

**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**DECRETO Nº 207/2022**

**REGULAMENTA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL  
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

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

**D E C R E T A:**

**TÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O serviço de inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de União da Vitória/PR, nos termos da Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal 5008 de 30 de março de 2022, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

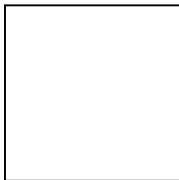
Art. 2º A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no Art. 5º deste decreto.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonâncias com as prioridades da Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Médico Veterinário da Secretária de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Município, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitárias dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste decreto.

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

- I. Classificação do estabelecimento;
- II. As condições e exigências para registro;
- III. A higiene dos estabelecimentos;
- IV. A Inspeção “ante” e “pós-morte” dos animais destinados ao abate;
- V. A inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI. Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII. O registro de rótulos;
- VIII. As análises laboratoriais;



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

IX. A Carimbagem de carcaças e cortes de carne, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos na embalagem de outros produtos de origem animal;

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

Art. 5º A inspeção e fiscalização de que trata este decreto serão realizadas:

I. Nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para o consumo;

II. Nos entrepostos de recebimento e distribuição de pescado e nas fábricas que os industrializem;

III. Nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desvantagem do leite ou recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;

IV. Nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;

V. Nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal;

VI. Nas propriedades rurais;

VII. Nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas.

Art. 6º A execução da Inspeção e da Fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

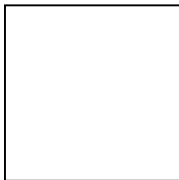
Art. 7º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei n.º 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 8º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica:

I. A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e pós morte, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiros) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

II. A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que se trata o inciso I, excetuando o abate.

**TITULO II**  
**DAS CLASSIFICAÇÕES GERAIS**



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 9º Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio sob inspeção municipal, são classificados em:

- I - de carnes e derivados;
- II - de pescado e derivados;
- III - de ovos e derivados;
- IV - de leite e derivados;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem;

**CAPÍTULO I**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

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

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

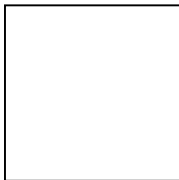
**CAPÍTULO II**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS**

Art. 11. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I – barco fábrica: entende-se por barco fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

II - abatedouro frigorífico de pescado; entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

IV - estação depuradora de moluscos bivalves: entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

**CAPÍTULO III**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 12. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I – Granja Avícola: entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II- Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

**CAPÍTULO IV**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

Art.13. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

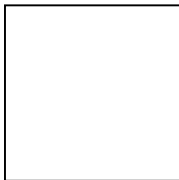
I - granja leiteira; entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite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

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

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

IV - fábrica de laticínios; entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

V – queijaria: entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição,



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

**CAPÍTULO V**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

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

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

**CAPÍTULO VI**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM**

Art. 15. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

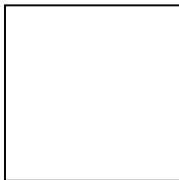
I - entreposto de produtos de origem animal; Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

II - casa atacadista: Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

\*\* Nos estabelecimentos citados nos I e II, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalarem.

**CAPÍTULO VII**  
**DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS**

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana prevista neste Decreto ou em normas complementares.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**TÍTULO III**  
**DO REGISTRO E DO RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I**  
**DO REGISTRO**

Art. 17. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer a aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

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

Parágrafo único: Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo n.º 73, do Decreto n.º 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal n.º 7.889 de 23 de novembro de 1989 e a **Lei Federal n.º 1.283, de 18 de dezembro de 1950**, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o ART. 9º receberão número de registro.

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

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

Art. 21. Para o processo de obtenção do Registro, a solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos seguintes procedimentos:

I – Requerimento de solicitação de Registro no SIM em 2 vias, conforme modelo (ANEXO I);

II – Requerimentos de aprovação do terreno/estabelecimento em 2 vias, conforme modelo (ANEXO II);

III – Requerimento de aprovação de projeto, conforme modelo (ANEXO III);

IV – Memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário e plantas conforme modelo (ANEXO IV);

V – Licenciamento Ambiental emitido pelo Órgão Ambiental Competente;

VI – Anotação de Responsabilidade Técnica do engenheiro responsável pelo projeto;

VII – Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural (CADPRO);

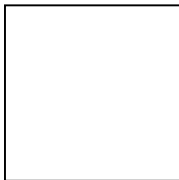
VIII – Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;

IX – Fotocópia do alvará de funcionamento;

X – Fotocópia do controle de Pragas (serviço terceirizado) ou declaração do proprietário que optar por realizar o controle;

XI – Fotocópia do laudo de análise de água (físico química e microbiológica);

XII – Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

XIII – Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/ quando aplicável);

XIV – Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal, conforme modelo (ANEXO V);

XV – Programas de Autocontrole, conforme modelo (ANEXO VI);

Parágrafo único: É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizado os documentos solicitados no processo de adesão que possuam prazo de validade ou que por ventura necessitem de alterações.

Art. 22. A aprovação do projeto referido no ART. 21º. item IV, deve ser procedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no ANEXO II. Após aprovado os projetos, o requerente pode dar início as obras.

Art. 23. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único: Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 24. Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento, será expedido o “Certificado de Registro”, constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação dos estabelecimentos, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 25. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

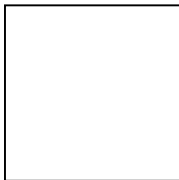
Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, configurando infração os projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 26. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de prática que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo único: Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrado no âmbito do SIM.

Art. 27. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produto e operações, específicos para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N° 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

**TÍTULO IV**  
**DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS**  
**CAPÍTULO I**  
**DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 28. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 29. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação adequados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

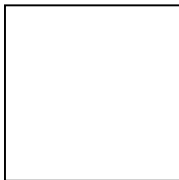
XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;





**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação, calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalizações sanitárias;

XXIX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXX - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXI - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIII - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXIV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva, quando necessário;

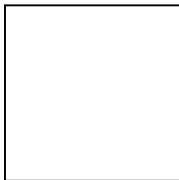
XXXV - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

Art. 30. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

III - instalação específica para necrópsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 31. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 32. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 33. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

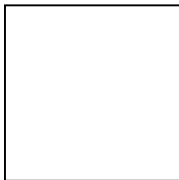
I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

Art. 34. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.

