto ur o, no e rio e pl z que,	ma vez ntanto, lantas para o
Itens a serem corrigidos:				
1. 2.				
-	Fiscal do BIM/POA			



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.97 - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

#### UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTO 8 DE ABELHA 8

Nome do proprietário ou Razão Social: Classificação do estabelecimento pretendido: Enderego:

Data:

REQUISITOS	8IM	NÃO	*NA
Setor de recepção de meigueiras (só os quadros das meigueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro)			
Setor de manipulação, equipamentos (Centrifuga, Decantador, Filtro – peneiraou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mei (manual/mecânico), Envasador)			
Setor de descristalização			
Setor de lavação dos vasilhames e utensilios			
Setor de guarda de materiais higienizados			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala para armazenamento do produto pronto/expedição			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem secundária			
Sanitários separados para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Escritório / administração			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Lavanderia					
Cerca de delimitação do estabelecimento					
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos					
****					

APROVADO:										
industriais da emp	resa a	cima ider	ntifica	da, fica APRO	ODAVC	junto a	o SIM o	presente	proje	to uma
vez que atende à	s norm	as técnio	cas de	e construção	e boas	prática	s de fa	bricação,	dever	ndo, no
entanto, ser provid	enciad	o o descr	ito ab	aixo.		-				

NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NAO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigido	5:	
1.		
2.		
		_
	Fiscal do SIM/POA	
	Carimbo do Fisoal	



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.8g - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

ABATEDOURO FRIGORIFICO DE PESCADO, UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO EPRODUTOS DE PESCADO, ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES, BARCO FÁBRICA Nome do proprietário ou Razão Social:

Classinospao do estabelecimento pretendido:

Endered

Data:

REQUISITOS	8IM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de			
depuração, equipamento de lavagem - cilindro, esteira)			
Tanque de insensibilização			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das			
caixas limpas			
Fábrica e/ou silo de gelo			
Sala de evisceração/flietamento			
Área para depósito de residuos			
Sala específica para manipulação de moluscos			
Túnel de congelamento			
Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto restriado			
Câmara de estocagem de produto pronto congelado			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensilios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Escritório / administração			
Vestiários separados para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			

<sup>&</sup>quot;NA: não se aplica



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

( ) APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.
( ) NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NAO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.
Itens a serem corrigidos:
1. 2.

Fiscal do 8IM/POA Carimbo do Fiscal



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.9h - CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

#### GRANJA AVÍCOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVO 8 E DERIVADO 8 Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Enderego:

Data:

REQUISITOS	8IM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Câmara de restriamento matéria prima			
Câmara de congelamento matéria prima			
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
Área para limpeza e classificação dos ovos			
Sala específica para oczimento de produtos e descasque dos ovos			
Sala de quebra de ovos (climatizada)			
Sala de pasteurização			
Setor industrialização (ovos desidratados, ovos liofilizados/liofilização,			
esteriização)			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)			
Depósito para ingredientes			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Depósito para produtos prontos			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensillos			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Câmara de resfriamento produtos prontos			
Câmara de congelamento produtos prontos			
Depósito de produtos de limpeza			
Depósito de residuos			
Escritório / administração			
Sanitários separados para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Lavanderia			
Refeitório			

"NA: não se aplica

) APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIM o presente projeto uma



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

#### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

vez que atende ás normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

NÃO APROVADO: Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NAO APROVADO junto ao SIM, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

1.
2.

Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### MODELO 2.8.10 - LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO
Estabelecimento/denominação:
Endereço completo:
Número SIM:
Classificação do Estabelecimento:
Registrado? SIM ( ) NÃO ( ) Data do Registro:
Localização: Zona urbana ( ) Suburbana ( ) Rural ( )
Circulação de veículos internos: SIM ( ) NÃO ( )
Pavimentação das áreas circundantes: SIM ( ) NÃO ( )
Condição do responsável pela exploração: Proprietário ( ) Arrendatário ( )
Inspeção permanente ( ) Inspeção periódica ( )
Detalhes de construção: Ano de construção: Ano da última reforma: Estilo
da construção: Vertical ( ) Horizontal ( )
Apreciação geral da construção Boa ( ) Regular ( ) Precária ( )
Tem Responsável Técnico, á frente da direção dos trabalhos industriais: Sim ( ) Não ( )
2
2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO
Funciona sábados, domingos e feriados: Sim ( ) Não ( )
Capacidade maxima de recepimento em quios du tiros:
Produção diária em quilos ou litros: Produção mensal em quilos ou litros: Número.
de operários: homens mulheres  Meio de transporte da matéria prima: Rodoviário ( ) Ferroviário ( ) Tração animal ( )
Outros ( ):
■ 3. DEPENDÊNCIA 8
Plataforma de recepção de matéria prima: Sim ( ) Não ( )
Independente da excedição: Sim ( ) Não ( )
Natureza do piso: Paralelepipedo (.) Ferro (
Liga de epoxi (   Outros ( ):
Pé-direito conforme projeto aprovado? Sim ( ) Não ( )
Altura da plataforma conforme projeto aprovado? Sim ( ) Não ( )
Impermeabilização das paredes: Gressit ou similar ( ) azulejo ( ) cimento liso ( )outros
Cobertura: Estrutura: Metálica ( ) Telhas a vista ( ) Alumínio ( ) Amianto ( ) Lage ( )
Lavagem de utensilios: Sim ( ) Não ( ); Manual ( ) Mecânica ( )
Instalações d'Agua para limeza Sim ( ) Não ( )
Instalações de vapor para limpeza: Sim ( ) Não ( )



