

ESTADO DO PARANÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COLOMBO  
GABINETE DA PREFEITA  
**DECRETO N° 034/2016**

SÚMULA: “Aprova o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, conforme especifica.”

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE COLOMBO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no art. 55, inciso IV da Lei Orgânica do Município de Colombo e art. 61 da Lei Municipal nº 1.370, de 28 de abril de 2015, D E C R E T A

Art. 1º. Fica aprovado o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, estabelecido pela Lei Municipal nº 1.370, de 28 de abril de 2015, parte integrante deste Decreto.

Art. 2º. Este Decreto entrará em vigor na data da sua publicação.

Paço Municipal de Colombo, Em 04 de maio de 2016.

*IZABETE CRISTINA PAVIN*

Prefeita Municipal

## **CAPÍTULO I**

### **DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º. O presente Regulamento estabelece normas para o serviço de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, no Município de Colombo, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos, a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

§ 1º. Os estabelecimentos deverão adotar as Boas Práticas de Fabricação – BPF, seguindo as orientações dadas pelo Responsável Técnico.

§ 2º. Além das BPF os estabelecimentos deverão adotar Programa de Autocontrole.

Art. 3º. As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela Departamento de Agricultura da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento – SEMAA, através da Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA.

Parágrafo único. A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser realizada por profissional habilitado em medicina veterinária.

Art.4º. Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

I – adequado - o suficiente para alcançar o fim almejado;

II – aditivo alimentar - todo e qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos sem o propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, realizado durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenamento, transporte ou manipulação de um alimento;

III – Agricultura Familiar - aquela definida pelo art. 3º da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006;

IV – Agroindústria Familiar - aquela realizada pela agricultura familiar, localizadas em comunidades rurais ou próximas, que em muitas regiões pode ser popularmente entendida como produto colonial;

V – Agroindústria de Pequeno Porte - aquela caracterizada por ter produção de média escala como regra, reunindo um conjunto de pessoas organizadas coletivamente, formal ou informalmente, em grupos, associações e/ou cooperativas, mas podendo ser propriedade individual ou familiar;

VI – análise de perigos - processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto a conformidade dos produtos de origem animal;

VII – animais de açougue - são os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro;

VIII – animal silvestre - animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

IX – autosserviço - é o sistema de comercialização no varejo e/ou no local/empresa, de produtos de origem animal devidamente inspecionados e registrados, que são fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor, pronto para oferta e que fique expostos a disposição do consumidor final;

X – Boas Práticas de Fabricação – BPF - procedimentos higiênicos sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XI – casa atacadista - estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os e comercializando-os devidamente acondicionados e rotulados em sua embalagem original;

XII – contaminação cruzada - é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, através de contato direto ou indireto, por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;

XIII – controle integrado de pragas - sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança dos produtos.

XIV – desinfecção - procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos, agentes químicos ou enzimáticos.

XV – embalagem - invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;

XVI – entreposto de produtos de origem animal – estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento;

XVII – estabelecimento de produto de origem animal – qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como, onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, do pescado, dos ovos e dos produtos apícolas;

XVIII – fauna silvestre brasileira - todos os animais pertencentes às espécies nativas, migratórias e quaisquer outras, aquáticas ou terrestres, reproduzidas ou não em cativeiro, que tenham seu ciclo biológico ou parte dele ocorrendo naturalmente dentro dos limites do território brasileiro ou em suas águas jurisdicionais;

XIX – fiscalização - ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais com poder de polícia, para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XX – higienização - procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XXI – inspeção - atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XXII – limpeza - remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável, das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XXIII – lote - é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

XXIV – parceria - designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores público e privado e que entre si colaboram nos âmbitos social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público;

XXV – produção artesanal - aquela realizada em pequena escala de produção, que se utiliza de micro e pequenas estruturas físicas, valendo-se, geralmente, de mão de obra intensiva, agregando aos produtos características peculiares de aspectos históricos, culturais, geográficos e de criatividade humana que lhe conferem identidade;

XXVI – produtos apícolas - produtos derivados de abelha entre eles compreendidos os comestíveis: mel, própolis, pólen, geleia real; e os não comestíveis: a cera de abelha.