Art. 35. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 36. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 37. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animais comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 38. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenagem de produtos que não estejam sujeitos ao registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único: Nos produtos de que trata o caput não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIM.

Art. 39. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

**CAPÍTULO II**  
**DAS CONDIÇÕES GERAIS DE HIGIENE**

Art. 40. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 41. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

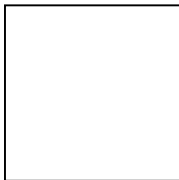
Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 42. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 43. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 44. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 45. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 46. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 47. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 48. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

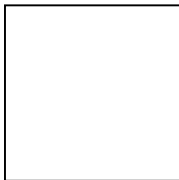
Art. 49. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 50. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 51. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 52. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 53. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresente alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, ele deverá ser afastado de suas atividades.

Art. 54. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 55. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo único. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 56. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 57. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 58. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 59. Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

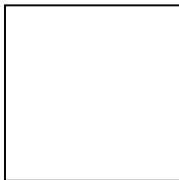
**CAPÍTULO III**  
**DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 60. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destinos convenientes, podendo o Serviço de Inspeção Municipal determinar o tratamento artificial.

Art. 61. O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

Art. 62. Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal

Art. 63. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos. Parágrafo único - É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

Art. 64. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal

Art. 65. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antisépticos apropriados.

Art. 66. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 67. É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

Art. 68. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

Art. 69. Todas as vezes que for necessária a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos. Parágrafo único - A critério do Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensado a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamento fechado.

Art. 70. Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal

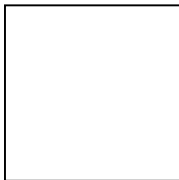
Art. 71. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser freqüentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 72. Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

Art. 73. É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo único. É permitido, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

Art. 74. Na indústria de laticínios é permitido o uso de tanques de madeira na fabricação de determinados produtos a juízo do Serviço de Inspeção Municipal



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 75. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; anualmente serão submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§ 1º Na localidade onde não haja serviço oficial de Saúde Pública podem ser aceitos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, atestados passados por médico particular.

§ 2º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

§ 3º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugnantes, e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente, afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 76. Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante à quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pelo Serviço de Inspeção Municipal por ocasião da aprovação dos projetos.

Art. 77. A distribuição da rede e esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pelo Serviço de Inspeção Municipal, em cada estabelecimento.

Art. 78. Os continentes já usados quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados condenando-se os que após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

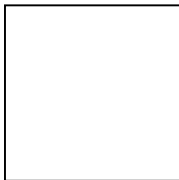
Art. 79. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

Art. 80. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 81. Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

Art. 82. As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 83. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

Art. 84. Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.

**CAPÍTULO IV**  
**DAS OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS**

Art. 85. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

1 - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Decreto.

2 - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

3 - fornecer até o décimo dia útil de cada mês, subsequente ao vencido, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal.

4 - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

5 - avisar, com antecedência, da chegada de gado, fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

6 - quando o estabelecimento funcione em regime de inspeção permanente e afastado do perímetro urbano deve fornecer gratuitamente habitação adequada aos servidores ou condução, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal;

7 - sempre que haja dificuldade, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal para que o servidor encontre moradia adequada, os proprietários de estabelecimentos sob regime de inspeção permanente ficam obrigados a fornecer a residência, cobrando aluguel de acordo com a lei;

8 - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da Inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;

9 - fornecer material próprio e utensílios para guarda, conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos às dependências do Serviço de Inspeção Municipal;

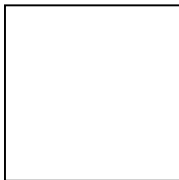
10 - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

11 - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

12 - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem reinspecionados bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

13 - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;





**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

14 - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de materiais ou produtos no laboratório do estabelecimento;

15 - manter em dia o registro do recebimento de animais e matérias-primas, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos;

16 - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

17 - recolher as taxas de inspeção sanitária, previstas na legislação vigente;

18 - efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da Inspeção Municipal, de acordo com a legislação vigente;

Art. 86. Correm por conta dos interessados as despesas de transporte do servidor que, a pedido, for designado para proceder inspeção prévia de terrenos ou estabelecimentos, para fins de registro ou relacionamento.

Art. 87. Os estabelecimentos de leite e derivados com volume de matéria prima para beneficiamento ou industrialização, igual ou superior a 10.000 (dez mil) litros diários, devem ter na direção dos trabalhos especialistas em indústrias de laticínios, diplomados em Escola de Veterinária, de Agronomia ou de Laticínios.

Parágrafo único. os estabelecimentos de laticínios de menor produção, admitirão empregados habilitados em fábrica-escola de laticínios do país ou do estrangeiro.

Art. 88. Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo Serviço de Inspeção Municipal, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.

§ 1º Tratando-se de matéria-prima ou produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e número de registro ou relacionamento do estabelecimento remetente.

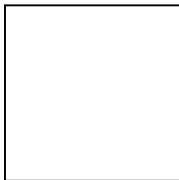
§ 2º Os estabelecimentos de leite e derivados, ficam obrigados a fornecer, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

TÍTULO V  
DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E  
DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO  
CAPÍTULO I  
DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 89. Todo produto de origem animal produzido no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, bem como atender aos dispositivos da Instrução Normativa MAPA n.º 05/2017 e Instrução Normativa MAPA n.º 16/2005.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada ano.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 90. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento; e

V – modelo de rotulagem para o produto solicitado.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 91. É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do ART. 90, o requerente deve apresentar ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

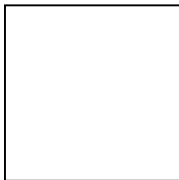
I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 92. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 93. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Art. 94. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 95. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento deste município.

