



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

DECRETO Nº 4051/2026

DATA: 12/03/2026

SÚMULA: Regulamenta a Lei Municipal nº 1.996, de 05 de dezembro de 2025 a qual dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

ELIZETE CAVAZIN, Prefeita Municipal de Nova Prata do Iguaçu, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e de acordo com a Lei Municipal nº 1996/2025, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, bem como pelas demais normas federais, estaduais e municipais aplicáveis.

DECRETA

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. A execução da atividade de inspeção e fiscalização municipal de produtos de origem animal é de competência da Prefeitura Municipal de Nova Prata do Iguaçu, nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e da Lei Municipal nº 1996, de 05 de dezembro de 2025, sendo realizado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e meio ambiente.

Art. 2º. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal serão exercidas em todo o território do município de Nova Prata do Iguaçu, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste Decreto.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas deste Decreto, em consonância com os princípios da defesa sanitária animal, às prioridades de saúde pública e abastecimento da população.

Art. 4º. Ficará a cargo do Serviço de Inspeção Municipal, fazer cumprir as normas deste Decreto, bem como as normas futuras que venham a ser implantadas, referentes à inspeção e a fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

Parágrafo único. Além desta norma, os atos normativos posteriores, emanados por força deste Decreto poderão abranger as seguintes áreas:

I - Classificação do estabelecimento;



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- II - Condições e exigências para registro; como também para as respectivas transferências de propriedade;
- III – Higiene dos estabelecimentos;
- IV- As obrigações dos proprietários, responsáveis e ou seus prepostos;
- V - Inspeção "*ante*" e "*post-mortem*" dos animais destinados ao abate;
- VI - Inspeção e reavaliação de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VII - Dos padrões de identidade e qualidade dos produtos;
- VIII - Do registro de produtos, da embalagem, da rotulagem;
- VIX - Carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X - Análises laboratoriais;
- XI - Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

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

- I - Nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II - Nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III - Nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV - Nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V - Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI - Nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização; e
- VII - Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

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



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Art. 8º. A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódica.

§1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do médico veterinário do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies nos estabelecimentos, quais sejam:

I - De açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro);

II - De anfíbios; e

III - De répteis.

§2º 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 trata o § 1º, excetuado o abate.

§3º Os procedimentos de inspeção e fiscalização serão executados conforme Anexo 7.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

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

I - De carne e derivados;

II - De leite e derivados;

III - De pescado e derivados;

IV - De ovos e derivados;

V - De produtos de abelhas e seus derivados; e.

VI - De armazenagem.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos como:

I - Abatedouro frigorífico: 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



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis; e

II - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: 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.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - Unidade de beneficiamento de leite e derivados: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultado a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II - Granja leiteira: 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:

- a) pré-beneficiamento;
- b) beneficiamento;
- c) manipulação;
- d) fabricação;
- e) maturação;
- f) ralação;
- g) fracionamento;
- h) acondicionamento;
- i) rotulagem;
- j) armazenagem; e
- k) expedição.

III - Queijaria: estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados; e

IV - Posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado facultado a estocagem temporária do leite até sua expedição.

CAPÍTULO V



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados e definidos em:

I - Barco-fábrica: 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

II - Abatedouro frigorífico de pescado: estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar:

- a) o recebimento;
- b) a manipulação;
- c) a industrialização;
- d) o acondicionamento;
- e) a rotulagem;
- f) a armazenagem; e
- g) a expedição de produtos comestíveis.

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: 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, que pode realizar também sua industrialização; e

IV - Estação depuradora de moluscos bivalves: estabelecimento destinado:

- a) à recepção;
- b) à depuração;
- c) ao acondicionamento;
- d) à rotulagem;
- e) à armazenagem; e
- f) à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

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

§1º Granja avícola: 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.

§2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

§3º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto e em normas complementares.

§4º Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: estabelecimento destinado à(ao):

- I - Produção;
- II - Recepção;
- III - Ovoscopia;
- IV - Classificação;
- V - Industrialização;
- VI - Acondicionamento;
- VII - Rotulagem;
- VIII - Armazenagem; e
- IX - Expedição de ovos e derivados.

§5º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§6º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados (unidade de beneficiamento de produtos de abelhas) são àqueles destinados 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, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e normas complementares.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. Entrepósitos de produtos de origem animal são estabelecimentos destinados exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de inspeção e reavaliação.

§1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

§2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IX DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

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

Art. 17. Os produtos de origem animal in natura ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 18. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal isenta o seu registro no Serviço de Inspeção Federal ou Estadual.

Art. 19. O processo de obtenção do Registro junto ao SIM, deverá seguir os procedimentos previstos no Anexo II e ser instruído com os seguintes documentos:

I - Requerimento de solicitação de registro no SIM;

II - Plantas arquitetônicas de:

a) situação;

b) baixa com layout evidenciando os equipamentos e as metragens;

c) planta de corte;

d) de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas;

e) hidrossanitária;

III - Memorial Econômico-Sanitário;

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

V - Contrato social e alterações ou CADPRO;

VI - Inscrição no CNPJ ou CPF;

VII - Alvará de funcionamento;

VIII - Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

IX - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas;

X - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Declaração do profissional que prestará o serviço de assistência técnica à empresa.

XI - Programas de Autocontrole, conforme Anexo V;

§1º É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

§2º Deverão ser observadas as disposições constantes na legislação municipal vigente, bem como as normas federais e estaduais aplicáveis, devidamente internalizadas e relacionadas no Anexo VIII deste Decreto.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o art. 9º, ao serem registrados no SIM, receberão um número de registro.

§1º Os números de que trata o caput obedecerão à numeração seriada própria e independente, fornecidos pelo SIM.

§2º O número de registro constará obrigatoriamente:

I - Nos rótulos;

II - Nos certificados;

III - Nos carimbos de inspeção dos produtos; e

IV - Demais documentos julgados necessários.

Art. 21. A aprovação do projeto conforme o art. 19, inciso V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no Anexo II, oportunidade em que somente após aprovados os projetos o requerente poderá dar início às obras.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, deverá ser requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização para o início dos trabalhos.

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

Art. 23. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Decreto, será expedido o "Certificado de Registro", no qual deverá constar:

I - O número do registro;

II - A razão social, a classificação e a localização do estabelecimento (estado, município, cidade, vila ou povoado); e



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

III - Outras informações julgadas necessárias.

Art. 24. 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 respectivos projetos, conforme alteração a ser realizada no estabelecimento.

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

Art. 25. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão dispor de Programas de Autocontroles desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

CAPÍTULO X **DA TRANSFERÊNCIA**

Art. 26. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM. §1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, o fato deverá ser imediatamente comunicado por escrito ao SIM pelo alienante, locador ou arrendador.

§2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar os interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome dos quais esteja registrado o estabelecimento continuarão responsáveis pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o §1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de trinta dias, os documentos necessários à transferência, será cassado o registro do estabelecimento.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

§5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e for realizada a transferência do registro, o novo empresário, ou a sociedade empresária, será obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

§6º As exigências de que trata o § 5º incluem aquelas:

I - Relativas ao cumprimento de prazos de:

- a) planos de ação;
- b) relatórios de não conformidades; ou
- c) determinações sanitárias de qualquer natureza; e

II - De natureza pecuniária, que venham a ser estabelecidas em decorrência da apuração administrativa de infrações cometidas pela antecessora em processos pendentes de julgamento.

Art. 27. O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

CAPÍTULO XI

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. 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 suficiente para construção de todas as instalações industriais e das demais dependências necessárias para a atividade pretendida e perímetro industrial delimitado de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;
- IV - Pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos de transporte de material que evite formação de poeira e empoçamentos;
- V - Pavimentação das áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição de material que permita lavagem e higienização;
- VI - Dependências, instalações compatíveis com a finalidade, e capacidade do estabelecimento com fluxo operacional apropriado para a obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VII - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação de forma a atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

VIII - 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;

IX - Paredes e separações lisas, de cor clara, revestidas ou impermeabilizadas, de fácil limpeza e desinfecção;

X - Forro impermeável, constituído de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XI - Janelas, portas e demais aberturas constituídas de materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e desinfecção;

XII - Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de vetores e pragas ou dispositivos de fechamento automático;

XIII - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como é proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

XIV - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

a) a iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria.

b) as lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos ou serem de LED.

c) é proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

d) devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

e) é proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

XV - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XVI - Barreiras sanitárias com cobertura em todos os pontos de acesso à área de produção.

a) A barreira sanitária deve possuir lavador de botas, pias com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XVII - Pias para a higienização de mãos nas áreas de produção com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

XVIII - Os esterilizadores utilizados para a desinfecção constante de facas; fuzis (chairas); serras; e demais instrumentos de trabalho, quando usados, devem possuir carga completa de água limpa e ter a temperatura conforme legislação vigente.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

XIX - Equipamentos, mesas, recipientes e utensílios impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização, atóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos;

a) devem ser alocados obedecendo a um fluxo operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.

b) devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

c) devem ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

XX - Dispor de locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXI - Dispor de dependência ou setor para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XXII - Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários.

XXIII - Dependências ou locais apropriados para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

XXIV - Dispor 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;

XXV - Área de recepção e expedição com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

XXVI - Dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

a) dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento;

b) dispor de rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais.

XXVII - Dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente:

a) as redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento;

b) nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas;

c) é proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial;

d) As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor;

e) Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

f) os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XXVIII - Dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

a) quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza;

b) os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

c) os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual;

d) é proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco";

e) é proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

XXIX – A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

a) Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

XXX - Dispor de dependência de uso exclusivo para produtos não comestíveis e condenados, devendo esta ser construída com paredes até o teto, sem comunicação direta com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

XXXI - Os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares;

Parágrafo único. As salas de abates ficam dispensadas das especificações descritas no inciso X do artigo anterior, nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 29. 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;

III - instalação específica para necropsia 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



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

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. 30. 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. 31. 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. 32. 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 unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 33. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal 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



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 34. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção municipal, ficando a permissão condicionada à avaliação os perigos associados a cada produto.

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

Art. 35. 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 XII

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 36. A inspeção "*ante*" e "*post-mortem*", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, deverão atender, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstos no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal, internalizadas pelo ANEXO 8.

CAPÍTULO XIII

DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES

Art. 37. 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. 38. 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.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

§1º 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.

§2º Fica proibido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 39. Os funcionários devem realizar a antissepsia das mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, sempre que necessário:

I - Durante a manipulação; e

II - Na saída de sanitários.

Art. 40. 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 ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 41. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 42. 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. 43. É proibido a todas as pessoas, dentro de qualquer dependência de trabalho, no estabelecimento:



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- I - Fazer qualquer refeição nos locais de trabalho;
- II - Depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade a que se destina a dependência;
- III - Guardar roupas de qualquer natureza; e
- IV - Fumar, cuspir ou escarrar.

Art. 44. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação os programas de autocontrole, sendo da responsabilidade da empresa o seu desenvolvimento e implementação desses programas na indústria, conforme Anexo V.

Art. 45. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 46. 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. 47. 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. 48. 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.

§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. 49. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 50. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 51. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

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

Art. 52. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 53. É proibida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 54. É proibida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 55. Torna-se obrigatório higienizar, sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

Art. 56. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

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

Art. 58. 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 82,2° C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecido pelo SIM.

Art. 59. 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. 60. É vedada a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XIV **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 61. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I - Atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - Disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção post mortem, conforme normas complementares;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- III - Disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- IV - Fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM, até o 10º (décimo) dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;
- V - Manter atualizados:
 - a) os dados cadastrais de interesse do SIM; e
 - b) o projeto aprovado.
- VI - Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;
- VII - Fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII - Arcar com o custo das análises fiscais;
- IX - Manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à inspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X - Fornecer as substâncias para a desnaturação ou realizar a descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI - Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XII - Manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XIII - Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV - Garantir o acesso de representantes do SIM à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;
- XV - Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
 - a) constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
 - b) adulteração;
- XVI - Realizar os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares, e manter registros auditáveis de sua realização;
- XVII - Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;
- XVIII – Disponibilizar nos estabelecimentos sob caráter de inspeção periódica, local reservado para uso do SIM durante as fiscalizações;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

XIX - Comunicar ao SIM:

a) com antecedência de, no mínimo, cinco dias úteis, a pretensão de realizar atividades de abate em dias adicionais à sua regularidade operacional, com vistas à avaliação da autorização, quando se tratar de estabelecimento sob caráter de inspeção permanente;

b) sempre que requisitado, a escala de trabalho do estabelecimento, que conterà a natureza das atividades a serem realizadas e os horários de início e de provável conclusão, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter periódico ou, quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, para as demais atividades, exceto de abate; e

c) a paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais; e

XX - No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar, sob supervisão do SIM, a rotulagem existente em estoque.

XXI - Possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica vigente.

XXII – Implantar os programas de autocontrole nos termos do Anexo V.

XXIII – Atender os procedimentos estabelecidos nos anexos deste decreto.