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Escoamento das águas de limpeza: Suficiente ( ) Insuficiente ( ) Precário ( )
lluminação artificial satisfaz: Sim ( ) Não ( )
lluminação natural suficiente: Sim ( ) Não ( )
Laboratório de recepção:
Características físicas satisfatórias: Sim ( ) Não ( )
Equipamentos para análises de rotina: Completos ( ) Incompletos ( ) Ausentes ( )
Número de analistas:
4. EXPEDIÇÃO
Dimensões suficientes: Sim ( ) Não ( )
Caracteristicas físicas regulamentares: Sim ( ) Não ( )
Estado geral de conservação e higiene satisfazem: Sim ( ) Não ( )
5. BISTEMA DE FRIO
Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos satisfatórios:Sim ( ) Não ( )
1,
6. PRODUÇÃO DE VAPOR
Caldeira: Sim ( ) Não ( ); Baixa pressão ( ) Alta pressão ( )
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo do edincio: sim ( ) Não ( )
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Almentação: Óleo ( ) Lenha ( )
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo do edincio: sim ( ) Não ( )
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Almentação: Óleo ( ) Lenha ( )
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Almentação: Óleo ( ) Lenha ( )
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Almentação: Óleo ( ) Lenha ( )
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Alimentação: Oteo ( ) Lenha ( ) Pressão de vapor suficiente: Sim ( ) Não ( )
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo de edincio: Sim ( ) Não ( ) Alimentação: Óleo ( ) Lenha ( ) Pressão de vapor suficiente: Sim ( ) Não ( )  7. DEPENDÊNCIA 8 AUXILIARE 8
Caideira: Sim(
Caideira: Sim(
Caldeira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alta pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Alimentação: Óleo ( ) Lenha ( ) Pressão de vapor suficiente: Sim ( ) Não ( )  7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES Sede para inspeção: Sim ( ) Não ( ) Vestários e sanitários com dimensões suficientes: Vestários e sanitários separados do corpo industriat: Sim ( ) Não ( )
Caideira: Sim(
Caideira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alfa pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Alimentação: Óleo ( ) Lenha ( ) Pressão de vapor suficiente: Sim ( ) Não ( )  7. DEPENDÊNCIA 8 AUXILIARE 8 Sede para inspeção: Sim ( ) Não ( ) Vestiários e sanitários com dimensões suficientes: Vestiários e sanitários separados do corpo industriat: Sim ( ) Não ( ) Almoxanifado: Sim ( ) Não ( ) Escritiónio: Sim ( ) Não ( ) Escritiónio: Sim ( ) Não ( )
Caideira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alfa pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Alimentação: Óleo ( ) Lenha ( ) Pressão de vapor suficiente: Sim ( ) Não ( )  7. DEPENDÊNCIA 8 AUXILIARE 8 Sede para inspeção: Sim ( ) Não ( ) Vestiários e sanitários com dimensões suficientes: Vestiários e sanitários separados do corpo industriat: Sim ( ) Não ( ) Almoxanifado: Sim ( ) Não ( ) Escritiónio: Sim ( ) Não ( ) Escritiónio: Sim ( ) Não ( )
Caideira: Sim(
Caideira: Sim ( ) Não ( ): Baixa pressão ( ) Alfa pressão ( ) No corpo do edificio: Sim ( ) Não ( ) Alimentação: Óleo ( ) Lenha ( ) Pressão de vapor suficiente: Sim ( ) Não ( )  7. DEPENDÊNCIA 8 AUXILIARE 8 Sede para inspeção: Sim ( ) Não ( ) Vestiários e sanitários com dimensões suficientes: Vestiários e sanitários separados do corpo industriat: Sim ( ) Não ( ) Almoxanifado: Sim ( ) Não ( ) Escritiónio: Sim ( ) Não ( ) Escritiónio: Sim ( ) Não ( )
Caideira: Sim(