§ 1º Para efeito de registro, a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento disponibilizará sistema informatizado específico.

§ 2º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

**CAPÍTULO II**  
**DA EMBALAGEM**

Art. 96. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

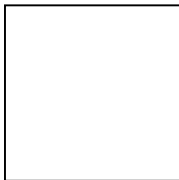
Art. 97. É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

**CAPÍTULO III**  
**DA ROTULAGEM**  
**SEÇÃO I**  
**DA ROTULAGEM EM GERAL**

Art. 98. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 99. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animais registrados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 100. O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 101. Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 102. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

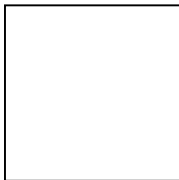
- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - carimbo oficial do SIM;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - marca comercial do produto, quando houver;
- VI - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII - lista de ingredientes e aditivos;
- VIII - indicação do número de registro do produto no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- IX - identificação do município e estado;
- X - instruções sobre a conservação do produto;
- XI - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 103. Nos rótulos, podem constar referências a prêmios ou a menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 104. Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único: O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 105. Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.

Art. 106. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

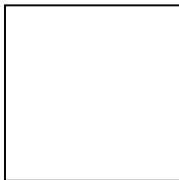
Art. 107. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 108. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

Art. 109. Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 110. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

**SEÇÃO II**  
**DA ROTULAGEM EM PARTICULAR**



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 111. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade).

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 112. Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

Art. 113. Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 114. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

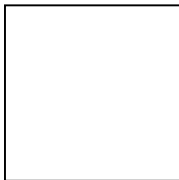
Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 115. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 116. Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 117. Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 118. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 119. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;
- e
- II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 120. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

**CAPÍTULO IV**  
**DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

Art. 121. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal

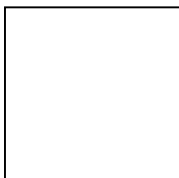
Art. 122. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 123. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção municipal – SIM;

§ 1º Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbo do Serviço de Inspeção Municipal:

I – Modelo 1:





**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

- a . Dimensões: 2,5cm (dois centímetros e meio) de diâmetro;
- b. Forma Circular
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa ao SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO – UF” e acompanhando na curva inferior a sigla “SIM”, todas em letras maiúsculas, letras de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho fonte nº 10, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 kg (um quilograma).

II – Modelo 2:

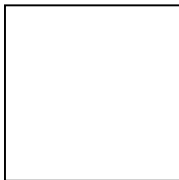


- a . Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- b. Forma Circular
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa ao SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO – UF” e acompanhando na curva inferior a sigla “SIM”, todas em letras maiúsculas, letras de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho fonte nº 12, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 kg (um quilograma).

III – Modelo 3:







**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

- a. Dimensões: 7,5cm (sete centímetros e meio) de largura por 5,5cm ( cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma Elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa ao SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO – UF” e acompanhando na curva inferior a sigla “SIM”, todas em letras maiúsculas, letras de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho fonte nº 20, em negrito;
- d. Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

IV – Modelo 4:

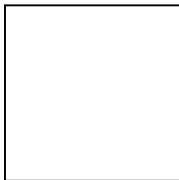


- a. Dimensões: 7,5cm (sete centímetros e meio) de largura por 5,5cm ( cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma Elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “APROVEITAMENTO CONDICIONAL” com letras maiúsculas, letras de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho fonte nº 24, em negrito;
- d. Uso: para carcaças ou parte de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão de calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser a base de violeta de metila.

V – Modelo 5:

“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACÃO – UF/SIM – XXX”

- a. Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;
- b. Forma: digitado em posição horizontal;
- c. Dizeres: impresso em etiqueta que consta a denominação do produto, em letra maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIACÃO – UF”, separado por barra a palavra “SIM” e em seguida o número do registro do estabelecimento com três dígitos, representante o seguinte formato “NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACÃO/SIM – XXX”.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Todos em letras maiúsculas, letras de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho fonte nº 10, em negrito;

d. Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiquetas em balanças eletrônicas.

Art. 124. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 125. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 126. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, constituindo o sinal de garantia que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 127. O carimbo de Inspeção Municipal obedecera exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 128. O carimbo utilizado em abate deve ficar sobre a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 129. Os carimbos destinados as carcaças de animais obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

**TÍTULO VI**  
**DA ANÁLISE LABORATORIAL**

Art. 130. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

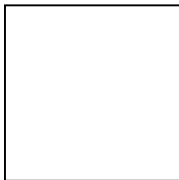
Parágrafo único. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 131. As amostras para análise devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de suas integridades físicas e conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo a coleta.

Art. 132. A coleta de amostra para análise oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM.

Parágrafo único. A coleta de amostra matéria prima de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

Art. 133. O custeio do transporte e do exame das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 134. O estabelecimento deve realizar controle de seus processos produtivos, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, com método reconhecimento técnico e científicos comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

**TITULO VII**  
**DAS INFRAÇÕES**

Art. 135. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal N° 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil criminal.

Parágrafo único. O serviço de Inspeção Municipal adotará as infrações previstas no ANEXO VII.

**TITULO VIII**  
**DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM**

Art. 136. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio com número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária obedecendo a legislação vigente.

Art. 137. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referente ao abate e condenações.

Parágrafo único. O SIM deverá verificar in loco ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referente a produção ou outros que por ventura se tornem necessários.

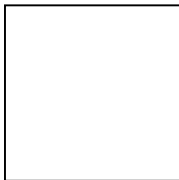
Art. 138. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

**TITULO IX**  
**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 139. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou o próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 140. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter a aprovação nos órgãos competentes.