Parágrafo único. Os materiais e os equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem patrimônio destes, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIM local.

CAPÍTULO XV

DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 62. Todo produto de origem animal comestível produzido no município de Nova Prata do Iguaçu - PR, sob inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal.

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

§2º O SIM poderá isentar de registro os produtos que estejam definidos como isentos de registro em normas federais.

§3º Deverão ser observadas as disposições constantes na legislação municipal vigente, bem como as normas federais e estaduais aplicáveis, devidamente internalizadas e relacionadas no Anexo VIII deste Decreto.

Art. 63. As solicitações para aprovação do registro ou alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, de acordo com o Anexo III.



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Art. 64. Para o registro dos produtos deverão ser atendidos aos critérios e parâmetros dos produtos e seus respectivos processos de fabricação definidos em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

Art. 65. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito no Anexo III.

Art. 66. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto de origem animal, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 67. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de 3 (três) dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 68. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com:

- I - Este Decreto;
- II - O RTIQ de cada produto; e
- III - As normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo único. 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. 69. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à (ao):

- I - Exposição;
- II - Embarque;
- III - Transporte; e
- IV - Armazenagem.

Art. 70. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmem 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.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Art. 71. 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.

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.

Art. 72. As ações de prevenção e combate à fraude de caráter econômico a serem executadas pelo SIM devem atender os critérios estabelecidos pela legislação vigente, conforme disposto no Anexo IV.

Parágrafo único. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá instaurar um Regime Especial de Fiscalização (REF), seguindo o Anexo VI.

CAPÍTULO XVI **DO CARIMBO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 73. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 74. 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. 75. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 76. Para fins deste Decreto, ficam definidos os modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, conforme ilustrado no Anexo III. com a seguinte padronização gráfica:

§1º A padronização gráfica do Modelo 1 será a seguinte:

I - Dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

II - Forma: elíptica no sentido horizontal;

III - Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO", colocada horizontalmente e centralizada; o dizer "N. P. I. - PR", que acompanha a curva superior da elipse; e o dizer "S.I.M", deverá estar posicionado na curva inferior, todos em letras maiúsculas, fonte "Arial" ou "Helvética"; e

IV - Uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

V - A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila, podendo ser utilizando-se os corantes carmim de cochonilha ou vermelho de beterraba em substituição.

§2º A padronização gráfica do Modelo 2 será a seguinte:

I - Dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);

II - Forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

III - Uso: para carcaças de suínos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

IV - A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila, podendo ser utilizando-se os corantes carmim de cochonilha ou vermelho de beterraba em substituição.

§3º A padronização gráfica do Modelo 3 será a seguinte:

I - Dimensões:

a) 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

b) 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

c) 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

d) 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

II - Forma: circular;

III - Dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "INSPECIONADO" colocada horizontalmente e centralizada, e o dizer "N.P.I. - PR", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M.", acompanhando a curva inferior; e

IV - Uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

§4º A padronização gráfica do Modelo 4 será a seguinte:

I - Dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

II - Forma: retangular no sentido horizontal;

III - Dizeres: a palavra "N.P.I. - PR" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M."; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e

IV - Uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

§5º A padronização gráfica do Modelo 5 será a seguinte:

I - Dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);

II - Forma: retangular no sentido horizontal;

III - Dizeres: a palavra "N. P. I. - PR" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M."; na lateral direita, dispostas



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

IV - Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

Art. 77. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, devendo estas serem embaladas e rotuladas conforme determinações deste decreto.

Art. 78. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do município.

Art. 79. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar:

I - As dimensões;

II – A forma;

III - Os dizeres;

IV - O tipo; e

V - A cor única a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 80. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 81. Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de aço inox ou outro material higienizável, comprovadamente adequado para contato direto com alimento.

CAPÍTULO XVII

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 82. 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 e demais análises que se fizerem necessárias.

§1º Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostra fiscal para análises laboratoriais, conforme cronograma de análises anual do SIM que está junto ao Anexo III deste Decreto;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

§2º É de responsabilidade do estabelecimento o envio das amostras fiscais para serem analisadas em laboratórios autorizados pelo SIM.

§3º Os estabelecimentos deverão arcar com os custos das análises fiscais.

§4º O resultado do laudo laboratorial fiscal deverá ser encaminhado, pelo laboratório autorizado pelo SIM, ao médico veterinário fiscal do SIM, imediatamente após a liberação.

Art. 83. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 84. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória e definida pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos no Anexo III.

Parágrafo único. A coleta de amostra de 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, devendo seguir os procedimentos de coleta descritos no Anexo III.

Art. 85. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da integridade das matérias-primas e dos produtos de origem animal previstos em seu programa de autocontrole.

Parágrafo único. O programa de que trata o caput tem por base métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispõe de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XVIII **DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

Art. 86. As infrações ao presente Decreto serão julgadas de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, os procedimentos descritos no Anexo VII e, quando for o caso, mediante apuração de responsabilidade civil e criminal. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - Construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação no SIM/POA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias primas, dos produtos ou dos funcionários;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- II - Não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III - Utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV - Expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V - Ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI - Elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/POA;
- VII - Expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM/POA;
- VIII - Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX - Desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X - Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI - Receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII - Utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII - Não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV - Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- XV - Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI - Elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
- XVII - Utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos na legislação;
- XVIII - Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse aos órgãos fiscalizadores e ao consumidor;
- XIX - Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- XX - Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI - Adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXII - Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIII - Embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- XXIV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/POA;
- XXV - Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVI - Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVII - Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXVIII - Fraudar documentos oficiais;
- XXIX - Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXX - Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares;
- XXXI - Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;
- XXXII - Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XXXIII - Importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- XXXIV - Iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXXV - Utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM/POA;
- XXXVI - Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;
- XXXVII - Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XXXVIII - Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- XXXIX - Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

Art. 87. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I - Apresentem-se alterados;
- II - Apresentem-se adulterados;
- III - Apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - Conttenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- V - Conttenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI - Conttenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;
- VII - Revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII - Sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX - Sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X - Apresentem embalagens estufadas;
- XI - Apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII - Estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII - Não possuam procedência conhecida; ou
- XIV - Não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/POA.

Art. 88. Além dos casos previstos no artigo 87, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - Sejam obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;
- II - Estejam mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou
- III - Estejam infestados por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.
- IV - São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou os produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 88. Além dos casos previstos no artigo 87, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

- I - Estejam em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;
- II - Apresentem sinais de deterioração;
- III - Sejam portadores de lesões ou doenças;
- IV - Apresentem infecção muscular maciça por parasitas;
- V - Tenham sido tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo SIM/POA;
- VI - Tenham sido recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca;
- VII - Apresentem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitas.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Art. 90. Além dos casos previstos no artigo 87, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:

- I - Alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
- II - Mumificação ou estejam secos por outra causa;
- III - Podridão vermelha, negra ou branca;
- IV - Contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V - Sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VI - Rompimento da casca e estejam sujos; ou
- VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 91. Além dos casos previstos no artigo 87, considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru, quando:

- I - Provenha de propriedade interditada pela autoridade de saúde animal competente;
- II - Na seleção da matéria-prima, apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;
- III - Apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;
- IV - Revele presença de colostro; ou
- V - Não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento e qualquer produto que tenha sido preparado com ele ou que a ele tenha sido misturado devem ser descartados e inutilizados pelo estabelecimento.

Art. 92. Além dos casos previstos no artigo 87, são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido, conforme o disposto em normas complementares.

Art. 93. Para efeito das infrações, as matérias primas e os produtos são considerados alterados ou adulterados quando:



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

§1º São considerados alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§2º São considerados adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – Fraudados:

- a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;
- b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração;
- c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto
- d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;
- e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade.

II – Falsificados:

- a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/POA;
- b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/POA e que se denominem como este sem que o seja;
- c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto
- d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;
- e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;
- f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

Art. 94. O SIM/POA com base no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

§1º Enquanto outras normas não forem editadas, o SIM/POA poderá:

- I - Autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;
- II - Determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

§2º O disposto acima não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que trata o artigo 172 do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 suas alterações.

Art. 95. Nos casos previstos no Art. 86, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

- I - Nos casos de apreensão, após inspeção e avaliação completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II - Nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias primas e dos produtos para fins não comestíveis.

Art. 96. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

Art. 97. Aos infratores dos dispositivos contidos na presente Instrução e de atos complementares que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:

- I - Advertência quando o infrator não tiver agido com dolo ou má fé;
- II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I, observados as seguintes gradações:
 - a) para infrações leves, multa de 1 (um) a 10 (dez) Valor de Referência (VR) vigente do Município;
 - b) para infrações moderadas, multa de 11 (onze) a 30 (trinta) VR vigente do Município;
 - c) para infrações graves, multa de 31 (trinta e um) a 50 (cinquenta) VR vigente do Município;
 - d) para infrações gravíssimas, multa de 51 (cinquenta e um) a 200 (duzentos) VR vigente do Município.
- III - Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

VI - Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§1º As multas previstas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§2º A suspensão de atividades de que trata o inciso IV e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A do decreto 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

§3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§4º As sanções de que tratam os incisos IV e V poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 495 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Art. 98. Para fins de aplicação da sanção de multa, são consideradas:

I - Infrações leves as compreendidas nos incisos I a VIII, inciso XVI e inciso XXX do art. 86 deste Decreto;

II - Infrações moderadas as compreendidas nos incisos IX a XV, inciso XXXI e inciso XXXII do art. 86 deste Decreto;

III - Infrações graves as compreendidas nos incisos XVII a XXII e incisos XXXIII a XXXIV do art. 86 deste Decreto; e

IV - Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIII a XXIX e incisos XXXV a XXXIX do art. 86 deste Decreto.

§1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

Art. 99. Aos que cometerem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre 1 (um) e 200 (duzentos) VR vigente do Município, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

I - O infrator ser primário na mesma infração;

II - A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;

III - O infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - A infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;

V - A infração ter sido cometida acidentalmente;

VI - A infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

VII - A infração não afetar a qualidade do produto; (Decreto 10.468, 2020).

VIII - O infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;

IX - O infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006.

§2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - O infrator ser reincidente específico;

II - O infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;

III - O infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;

IV - O infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;

V - A infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - O infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - O infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou

VIII - O infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§3º Na hipótese de haver concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior, podendo ser genérica ou específica.

§5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração e a reincidência específica é caracterizada pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§6º Para efeito de reincidência, não prevalece a condenação anterior se entre a data do cumprimento ou da extinção da penalidade administrativa e a data da infração posterior tiver decorrido mais de cinco anos, podendo norma específica reduzir esse tempo.

§7º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

§8º O disposto no inciso IX do § 1º não se aplica aos casos de reincidência, fraude, resistência ou embaraço à fiscalização.

Art. 100. As multas a que se refere esta instrução não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

atividades, da cassação do registro ou do relacionamento do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

§1º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de competência do responsável do SIM/POA.

§2º A cassação do registro do estabelecimento cabe ao Secretário da de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Sustentável.

Art. 101. Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 102. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do caput do artigo 97, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou que se encontram alterados ou adulterados, sem prejuízo de outras previsões deste Decreto, nos casos definidos no artigo 93.

§1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor do Município, que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do § 4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

§2º O pagamento da multa sancionatória poderá ser realizado de forma parcelada, desde que o agente infrator, no prazo de vinte dias contados da data da notificação do termo de julgamento em primeira instância, apresente requerimento à Secretaria de Fazenda, e não tenha interposto recurso contra a decisão que aplicou a penalidade.

Art. 103. Será aplicada a suspensão da atividade, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos no artigo 514 e 515 do Decreto nº 9.013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Art. 104. Será aplicada a interdição total ou parcial, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos 517 e 517 - A do Decreto nº 9.013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Art. 105. Será aplicada a cassação do registro, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos 519 do Decreto nº 9.013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Art. 106. Não poderá 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.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

CAPÍTULO XIX **DA ORGANIZAÇÃO DO SIM**

Art. 107. O SIM deverá dispor de:

- I – Profissional de nível superior, no cargo de Médico Veterinário e profissional de nível técnico, em número adequado, devidamente capacitado para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente;
- II - Meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações; e
- III - estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita no Anexo I.

Art. 108. 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 à execução das atribuições.

Art. 109. O SIM deverá seguir os procedimentos estabelecidos nos anexos deste Decreto.

CAPÍTULO XX **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 110. As matérias-primas de origem animal que derem entrada na indústria ou no comércio do próprio município serão submetidas à inspeção industrial e sanitária, a ser realizada por órgão federal, estadual ou municipal competente, conforme o caso, devendo suas respectivas embalagens estarem devidamente identificadas por:

- I - Rótulos;
- II - Carimbos; e
- III - Documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 111. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e meio ambiente, deve facilitar a seus técnicos a realização de:

- I - Estágios e cursos; e
- II - A participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Decreto.

Art. 112. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate à clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

Art. 113. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Art. 114. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Decreto serão resolvidos pelos responsáveis pelo SIM ou os gestores municipais, em conformidade com as leis do Ministério da Agricultura Pecuária (MAPA) e demais órgãos.