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

area arrena markeminamaremini iliaana
Volume disponível suficiente: Sim ( ) Não ( )
Qualidade dentro dos padrões físico-químicos regulamentares: Sim ( ) Não ( )
Qualidade dentro dos padrões microbiológicos regulamentares: Sim ( ) Não ( )
Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:
9. REDE DE E8GOTO 8
Tratamento prévio: Sim ( ) Não ( ) Vazão suficiente: Sim ( ) Não ( )
Vazão suficiente: Sim ( ) Não ( ) Tanque de sedimentação: Sim ( ) Não ( )
The state of the s
10. FORÇA ELUZ
Constância: Permanente ( ) Lapsos ocasionais ( ) Falta ( )
Carga: Suficiente ( ) Insuficiente ( )
Gerador próprio: Sim ( ) Não ( )
11. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA
Caminhão: Isotérmico ( ) Comum ( ) Unidade frigorífica ( ) CO2 ( ) Local
para lavagem de veloulos: Sim ( ) Não ( ); Satisfaz ( ) Insatisfaz ( )
12. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTO 8
Velculo: Isotérmico ( ) Comum ( )
13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Cerca: Muro ( ) Outros ( ):
14. conclusão:
( ) Estabelecimento compatível com o projeto aprovado e possui condições gerais para inicio dasatividades.
<ul> <li>Estabelecimento NÃO compatível com o projeto aprovado, deverá providenciar a correções descritas abaixo para então solicitar nova vistoria;</li> </ul>
pana emao sononar nova maoria.



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

	w w w.amaoaavitona.pi.gov.bi	
quinta-feira, 16 de novembro de 2023		Ano I   Edição XXXIX
Local e data		
	Fiscal do SIM/POA Carimbo do Fiscal	



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

MODELO	2.8.11 - C	ERTI	FICADO DE REGIS	TRO	)						
				CEF	RTIFICAD	00					
Certifica	que		empresa							ocalizada , no Munic	em ípio
			Produtos de Orig , registrado sob o	gem	é u Animai	m em	reendim (POA) d	ento r le	egistrac	sob o i do no Servi ssificado co	ço de
			pecionado, encontra os de origem animal								
							de			_de 20	
					Méd	lico Ve	terinário	Respo	onsável	pelo SIM (	CRMV
						n					



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

#### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### ANEXO 3

#### REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

#### 3.1 Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem, das empresas registradas, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se percao controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados através derótulos registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinem a outros estabelecimentos.

#### 3.2 Aplicação

Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação de registro em duas vias, deve ficar arquivada na sede doSIM e a outra na empresa.

#### 3.3 Usuários principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM.

#### 3.4 Procedimento

A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados, é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

#### 3.5 Registro de produto

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Título VII, Capítulo I, do Decreto nº 9.013/2017.

a) Avaliação dos Memoriais Descritivos: todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (Modelo 3.7.1), os mesmos devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM em 02 vias. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente, utilizando o check-list de rotulagem (Modelo 3.7.2), mas não se restringindo a ele, e dará o parecer final quanto ao registro do produto. Após avaliados e aprovados as vias serão distribuídas na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as vias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço. O SIM fará sua avaliação e também deverá rubricar todas as páginas, e assinar e carimbar no respetivo campo. Após aprovados, o certificado de produtos deverá ser atualizado conforme Modelo 3.7.3, sendo que o produto deve ser cadastrado ou alterado no Banco de Dados de registro de produtos (Anexo 1).

 b) Avaliação de produto não regulamentado: destinado à avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ. Para a aprovação do produto não regulamentado, deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com os documentos e informações previstas no artigo 429 do Decreto



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

#### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Federal nº 9013/2017 e atendimento das diretrizes do MAPA, quando houver. Disponível em: <a href="https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/login">https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/login</a>. Após o registro do produto a empresa terá 30 dias para apresentar Laudo de análise Microbiológica o qual atesta a inocuidade, e o Laudo Físico Químico atendendo o padrão que foi descrito no memorial.

- c) Avaliação da inocuidade e qualidade do produto para produção: Após a avaliação e aprovação do memorial e do rótulo, o fiscal do SIM deverá efetuar análise oficial microbiológica e físico-química conforme programade trabalho do SIM.
- d) Frequência das atualizações: O registro do produto deve ser renovado a cada 10 (dez) anos por solicitação do estabelecimento, no mínimo, 180 dias do seu vencimento. Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver renovação ou alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

#### ▲ 3.6 Fiscalização de rotulagem aprovada

O Serviço de Inspeção de Municipal – SIM efetua a fiscalização dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar uma amostragem e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

A verificação dos rótulos deve ser realizada no mínimo anualmente e o SIM deve dispor de registros auditáveis para comprovação. Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC. Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo doSIM.