Art. 141. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura Pecuária e Abastecimento, deve facilitar a seus técnicos a realização de estágio e cursos,



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 142. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização em nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

§ 1º Para combater a fraudes de produção de origem animal, o SIM deve seguir o disposto no ANEXO VIII.

§ 2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto no ANEXO IX.

Art. 143. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 144. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 145. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com as leis superiores do Ministério da Agricultura Recuaria e Abastecimento – MAPA e demais órgãos.

Art. 146. As despesas decorrentes deste decreto serão atendidas através de dotação orçamentárias próprias.

Art. 147. Fica revogado o Decreto nº 476/2021.

Art. 148. São partes integrantes do Decretos os seguintes **ANEXOS:**

**ANEXO I – MODELO DE REQUERIMENTO**

**ANEXO II – MODELO DE REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE**

**VISTORIA**

**ANEXO III – MODELO DE REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO DO**

**TERRENO**

**ANEXO IV – MEMORIAL DESCRITIVO**

**ANEXO V – TERMO DE COMPROMISSO**

**ANEXO VI – PROGRAMA DE AUTO CONTROLE**

**ANEXO VII – INFRAÇÕES**

**ANEXO VIII – COMBATE A FRAUDES EM POA**

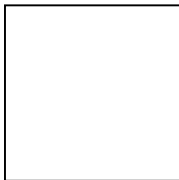
**ANEXO IX – RASTREABILIDADE**

Art. 149. Este decreto entra em Vigor na data de sua publicação.

União da Vitória, 12 de maio de 2022.

**BACHIR ABBAS**  
Prefeito Municipal

**LINDAMIR DE FATIMA VARELA**  
Secretária Municipal de Administração



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

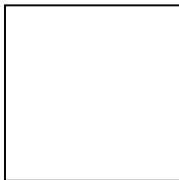
**ANEXO I**

**REQUERIMENTO PARA OBTENÇÃO DE REGISTRO**  
**NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Eu, \_\_\_\_\_,  
CPF \_\_\_\_\_, residente/estabelecido no endereço  
\_\_\_\_\_  
bairro \_\_\_\_\_, cidade \_\_\_\_\_,  
telefone \_\_\_\_\_, celular \_\_\_\_\_, e-  
mail \_\_\_\_\_, venho requerer a vistoria para a  
obtenção de registro de estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal/SIM-UNIÃO DA  
VITÓRIA, na área de ( ) carne, ( ) pescado, ( ) leite, ( ) ovos e ( ) mel no  
endereço \_\_\_\_\_,  
nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, telefone \_\_\_\_\_,  
CNPJ \_\_\_\_\_.

**Declaro estar ciente da necessidade de apresentar a documentação e adequação às normas higiênicos-sanitárias do Serviço de Inspeção Municipal para obtenção de registro, que será submetido à análise e à aprovação final.**

**(nome do requerente)**



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**ANEXO II**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA DO TERRENO**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM

\_\_\_\_\_, abaixo assinado,  
desejando construir um(a) \_\_\_\_\_,

(especificação da indústria) (cidade, município), venho, respeitosamente, requerer a V. Sa.  
que se digne a vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos  
necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

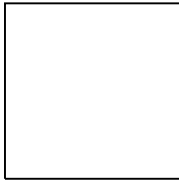
Nestes termos,

Pede Deferimento.

Local e data

\_\_\_\_\_

Assinatura do requerente



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**ANEXO III**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA**  
**DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM

\_\_\_\_\_, representando o estabelecimento denominado \_\_\_\_\_, que se localizará à \_\_\_\_\_ (endereço), venho, respeitosamente, requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico - sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

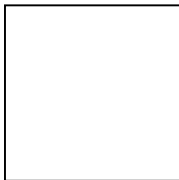
Nestes termos,

Pede deferimento.

Local e data

\_\_\_\_\_

Assinatura do requerente



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**ANEXO IV**

**MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO**

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
12. 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 com ângulo arredondado;
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 para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc...).
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux), tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. 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 ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (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, informar a capacidade de contratação de funcionários, relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

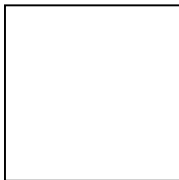
\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura proprietário

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Engenheiro responsável

CREA no \_\_\_\_\_





**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO E PLANTAS**

**1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Razão Social:

CNPJ:

Propriedade (própria/arrendada):

Denominação Comercial:

**2 - LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

Telefone/Fax:

E-mail:

**3 - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Denominação:

**4 - GERENTE**

Nome: (Representante legal da Empresa)

CPF:

**5 - RESPONSÁVEL TÉCNICO:**

Nome:

CPF:

Formação:

Nº Conselho Regional:

**6 - CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO**

Recebimento (kg/L/Un/dia):

Estocagem estática (kg/L/Un/dia):

**7 - N° ESTIMADO DE EMPREGADOS**

Masculino:

Feminino:

**8 - INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Possui instalações destinadas a Inspeção Municipal: ( ) SIM ( ) NÃO

Descrição das Instalações: (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc....):

**9 - PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR:**

Denominação do produto:

Unid. de Medida

1.

2.

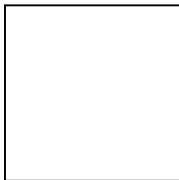
3.

4.

5.

6.

7....



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**10 - MEIOS DE TRANSPORTE**

(Matéria prima e produtos):

Descrição:

**11 - PROCEDENCIA DA MATÉRIA PRIMA**

Descrição:

**12 - MAQUINAS E EQUIPAMENTOS**

Denominação (Ordem Alfabética)      Quantidade      Capacidade de operação (hora)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7....