XXVII – produto de origem animal - é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim, proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente de ser designado como “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero”;

XXVIII – produto de origem animal clandestino - é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XXIX – produtos de origem animal de alto risco - é todo aquele que ultrapasse os limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XXX – produtos de origem animal de baixo risco - é todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XXXI – programas de autocontrole – a elaboração, a aplicação, o registro, a verificação e a revisão de métodos de controle de processos por meio das Boas Práticas de Fabricação, visando a qualidade, sanidade identidade e inocuidade do produto final;

XXXII – responsável técnico legalmente habilitado – profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogos, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito ou profissionais com formação superior em Medicina Veterinária devidamente inscritos em seu Conselho de Classe – CRMV-PR;

XXXIII – registro - ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de

produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Certificado de Registro autorizando o seu funcionamento;

XXXIV – registro prévio - autorização condicional e provisória do órgão competente, permitindo ao estabelecimento de produtos de origem animal exercer suas atividades até a obtenção do registro definitivo no órgão de inspeção industrial e sanitária;

XXXV – rotulagem - ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres, legendas, figuras ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, pintada, estampada ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XXXVI – visitante - é toda a pessoa não pertencente à área ou setor onde os alimentos são processados.

## **CAPÍTULO II**

### **DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS E DO REGISTRO**

#### **Seção I**

##### **Da Classificação dos Estabelecimentos**

Art. 5º. Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

I – estabelecimentos de carnes e derivados:

a) matadouros, compreendendo os estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de açougue ou silvestres e equipados com instalações frigoríficas;

b) estabelecimento industrial, compreendendo os estabelecimentos de transformação e industrialização da matéria prima, para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano;

c) matadouro e estabelecimento industrial, compreendendo os estabelecimentos que realizam as atividades descritas nas alíneas “a” e “b” deste inciso;

d) entrepostos de carnes e derivados, compreendendo os estabelecimentos de recebimento, corte, desossa, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes refrigeradas de animais de açougue e silvestres no atacado.

II – estabelecimentos de peixes e produtos da pesca:

- a) entrepostos de peixes e produtos da pesca, compreendendo os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição do peixe e produtos da pesca;
- b) estabelecimentos industriais, compreendendo os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do peixe e produtos da pesca.

III – estabelecimentos de leite e derivados:

- a) propriedades rurais, compreendendo os estabelecimentos geralmente situados em zona rural e que produzem leite em conformidade às normas específicas para cada tipo;
- b) entrepostos de leite e derivados, compreendendo os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatagem ou coagulação de leite, do creme e outras matérias primas, para depósito por curto prazo e posterior transporte à indústria;
- c) estabelecimentos industriais, compreendendo os estabelecimentos de recebimento de leite e matérias primas para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios.

IV – estabelecimentos de ovos e derivados:

- a) entrepostos de ovos, compreendendo os estabelecimentos de recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, oriundos de produção própria ou de terceiros;
- b) estabelecimentos industriais, compreendendo os estabelecimentos de recebimento e industrialização de ovos.

V – estabelecimentos de produtos apícolas:

- a) apiários - compreende os estabelecimentos destinados extração de produtos apícolas;
- b) estabelecimento industrial - compreende os estabelecimentos habilitados à extração e/ou recebimento, classificação, industrialização, beneficiamento, tratamento, transformação, acondicionamento, identificação, depósito, expedição e produção de produtos apícolas.

VI – estabelecimento com autosserviço, que compreende os estabelecimentos com sistema de comercialização no varejo, de produtos de origem animal e seus

derivados, devidamente inspecionados e registrados, que são fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor, pronto para oferta e que fiquem expostos à disposição do consumidor final.

Art. 6º. A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de letras maiúsculas, adotando-se a seguinte nomenclatura:

I – letra "F", para matadouros de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;

II – letra "A", para matadouros de aves, coelhos e rãs;

III – letra "C", para fábrica de conservas;

IV – letra "EC", para entreposto de carnes e seus derivados;

V – letra "L", para os estabelecimentos/entreposto de leite e derivados;

VI – letra "M", para os estabelecimentos de produtos apícolas;

VII – letra "O", para os estabelecimentos de ovos e derivados;

VIII – letra "P", para os estabelecimentos de pescados e derivados.

IX – letra "AS", para estabelecimentos que realizem o autosserviço.

## **Seção II**

### **Do Registro dos Estabelecimentos**

#### **Subseção I**

##### **Disposições Gerais**

Art. 7º. Nenhuma obra de construção, reforma, ampliação ou adaptação de estabelecimentos de produtos de origem animal será autorizada para exploração de comércio municipal, sem que esteja de acordo com as condições mínimas exigidas neste regulamento.

Art. 8º. É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

§ 1º. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal –SIF, do Ministério da Agricultura, isenta seu registro nos órgãos estadual ou municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 2º. O registro do estabelecimento no SIP/POA da Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná - SEAB, isenta seu registro no órgão municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.