Art. 115. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias, e suplementadas se necessário.

Art. 116. O SIM expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 117. Os estabelecimentos registrados no SIM terão o prazo de 24 (vinte e quatro) meses, contado da data de entrada em vigor, para se adequarem às novas disposições deste Decreto.

Art. 118. Revogam-se as disposições contrárias.

Art. 119. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação oficial.

Gabinete do Executivo Municipal, aos 02 dias do mês de março do ano de 2026.

ELIZETE CAVAZIN

Prefeita Municipal



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

ANEXO I

GESTÃO DE DOCUMENTOS

1. Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, definindo a metodologia a ser utilizada.

Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, a fim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir à administração da entidade que o produziu; a segunda é servir de base para o conhecimento da história desta entidade.

2. Aplicação

Este procedimento aplica-se a rotina de gestão documental do SIM/POA, sendo que a documentação deve ficar sob responsabilidade do Serviço.

3. Definições

Considera-se gestão de documentos o conjunto de procedimentos e operações técnicas referentes à sua produção, tramitação, uso, avaliação e arquivamento em fase corrente e intermediária, visando a sua eliminação ou recolhimento para a guarda permanente (Lei Federal nº 8.159, de 08/01/1991).

4. Usuários Principais

Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA.

5. Procedimento

A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas etc.

As principais atividades desempenhadas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

5.1. Protocolo

Procedimento de protocolo e recebimento de documentos para registro no serviço de inspeção municipal – SIM/POA.

O recebimento de documentos para fins de solicitação de registro de estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA será realizado por meio do setor oficial de Protocolo do Município de Nova Prata do Iguaçu – PR.

O setor de protocolo é responsável por disciplinar a abertura, recepção, autuação, controle e tramitação dos processos administrativos, conforme normativa interna municipal vigente.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Para fins de formalização do pedido de registro junto ao SIM, o interessado deverá protocolar requerimento específico acompanhado da documentação exigida pela legislação sanitária municipal e federal aplicável.

Após o recebimento, o processo será submetido aos seguintes procedimentos:

- I – Autuação do processo administrativo junto ao setor de protocolo municipal;
- II – Acondicionamento do requerimento e documentos em capa própria do processo;
- III – Digitalização integral da documentação apresentada;
- IV – Numeração sequencial das páginas do processo, em ordem numérica, de forma crescente;
- V – Registro do processo no sistema de controle administrativo do município;
- VI – Emissão de recibo ao interessado contendo, obrigatoriamente:
 - * Número do processo administrativo;
 - * Data do protocolamento;
 - * Identificação do setor responsável pelo recebimento.

O presente procedimento atende aos princípios da legalidade, publicidade, eficiência e controle administrativo aplicáveis à gestão pública.

5.2. Arquivamento

O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas e pastas, em mobiliários específicos, como estantes e arquivos de aço. Para que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente armazenados de maneira a agilizar sua recuperação. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem.

Para que os documentos de arquivo estejam acessíveis é necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica.

Todo o arquivo será armazenado localmente em pastas digitais separadas por empresa, bem como eventuais documentos físicos, que também serão organizados e arquivados de forma separada por empresa.

Cada empresa registrada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculadas a este número, devendo ser organizado e arquivado da seguinte forma:

a) Processo de registro de estabelecimento: processo onde consta a documentação mínima para registro dos estabelecimentos, conforme solicitação do SIM. O processo de registro, deverá ter, quando apresentados em via física, todas as folhas carimbadas, rubricadas e numeradas em ordem cronológica, digitalizadas e anexadas a pastas digitais. Esse arquivo possui as seguintes subdivisões em pastas digitais:

- Documentos atualizados: pasta destinada a todos os documentos renováveis que constam no processo de adesão.
- Alteração de Projetos: os projetos de alterações e/ou ampliações, juntamente com os demais documentos descritos no Anexo nº 2 devem ser arquivados em ordem cronológica. Os projetos devem ser verificados (carimbados, assinados, datados) e aprovados pelo SIM.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- b) Registros de fiscalização: são utilizados para registro das atividades de fiscalização realizadas pelo serviço de inspeção no estabelecimento (Modelo 5.6.1). Quando do estabelecimento de abate, pode ser utilizado para registro de fiscalização a planilha de condenação de vísceras, indicando o horário de início e término do abate. Todas as folhas devem ser carimbadas e assinadas. Serão digitalizados e arquivados em ordem cronológica.
- c) Formulário de Registro de Produto e Rotulagem de POA: processo onde constam os produtos que a empresa produz. Nesta pasta deve ser arquivado os documentos de registro dos produtos fabricados pela empresa onde os mesmos devem estar carimbados e assinados, incluindo o Certificado - parecer favorável à fabricação (Modelo 5.7.2), obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto.
- d) Coletas fiscais: esse arquivo possui as seguintes subdivisões:
- Laudos de Análises Microbiológicas fiscais dos produtos e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, os laudos das análises microbiológicas devem ser arquivados em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).
 - Laudos de Análises Físico-químicas fiscais dos produtos e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises físico-químicas devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).
 - Laudos de Análises fiscais de Água e respectivos SOA - Solicitação Oficial de Análise: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises de água devem ser arquivadas em ordem cronológica, devem estar verificadas (carimbadas, assinadas e datadas).
- e) Relatórios de Supervisão: devem ser digitalizados e arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados e rubricados em todas as páginas por todos os envolvidos na supervisão. Todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM devem ser supervisionados (Modelo 5.6.2):
- Plano de ação para a correção das não conformidades apontadas no relatório de supervisão: deve ser arquivado juntamente com o seu respectivo relatório, em formato digital, em ordem cronológica, carimbado e assinado pela empresa. Para este procedimento deve ser utilizado o Plano de ação (Modelo 1.6.3). Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data.
- f) Relatórios de não conformidade (RNC): devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo SIM e pelo responsável da empresa. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data. A numeração dos RNCs deve seguir uma sequência única por empresa.
- g) Autos de Infração/Interdição/Apreensão/Suspensão: devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- h) Planilhas de Inspeção/fiscalização: realizadas pelo fiscal do SIM. Estas devem ser divididas em sub processos, quando necessário e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas.
- i) Verificação oficial de Formulação de Produtos: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, a verificação oficial de formulação de produtos deve ser efetuada pelo fiscal do SIM, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando o RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades.
- j) Verificação oficial de Aferição de Peso/Volume: respeitando o programa de trabalho estabelecido pelo SIM, a verificação oficial de aferição de peso/volume deve ser efetuada pelo fiscal do SIM, arquivados em ordem cronológica, carimbados, assinados, datados e informando o RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão/suspensão, quando houver não conformidades.
- k) Regime Especial de Fiscalização - REF: o procedimento deve ser realizado conforme descrito no Anexo V. Devem ser arquivados em ordem cronológica. Devem estar verificados (carimbados, assinados, datados).
- l) Documentos gerais protocolados: item destinado para arquivar os documentos gerais enviados pela empresa. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do sistema de protocolo. Todos os documentos devem estar assinados pelos responsáveis da empresa e digitalizados. Quando for o caso, informar o número do respectivo ofício expedido pelo SIM (em resposta).
*Procedimento exclusivo para as atividades em Abatedouros.
- m) Planilha de Inspeção ante-mortem e Planilha de condenações de vísceras: devem ser realizadas a cada abate pelo fiscal do SIM, em ordem cronológica. Devem estar carimbadas e assinadas.
- n) Laudos de Condenações de Carcaças: devem ser realizados a cada abate pelo fiscal do SIM, em caso de condenações, em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados.
- o) Dados Nosográficos: Realizados e arquivados pelo fiscal do SIM, mensalmente, em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados. Nos dados nosográficos, constam as estatísticas de abate, que são alimentadas pelas planilhas de inspeção ante-mortem (Modelo 5.6.4), relatório de condenações de carcaça e seus respectivos julgamentos (Modelo 5.6.5). Todas as informações contidas nas planilhas e relatórios devem ser compiladas gerando os dados nosográficos (Modelo 5.6.6) pelo responsável do SIM, sempre no começo do mês, referente ao mês anterior. Após preenchido e assinado pelo responsável do SIM, deve ser digitalizado e arquivado.

5.3. Documentos do SIM/POA

- a) Ofícios expedidos: pasta destinada para arquivar todos os ofícios expedidos pelo SIM, que são discriminados em uma planilha específica, contendo o número e ano, a data, destinatário e assunto. Todos os ofícios seguem uma numeração contínua, por ano,



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

conforme sequência da planilha de ofícios expedidos. São arquivados em ordem cronológica, contendo data, nome e assinatura do recebedor.

b) Documentos recebidos: pasta destinada para arquivar os documentos recebidos pelo SIM que não tenham pasta específica, excetuando os recebidos e arquivados na pasta específica das empresas. Todos os documentos recebidos devem receber uma numeração contínua, conforme a sequência do sistema de protocolo.

c) Registro de reuniões: pasta destinada para arquivar as memórias das reuniões realizadas pelo SIM. O registro deve apresentar convocação, lista de presença, fotos, material utilizado e ata da reunião realizada. Digitalizados e arquivados em ordem cronológica. Devem estar carimbados e assinados pelo SIM (Modelo 5.6.9).

d) Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária: pasta destinada para arquivar as ações de combate à clandestinidade e educação sanitária realizadas pelo SIM. Os registros devem ser digitalizados, arquivados em ordem cronológica e devem estar carimbados e assinados.

e) Registro de treinamentos, capacitações e participações em eventos: pasta destinada para arquivar os registros de convocação, lista de presença, fotos, material utilizado, programação do treinamento/capacitação e certificados de participação. Digitalizado e arquivado em ordem cronológica.

f) Controle dos dados estatísticos: o estabelecimento deve encaminhar ao SIM os relatórios de produção e comercialização até o décimo dia útil de cada mês subsequente. Devem estar carimbados e assinados. As informações contidas nos relatórios devem ser compiladas pelo responsável do SIM, sempre no começo do mês, referente ao mês anterior, gerando os dados estatísticos mensais. Os relatórios recebidos devem ser arquivados em formato digital. O relatório anual dos dados estatísticos deve ser assinado pelo responsável do SIM e arquivado. Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

g) Controle dos RNCs emitidos: os RNCs devem ser registrados em planilha específica separados por empresa. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do RNC, a data em que foi gerado, elemento de controle, a principal não conformidade, prazo para correção e a situação (data e resultado da verificação oficial – atendido ou não atendido). A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

h) Controle dos Autos: os autos devem ser registrados em planilha específica. Esse documento deve conter, no mínimo, o número do SIM, o número do Auto, a data em que foi gerado, a não conformidade que motivou o auto, a penalidade aplicada e a situação/decisão. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

i) Banco de dados de registro de estabelecimentos: deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, nº do SIM, data de registro inicial do estabelecimento, endereço completo, telefone, e-mail, responsável legal, responsável técnico, data/protocolo do último projeto aprovado, situação (ativo, suspenso, interditado, paralisado, cancelado), classificação (de acordo com o decreto



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

municipal), espécies abatidas e capacidade de abate (quando couber). Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

j) Banco de dados de registro de produtos: deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, SIM/SUSAF, classificação, nº do registro do estabelecimento, categoria, padrão de nomenclatura, denominação de venda, marca, tipo de embalagem, apresentação (peso), data de registro do produto, nº do registro do produto, validade (dia, mês, ano), status (ativo, cancelado). Esse procedimento deve ser realizado por meio informatizado.

k) Controle das frequências de fiscalizações/inspeções: deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: identificação do estabelecimento, mês de fiscalização/inspeção programada e data de execução, e justificativa para fiscalização/inspeção não realizada. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

l) Controle das coletas fiscais: deve possuir planilha específica, contendo no mínimo os seguintes dados atualizados: razão social/nome, CNPJ/CPF, classificação, nº do SIM, categoria produto, denominação de venda do produto, nº de registro do produto, mês de coleta programado, data da coleta realizada, nº SOA, nº laudo, tipo de análise realizada (microbiológico/físico-químico), resultado das análises (conforme/não conforme), parâmetro(s) violado(s), ação fiscal (RNC/Auto/etc.) e justificativa para análises não realizadas. A critério do serviço, esse procedimento pode ser realizado por meio informatizado.

5.4. Empréstimo

Quando solicitado um empréstimo ou devolução de documentos, será feito por meio do sistema de protocolo digital.

5.5. Destinação

Alguns documentos têm valor temporário e outros permanentes e jamais devem ser eliminados. O valor do documento é determinado em função de todas as suas possíveis finalidades e, também, do tempo de vigência dessas finalidades. Todos os documentos que possuem data de validade devem ser atualizados quando esta expirar, sendo responsabilidade das empresas seu encaminhamento ao (SIM).

Os documentos deverão permanecer arquivados pelo período estabelecido na legislação municipal vigente, conforme critérios e prazos definidos em regulamento específico.

Findo esse prazo, seu destino será avaliado pelo órgão responsável, observando os procedimentos legais aplicáveis.