**13 - NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES**

Descrição:

**14 - TETO DA SALA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS**

Descrição:

**15 - NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO**

Descrição:

**16 - INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Descrição:

**17 - ÁGUA DO ESTABELECIMENTO**

Descrição:

**18 - DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS**

Descrição:

**19 - TELAS A PROVA DE INSETOS E BARREIRAS SANITÁRIAS**

Descrição:

**20 - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS PARA MANIPULAÇÃO**

Descrição:

**21 - ESPÉCIES QUE PRETENDE SACRIFICAR (QUANDO APLICAVEL)**

Espécie      Capacidade Dia      Velocidade de abate Cabeça/Hora 24

- 1.
- 2.
- 3....

**22 - PROCESSO DE PRODUÇÃO**

Descrição:

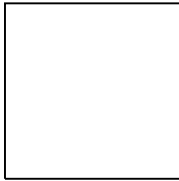
**23 - CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (QUANDO APLICAVEL)**

Descrição:

**24 - FOTOS EXTERNAS DA INDÚSTRIA (quatro lados)**

Data:

Carimbo e assinatura do responsável técnico e requerente



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**ANEXO V**

**TERMO DE COMPROMISSO**

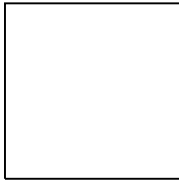
Ilmo Sr. Chefe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM

\_\_\_\_\_, representando o estabelecimento denominado \_\_\_\_\_, que se localizará à \_\_\_\_\_(endereço), declaro para os devidos fins que cumpro com a legislação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme Lei Municipal e suas regulamentações e me comprometo a aplicar as medidas necessárias para garantir a inocuidade e a qualidade dos produtos processados no estabelecimento sob minha responsabilidade.

Local e data

\_\_\_\_\_

Assinatura do requerente



**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**ANEXO VI**

<b>PROGRAMA DE AUTOCONTROLE</b>		
<b>SLOGAN DA EMPRESA</b>	<b>NOME DO PAC</b>	<b>PAC 00</b> <i>Nº Rev.: Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>

**Cabeçalho:** Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE 00  
**NOME DO PAC**

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovação do SIM
----------------	---------------	---------------	------------------

**Rodapé:** Neste item são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Também é apontada a data para revisão.

**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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

**PROGRAMA DE AUTOCONTROLE**

SLOGAN DA EMPRESA	NOME DO PAC	<b>PAC 00</b> <i>Nº Rev.: Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>
-------------------	-------------	---

**Cabeçalho:** Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

**1. Apresentação da empresa**

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

**2. Objetivos**

2.1 Objetivo Geral

2.2 Objetivos específicos

**3. Documentos de Referência**

3.1 Legislação Aplicável: Legislação obrigatória e coerente com o programa que está sendo descrito

3.2 Documentos Complementares Aplicáveis: Alguma legislação para complementar o que está sendo descrito no programa, quando necessário.

**4. Campo de Aplicação**

Neste item deve ser descrito aonde este programa de autocontrole será aplicado, qual área, equipamento, utensílio, 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. Responsabilidades**

Neste item deve ser descrito as responsabilidades da empresa, dos funcionários, do controle de qualidade, entre outros que fazem parte do programa que está sendo descrito, além disso, dos responsáveis pela implantação, implementação e aprovação.

**PROGRAMA DE AUTOCONTROLE**

SLOGAN DA EMPRESA	NOME DO PAC	<b>PAC 00</b> <i>Nº Rev.: Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>
-------------------	-------------	---

**Cabeçalho:** Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

**7. Descrição do Procedimento**

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 nexos ou que não tenha a ver com o programa que está sendo descrito, atentar-se muito a este item, pois é um dos 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.

**8. Monitoramento**

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

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

8.2 Frequência: deve se descrever qual período que é realizado o monitoramento.

8.3 Como monitorar: deve se descrever como que o item é monitorado a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.

**ESTADO DO PARANÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA  
VITÓRIA**

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

- 8.4 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.
- 8.5 Não conformidade: deve se descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento; seja claro e objetivo.
- 8.6 Ações Corretivas: define quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades, sendo que elas devem estar divididas em ações imediatas e ações planejadas.
- 8.1.1 Ações imediatas: descrever neste item qual é ação a ser tomada imediatamente diante da não conformidade detectada.
- 8.1.2 Ações planejadas: descrever neste item a ação a ser tomada a fim de prevenir sua recorrência.
- 8.7 Verificação da ação: verificar as não conformidades que tiveram uma ação imediata ou planejada, necessitando de um período para sua conclusão.

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
SLOGAN DA EMPRESA	NOME DO PAC	<b>PAC 00</b> Nº Rev.: Data: Páginas: 00 a 00

**Cabeçalho:** Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

**9. Avaliação de 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 empresa consultora para melhorar os processos, etc. Deve-se fazer registro das ações e arquivar as mesmas para possível análise do fiscal.

**10. Verificação**

Neste item deve ser descrito como é realizada a inspeção do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico, e geralmente realizada mensalmente.

**11. Anexos (planilhas de monitoramento, e outros)**

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 de 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.

**13. Informações adicionais**

Neste item são descrito informações adicionais que o estabelecimento julgar necessário acrescentar.

**Relatório de Recebimento de Matéria Prima**

Realizado pela empresa onde deve anotar o recebimento de matérias primas. Deve ser entregue mensalmente até o 10º dia de cada mês ao serviço de inspeção onde deve verificar a procedências das matérias primas. Quando for verificado Não Conformidades deve ser realizado um relatório de não conformidade (RNC).

**Estabelecimento: Registro do SIM:**

Data	Nome do Fornecedor e nº da nota fiscal	Matéria Prima	Quantidade	Numero do registro de Inspeção	Responsável
------	--	---------------	------------	--------------------------------	-------------

**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

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


**Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:**

**Relatório de Produção**

Realizado pela empresa onde deve anotar tudo o que é produzido. Deve ser entregue mensalmente até o 10º dia de cada mês ao serviço de inspeção onde fará a verificação. Quando for verificado Não Conformidades deve ser realizado um relatório de não conformidade (RNC).