3.7 Modelos



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

MODELO S.7.1 - MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DEPOA

sejaprovidenciado no Servi comprometendo-se a cum	ço de Inspeção Municipal – Sil aprir a legislação em vigor o a compatibilidade entra as inst	presentante Legal e do seu Res M, o atendimento da solicitação o que trata do assunto, afestandi alações e equipamentos do seu	especificada neste documento, o a veracidade de todas as
Número SIM do	Nº Sequencial do	Data de entrada	Data de Aprovação do
Estabelecimento	Rótulo	no SIM	SIM
IDENTIFICAÇÃO DO ESTA	BELECIMENTO		
Razão Social:			
CNPJ:		Inscrição Produtor Rurat	
Inscrição Estadual:		Classificação do Estabelecime	nito:
Endereço:			
Bairro:		CEP:	
Município:		UF:	
Telefone Fixo:		Celular:	
Whatsapp:		E-mail:	



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO				
( ) Registro ( ) Registro de produto não regul ( ) Alteração de processo de fabrilatoração de croquis do rótulo ( ) Adição de rótulos		ão dio produito( )		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO				
Nome:		Marca:		
Característica do Rétulo	Característica da Er Primária	nbalagem	Característica da Em Secundária	
[ ] Impresso na embalagem [ ] Etiqueta adesiva[ ] Etiqueta afrixada [grampeada ou amarrada( ] Etiqueta lacre [ ] Gravado em relevo [ ] Litografado / gravado a quente [ ] Outros:	( ) Metal ( ) Vidro ( ) Isopor ( ) Papel ( ) Envoltório natu Pidastico ( ) Outros:	ral/arlificial[ ]	Ausência de en   Papeillo     Plasiloo    Outros:	nbalagem[
CONTEÚDO: PESO / VOLUME				
Quantidade de produto acondicion	ado:		Unidade de medid	la:
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA	DATA DE FABRICA	ÃO E VALIDADE		
Data de fabricação e validade: ( ) dd/mm/aa ou ( ) dd/m	nm/aaaa	Local e forma de indi	cação:	
FORMA DE APRESENTAÇÃO DO				
( ) Data de fabricação / Lote ( ) Nûmero sequencial (1, 2, 3)		Informação de como produção:	é expresso / composă	o clate de
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (o	rdem decrescente)	•		
Matéria Prima			Kg ou L	%
		Subtotal		
Ingredientes / Aditivos (função, Quando os aditivos estiveram el descrever cada ingrediente di quantidade e a porcentagemisolad a descrição na lista de ingredie adicionados mais de uma vez dev	m mix, a empresa d o mix separadamen la de cada um dos ing entes (ordem decreso	nte, apresentando a redientes do mix. Para	Kg ou L	%



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

	$\neg$
Subtotal	$\dashv$
Lista de ingredientes (menoionar conforme a lista de ingredientes no rótulo):	$\dashv$
	$\dashv$
Processo de Fabricação (mencionar local, tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas produção, de acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aon são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIC), Decretos, etc).	
Método de Controle de Qualidade e Análises de Controle Microbiológico e Fisico Químico (para produtossa RTIQ devem ser informados os padrões microbiológicos e físico químicos comprovados por meio de laudos análises).	
Sistema de Embalagem (Envasamento) e Rotulagem (descrever o método de embalagem primária:embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível).	٦
41	_
Armazenamento / Ectooagem (mendionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento).	
Meio de Transporte do Produto para o Mercado Consumidor (descrever o tipo de velculo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde è transportado).	
AUTENTICAÇÃO (assinatura e carimbo)	



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

#### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

Data	Responsável Legal	Responsável Técnic	00	
APROVAÇÃO (assi	natura e carimbo)			
Data	Responsável do SIM			
D				
	( ) Reprovado, devido a:			
	( ) Reprovado, devido a:			
	( ) Reprovado, devido a:			
	( ) Reprovado, devido a:			
	( ) Reprovado, devido a:			
	( ) Reprovado, devido a:			
) Aprovado				
} Aprovado	( ) Reprovado, devido a:  2 - CHECK LIST DE ROTULAGEN			
} Aprovado				
Parecer Técnico ( ) Aprovado  MODELO 3.7.:  Razão Social: duto:		N° Registro no SiM: N° Registro do Produto:		

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.
Razão social ou nome empresarial (conforme CNPJ ou CPF)Endereço completo
Classificação do estabelecimento no SIM conforme a Legislação Municipa/CNPJ ou CPF
Informações do importador (quando aplicável)Marca comercial do produto

Autorização do uso da marca comercial de terceiros (neste caso, o documento deve estar registrado e autenticado em cartório)

Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA"

"Fabricado por" e "Para" ou "Fracionado por"; "Embalado por" (guandoaplicável)

Número da Inscrição Estadual (IE)

Número do telefone para contato ou SAC (conforme Decreto 6523/08)

NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO nominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003 – MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes);

Informar o tipo de apresentação (restriado, congelado) ao final da nomenciatura oficial no caso

de embutidos cárneos (exemplos: LINGUIÇA MISTACONGELADA)
Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada,
de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada (facultativo) — exemplos denominação de
venda oficial — Linguiça de carne