5.6. Modelos

5.6.1. Registro de Fiscalização

	MUNICÍPIO DE NOVA PRATA DO IGUAÇU- PARANÁ "NOME DA SECRETARIA"
--	---



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL		
	AUTO/TERMO Nº XXXX		
NOME DO ESTABELECIMENTO:		RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ	ATIVIDADE	INSCRIÇÃO ESTADUAL	TELEFONE
ENDEREÇO	BAIRRO/LOCALIDADE		MUNICIPIO
PROPRIETÁRIO	CPF	IDENTIDADE E ÓRGÃO EXPEDIDOR	
RESPONSÁVEL TÉCNICO	ÓRGÃO DE CLASSE Nº DA CART.		IDENTIDADE E ÓRGÃO EXPEDIDOR
AUTORIDADE SANITÁRIA	CARGO OU FUNÇÃO		IDENTIDADE E ÓRGÃO EXPEDIDOR
COM BASE			
AUTO DE		TERMO DE	
DATA			HORA
O AUTUADO PODERÁ APRESENTAR DEFESA NO PRAZO DE 15 DIAS NA SECRETARIA “NOME”, RUA VEREADOR VALMOR GOMES, Nº1159, CENTRO, NOVA PRATA DO IGUAÇU (PAÇO MUNICIPAL).			
ASSINATURA DA AUTORIDADE SANITÁRIA RESPONSÁVEL		DATA	ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO OU



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

NOS TERMOS FOI DADA CIÊNCIA E DEIXADO A 2ª VIA.

____/____/____

DATA
TESTEMUNHA

AUTORIDADE SANITÁRIA

1º TESTEMUNHA

2º

5.6.2. Relatório de Supervisão em Estabelecimento

Data:	
Fiscal avaliado:	
Estabelecimento:	SIM/POA n°:

ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL	
Requisito	HÁ DEFICIÊNCIA?
Cumprimento dos planos de ação	() Sim () Não () Não se aplica

ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERMANENTE	
1. INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM	HÁ DEFICIÊNCIA?
1.1. Conferência dos documentos pré-abate	() Sim () Não () Não se aplica
1.2. Inspeção <i>ante-mortem</i> (execução e registro)	() Sim () Não () Não se aplica
1.3. Coleta de amostras para vigilância epidemiológica	() Sim () Não () Não se aplica
1.4. Linhas de inspeção <i>post-mortem</i> (execução e registro)	() Sim () Não () Não se aplica
1.5. Departamento de Inspeção Final (execução, julgamento e registro)	() Sim () Não () Não se aplica
1.6. Controle do aproveitamento condicional (procedimento e registro)	() Sim () Não () Não se aplica
Observações:	

ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA	
2. VERIFICAÇÃO OFICIAL <i>IN LOCO</i> DOS ELEMENTOS DE CONTROLE	HÁ DEFICIÊNCIA?
2.1 Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;	() Sim () Não () Não se aplica



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

2.2	Se forro, teto, paredes e piso, equipamentos e utensílios são de material durável, impermeável e de fácil higienização;	() Sim () Não () Não se aplica
2.3	Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;	() Sim () Não () Não se aplica
2.4	Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;	() Sim () Não () Não se aplica
2.5	Se a disposição dos equipamentos instalado não geram contra fluxo;	() Sim () Não () Não se aplica
2.6	Se as condições gerais de manutenção são adequadas e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;	() Sim () Não () Não se aplica
2.7	Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;	() Sim () Não () Não se aplica
2.8	Volume da produção é compatível com as instalações;	() Sim () Não () Não se aplica
2.9	Inspeccionar o ambiente externo e interno, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;	() Sim () Não () Não se aplica
2.10	Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias primas e produtos obedecem às práticas higiênicas;	() Sim () Não () Não se aplica
2.11	Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;	() Sim () Não () Não se aplica
2.12	Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;	() Sim () Não () Não se aplica
2.13	Se todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização;	() Sim () Não () Não se aplica
2.14	Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;	() Sim () Não () Não se aplica
2.15	Se as matérias primas, ingredientes e produtos produzidos estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;	() Sim () Não () Não se aplica
2.16	Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;	() Sim () Não () Não se aplica
2.17	Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;	() Sim () Não () Não se aplica
2.18	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem	() Sim () Não () Não se aplica



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

	parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação;	
2.19	Se os instrumentos de controle de processos estão identificados, calibrados e/ou aferidos;	() Sim () Não () Não se aplica
2.20	Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção e se atendem o RTIQ;	() Sim () Não () Não se aplica
2.21	Avaliar de forma objetiva se a recepção, a descarga e os procedimentos de condução, insensibilização e sangria são realizados de forma adequada.	() Sim () Não () Não se aplica
Observações:		
3. VERIFICAÇÃO OFICIAL DOCUMENTAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE		HÁ DEFICIÊNCIA?
PAC 01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
3.1	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.2	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.4	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 02 - Água de abastecimento		
3.5	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.6	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.7	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.8	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 03 – Controle Integrado de Pragas		
3.9	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.10	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.11	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.12	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 04 – Higiene Industrial e Operacional		



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

3.13	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.14	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.15	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.16	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 05 – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários		
3.17	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.18	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.19	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.20	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 06 – Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO		
3.21	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.22	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.23	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.24	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 07 – Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem		
3.25	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.26	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.27	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.28	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 8 – Controle de Temperatura		
3.29	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.30	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.31	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

3.32	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 9 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC		
3.33	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.34	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.35	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.36	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 10 – Análises Laboratoriais		
3.37	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.38	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.39	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.40	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 11 – Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude		
3.41	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.42	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.43	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.44	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 12 – Rastreabilidade e Recolhimento		
3.45	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.46	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.47	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.48	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 13 – Bem-estar animal		
3.49	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.50	Registros	() Sim () Não () Não se aplica



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

3.51	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.52	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
PAC 15 – Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Especificado de Risco - MER		
3.53	Programa descrito	() Sim () Não () Não se aplica
3.54	Registros	() Sim () Não () Não se aplica
3.55	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole	() Sim () Não () Não se aplica
3.56	Compatibilidade <i>in loco</i> e os registros da empresa	() Sim () Não () Não se aplica
Observações:		
4. AÇÕES FISCAIS ADOTADAS NOS CASOS DE DESVIO		HÁ DEFICIÊNCIA?
		() Sim () Não () Não se aplica
Observações:		
5. ATENDIMENTO DA FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE EM RISCO		HÁ DEFICIÊNCIA?
		() Sim () Não () Não se aplica
Observações:		
6. É NECESSÁRIO CAPACITAÇÃO DO SERVIDOR?		() Sim () Não
Observações:		

CONCLUSÃO

- () O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório.
- () O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção:

Nesse caso, a empresa tem ____ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.

- () O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole). AS AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A SUPERVISÃO seguem o descrito na legislação municipal.



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

REFERÊNCIA DAS AÇÕES FISCAIS ADOTADAS

Nome	Assinatura	Entidade

Todas as folhas do presente relatório devem ser rubricadas pelo (s) supervisor(es) e responsável legal da indústria. Uma via deste relatório ficará arquivada no SIM e a outra entregue ao responsável legal pela indústria.

5.6.3. Plano de Ação para a Correção das Não Conformidades

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Nº do Auto/Termo emitido durante a fiscalização:

Item	Não conformidade	Correção / Ação corretiva	Prazo	Parecer Fiscal do SIM quanto a ação corretiva e prazo	Verificação Oficial	
				() Favorável () Não favorável	Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura :
				() Favorável () Não favorável	Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura :
				() Favorável () Não favorável	Ação foi efetiva? SIM () NÃO ()	Data: Assinatura :
Data:						
Assinatura do Representante legal do estabelecimento:						



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

5.6.4. Planilha de Inspeção Ante-Mortem

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Data:

ANIMAIS LIBERADOS PARA A MATANÇA NORMAL

Número da GTA	Número de Animais	Espécie

ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Quantidade / Identificação dos Animais	Espécie	Causas

ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO

Quantidade / Identificação dos Animais	Espécie	Causas

FÊMEAS REFUGADAS

Espécie	Por parto recente (número) / Identificação dos Animais	Por gestação adiantada (número) / Identificação dos Animais

ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS

Quantidade / Identificação dos Animais	Espécie	Providências tomadas

ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

Quantidade / Identificação dos Animais	Espécie	Providências tomadas

AVALIAÇÃO DO BEM-ESTAR ANIMAL



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

OBSERVAÇÕES

Fiscal SIM/POA

5.6.5. Planilha de Condenações de Visceras em Suínos

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Data do abate:

Hora do início do abate:

Hora do término do abate:

REGISTRO DE CONDENAÇÕES NAS LINHAS DE INSPEÇÃO													
LESÃO	LOTE												TOTAIS
LINHA A1 - CABEÇA/NODOS LINFÁTICOS DA PAPADA													
Contaminação não gastrointestinal													
Contaminação gastrointestinal e biliar													
Alteração restrita													
LINHA A - ÚTERO													
Contaminação não gastrointestinal													
Contaminação gastrointestinal e biliar													
Alteração restrita													
LINHA B - INTESTINO, ESTÔMAGO, BEXIGA E BAÇO													
Contaminação não gastrointestinal													
Contaminação gastrointestinal e biliar													
Alteração restrita													
LINHA C - LÍNGUA													
Contaminação não gastrointestinal													
Contaminação gastrointestinal e biliar													



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Alteração restrita													
LINHA D - PULMÃO													
Contaminação não gastrointestinal													
Contaminação gastrointestinal e biliar													
Alteração restrita													
LINHA D - FÍGADO													
Contaminação não gastrointestinal													
Contaminação gastrointestinal e biliar													
Alteração restrita													
LINHA E - CARCAÇA													
Contaminação não gastrointestinal													
Contaminação gastrointestinal e biliar													
Alteração restrita													
LINHA F - RIM													
Contaminação não gastrointestinal													
Contaminação gastrointestinal e biliar													
Alteração restrita													

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

5.6.6. Planilha de Condenações de Vísceras em Bovinos

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Data do abate:

Hora do início do abate:

Hora do término do abate:

REGISTRO DE CONDENAÇÕES NAS LINHAS DE INSPEÇÃO						
LESÃO	LOTE					TOTAIS
LINHA A1 - GLÂNDULA MAMÁRIA (UBERE)						
Parasitose não zoonótica						
Alteração restrita						
LINHA A - PATAS E LÁBIOS						
Parasitose não zoonótica						
Alteração restrita						



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

LINHA B - CABEÇA						
Contaminação não gastrointestinal						
Contaminação gastrointestinal e biliar						
Alteração restrita						
LINHA B - LÍNGUA						
Contaminação não gastrointestinal						
Contaminação gastrointestinal e biliar						
Alteração restrita						
LINHA D - ESTÔMAGOS, ESÔFAGO. INTESTINOS, PÂNCREAS, BAÇO E ÚTERO						
Contaminação não gastrointestinal						
Contaminação gastrointestinal e biliar						
Parasitose não zoonótica						
Alteração restrita						
LINHA E - FÍGADO						
Contaminação não gastrointestinal						
Contaminação gastrointestinal e biliar						
Parasitose não zoonótica						
Alteração restrita						
Fascíola hepática						
Cisto hidático						
LINHA F - CORAÇÃO						
Contaminação não gastrointestinal						
Contaminação gastrointestinal e biliar						
Alteração restrita						
LINHA F - PULMÕES						
Contaminação não gastrointestinal						
Contaminação gastrointestinal e biliar						
Parasitose não zoonótica						
Alteração restrita						
Cisto hidático						
LINHA G - RINS						
Contaminação não gastrointestinal						
Contaminação gastrointestinal e biliar						
Alteração restrita						
LINHA H - LADOS EXTERNO E INTERNO DA PARTE CAUDAL DA CARÇA E LINFONODOS CORRESPONDENTES						
Contaminação não gastrointestinal						
Contaminação gastrointestinal e biliar						
Alteração restrita						
LINHA I - LADOS EXTERNO E INTERNO DA PARTE CRANIAL DA CARÇA E LINFONODOS CORRESPONDENTES						
Contaminação não gastrointestinal						



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Contaminação gastrointestinal e biliar						
Alteração restrita						

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

5.6.7. Planilha de Condenações de Visceras em Frangos de Corte

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Hora do início do abate:

Hora do término do abate:

LESÃO	DESTINO	LOTES							TOTALS
Aerossaculite	Condena parcial								
	Condena total								
Alterações musculares (hemorragias)	Condena total								
Artrite (1 articulação)	Condena parcial								
Artrite (2 articulações)	Condena parcial								
	Condena total								
Aspecto repugnante	Condena total								
Canibalismo	Condena parcial								
Celulite	Condena total								
Caquexia	Condena total								
Celulite	Condena parcial								
Contaminação	Condena total								
Contaminação gastrointestinal e biliar	Condena parcial								
	Condena total								
Contusão / fratura	Aproveit. condicional								
Contaminação não gastrointestinal	Condena parcial								
	Condena total								
Dermatose	Aproveit. condicional								
Escaldado vivo (sem corte de sangria)	Condena total								
Falhas tecnológicas (inclusive má sangria e fraturas <i>post-mortem</i> generalizadas)	Condena parcial								
	Condena total								
	Aproveit. condicional								
Lesão de pele	Condena parcial								
Neoplasia (tumor)	Condena total								
Lesão inflamatória	Condena parcial								
Lesão traumática (extensa ou generalizada)	Condena parcial								