**Estabelecimento: Registro do SIM:**

Data	Produto a ser Produzido	Matéria Prima Utilizada	Quantidade	Lote	Responsável

**Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:**

**Relatório de Expedição**

Realizado pela empresa onde deve anotar todos os produtos expedidos. Deve ser entregue mensalmente até o 10º dia de cada mês ao serviço de inspeção onde fará a verificação. Quando for verificado Não Conformidades deve ser realizado um relatório de não conformidade (RNC).

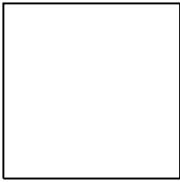
**Estabelecimento: Registro do SIM:**

Data	Produto Expedido	Quantidade	Lote	Comprador (nome e endereço)	Responsável

**Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:**







**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA**  
**VITÓRIA**

Rua Dr. Cruz Machado, 205 – 3º e 4º Pavimentos  
Fone: 42-3521-1200 e-mail: [pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br](mailto:pmuva@uniaodavitoria.pr.gov.br)  
CNPJ 75.967.760/0001-71  
**Site Oficial: [www.uniaodavitoria.pr.gov.br](http://www.uniaodavitoria.pr.gov.br)**





<b>RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC)</b>		
1. Data e hora:	2. Relatório nº	3. Estabelecimento e nº do SIM:
4. Para (Nome e Cargo):		
5. Embasamento legal (RIISPOA, legislação municipal, demais legislações, PAC):		
6. Descrição da Não Conformidade (NC):		
7. Reincidente: ( ) NÃO ( ) SIM: Quando for reincidente, informar nº dos RNCs anteriores que apontaram a não conformidade:		
7. Ação fiscal Imediata:		
8. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:		
9. Data limite para a devolução do RNC respondido:		
8. Resposta do Gerente do Estabelecimento (ações imediatas):		
9. Resposta do Gerente do Estabelecimento (cronograma de ações planejadas):		
<i>Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podem resultar em adicional ação administrativa e legal.</i>		
10. Assinatura do Gerente do Estabelecimento:		11. Data
12. Assinatura de Verificação do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:		13. Data
( ) Efetivas                      ( ) Não Efetivas                      Novo RNC nº: _		

## ANEXO VII

### QUE DISCIPLINA SOBRE AS SANÇÕES POR INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO REFERENTE AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Art. 1º. As infrações deste regulamento, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 2º. Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I – Atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/POA no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II – Desacato, suborno, ou simples tentativa;

III – informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV – qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM/POA.

Art. 3º. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, de R\$ 500,00 (quinhentos) até R\$ 2.000,00 (dois mil) reais, ns casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;

V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico- sanitárias adequadas, conforme modelo em anexo (ANEXO 01).

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando- se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Art. 4°. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I – apresentam-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III – contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V – não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento de inspeção sanitária;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 5°. Nos casos do artigo anterior, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I – nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pelo SIM/POA, conforme modelo em anexo (ANEXO 02).

II – nos casos de condenação, permite-se sempre aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da SIM/POA.

Art. 6°. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM/POA;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

§ 1º nos casos de adulterações serão aplicadas penalidades no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais);

II – Fraudes:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM/POA;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;

- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

§ 1º Nos casos de fraudes serão aplicadas as penalidades no valor R\$ 1.000,00 (mil reais);

### III – Falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas;

§ 1º Nos casos de falsificações serão aplicadas as penalidades no valor R\$ 2.000,00 (dois mil reais);

Art. 7º. Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:

I - Multa no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais);

- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo do Serviço de Inspeção nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;
- e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação, lote e de validade;
- f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - Multa no valor de R\$ 1.000,00 (mil reais)

- a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;
- b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM/POA;
- c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na

fabricação de produtos;

d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;

e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no âmbito estadual e federal.

f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;

g) às pessoas físicas ou jurídicas que embarçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM/POA no exercício de suas funções;

h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;

i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;

j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;

k) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;

l) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;

m) aos responsáveis por estabelecimentos registrados que não promoverem no SIM/POA as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;

n) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM/POA;

o) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM/POA;

p) aos responsáveis pela expedição de produtos de origem animal para o comércio intermunicipal sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;

r) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM/POA.

III - Multa no valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais)

a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM/POA;

b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM/POA;

c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;

d) aos que usarem indevidamente os carimbos do SIM e SISBI/POA;

- e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da defesa sanitária do Estado;
- f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;
- g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio intermunicipal, produtos não inspecionados pelo SIM/POA.
- h) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- i) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- j) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pela Defesa Agropecuária do Estado;
- k) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM/POA, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
- l) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM/POA, no exercício de suas atribuições;
- m) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- n) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção;
- o) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- p) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio intermunicipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no SIM/POA;
- q) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM/SPOA em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção;

V – O valor da multa poderá ser fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM/POA, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.

Art. 8º. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 9º. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º - Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º - A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º - A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM/POA.



§ 4º - A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Diretor e/ou responsável do SIM/POA.

Art. 10. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 11. O auto de infração deve ser lavrado pelos profissionais da inspeção do SIM - Serviço de Inspeção Municipal, conforme modelo em anexo (ANEXO 03).

Art. 12. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único - Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 13. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 02 (duas) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator e a segunda ao SIM/POA.

Art. 14. O infrator poderá apresentar defesa ao órgão que lavrou o auto, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Diretor de Inspeção do CONSAD.

§ 1º - Após ciência da decisão proferida pelo Diretor da Inspeção CONSAD, caberá a empresa recurso em face da mesma, em única e última instância, no prazo de 15 (quinze) dias. Posteriormente será julgado por comissão de julgamento a ser designada pelo Presidente do CONSAD, composta por 03 (três) funcionários do Consórcio.

§ 2º - A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada no SIM/POA que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Diretor de inspeção do CONSAD. O mesmo será feito com relação a recurso, porém este deve ser encaminhado à comissão de julgamento.