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

#### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

suina resfriada; Nome fantasia – Linguiça aperitivo/Linguiça de churrasco. Informar o termo "temperada" e/ou "recheada" para cames (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHEADADE SUÍNO SEM OSSO – PICANHA

Uso do nome r 1/2003 MAPA) me regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para cárneos (Resolução

Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moido), não podendo constar na nomenciatura oficial guando não estiver previsto em RTIQ

Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, semintercalação de desenhos e outros dizeres Em destaque, Igual a maior fonte e no minimo 1/3 do tamanho da marca (IN22/2005)

Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam Conter a expressão "TIPO", quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semeihantes áqueias que são típicas decertas zonas reconhecidas, quando aplicávei (RDC n° 727/2022, ANVISA) Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principaisespēcies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN53

de 01/09/2020)

Denominação de venda: a denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar artigo 12 é seus parágrafos da IN 21 de 31 de maio de 2017) LISTA DE INGREDIENTES

De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (IN nº 22/2005

Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes

Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os qualis existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, art. 3º.)

A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº 272,14/03/2019 -ANVISA e RTIO)

De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA) Utilização da Maltodextrina, dextrina e outros açúcares em produtos cárneos Nota técnica nº

001/2015 CGI/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memoriali verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades alergênicos, transgênicos edemais informações importantes

Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem

NC



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

#### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de

Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FACYOMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos addivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: "Após o nome do

ingrediente" no painel principal ou nos demais painéis quando do produto com ingrediente único CONTEÚDO (VOLUME / PESO)

Localizado no painel principal em contraste com o fundo (tácil visualização) Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto] (Portarian\* 249, de 09 de junho de 2021. tabela III)

Conteúdo Liquido (g ou mg)	Altura minima dos algarismos (mm)
Menor ou igual a 50	2
Maior que 50 e menor ou igual a 200	3
Maior que 200 e menor ou igual a 1000	4
Major que 1000	6

O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como "PESOLÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc., não é obrigatório (Portaria nº 249, de		
09 de junho de 2021, item 4.1)		
A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria nº 249, de 09de junho de 2021, Item 2.6)		
<ul> <li>I - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa;</li> </ul>		
<ul> <li>II - os produtos prê-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume.</li> </ul>		
Queijos sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986		
Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)		
Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EMPRESENÇA DO CONSUMIDOR"; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)		
"PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos (Portaria 25/1996 e 19/1997 - INMETRO)		
Came moida para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (Portaria 664/2022, MAPA)		



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

	Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteresdestacados		
ı	em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne molda (Portaria 664/2022, MAPA)		
ı	(Fortaina 664/2022, MAPA)		
ı	Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em		
ı	corpo e cor, no painel principal do rótulo de came molda, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um guilograma) (Portaria		
ı	664(2022, MAPA)		
ı			
ı	Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e		
ı	manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO)		
ı	Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado.		
ı	(Portaria n° 392 de 29/09/2021)		
ı	CON SERVAÇÃO DO PRODUTO		
ı	Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a		
ı	abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA)		
ı	Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 727 da		
ı	ANVISA (2022)		
ı	Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ)		
ı	DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE		
ı	Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA)		
ı	Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA)		
ı	Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA)		
ı	Lote (Exemplo: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 727 da		
ı	ANVISA (2022)		
ı	IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL		
ı	Carimbos conforme os Modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com		
ı	padrão do SIM (Decreto Municipal)		
ı	Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produtoacondicionado (Decreto		
ı	Municipal)		
ı	<ul> <li>Produtos de peso até 1Kg: 2,5cm de diâmetro; forma circular;</li> <li>Produtos de peso acima 1Kg: 3,5cm de diâmetro; forma circular.</li> </ul>		
ı	- Products de peso adma Tr.g. 3,50m de diameno, forma circular.		
ı	Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta		
ı	"REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº		
ı	Registro único: para cortes cámeos diferentes, e ou mesmo produto com pesos		
ı	diferentes (exemplo: Queljo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g		
ı	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
ı	É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: valor energético, Carboldratos, açücares totais, açücares adicionados, proteínas, Gorduras totais, saturadas,		
ı	trans e Fibra Alimentar em gramas(g) e		
ı	Sódio e miligramas(mg) (RDC nº 360/2003 e RDC 727/2022, ANVISA)		
ı			
	Uso da Tabela Nutricional Simplificada; "Não contêm quantidade significativa		
ı	de (Nutrientes obrigatórios)		
	Quando for declarada a quantidade de açücares e ou polítis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de		
1	carboidratos, da seguinte forma (RDC nº 360, 23/12/2003)		
J	1. Carboidratosg, dos quais:		
	A. agücares g	i i	
	n. ayacares g		
	n. appeares		