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Sangria inadequada	Condena total								
Magreza	Aproveit. condicional								
Neoplasia	Condena parcial								
Síndrome ascítica	Condena total								
Septicemia	Condena total								
Síndrome acítica	Condena parcial								
	Condena total								
Estados anormais ou não patológicos não previstos	Condena parcial								
	Condena total								
	Aproveit. condicional								

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

5.6.8. Dados Nosográficos

MÊS DE REFERÊNCIA:

Estabelecimento:

Nº Registro no SIM:

Espécie:

QUANTIDADE DE ANIMAIS ABATIDOS

DATA	QUANTIDADE
	TOTAL:

QUANTIDADE DE VÍSCERAS CONDENADAS

DATA	VÍSCERAS	CAUSAS	QUANTIDADE
			TOTAL:

QUANTIDADE DE CARCAÇAS CONDENADAS

DATA	CAUSAS	CRITÉRIO DE JULGAMENTO	QUANTIDADE
			TOTAL:



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Assinatura e carimbo do Fiscal SIM/POA

5.6.9. Modelo de Lista de Presença

	“NOME DA SECRETARIA” SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA		
LISTA DE PRESENÇA DE REUNIÕES OU TREINAMENTOS			
Assunto:			
Data:		Horário:	Duração:
	Nome	Empresa	Assinatura
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

25			
26			
27			
28			
29			
30			

Médico Veterinário SIM/POA



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

ANEXO II

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS

1. Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

2. Definição

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

3. Aplicação

A todos os estabelecimentos registrados do SIM/POA, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM/POA.

4. Usuários Principais

Médico Veterinário do SIM/POA e responsáveis pelo estabelecimento.

5. Procedimento

Para o registro de estabelecimentos, junto ao SIM/POA, se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

5.1. Registro do Estabelecimento

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

- A) Requerimento de solicitação de registro no SIM (Modelo 5.6.2);
- B) Plantas arquitetônicas de:
 - situação;
 - baixa com layout evidenciando os equipamentos e as metragens;
 - planta de corte;
 - de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas;
 - hidrossanitária;
- C) Memorial Econômico-Sanitário (Modelo 5.6.3);
- D) Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
- E) Contrato social e alterações ou CADPRO;
- F) Inscrição no CNPJ ou CPF;
- G) Alvará de funcionamento;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- H) Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).
- I) Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (Modelo 5.6.4).
- J) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Declaração do profissional que prestará o serviço de assistência técnica à empresa.
- K) Programas de Autocontrole, conforme Anexo VI.

5.2. Aprovação do Terreno

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

A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10m (dez metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

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

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

Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM/POA realiza o registro da avaliação no Formulário Auto/Termo (Modelo 5.6.1).

5.7. Aprovação do Projeto

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento. As plantas descritas no subitem 2.5.1, devem seguir as seguintes cores (se possível):

- Estabelecimentos novos - cor preta;
- Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

a) Cor preta - para partes a serem conservadas;



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

b) Cor vermelha - para partes a serem construídas;

c) Cor amarela - para partes a serem demolidas.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

a) Orientação;

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

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

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve avaliar o cumprimento à legislação higiênico sanitária e de inspeção de POA, bem como se atende as normas de construções vigentes e, utilizar o Modelo de Checklist de Análise de Projeto (Modelo 2.6.5) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo. Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.

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

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a vistoria do fiscal do SIM para constatar a compatibilidade das obras com o projeto aprovado e as condições gerais para início das atividades, emitindo laudo de vistoria de conformidade ao projeto aprovado (Modelo 2.6.6), o qual também deve ser anexado ao processo de registro.

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

5.8. Alteração de Projetos

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

a) Requerimento de aprovação do projeto de construção (Modelo 5.6.2);

b) Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 5.5.3;

c) Memorial Econômico Sanitário (Modelo 5.6.3);

5.9. Conclusão do Registro do Estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIM, devem ser entregues os seguintes documentos, conforme Planilha de Verificação de Conformidade Documental para Registro de Estabelecimento no SIM/POA (Modelo 5.6.1).



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Após o estabelecimento obter o registro no SIM/POA e estar ciente das legislações que regem a atividade, é emitido o certificado de registro, com seu respectivo número (Modelo 5.6.7). Esse certificado é concedido por prazo indeterminado, podendo, contudo, ser cancelado a qualquer momento a pedido da empresa. Sempre que houver alterações na razão social, na classificação ou em outras informações relevantes, o certificado deverá ser atualizado.

O estabelecimento registrado ou alterado deve ser cadastrado no banco de dados de registro de estabelecimentos (Anexo I).

5.10. Modelos

5.10.1. Planilha de Verificação de Conformidade Documental para Registro de Estabelecimento no SIM/POA

Interessado:

Processo número:

Documento		Data de Entrega
1	Requerimento de solicitação de registro no SIM.	
2	Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente.	
3	Plantas: situação; baixa com <i>layout</i> dos equipamentos; corte; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores; hidrossanitária.	
4	Memorial Econômico-Sanitário.	
5	*Parecer técnico do projeto	
6	*Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.	
7	Contrato social e alterações ou CADPRO	
8	Inscrição no CNPJ ou CPF.	
9	Alvará de funcionamento.	
10	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).	
11	Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) ou Declaração.	
12	Programas de Autocontroles.	
13	Termo de compromisso com o SIM.	
14	*Certificado de registro no SIM.	

*Realizado pelo Médico Veterinário do SIM/POA.

Observações:



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

5.10.2. Requerimento de Solicitação de Registro no Serviço de Inspeção Municipal

REQUERIMENTO DIRIGIDO AO SIM/POA DE NOVA PRATA DO IGUAÇU – PR

Ao Sr. Médico Veterinário,
Coordenador do SIM/POA
Nova Prata do Iguaçu/PR

A empresa:

RAZÃO SOCIAL (NOME):	
CNPJ (CPF):	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	
CEP:	

Representada por seu (sua) responsável legal:

NOME:	
DATA DE NASCIMENTO:	
RG:	
CPF:	
ENDEREÇO:	
MUNICÍPIO:	
CEP:	
TEL. FIXO / CELULAR:	
E-MAIL (*obrigatório):	

Requer ao SIM/POA:

- () Registro em empresa no SIM/POA.
- () Aprovação prévia do terreno ou de estabelecimento preexistente.
- () Avaliação de projeto de reforma e ampliação
- () Vistoria de execução do projeto
- () Inativação/cancelamento do registro da empresa no SIM/POA

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras e que todos os documentos ora anexados são verídicos e conferem com os originais.

(inserir aqui o nome do requerente)



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

5.10.3. Memorial Econômico Sanitário

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da empresa e CNPJ ou CADPRO:
2. Nome e endereço completo do proprietário ou arrendatário (incluir CEP, telefone, e-mail, fax):
3. Endereço completo do estabelecimento (incluir logradouro, CEP, telefone e e-mail):
4. Localização geográfica:
 - 4.1. Distância aproximada de vias públicas:
 - 4.2. Distância aproximada de fontes produtoras de mau cheiro:
 - 4.3. Há possibilidade de ampliação?
5. Classificação do estabelecimento conforme regulamento (Decreto) do SIM/POA:
6. Sobre a Matéria-prima:
 - 6.1. Espécie a ser recebida para abate:
 - 6.2. Capacidade de abate (nº de cabeças) ou de recebimento da matéria-prima/dia (litros, kg ou tonelada/dia):
 - 6.3. Procedência:
 - 6.4. Meio de transporte utilizado:
 - 6.5. Denominação e forma de apresentação (nomenclatura oficial):
7. Sobre as Embalagens:
 - 7.1. Da Matéria-prima:
 - 7.1.1. Embalagem primária
 - 7.1.2. Embalagem secundária (quando for o caso)
 - 7.1.3. Embalagem terciária (quando for o caso)
 - 7.1.4. Caso exista a reutilização caixas plásticas, qual o procedimento realizado?
 - 7.2. Do produto acabado:
 - 7.2.1. Embalagem primária
 - 7.2.2. Embalagem secundária (se for o caso)
 - 7.2.3. Embalagem terciária (se for o caso)
 - 7.2.4. Caso exista a reutilização de caixas plásticas, qual o procedimento realizado?
8. Depósito:
 - 8.1. De Embalagens
 - 8.1.1. Tipo (embalagem primária, secundária ou terciária)
 - 8.1.2. Localização
 - 8.1.3. Presença de armários, prateleiras, estrados, etc.:
 - 8.2. De insumos:
 - 8.2.1. Tipo (embalagem primária, secundária ou terciária)
 - 8.2.2. Localização
 - 8.2.3. Presença de armários, prateleiras, estrados, etc.:
9. Mercado de consumo que pretende abastecer. Há interesse em adesão ao SUSAF ou SISBI? Citar.
10. Número estimado de funcionários, dividido por sexo:
11. Citar a nomenclatura oficial dos produtos que pretende fabricar, conforme legislação do Ministério da Agricultura (Portaria MAPA nº 744, de 25 de janeiro de 2023, Norma Interna nº 2/DIPOA/SDA, de 28 de janeiro de 2016 e RTIQs):
12. Fluxograma para cada produto: resfriados, congelados, curados, salgados, etc. Desde a



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

recepção até a expedição. Citando as etapas, binômio Tempo x Temperatura (quando aplicável) e as temperaturas das etapas do processo (quando for aplicável).

13. Capacidade de produção (diária, semanal ou mensal) por produto e velocidade horária de abate (se aplicável):
14. Relacionar detalhadamente as máquinas e equipamentos (material, quantidade, capacidade e localização dentro da indústria) e dos setores produtivos (áreas de recebimento, processamento, estocagem e expedição):

Máquinas e equipamentos	Quantidade	Capacidade total e unidade de medida	Localização
Nome do setor	Altura do pé direito (em metros)	Metragem quadrada (m²)	

15. Água potável para abastecimento
 - 15.1. Procedência:
 - 15.2. Volume de vazão:
 - 15.3. Processo de captação:
 - 15.4. Sistema de tratamento utilizado:
 - 15.5. Localização e tipo do equipamento para dosagem de cloro:
 - 15.6. Capacidade, localização e material do reservatório:
 - 15.7. Distribuição (pontos dentro da unidade de produção):
 - 15.8. Sistema de aquecimento utilizado nos equipamentos:
 - 15.9. Sistema de aquecimento utilizado para higienização:
16. Gelo (se aplicável):
 - 16.1. Local da produção (se for de terceiros identificar o fornecedor do gelo):
 - 16.2. Local de armazenamento e capacidade de estocagem:
17. Destino dado as águas servidas
 - 17.1. Esgoto sanitário:
 - 17.2. Caixa de retenção de resíduos:
 - 17.3. Caixa de gordura:
 - 17.4. Meios de depuração das águas servidas:
18. Detalhar sistema de coleta de resíduos (frequência da coleta e destino final dos resíduos) e dados da empresa coletora (razão social, endereço completo e registro de inspeção/numeração se aplicável)
19. Detalhar o controle de pragas, e quando for o caso citar os dados da empresa especializada.
20. Local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes):
21. Descrever a presença das seguintes dependências:
 - 21.1. Depósito de material de limpeza (DML):
 - 21.2. Almoxarifado:
 - 21.3. Caldeira (tipo de combustível, capacidade):
 - 21.4. Lavagem de veículos:
22. Sobre a geração de energia:
 - 22.1. Proveniente da rede de distribuição?
 - 22.2. Possui sistema de geração própria para casos de emergência?
23. Sobre o recebimento da matéria-prima:



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- 23.1. Possui área/setor dedicado?
- 23.2. Possui cobertura? Se sim, qual o material?
- 23.3. Possui trilhagem (quando aplicável)? Se não, descreve o método de recebimento:
24. Sobre a ventilação nas diversas dependências:
 - 24.1. Natural:
 - 24.2. Artificial (especificar o material):
25. Sobre a iluminação nas diversas dependências:
 - 25.1. Natural:
 - 25.2. Artificial (especificar equipamento e temperatura nas diferentes dependências):
26. Sobre as aberturas (porta, janela, óculo)
 - 26.1. Natureza do material:
 - 26.2. Sistema de proteção contra insetos:
27. Sobre o piso:
 - 27.1. Natureza do material:
 - 27.2. Tipo do revestimento ou impermeabilização:
28. Sobre o teto:
 - 28.1. Tipo de cobertura:
 - 28.2. Tipo de forro:
 - 28.3. Tipo de pintura:
29. Sobre as paredes:
 - 29.1. Natureza do material:
 - 29.2. Tipo do revestimento ou impermeabilização
30. Sobre as mesas e bancadas:
 - 30.1. Natureza do material (base e superfície):
 - 30.2. Tipo do revestimento:
31. Sobre os vestiários e sanitários
 - 31.1. Localização:
 - 31.2. Há separação por sexo?
 - 31.3. Quantidade de pias, vasos sanitários, mictórios e chuveiros:
 - 31.4. Local onde será guardada as roupas dos funcionários:
32. Refeitório (se aplicável)
 - 32.1. Localização:
 - 32.2. Capacidade:
33. Barreira sanitária
 - 33.1. Quantidade:
 - 33.2. Citar equipamentos/acessórios:
34. Material de revestimento da área externa e tipo de delimitação da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento (cerca, muro, alambrado, etc).
35. Sobre as instalações frigoríficas:
 - 35.1. Número (de câmaras frias, túnel de congelamento, etc):
 - 35.2. Capacidade (de cada uma):
 - 35.3. Finalidade:
 - 35.4. Sistema de refrigeração:
 - 35.5. Largura das portas:
 - 35.6. Altura do pé direito:
 - 35.7. Altura da trilhagem aérea do piso ao trilho (quando for o caso):
 - 35.8. Temperatura (mínima e máxima):
 - 35.9. Equipamento utilizado para a aferição de temperatura (digital,



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- analógico, etc) e sua localização:
- 35.10. Presença de estrados, pallets, prateleiras?
 - 36. Veículo utilizado para o transporte da produção
 - 36.1. Tipo de veículo e quantidade
 - 36.2. Capacidade
 - 36.3. Natureza do revestimento
 - 36.4. Equipamento gerador de frio
 - 37. Distribuição (se aplicável):
 - 37.1. Citar produtos que serão recebidos e expedidos sem manipulação no entreposto:
 - 37.2. Incluir fluxograma de cada um desses produtos:
 - 38. Local da Inspeção, informar se existe dependência destinada para uso da inspeção (somente aplicável para estabelecimentos sob inspeção permanente).
 - 39. Laboratório de análise
 - 39.1. Localização
 - 39.2. Análises realizadas no laboratório da empresa (matéria prima e produtos)
 - 39.3. Equipamentos, vidrarias, reagentes
 - 39.4. No caso de análises realizadas em laboratório terceirizado, informar quais análises e o laboratório.

Local, data, assinatura do responsável legal

5.10.4. Termo de Compromisso

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____ **ME** **COMPROMETO** a acatar todas as exigências contidas na Lei nº 1996, de 05 de dezembro de 2025, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e sua respectiva regulamentação, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

NOVA PRATA DO IGUAÇU/PR, data.

Assinatura do Proprietário



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

5.10.5. Parecer de Análise de Projeto

PARECER TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DE PROJETO Nº ____/____

INFORMAÇÕES CADASTRAIS

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

REPRESENTANTE LEGAL:

ENDEREÇO:

E-MAIL:

DATA:

CNPJ/CADPRO:

CPF:

TELEFONE:

CONTEXTUALIZAÇÃO

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Nova Prata do Iguaçu – PR recebeu....

CHECK-LIST

REQUISITOS	C/NC/NA	REQUISITOS	C/NC/NA
Currais/pocilgas		Câmara de produtos acabados resfriados	
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)		Câmara de salga	
Setor de recebimento		Câmara de cura	
Laboratório Físico-químico (leite)		Sala de desossa	
Setor de pasteurização (leite)		Depósito de envoltórios	
Área e equipamento para ovoscopia		Depósito de resíduos sólidos/soro de leite	
Câmara de matéria prima resfriada		Sala de processamento e/ou industrialização	
Câmara de matéria prima congelada		Sala de carne moída	
Câmara e/ou antecâmara de descongelamento		Fumeiros (defumadores ou estufas)	
Câmara de salga do queijo		Antessala para fumeiros	
Câmara de secagem do queijo		Depósito para lenha	
Câmara(s) de maturação dos queijos		Depósito de produtos defumados/maturados	
Área de insensibilização e sangria		Câmara de maturação (dessecação)	



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Área suja (abate/leite/pescado/ovos)		Setor de fusão (banha)	
Área limpa (abate/leite/pescado/ovos)		Área de embalagem primária	
Departamento de inspeção final - DIF		Área de embalagem secundária	
Chiller/câmara de resfriamento de carcaças		Depósito de insumos	
Salas de miúdos e desossa de cabeças		Depósito de embalagens primárias e etiquetas	
Tripária		Depósito de embalagens secundárias	
Túnel de congelamento		Área de embalagens secundárias	
Câmara de produtos acabados congelados		Área de expedição	
Sala de higienização de caixas e utensílios		Depósito de materiais de limpeza	
Depósito de caixas e utensílios limpos		Área para higienização de veículos	
Água para limpeza dos setores		Lavanderia	
Vestiários separados para cada sexo		Refeitório	
Sanitários separados para cada sexo		Delimitação e pavimentação externa	
Fábrica e silo de gelo		Área para higienização de veículos	
Sede administrativa			
Sede do SIM			

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

OBSERVAÇÕES SOBRE O PROJETO LAYOUT

A empresa pretende realizar suas instalações na xxxx, em Nova do prata do iguaçu -PR. Para avaliação das estruturas necessárias na planta, o SIM/POA baseou-se pelas Portarias xxxx, sendo observados os seguintes pontos:

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

Necessário se faz a atenção e adequação dos seguintes itens:

PARECER

O projeto arquitetônico ilustra espaço SUFICIENTE/INSUFICIENTE para a atividade desejada (xxxxx) conforme as Portarias xxxx.

Destarte, o SIM/POA de Nova Prata do Iguaçu DEFERE/INDEFERE o projeto básico arquitetônico para o início da edificação.



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

5.10.6. Laudo de Vistoria de Conformidade ao Projeto Aprovado

LAUDO DE VISTORIA DE CONFORMIDADE AO PROJETO APROVADO PELO SIM/POA DE NOVA PRATA DO IGUAÇU – PR

DADOS CADASTRAIS GERAIS:

RAZÃO SOCIAL DA PJ OU NOME DA PF			
ENDEREÇO (Rua / nº/ bairro/ município/ CEP)			
TELEFONE		E-MAIL	
NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL			
NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO		REGISTRO PROFISSIONAL	
NOME DO RESPONSÁVEL PELO PROJETO		REGISTRO PROFISSIONAL	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		SIM/POA Nº	
OBJETIVO DO PROJETO			

DATA DA VISTORIA:	
TERMO DE FISCALIZAÇÃO:	

O presente relatório refere-se à vistoria realizada no estabelecimento acima identificado, com objetivo de avaliar o atendimento e correlação ao proposto no Memorial Econômico-Sanitário do Estabelecimento (MESE), plantas industriais e demais documentos presentes no processo protocolado nº XXX/20XX, que contempla o Parecer Técnico nº XX/20XX, em relação à estrutura física, equipamentos, fluxo produtivo e documentos instituídos ao término da implantação/adequação/reforma deste projeto da unidade industrial.



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

ESTRUTURA FÍSICA E EQUIPAMENTOS

(Verificação da conformidade com projeto aprovado, bem como os materiais empregados nos acabamentos dos setores, composição, manutenção, funcionamento adequado e condições de uso dos equipamentos e edificações).

Nº	Descrição da área	ATENDIMENTO AO PREVISTO NO PROJETO APROVADO C: conforme / NC: não conforme / AR: aceito com restrições / NA: não aplicável / NO: não observado							
		A Iluminação	B Ventilação	C Piso/Parede/Teto	D Aberturas	E Pontos d'água	G Edifício	H Equipamentos	I Geral
		Iluminação	Ventilação e climatizadores	Constituição e estado de conservação	Portas/janelas/óculos	Água quente e fria/pias de higienização/ ralos (presença e funcionamento)	Área (m²) e altura do pé-direito, altura das trilhas	Estão presentes? Material	Condições gerais (higiene, manutenção e conformidade com projeto aprovado)
ITEM	OBSERVAÇÕES: Descrever as condições marcadas como NC ou AR no quadro "ESTRUTURA FÍSICA E EQUIPAMENTOS".								

DOCUMENTOS:

ITENS			
	SIM	AR ²	NÃO
ITEM	OBSERVAÇÕES: Descrever as condições marcadas como NC ou AR no quadro "DOCUMENTOS".		

RESTRIÇÕES IMPOSTAS NO PARECER DE APROVAÇÃO CITADO NO INÍCIO DESTE LAUDO.

Informar as restrições que são pertinentes de verificação na vistoria de conclusão

RESTRIÇÃO	CONDIÇÕES / ATENDIMENTO

CONCLUSÕES:

4.1 CONSIDERAÇÕES FINAIS

FISCAL DO SIM/POA:	
DATA	
ASSINATURA	



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

5.10.7. Certificado de Registro



CHANCELA

SERVIÇO

**DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
SIM/POA NOVA PRATA DO IGUAÇU - PR**

NOME DA SECRETARIA

CERTIFICADO DE REGISTRO

Certifico que a empresa XXXXX, classificada como XXXX, localizada no endereço XXXXX, está registrada no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal deste município, sob nº XX.

Nova Prata do Iguaçu-PR, XX/XX/20XX

Rodrigo Antônio Pigozzo

Nome do fiscal SIM/POA

Médico Veterinário - Coordenador do SIM/POA
CRMV/PR nº 10103



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

ANEXO III

REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

1. Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem, das empresas registradas, enviada ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), definindo a metodologia a ser utilizada.

Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, a fim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados através de rótulos registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinem a outros estabelecimentos.

2. Aplicação

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

3. Usuários Principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico, responsável pelo SIM/POA.

4. Procedimento

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

5. Registro de Produto

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, do que trata o Decreto.

- **Avaliação dos Formulários de Registro de Produto:** todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através do preenchimento do Formulário de Registro de Produto (Modelo 3.7.1), os mesmos devem ser entregues ao SIM/POA por meio físico sendo vinculados a geração de um protocolo de atendimento. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente, utilizando o checklist de rotulagem (Modelo 3.7.2), mas não se restringindo a ele, e dará o parecer final quanto ao registro do produto. Após avaliados e aprovados as vias serão distribuídas na sede do SIM/POA e a outra na empresa. Todas as vias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço. O SIM/POA fará sua avaliação e, também, deverá rubricar todas as páginas, e assinar e carimbar no respectivo campo. Após a avaliação, deverá ser emitido um Ofício (Modelo 1.6.7) manifestando o parecer (deferimento/indeferimento), e após a



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

aprovação o produto deve ser cadastrado ou alterado no Banco de Dados de registro de produtos (Anexo I).

- **Avaliação de produto não regulamentado:** destinado à avaliação de produtos que não possuem regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ. Para a aprovação do produto não regulamentado, deve ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com os documentos e informações previstas no artigo 429 do Decreto Federal nº 9.013/2017 e atendimento das diretrizes do MAPA, quando houver. Disponível em: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/login>. Após o registro do produto a empresa terá 30 dias para apresentar Laudo de análise Microbiológica o qual atesta a inocuidade, e o Laudo Físico-Químico atendendo o padrão que foi descrito no memorial.
- **Avaliação da inocuidade e qualidade do produto para produção:** após a avaliação e aprovação do memorial e do rótulo, o fiscal do SIM/POA deverá efetuar análise oficial microbiológica e físico-química conforme programa de trabalho do SIM/POA.

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

Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizadas sem prévia atualização do registro no SIM/POA.

O registro do produto junto ao SIM/POA terá validade de 10 (dez) anos, desde que mantidas inalteradas a formulação, o processo de fabricação e as demais informações técnicas constantes no ato do registro.

Analises dos produtos, conforme programa SIM/POA deste Decreto.

6. Fiscalização de rotulagem aprovada

O SIM/POA efetua a fiscalização dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar uma amostragem e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados.

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

7. Modelos

7.1. Formulário de Registro de Produto

*Brasão do Município

*Nome da Secretaria

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Nova Prata do Iguaçu-PR-SIM/POA da Secretaria XXX. O Estabelecimento abaixo qualificado, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o registro do produto descrito neste formulário, para tanto, concorda em acatar e aplicar as legislações vigentes para o produto. Declara ainda, que somente utiliza os ingredientes e os aditivos permitidos em legislações vigentes, sendo de sua inteira responsabilidade a realização de controles para que não ocorram desvios ou prejuízos ao consumidor. Estando ciente de que este processo de Registro de produto (formulário e documentos a ele anexados) deverão estar disponíveis e de fácil acesso ao Fiscal Municipal do SIM/POA no momento das fiscalizações.