Art. 15. Julgado em definitivo o auto de infração e aplicada multa à autuada, a decisão será encaminhada ao respectivo Município, que procederá a cobrança da multa. O Município deve converter o valor da multa em UFRM (Unidade Fiscal de Referência Municipal).

Art. 16. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM/POA o competente comprovante de recolhimento à repartição.

§ 1º - No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 13 deste Regulamento, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º - O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o "caput" do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

Art. 17. O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal a ser promovida pelo respectivo Município, por meio da constituição de certidão de dívida ativa.

Parágrafo único - Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 18. A responsabilidade dos servidores do SIM/POA, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, será apurada pelo Diretor de inspeção do CONSAD.

Art. 19. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/POA;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal; V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 20. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/POA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 21. Os servidores do SIM/POA, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 22. O valor das multas cobradas através de autos de infração, deverá ser destinado e vinculado ao setor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, a ser utilizado na compra de equipamentos para uso do serviço de Inspeção.

## MODELOS

### MODELO - 01

#### AUTO DE INTERDIÇÃO

Nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

No dia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, às \_\_\_\_\_ horas, no Município de \_\_\_\_\_, no estabelecimento denominado \_\_\_\_\_, registrado no SIM

nº \_\_\_\_\_, de propriedade de \_\_\_\_\_.

O serviço de inspeção SIM/POA, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de interdição por constar

interditando o estabelecimento acima referido, de acordo com o disposto (embasamento legal) \_\_\_\_\_ . O mesmo fica proibido de \_\_\_\_\_ por um período \_\_\_\_\_ . O presente auto de interdição, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Assinatura e identificação do **Autuado**: \_\_\_\_\_

Ciente, recebi a 2ª via em \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**MODELO - 02**

**AUTO DE APREENSÃO**

NÚMERO \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

NOME OU RAZÃO SOCIAL

--

ENDEREÇO / BAIRRO / CIDADE

--

CEP: \_\_\_\_\_ -

CNPJ / CPF

--

Nº REGISTRO SIM

--



**MODELO - 03**

**AUTO DE**  
**INFRAÇÃO**

NÚMERO \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

NOME OU RAZÃO SOCIAL

--

ENDEREÇO / BAIRRO / CIDADE

--

CEP: \_\_\_\_\_ -

CNPJ / CPF

--

Nº REGISTRO SIM

--

DISPOSITIVO LEGAL OU REGULAMENTAR INFRINGIDO (CAPITULAÇÃO):


DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO:


ELEMENTOS DE CONVICÇÃO:


Do que, para constar, lavrei este Auto de Infração em 2 (duas) vias, encaminhando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do ciente ou do recebimento deste, apresentar defesa escrita, como dispõe a portaria Nº 44 da Lei 9.784/99, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.

Assinatura e identificação do Autuante:

Assinatura e identificação do Autuado:

Data:            /            /

Testemunhas:

Ciente, recebi a 1ª via em            /            /

## **ANEXO VIII**

### **COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

#### **1. OBJETIVOS**

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

#### **2. APLICAÇÃO**

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Serviço de Inspeção as quais tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

#### **3. DEFINIÇÕES**

*Fraude alimentar:* Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

Constitui fraude em alimentos alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas por meio de processos que visam atribuir aos produtos qualidades e requisitos que não possuem ou ocultar más condições estruturais e/ou sanitárias deles.

A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/DAS).

#### **4. USUÁRIOS PRINCIPAIS**

Fiscais do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

#### **5. PROCEDIMENTO**

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

### **5.1 Análises Físico Químicas:**

As análises físico-químicas dos produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados no MAPA, através do cronograma estabelecido no programa de trabalho do fiscal do SIM, com frequência mínima anual de uma amostra por produto produzido.

### **5.2 Controle de Formulação:**

O controle de formulação é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (ANEXO 01). O controle de formulação deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM, com frequência mínima anual de cada produto produzido. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

### **5.3 Aferição de Peso e Volume:**

Somente utilizada para produtos com peso líquido (pré-medidos) ou volume líquido, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso declarado no rótulo condiz com o verificado *in loco* (ANEXO 02). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho do fiscal do SIM, com frequência mínima anual.

### **5.4 Outros métodos de combate à fraude:**

Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa, conforme descrito na Instrução de Trabalho nº 04.

Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias são avaliadas a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas.

Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, devem ser realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso podem ser realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral, além do desenvolvimento de ações em conjunto com órgãos de interesse. Neste mesmo princípio, outra atividade que deve ser desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevista em rádio, palestras, entre outras.

## **6. Ações Fiscais:**

### **6.1 Desvio de análises Físico-Químicas:**

- Procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 05.

### **6.2 Desvio na formulação dos produtos e aferição do peso:**

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Apreensão do lote e/ou rotulagem;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

### **6.3 Outros:**

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio;
- Lavrar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado auto de Infração e/ou interdição.

## **7. Regime Especial de Fiscalização (REF)**

Considerando o que estabelece o Artigo 2º da Lei Federal nº 7889 de 23 de novembro de 1989: *“Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções: V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas”.*

O Artigo 6º da Lei nº 8078 de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor, que estabelece que “são direitos básicos do consumidor”: *“ a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos”.*

E considerando a necessidade de harmonizar os procedimentos de inspeção sanitária de produtos de origem animal com base no Decreto Federal 5741/2006 que estabelece o Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária – SUASA.

Institui-se o Regime Especial de Fiscalização (REF).

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.



Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo produto, comprovados através de análises oficiais microbiológicas ou físico químicas ou comprovação de suspeitas de alteração.

### **7.1 Implantação do REF**

A implantação do REF se dará mediante comunicação do SIM a empresa e após a lavratura do auto de infração, nos casos em que não tenha sido aplicado anteriormente, seguida da aplicação de uma ou mais medidas a seguir, definidas pelo SIM:

- a. Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição conforme modelo da Instrução de Trabalho nº 08, Anexo 01;
- b. Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do auto de apreensão conforme modelo da Instrução de Trabalho nº 08, Anexo 02;
- c. Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da de produção, através de ofício;
- d. Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recall pela empresa, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- e. Lacração das câmaras, instalações e/ou equipamentos;
- f. Acompanhamento fiscal do(s) processo(s) de fabricação do(s) produto(s);
- g. Outras medidas corretivas, a juízo do SIM de acordo com a não conformidade detectada nos termos da legislação.