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

B. politisg		
C. amido g		
D. outros carboidratos g (devem ser identificados no rótulo). OU		
<ol> <li>A quantidade de açücares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos.</li> </ol>		
<ol> <li>Quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou ociesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma:</li> </ol>		
A. Gorduras totaisg, das quais:		
B. gorduras saturadasg		
C. gorduras transg		
D. gorduras monoinsaturadasg		
E. gorduras polisaturadasg		
F. colesterol mg		
As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg) deverão ser		
declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360/2003, ANVISA		
Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidadesigual ou maior a 5% da ingestão dária recomendada por porção indicada (RDC		
n* 360/2003, ANVISA)		
Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360/2003, ANVISA.		
Fórmula: Valor de referência no Anexo A 100%		
Valor declarado na tabelax		
A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os Modelos aprovados pela RDC nº 360/2003 (vertical A ou B ou linear), sendo que o Modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem.		
A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legiveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (RDC n° 360/2003, ANVISA)		
A informação nutricional será expressa como "zero" ou "0" ou "não contêm" para valor	$\vdash$	
energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguals as estabelecidas como "não significativas" de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da RDC n° 360/2003, ANVISA		
Informação de porção e medida caseira de 100g para efeito do cálculo do valor		
energético e nutrientes (RDC 727/2022, ANVISA) Informação Nutricional Complementar (INC) verificar se comparativo cuabsoluto, light,	$\vdash \vdash$	
magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros, de acordo		
oom a RDC Nº 54, 12/11/2012		
Declaração do valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da RDC n° 360, 23/12/2003		
Almentos para dietas com restrição - "DIET" (Portaria nº 29, 03/01/1998);Alimentos	$\vdash$	
especialmente formulados para atender necessidades de pessoas		
em condições metabólicas específicas, p.ex: diabéticos, gestantes, entre		



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

outros.		
INFORMAÇÕE 8 OBRIGATÓRIA 8		
Descrição de "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" para todos em destaque, nitido e de fácil leitura; (LEI N° 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003)		
A expressão do giúten deve estar indicada após as informações de:  1. Alérgicos  2. Lactose		
Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suina e de aves (RDC nº 459, 21/12/2020)		
Came moida com peso até 1kg deve conter a expressão "PROIBIDO OFRACIONAMENTO"; came moida acima de 1kg deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" (Portaria 664/2022, MAPA)		
Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" (Decreto nº 986, 21/10/1969)		
Adição de aromas de acordo RDC nº 02/2007 (tabela orientativa a seguir)		

Finalidade do aroma no produto	Classificação do		Painel Principal		
	Natural	Sabor	Contém aromatizante		
Definir / Conferir cabor	Artificial	Sabor artificial de	Aromatizado artificialmente		
aum allmento	idêntico ao natural	Sabor	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural		
	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante		
Reforçar ou	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente		
reconstituirsabor de um alimento	idêntico ao natural	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural			
Conferir sabor não especifico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina a RDC 727/2022, ANVISA				

Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve	l		l
ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007	l		
Indicar no painel principal do rófulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL (quando aplicável) (IN22/2005)			
Leites: Avisos importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)			
Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005)			
Dizeres logurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outas informações			
Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997)			
Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009)			
Nomenciatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003)			
Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso (RDC727/2022, ANVISA):			
I - "O consumo deste alimento cru ou mai cozido pode causar danos à saúde";e	l		
II - "Manter os ovos preferencialmente retrigerados"	l		
Indicar o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade			
a - 18º C (freezer):", "validade a - 4º C (congelador):", e "validade a 4º C			



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

(refrigerador)*, seguida da declaração da data de validade (RDC 727/2022, ANVISA)			
As cames sulnas cruas, incluíndo miúdos, toucinho, pele, embutidos, came molda e produtos			
cámeos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos á base de			
came moida ou picada de aves, devem conter a declaração das			
instruções de preparo, uso e conservação (RDC 727/2022, ANVISA)			
"CONTÉM LACTOSE" com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou			
após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de			
embalagens com área de painel principal igual ou inferior a 100 cm2, a altura mínima dos			
caracteres é de 1mm (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de			
2016; RDC n° 136 de 08/02/2017)			
· ·			
Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos		$\overline{}$	
para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de			
dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela			
nutricional, devendo ser informada galactose, lactose, e outros carboidratos			
,			
Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias			
alimentares, conforme lista contida no Anexo III da RDC 727/2022 da ANVISA, devem conter as			
seguintes advertências, conforme o caso:			
I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM			
ALERGIASALIMENTARES)*;			
II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE			
CAUSAMALERGIAS ALIMENTARES)*; ou			
III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM			
ALERGIASALIMENTARES) E DERIVADOS".  No caso dos crustáceos, a declaração das advertências deve incluir o nome comum das			
espécies, da seguinte forma, conforme o caso:			
I - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIESY);			
II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS			
ESPÉCIES!": ou			
III - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS			
ESPÉCIES!".			
EOPEGES).			
Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos			
alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III da			
RDC 727, deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE			
CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)".			
	$\vdash$	-	
Na rotulagem do mei deve constar a advertência "Este produto não deve ser			
consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA, Art. 460)	$\vdash$	$\overline{}$	
Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada"			
(RIISPOA)			
A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista			
de ingredientes (RIISPOA)			
Quantidade de água adicionada for superior a 3% deve ser informado,			
adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA)			
Os produtos cámeos que contenham came e produtos vegetais devem dispor nos			
rótulos a indicação das respectivas percentagens (RIISPOA)			
Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de			
organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel			
principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso:			
"(nome do produto) transgênico", "contém (nome			
do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de			
	-		