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2- IDENTIFICAÇÃO

2.1 Nº DO REG. NO SIM/POA 0000

2.2 Nº DE REGISTRO DO PRODUTO 0000/00

2.3 AREA DE ATUAÇÃO / ESPÉCIE

2.4 COMERCIALIZAÇÃO 1- SIM - Municipal () 2- SUSAF – Estadual () 2- SISBI – Federal ()

3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1 RAZÃO SOCIAL/PESSOA FÍSICA: MATRIZ/EPP/ME/MEI/EIRELI

3.2 CNPJ ou CPF e CAD/PRO (DAP): 3.3 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

3.4 ENDEREÇO:

3.5 BAIRRO: 3.6 CEP: 3.7 MUNICÍPIO: 3.8 UF:

3.9 TELEFONE () E-MAIL/SITE

4 - IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS

4.1 RAZÃO SOCIAL: 4.2 CNPJ;

4.3 ENDEREÇO:

4.4 BAIRRO: 4.5 CEP: 4.6 MUNICÍPIO: 4.7 UF:

4.8 TELEFONE COM DDD 4.9 E-MAIL/SITE

5 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

1 () Registro 2 () Renovação do Registro 3 () Alteração de composição do produto 4 () Alteração do processo de fabricação

6- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

6.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA (Para Pescado – Nome Científico e Nome Comum)

6.2 COMPLEMENTO DO NOME DO PRODUTO (nome Comum/Comercial)

6.3 PROCESSO TECNOLÓGICO DO PRODUTO (ex.cozido, defumado, maturado etc)

6.4 CONSERVAÇÃO DO PRODUTO (resfriado, congelado...)

6.5 NOME DE PRODUTOS PADRONIZADOS:

6.6 CATEGORIA DO PRODUTO PADRONIZADO



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

6.7 FINALIDADE DO PRODUTO (consumo direto, uso institucional, etc)

6.8 MARCA DO PRODUTO:

6.9 PRODUTO COM ATRIBUTOS ESPECÍFICOS (Alegação Funcional/Saúde, Diet, Light, Orgânico, Caipira, Prêmios, Koscher, Halal, Dop, e Etc)

6.10 VOLUME DE PRODUÇÃO

7 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Considerar o volume semanal ou mensal da produção)

7.1 MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (SIMPLES) QUANTIDADE (Kg ou L) %
Constar a Matéria prima em ordem decrescente de acordo com as quantidades.

PREENCHER PARA INGREDIENTES COMPOSTOS (MIX E AROMAS) TIPO DE INGRED.
NOME DO INGR. UN. MEDIDA (kg) % NO MIX QTIDADE NA COMPOSIÇÃO % NA COMP.
QTIDADE

7.2 CONTÉM:

Glúten () sim () não

Amarelo tartrazina () sim () não

Fenilalanina () sim () não

Ingrediente com origem transgênica () sim () não

Corante () sim () não

Aromatizante () sim () não Lactose () sim () não

Alérgenos () sim () não

8 – ESPECIFICAÇÕES DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO, CONTROLE DE QUALIDADE E
PRAZO DE VALIDADE

8.1 DESCRIÇÃO DO PROCESSO - Incluir desde a recepção até expedição do produto, informando em cada etapa do processo os tempos, temperaturas e como esses controles são realizados. Inclusive forma de armazenamento de matérias-primas, ingredientes, aditivos, produto acabado, embalagens e sanitizantes.

8.2 Incluir fluxograma do processo de fabricação (em caixilho). Constar o tempo em que o produto permanece em cada um dos setores e temperatura do produto e ambiente.

9– NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

9.1 Informar as análises que serão realizadas e os padrões físico químicos e microbiológicos que irão atender. – disposto no RTIQ ou definir as características do produto sem RTIQ conforme embasamento científico ou regulamento do país de origem. Citar o prazo de validade. Envoltório utilizado. Forma do produto.

10 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM (A embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos).

10.1 MATERIAL DAS EMBALAGEM PRIMÁRIA/SECUNDÁRIA/TERCIÁRIA:

10.2 DESCRIÇÃO DOS SISTEMAS DE EMBALAGEM (manual/automática, vácuo, equipamentos utilizados, documentos que acompanham etc).:

11 CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

11.1 Material e produtos utilizados na confecção de rótulos: Rótulos Internos e sua impressão devem ser de material próprio para contato com alimento) Tamanho: (largura x comprimento): CORES: Tipo de rótulo- Impressão direta na embalagem () Autocolante () Etiqueta interna () Gravado em relevo no prod. () Outros:

12- QUANTIDADE e FORMA DE INDICAÇÃO

12.1 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO/UNID. DE MEDIDA (Kg, L) 1- Quantidade acondicionada na embalagem primária: 2- Peso da embalagem: 3- Quantidade acondicionada na embalagem secundária: 12.2 DATA DE VALIDADE E LOTE 1- Local: 2 - Tipo de aplicação: 3 - Forma de Indicação de data validade e lote 4 -Val: dd/mm/aa:

12.2 IDENTIFICAÇÃO DE LOTE

Ex: o controle de lote é realizado por dia, por turno, por máquina de envase, ou outro sistema desenvolvido pela empresa.

13 DADOS DO RÓTULO

13.1 DESCRIÇÃO DAS INFORMAÇÕES DO RÓTULO (DESCRIÇÃO DEVE ATENDER A IN 22/2005, E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES (ANVISA, INMETRO, GLUTEN, LACTOSE E ALÉRGENOS, ETC.)

14 – ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

14.1 DESCRIÇÃO 1- Local de Armazenamento: (Ex. CAMARA DE EXPEDIÇÃO/CAMARA 01 ETC.) 2 - Forma de Armazenamento: 3 - Temperatura do Local de Armazenamento: ____°C. Caso o produto seja armazenado em temperatura ambiente, constar a temperatura máxima de conservação. 4 - Temperatura do produto: Obs. Produtos cozidos conservados a temperatura ambiente deve apresentar respaldo para garantir a inocuidade do produto até o final do prazo de validade.

15 - TRANSPORTE DO PRODUTO

15.1 DESCRIÇÃO 1 - Meio de transporte: 2 - Condições de transporte: 3 - Forma de acondicionamento: 4 - Temperatura de conservação do produto:

16 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

16.1 – RELACIONAR

() Parecer do Responsável Técnico sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo/embalagem, para aqueles produtos que se enquadram no informe técnico da Anvisa 09/2004. Os demais devem ter autorização ou registro na Anvisa, antes da aprovação pelo Município .

() Fichas técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, entre outros, quando cabível.

() Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica.

() Rótulo – reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo;

() Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final, citando o tipo de legislações e seus números. Para produtos sem RTIQ, declarar que o processo industrial obedece, na íntegra, os procedimentos aprovados para a fabricação apresentado na bibliografia científica apresentada. () Base científica para assegurar a qualidade e inocuidade de produtos sem RTIQ;



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

- () Demais documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc.
- () Documentos de exigência legal: Registro de marca, Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca, Autorização para o uso da marca de terceiro registrado em cartório.
- () Declaração da Junta Comercial para comprovação do Porte da Empresa (ME/MEI) ou Número da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf)

AUTENTICAÇÃO

DATA

RESPONSÁVEL LEGAL

RESPONSÁVEL TÉCNICO

7.2. Check-List de Rotulagem

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	C	NC	N A
Razão social ou nome empresarial (conforme CNPJ ou CPF)			
Endereço completo			
Classificação do estabelecimento no SIM conforme a Legislação Municipal			
CNPJ ou CPF			
Informações do importador (quando aplicável)			
Marca comercial do produto			
Autorização do uso da marca comercial de terceiros (neste caso, o documento deve estar registrado e autenticado em cartório)			
Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA"			
"Fabricado por" e "Para" ou "Fracionado por"; "Embalado por" (quando aplicável)			
Número da Inscrição Estadual (IE)			
Número do telefone para contato ou SAC (conforme Decreto 6523/08)			
NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO			
Denominação de venda oficial (RTIQ, Resolução 1/2003 – MAPA ou decreto 9.013, Diretrizes);			
Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos (exemplo: LINGUIÇA MISTA CONGELADA)			
Além da denominação de venda oficial, pode ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada (facultativo) – exemplo: denominação de venda oficial – Linguíça de carne suína resfriada; Nome fantasia – Linguíça aperitivo/Linguíça de churrasco.			
Informar o termo "temperada" e/ou "recheada" para carnes (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: CARNE CONGELADA TEMPERADA RECHEADA DE SUÍNO SEM OSSO – Picanha			
Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para cárneos (Resolução 1/2003 MAPA)			
Forma de apresentação do produto na embalagem (fatiado, picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ			
Localizado no painel principal, em destaque, uniforme em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres			



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Em destaque, igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005)			
Tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam			
Conter a expressão "TIPO", quando o alimento for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter alimentos com propriedades sensoriais semelhantes àsquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, quando aplicável (RDC nº 727/2022, ANVISA)			
Utilização do nome comum e respectivos nomes científicos para as principais espécies de peixes de interesse comercial destinados ao comércio nacional (IN 53 de 01/09/2020)			
Denominação de venda: a denominação de venda do produto é Peixe Congelado, acrescido, independentemente da ordem, da forma de apresentação e nome comum da espécie em caracteres uniformes em corpo e cor (Avaliar artigo 12 e seus parágrafos da IN 21 de 31 de maio de 2017)			
LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	N A
De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (IN nº 22/2005 ANVISA)			
Lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo, em ordem decrescente de quantidade, sendo que os aditivos devem ser citados com função, nome e número de INS após os demais ingredientes			
Quando forem utilizados dois ou mais aditivos alimentares com a mesma função tecnológica e para os quais existem limites máximos numéricos estabelecidos, a soma das quantidades destes aditivos no produto pronto para o consumo não pode ser superior ao maior limite estabelecido para o aditivo permitido em maior quantidade (RDC 272, art. 3º.)			
A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (RDC nº 272, 14/03/2019 - ANVISA e RTIQ)			
De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA)			
Utilização da Maltodextrina, dextrina e outros açúcares em produtos cárneos Nota técnica nº 001/2015 CGI/DIPOA, somente em casos previstos nos RTIQ			
Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes			
Obrigatoriedade da inclusão de declaração sobre nova fórmula na rotulagem de alimentos quando da alteração de sua composição conforme IN 67 de 01 de setembro de 2020			
Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em uma norma do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS ou em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% do alimento, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado			
É informado o nome científico da espécie doadora do gene responsável pela modificação expressa do OGM (Organismo Geneticamente Modificado) da seguinte forma: "Após o nome do ingrediente" no painel principal ou nos demais painéis quando do produto com ingrediente único			
CONTEÚDO (VOLUME / PESO)			
Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização)			



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto] (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, tabela II)

Tabela II

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

O uso da expressão que precede o valor indicativo de quantidade, como "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc., não é obrigatório (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 4.1)			
A indicação quantitativa dos produtos pré-medidos deve ser expressa no Sistema Internacional de Unidades (SI), de acordo com: (Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021, item 2.6) I - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma sólida ou granulada ou em gel devem ser comercializados em unidades de massa; II - os produtos pré-medidos que se apresentam na forma líquida devem ser comercializados em unidades de volume.			
Queijos sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986			
Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)			
Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR"; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997)			
"PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO)			
Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (Portaria 664/2022, MAPA)			
Os dizeres "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída (Portaria 664/2022, MAPA)			
Os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" deverão constar com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo de carne moída, quando as embalagens tiverem peso superior a 1kg (um quilograma) (Portaria 664/2022, MAPA)			
Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria nº 153/2008 INMETRO)			
Obrigatoriedade de informar a alteração quantitativa do produto embalado. (Portaria nº 392 de 29/09/2021)			
CONSERVAÇÃO DO PRODUTO			



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Informação de temperatura máxima e mínima de conservação antes e após a abertura da embalagem (IN 22/2005 MAPA)			
Prazo de validade antes e após a abertura da embalagem; RDC nº 727 da ANVISA (2022)			
Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ)			
DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE			
Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA)			
Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA)			
Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA)			
Lote (Exemplo: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 727 da ANVISA (2022)			
IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL			
Carimbos conforme os Modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal)			
Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal) - Produtos de peso até 1Kg: 2,5cm de diâmetro; forma circular; - Produtos de peso acima 1Kg: 3,5cm de diâmetro; forma circular.			
Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº ____ / ____"			
Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes (exemplo: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g)			
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
São declarados o valor energético e os nutrientes obrigatórios na seguinte ordem: valor energético, Carboidratos, açúcares totais, açúcares adicionados, proteínas, Gorduras totais, saturadas, trans e Fibra Alimentar em gramas(g) e Sódio e miligramas(mg) (RDC nº 360/2003 e RDC 727/2022, ANVISA)			
Uso da Tabela Nutricional Simplificada; "Não contém quantidade significativa de..." (Nutrientes obrigatórios)			
Quando for declarada a quantidade de açúcares e ou polióis e ou amido e ou outros carboidratos, presentes no alimento, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de carboidratos, da seguinte forma (RDC nº 360, 23/12/2003) 1. Carboidratos.....g, dos quais: A. açúcaresg B. polióisg C. amido.....g D. outros carboidratos ...g (devem ser identificados no rótulo). OU 2. A quantidade de açúcares, polióis, amido e outros carboidratos pode ser indicada também como porcentagem do total de carboidratos. 3. Quando for declarada a quantidade de gordura(s) e ou o tipo(s) de ácidos graxos e ou colesterol, esta declaração deve constar abaixo da quantidade de gorduras totais, da seguinte forma: A. Gorduras totaisg, das quais: B. gorduras saturadasg C. gorduras transg D. gorduras monoinsaturadasg E. gorduras poli-insaturadasg F. colesterolmg			