### **7.2 Finalização do REF**

A finalização do REF se dará mediante:

- a. Apresentação de resultado satisfatório de 3 (três) lotes consecutivos composto por 05 amostra de cada lote. A coleta das amostras deve ser realizada pelo fiscal do SIM. Os lotes produzidos devem ficar sequestrados até o recebimento dos laudos destes lotes;
- b. A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM após o estabelecimento sair do REF;
- c. A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM, através de ofício emitido pelo SIM.

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério do SIM/POA.

## **8. MODELOS:**

**MODELO - I**

**Controle de Formulação de Produtos**

Data  
Estabelecimento  
Produto

Registro sim:  
N.º registro:

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade (kg ou L)</b>	<b>%</b>
<b>TOTAL</b>		

Atende o RTIQ do produto? ( )C ( )NC ( )NA

Conforme memorial de registro do produto? ( )C ( )NC ( )NA

Os *mix* utilizados apresentam a composição declarada no registro do produto?

( )C ( )NC ( )NA

Observações: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Fiscal do SIM/POA

**MODELO - 02**

**Controle de Aferição de Peso**

Aferição do *peso líquido*: pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Quando constatar Não Conformidade deve-se realizar um Relatório de Não Conformidade (RNC).

*Legenda*: C= Conforme                      NC= Não Conforme      NA= Não Aplicável

**Estabelecimento: Registro  
do SIM:**

Data	Produto	Peso Bruto	Peso Líquido	Peso da Embalagem ou Recipiente	C/NC/NA

---

Fiscal do SIM/POA

## ANEXO IX

### RASTREABILIDADE E RECALL

#### 1. OBJETIVOS

Estabelecer procedimentos operacionais padrões que possibilitem ao SIM/POA realizar a verificação oficial da rastreabilidade de todo o processo produtivo dos produtos produzidos pelos estabelecimentos registrados, desde a aquisição das matérias primas até a comercialização do produto acabado e o seu recolhimento (RECALL).

A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final até sua matéria prima, ou a partir da matéria prima utilizada até o produto final.

#### 2. APLICAÇÃO

Aplica-se a todas as empresas registradas no SIM/POA que possuem a rastreabilidade implantada. O procedimento de verificação oficial da rastreabilidade poderá ser realizado na sede do SIM/POA, através da verificação das planilhas de rastreabilidade (recebimento, produção e expedição), bem como “*in loco*”, através do acompanhamento dos processos e das simulações de rastreabilidade (teste progressivo e regressivo). A verificação da eficiência da rastreabilidade permite a execução de um recall confiável.

#### 3. DEFINIÇÕES

*Rastreabilidade*: ferramenta que permite controlar e gerenciar de maneira documentada as informações referentes a um processo/procedimento. É a capacidade de 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. De um modo mais simples, rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto.

Conforme Decreto nº 9013, de 29 de Março de 2017, artigo 10º, item XIX, define rastreabilidade como a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação. Os controles de rastreabilidade devem ser realizado dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

*Recolhimento*: ação adotada pela empresa, que visa a imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) do mercado de consumo.

#### 4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

## **5. PROCEDIMENTO**

No caso específico deste documento, a rastreabilidade se refere ao controle e gerenciamento dos processos de produção dos produtos destinados à alimentação produzidos pelo estabelecimento, desde a aquisição das matérias-primas até a comercialização do produto acabado. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle contendo registros auditáveis para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com o Decreto 9.013 de 29/03/17 e com as normas complementares. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

## **6. RASTREABILIDADE**

### **6.1** *Verificação do Controle de Recebimento de Matérias-primas*

No recebimento da matéria prima deve ser avaliado, se a unidade controla em sua recepção, a entrada de animais, matérias primas, insumos (embalagens / aditivos) e ingredientes através de documentos auditáveis. Deve ser avaliado se a unidade estabelece e cumpre os pré-requisito para o recebimento, como prevê seu programa de auto controle (integridade de embalagens, temperatura, data de validade, procedência, aparência).

Na **fiscalização** devem ser verificadas se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção. Se as matérias primas estão devidamente identificadas na recepção, permitindo a rastreabilidade.

As matérias-primas adquiridas pelos estabelecimentos aderidos ao SISBI devem obrigatoriamente ser provenientes de outras unidades com registro no SISBI ou SIF. Os estabelecimentos com registro apenas no SIM podem adquirir de SIM/SIE/SIF e/ou SISBI.

### **6.2** *Verificação Do Controle De Produção*

No controle de produção deve ser verificado, se a unidade consegue manter a rastreabilidade das matérias primas, ingredientes e aditivos durante o processo de produção de seus produtos. O controle do processo de produção deve ser efetuado por meio de documentos auditáveis correlacionando o recebimento com a produção (quantidade, procedência, etc).

### **6.3** *Verificação De Produto Expedido*

No controle de expedição deve ser verificado se é possível retornar a rastreabilidade do que foi expedido, e se esta compatível com os controles de produção (teste de rastreabilidade regressiva). O controle do processo de expedição, deve ser feito por meio de documentos

auditáveis, correlacionando a quantidade produzida com a expedida, devendo indicar, qual foi o destino de cada produto expedido.

## **7. RECALL**

A empresa deve dispor de programa de recolhimento dos produtos por ela elaborados e expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor o mesmo deve ser executado.

A verificação oficial de recall deve se basear nos documentos utilizados pela empresa para o registro do recolhimentos dos produtos, onde deve ser avaliado se o procedimento de recolha é rápido e efetivo.