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

(nome do produto) transgênico"			
Almentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho edestaque previstos: "(nome do anima) alimentado com ração contendo ingrediente transgênico" / "(nome do	1		
ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com	1		
ração contendo ingrediente transgênico"			
Uso do símbolo transgênico conforme Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003;	Ь—		
Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres			
de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação			
de venda (IN nº 17/2018, Art. 12)			
DIZERE 8, INFORMAÇÕE 8 E IMAGEN 8 NÃO PERMITIDA 8			
Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou			
Insuficiente; (IN 22/2005 MAPA)			
Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.;			
(IN 22/2005 MAPA)			
Destaque a presença ou ausência de componentes intrinsecos ao produto;(IN			
22/2005 MAPA)			
Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de			
01/09/1971, art. 31)			
Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável – (LEI nº			
8078, 11/09/1990, art. 37)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter vocábulos, sinais, denominações, simbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tomar a			
informação faisa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro,			
confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo,			
qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma			
de uso do alimento			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode atribuir efeitos ou propriedades que	<del>                                     </del>		
não possuam ou que não possam ser demonstradas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode destacar a presença ou a ausência de	$\vdash$		
componentes que sejam intrinsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos			
casos previstos em normas específicas RDC 727/2022, ANVISA e IN 22/2005, MAPA)			
ALLEGO, MOTON			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode veicular qualquer tipo de alegação			
relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas			
-			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar, em certos tipos dealimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como			
ingredientes em todos os alimentos com tecnología de fabricação semelhante			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar qualidades que possam induzir a	├─		_
engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou			
ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas			
que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica			
Contact in Maria and Particle Interference			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode indicar que o alimento possui			
propriedades medicinais ou terapéuticas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode aconselhar seu consumo como			
estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa			
Não são permitidas alegações como "sem conservantes", "sem corantes artificiais",	1	l	



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

'contém corantes natura	ais", entre o	utras sem	elhantes; (info	orme técnico nº	70 de				
19/01/2016)  ORTOGRAFIA, UNIDADE 8 DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA									
Ortografia revisada e na lingua oficial do país									
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de									
medida de massa em car			acronar de drii	andea - Diy a Di	mana an				
Tamanho da letra igual	ou maior qu	ue 1mm o	onforme IN 22	2/2005 do MAP/	A e RDC				
727/2022 da ANVISA									
MEMORIAL DE FABRIC	AÇÃO E RO	TULAGE	M DE POA						
Todos os campos obrigal	tórios preend	hidos adeo	quadamente			-			
A composição do produte Qualidade	o está de aco	ordo com o	Regulamento	Técnico de Ider	vtidade e				
O propesso descrito e inf	formações at	endem aos	s regulamentos	oficials especif	lcos	-			
Está devidamente com a									
Quando não possui RTIO									
	-	C: conform	ne; NC: não co	nforme; NA: não	aplicável				
Data	Assinatur	ra e carir	mbo do resp	onsável					
MODELO 3.7.3 - CERTIFICADO (PARECER FAVORÁVEL À FABRICAÇÃO)  CERTIFICADO  Certifico que os produtos da empresa									
CERTIFICADO  Certific Inspeção nº Regional de Me A ava Regulamentos legislação espe	o que os pro localizad foral dicina Veterir iliação quan Técnicos de scifica vigents	odutos da e da no mu m avalado nária n" nto à con identidade	empresa	de Inspeçãoo memorial de (RTIQ), atêm o	isoritivo de Check L	nscrita no C tando o com registro e fabricação Ist de rotulação	NPJ sob on' registro de no Conselho o, seguiu or gem conforme		
CERTIFICADO  Certific Inspeção nº Regional de Me A ava Regulamentos legislação espe	o que os pro localizad foral dicina Veterir iliação quan Técnicos de scifica vigents	odutos da e da no mu m avalado nária n" nto à con identidade	empresa	de Inspeçãoo memorial de (RTIQ), atêm o	isoritivo de Check L	nscrita no C tando o com registro e fabricação Ist de rotulação	NPJ sob on' registro de no Conselho o, seguiu or gem conforme		
CERTIFICADO  Certific Inspeção n*_ Regional de Me A ava Regulamentos legislação espe seguintes produ  DENOMINA ÇÃODO VENDA DO	o que es pro , localizad foral dicina Veterir illação quan Técnicos de colifica vigenti dos:  NÚMER O DO REGIST RODO PRODU	odutos da e ta no mu mavalado ndría n° do ito à con identidade e. O Servi MARCA DO PRODU	empresa	de inspeção	por por por por por por por por por por	isorita no C tando o co com registro fabricação Istide rotulag RÁVEL a fa DATA DATA ALTERA	NPJ sob on registro de no Conseho e per conforme abricação dos VALIDA DEDO REGIST		
CERTIFICADO  Certific Inspeção n*_ Regional de Me A ava Regulamentos legislação espe seguintes produ  DENOMINA ÇÃODO VENDA DO	o que es pro , localizad foral dicina Veterir illação quan Técnicos de colifica vigenti dos:  NÚMER O DO REGIST RODO PRODU	odutos da e ta no mu mavalado ndría n° do ito à con identidade e. O Servi MARCA DO PRODU	empresa	de Inspeção	por por por por por por por por por por	isorita no C tando o co com registro fabricação Istide rotulag RÁVEL a fa DATA DATA ALTERA	NPJ sob on registro de no Conseho e per conforme abricação dos VALIDA DEDO REGIST		