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

As cifras e as unidades de medida (gramas (g) e miligramas (mg) deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360/2003, ANVISA			
Declaração de vitaminas e minerais somente se presentes em quantidades igual ou maior a 5% da ingestão diária recomendada por porção indicada (RDC nº 360/2003, ANVISA)			
Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360/2003, ANVISA. Fórmula: Valor de referência no Anexo A ----- 100% Valor declarado na tabela ----- x			
A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os Modelos aprovados pela RDC nº 360/2003 (vertical A ou B ou linear), sendo que o Modelo linear só poderá ser utilizado se não houver espaço suficiente na rotulagem			
A informação correspondente à rotulagem nutricional deve estar redigida no idioma oficial do país de consumo (espanhol ou português), sem prejuízo de textos em outros idiomas e deve ser colocada em lugar visível, em caracteres legíveis e deve ter cor contrastante com o fundo onde estiver impressa (RDC nº 360/2003, ANVISA)			
A informação nutricional será expressa como “zero” ou “0” ou “não contém” para valor energético e ou nutrientes quando o alimento contiver quantidades menores ou iguais as estabelecidas como “não significativas” de acordo com a tabela do item 3.4.3.2 da RDC nº 360/2003, ANVISA			
Informação de porção e medida caseira de 100g para efeito do cálculo do valor energético e nutrientes (RDC 727/2022, ANVISA)			
Informação Nutricional Complementar (INC) verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros, de acordo com a RDC Nº 54, 12/11/2012			
Declaração do valor energético e percentual de valor diário em números inteiros conforme item 3.4.3 da RDC nº 360, 23/12/2003			
Alimentos para dietas com restrição - “DIET” (Portaria nº 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, p. ex.: diabéticos, gestantes, entre outros.			
INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS			
Descrição de “CONTÉM GLÚTEN” ou “NÃO CONTÉM GLÚTEN” para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003)			
A expressão do glúten deve estar indicada após as informações de: 1. Alérgicos 2. Lactose			
Instruções de preparo, uso e conservação obrigatórias na rotulagem de produtos de carne crua suína e de aves (RDC nº 459, 21/12/2020)			
Carne moída com peso até 1kg deve conter a expressão “PROIBIDO O FRACIONAMENTO”; carne moída acima de 1Kg deve conter a expressão “PROIBIDA A VENDA NO VAREJO” (Portaria 664/2022, MAPA)			
Corantes artificiais: expressão “Colorido Artificialmente” (Decreto nº 986, 21/10/1969)			
Adição de aromas de acordo RDC nº 02/2007 (tabela orientativa a seguir)			



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

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

Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007			
Indicar no pannel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL (quando aplicável) (IN22/2005)			
Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006)			
Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005)			
Dizeres iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações			
Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria nº 354, 04/09/1997)			
Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009)			
Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003)			
Os ovos devem conter as seguintes instruções de conservação e uso (RDC 727/2022, ANVISA): I - "O consumo deste alimento cru ou malcozido pode causar danos à saúde"; e II - "Manter os ovos preferencialmente refrigerados"			
Indicar o prazo de validade para cada temperatura, por meio das expressões "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador)", seguida da declaração da data de validade (RDC 727/2022, ANVISA)			
As carnes suínas cruas, incluindo miúdos, toucinho, pele, embutidos, carne moída e produtos cárneos moldados, e as carnes de aves cruas, incluindo miúdos e produtos cárneos à base de carne moída ou picada de aves, devem conter a declaração das instruções de preparo, uso e conservação (RDC 727/2022, ANVISA)			
“CONTÉM LACTOSE” com os dizeres em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo do rótulo e altura mínima de 2mm, imediatamente após ou abaixo da lista de ingredientes antes ou após os alérgicos, nunca inferior a letra utilizada na lista de ingredientes. No caso de embalagens com área de pannel principal igual ou inferior a 100 cm ² , a altura mínima dos caracteres é de 1mm (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016; RDC nº 136 de 08/02/2017)			



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais, para dispor sobre os alimentos para dietas com restrição de lactose (RDC nº 135 de 08/02/2017); Observação: quando de dietas com restrição de lactose ocorre alteração da tabela nutricional, devendo ser informada galactose, lactose, e outros carboidratos			
Os alimentos que contenham ou sejam derivados dos principais alimentos que causam alergias alimentares, conforme lista contida no Anexo III da RDC 727/2022 da ANVISA, devem conter as seguintes advertências, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". No caso dos crustáceos, a declaração das advertências deve incluir o nome comum das espécies, da seguinte forma, conforme o caso: I - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; II - "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou III - "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)".			
Nos casos em que não for possível garantir a ausência de contaminação cruzada por alérgenos alimentares dos principais alimentos que causam alergias alimentares listados no Anexo III da RDC 727, deve ser declarada a advertência "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)".			
Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA, Art. 460)			
Mel de uso industrial: deve conter a expressão "proibida a venda fracionada" (RIISPOA)			
A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA)			
Quantidade de água adicionada for superior a 3% deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA)			
Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens (RIISPOA)			
Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico"			
Alimentos e ingredientes produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo ingredientes transgênicos deverão trazer no painel principal, em tamanho e destaque previstos: "(nome do animal) alimentado com ração			



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

contendo ingrediente transgênico" / "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico"			
Uso do símbolo transgênico conforme Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003;			
Produtos cárneos temperados: Condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declarada no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda (IN nº 17/2018, Art. 12)			
DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS			
Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA)			
Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade etc.; (IN 22/2005 MAPA)			
Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto;(IN 22/2005 MAPA)			
Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais (Lei nº 5.700 de 01/09/1971, art. 31)			
Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode conter vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode atribuir efeitos ou propriedades que não possuam ou que não possam ser demonstradas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode destacar a presença ou a ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza, exceto nos casos previstos em normas específicas RDC 727/2022, ANVISA e IN 22/2005, MAPA)			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode veicular qualquer tipo de alegação relacionada à ausência de alimentos alergênicos ou alérgenos alimentares, exceto nos casos previstos em normas específicas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar, em certos tipos de alimentos processados, a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode ressaltar qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode indicar que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas			
A rotulagem dos alimentos embalados não pode aconselhar seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa			



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Não são permitidas alegações como “sem conservantes”, “sem corantes artificiais”, “contém corantes naturais”, entre outras semelhantes; (Informe técnico nº 70 de 19/01/2016)			
ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA			
Ortografia revisada e na língua oficial do país			
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos			
Tamanho da letra igual ou maior que 1mm conforme IN 22/2005 do MAPA e RDC 727/2022 da ANVISA			
MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE POA			
Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente			
A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade			
O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos			
Está devidamente com as páginas rubricadas e com a assinatura dos responsáveis			
Quando não possui RTIQ cumpre os itens dos artigos			

C: conforme; NC: não conforme; NA: não aplicável

Data	Assinatura e carimbo do responsável
------	-------------------------------------

CRONOGRAMA DE ANÁLISES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PARA ÁGUA E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Embutidos Produto acabado					
Classificação do estabelecimento	Nome do produto padronizado	Categoria do produto	Mês da coleta	Ano	Quantidade
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	EMBUTIDOS/LINGUIÇAS/MORTADELAS	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	Julho	2026	2



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

Embutidos ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
Classificação do estabelecimento	Mês da coleta	Ano	Quantidade	
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS	JULHO	2026	1	

CARNE Produto acabado					
Classificação do estabelecimento	Nome do produto padronizado	Categoria do produto	Mês da coleta	Ano	Quantidade
ENTREPOSTO DE CARNES	CARNE RESFRIADA OU CONGELADA	CARNES	AGOSTO	2026	2

CARNES ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
Classificação do estabelecimento	Mês da coleta	Ano	Quantidade	
ENTREPOSTO DE CARNES	JULHO	2026	1	

Mel Produto acabado					
Classificação do estabelecimento	Nome do produto padronizado	Categoria do produto	Mês da coleta	Ano	Quantidade
ENTREPOSTO DE CERA E MEL	MEL	MEL	AGOSTO	2026	2

MEL ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
Classificação do estabelecimento	Mês da coleta	Ano	Quantidade	
ENTREPOSTO DE CERA E MEL	JULHO	2026	1	



Município de NOVA PRATA DO IGUAÇU

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

--	--	--	--	--

LEITE Produto acabado					
Classificação do estabelecimento	Nome do produto padronizado	Categoria do produto	Mês da coleta	Ano	Quantidade
ENTREPOSTO DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	LEITE /QUEIJOS	LEITES/QUEIJOS	AGOSTO	2026	2

LEITE ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
Classificação do estabelecimento	Mês da coleta	Ano	Quantidade	
ENTREPOSTO DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS	JULHO	2026	1	

Observação: os produtos acabados são coletados amostras anuais para análises microbiológicas e físicas químicas, a quantidade é de um produto para cada tipo de análise, exemplo: 1 amostra para análises microbiológicas e 1 para análises físico químicas, além de ser necessário ser coletado amostras para produtos diferentes, sendo cada produto com suas amostras respectivas, duas amostra para carne resfriada, duas para carne congelada e assim por diante.

Cada produto acabado tem sua legislação base conforme esta em:
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/sisbi-1>



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

ANEXO IV

COMBATE A FRAUDES

1. Objetivos

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) combater as fraudes garantindo a qualidade dos produtos de origem animal.

2. Aplicação

Aplica-se a todas as atividades de fiscalização realizadas pelo SIM/POA 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 produzido com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.
- Constitui fraude em alimentos as alterações, adulterações e falsificações realizadas com a intenção de obter maiores lucros. Essas alterações podem ser feitas através 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, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/SDA).

4. Usuários Principais

Fiscais do SIM/POA.

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, verificação do controle de formulação dos produtos, verificação da aferição de peso, inspeções e fiscalizações de rotina, supervisões, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção, comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

5.1. Análises Físico-Químicas

Produtos acabados são coletados e enviados aos laboratórios para a realização de análises físico-químicas, através do cronograma estabelecido no programa de trabalho do fiscal do SIM/POA.



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

5.2. Verificação do Controle de Formulação

A verificação do controle de formulação é realizada como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (Modelo 6.8.1). A verificação do controle de formulação deve ser realizada conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho anual do SIM/POA. A formulação deve ser a mesma daquela aprovada pelo SIM/POA.

5.3. Verificação da 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 (Modelo 5.8.2). O controle de aferição de peso/volume deve ser realizado conforme o cronograma estabelecido no Programa de Trabalho anual do SIM/POA.

5.4. Outros Métodos de Combate à Fraude

Também são avaliados os métodos de controle de rastreabilidade da empresa, conforme o PAC referente do estabelecimento.

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

6. Ações Fiscais

6.1. Desvio de Análises Físico-Químicas

Procedimento descrito no Anexo IV.

6.2. Desvio na Formulação dos Produtos, Aferição do Peso, entre outros

- Avaliar o programa de autocontrole da empresa verificando se está prevista ação em caso de desvio.

- Apreensão do lote e/ou rotulagem.

- Lavar Relatório de Não Conformidade (RNC), e nos casos em que o desvio possa lesar o consumidor deve ser lavrado Auto de Infração, Interdição ou Suspensão.

7. Regime Especial de Fiscalização (REF)

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas as empresas registradas junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, que caracterizem fraude, falsificação, adulteração, violação dos parâmetros microbiológicos - quando estes estiverem relacionados a desvios constatados em análises oficiais de produtos prontos para o consumo, com potencial risco ou dano à saúde pública - ou outras situações que a autoridade competente julgar necessárias.

Para esta finalidade é considerada reincidência a verificação de não conformidades a partir do segundo resultado seguido insatisfatório do mesmo parâmetro para o mesmo



Município de **NOVA PRATA DO IGUAÇU**

Centro Administrativo Setembrino Thomazi

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/POA 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/POA:

- a) Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de termo de interdição conforme Anexo 7, Modelo 7.5.1;
- b) Apreensão dos produtos, embalagens e rótulos em estoque, através do termo de apreensão conforme Anexo 7, Modelo 7.5.2;
- c) Suspensão da expedição e comercialização do produto ou da produção, através de ofício;
- d) Apreensão dos lotes envolvidos e solicitação de ações corretivas e recolhimento, conforme descrito no Programa de Autocontrole da empresa;
- e) Lacração das 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/POA, 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 2 (dois) lotes consecutivos, compostos por 2 (três) amostras cada, coletadas pelo fiscal do SIM/POA ou realizado o acompanhamento da coleta. Os lotes produzidos deverão permanecer sequestrados até o recebimento dos respectivos laudos.
- b) A comercialização dos lotes produzidos com resultado satisfatório durante o REF deve ser autorizada pelo fiscal do SIM/POA após o recebimento do laudo.
- c) A finalização do REF será formalizada com a conclusão do processo pelo fiscal do SIM/POA, 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

8.1. Verificação do Controle de Formulação de Produtos