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira.	16 de	novembro	de 2023
guiiita-ieiia,	10 46	11046111010	UC LUL

				L	ocal e data	
	E	cool do SIMBR	70			



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

#### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### DECRETO Nº 494/2023

DISPÕE SOBRE CRÉDITO SUPLEMENTAR PROVENIENTE DE EXCESSO DE ARRECADAÇÃO NA RESPECTIVA FONTE.

BACHIR ABBAS, Prefeito do Município de União da Vitória, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais e considerando a autorização contida no art. 7°, Parágrafo Único e seus incisos e art. 10° da Lei n° 5066, de 06 de dezembro de 2022 e art. 38°, art. 39°, art. 40° e art. 41° da Lei n° 5032, de 22 de junho de 2022;

#### DECRETA:

Art. 1º Fica o Executivo Municipal autorizado a abrir no orçamentoprograma do Município para o exercício de 2023, um crédito adicional suplementar no valor de R\$ 800.000,00 (oitocentos mil reais), conforme discriminação abaixo:

#### ÓRGÃO 07 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO UNIDADE 01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJ/AT	TIV 1.012 - (	Constr. Ampl. e Reforma de Centros de Educaç	<u>ão infantil</u>
FONTE	DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	VALOR
153	4.4.90.51.00	OBRAS E INSTALAÇÕES	550.000.00

ÓRGÃO 22 – SECRETARIA MUNICIPAL DE TRÂNSITO, VIG E FISCALIZAÇÃO UNIDADE 01 – SECRETARIA MUN. DE TRÂNSITO, VIG. E FISCALIZAÇÃO PROJETO/ATIV 2.080 – Secretaria Mun. de Trânsito. Vig. E Fiscalização

	TROSETO/ATTV 2.000 - Secretaria mani, de Transito, vig. e i iscanzação					
	FONTE	DOTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	VALOR		
	509	3.3.90.30.00	MATERIAL DE CONSUMO	20.000,00		
	509	3.3.90.39.00	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS -PJ	230.000,00		
ı		800.000,00				

Art. 2º Para abertura do crédito adicional de que trata o presente Decreto, será utilizado o Excesso de Arrecadação na respectiva fonte.

Art. 3º Este Decreto acresce os valores referentes ao excesso de arrecadação ao valor da programação financeira e ao cronograma de execução mensal de desembolso, conforme publicado no Decreto nº 447/2022.

> Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data da publicação. União da Vitória, 10 de novembro de 2023.

BACHIR ABBAS Prefeito Municipal LINDAMIR DE FATIMA VARELA Secretária de Administração



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

#### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### JUTIFICATIVA DO DECRETO Nº 494/2023:

Em atendimento a Lei nº 5101/2023, apresentamos as seguintes justificativas:

- Conforme o § 1º do Art. 43 da Lei Federal n. 4.320/64, serão utilizados recursos de excesso de arrecadação.
- Esta suplementação não altera o saldo do percentual autorizado no art. 7º da LOA e art. 40 da LDO, por se tratar de excesso de arrecadação de recursos vinculados.

União da Vitória, 13 de novembro de 2023.

BACHIR ABBAS Prefeito Municipal LINDAMIR DE FATIMA VARELA Secretária Municipal de Administração



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### **PORTARIAS**

Não houve movimentação na data de hoje.



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### **LEIS MUNICIPAIS**

Não houve movimentação na data de hoje.



Conforme Lei nº 5083/2023 de 12 de abril de 2023

### www.uniaodavitoria.pr.gov.br

quinta-feira, 16 de novembro de 2023

Ano I | Edição XXXIX

#### **OUTROS DOCUMENTOS**

Não houve movimentação na data de hoje.