Art. 9º. Além do registro a que se refere o artigo anterior, todo estabelecimento de produtos de origem animal deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como, manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 10. O registro das pessoas físicas ou jurídicas no Serviço de Inspeção Municipal dar-se-á por meio de requerimento protocolado junto ao Município de Colombo e instruído com os documentos exigidos pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 11. Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

Art. 12. O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao Chefe do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 13. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta(30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 14. O estabelecimento registrado e que estiver inativo por período superior a cento e oitenta (180) dias, deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 15. O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de trinta (30) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou os ajustes relacionados e efetivados.

Art. 16. As construções, reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação da Coordenação do SIM/POA.

Parágrafo único: Os fiscais do SIM/POA realizarão inspeções periódicas das obras em andamento, nos estabelecimentos em construção ou em reforma, tendo em vista o projeto aprovado.

Art. 17. O SIM/POA deverá manter em arquivo cópia dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 18. Não serão registrados no SIM/POA os estabelecimentos que:

I – pela natureza de suas atividades possa prejudicar a saúde e a segurança dos munícipes, imóveis, estabelecimentos e meio ambiente circunvizinhos;

II – estiver situado nas proximidades de qualquer fonte de contaminação ou poluição que comprometa a saúde e a segurança de seus trabalhadores, ou que possa comprometer a qualidade de seu produto final;

III – realizar abate em zona urbana, ou qualquer outra zona não autorizada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e de Habitação;

IV – não possuir fornecimento adequado de energia elétrica;

V – não possuir fornecimento adequado de água segundo as determinações;

VI – não cumprir com as exigências emitidas pelo SIM/POA.

Art. 19. Os estabelecimentos deverão estar situados distantes de criações de animais, em zonas isentas de odores indesejáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento fumaça, poeira e outros contaminantes.

§ 1º. Os prédios deverão ser construídos, preferencialmente, em centro de terreno e com afastamento mínimo de 05 (cinco) metros da via pública, com entradas, preferencialmente, pelas laterais, que permitam movimentação e circulação de veículos transportadores de matérias primas e veículos transportadores de produtos, observando ainda, se possível, a implantação de entradas independentes.

§ 2º. Os estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição sejam realizadas dentro das dependências do empreendimento.

§ 3º. Os estabelecimentos devem dispor de área delimitada fisicamente e suficiente para a construção das instalações industriais e demais dependências.

## **Subseção II**

### **Do Registro Prévio**

Art. 20. Compete à Coordenadoria do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio ao estabelecimento de produtos de origem animal, permitindo o seu funcionamento.

§ 1º. O registro prévio terá prazo de validade determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado.

§ 2º. O registro prévio será concedido após satisfeitas as seguintes condições:

I – apresentação da documentação completa, nos termos exigidos no art. 27 deste Regulamento;

II – cumprimento das exigências mínimas estabelecidas no art. 46 deste Regulamento;

III – firmado e aprovado o Termo de Compromisso de Implantação ou Execução, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo no SIM/POA.

Art. 21. O Termo de Compromisso de Implantação ou Execução deverá ser acordado e aprovado entre o proprietário do estabelecimento requerente ou seus representantes e o médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Parágrafo único. Para a elaboração do Termo de Compromisso de Implantação ou Execução, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, lavrando Laudo de Vistoria Preliminar.

Art. 22. Satisfeitos os requisitos técnicos, as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste Regulamento e em normas complementares, o Coordenador do SIM/POA expedirá o Certificado de Registro Prévio, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal, para aquelas atividades para as quais foi liberado.

Art. 23. Na vigência do registro prévio, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o cumprimento do Termo de Compromisso de Implantação ou Execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados às condições higiênico-sanitárias.

Art. 24. O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e às penalidades previstas neste Regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 25. O não cumprimento do avençado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução pelo estabelecimento provisoriamente registrado no SIM/POA, salvo motivo decorrente de fato jurídico natural extraordinário, poderá dar causa ao cancelamento do registro prévio, observada a apuração das irregularidades em processo administrativo.

Parágrafo único. A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas no art. 20 deste Regulamento.

### **Subseção III**

#### **Do Registro Definitivo**

Art. 26. A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculado ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e normas complementares.

Art. 27. O registro definitivo deverá ser requerido ao Coordenador do SIM/POA, instruindo-se o processo com os seguintes documentos quando couber:

- I – requerimento dirigido a Coordenação do SIM/POA;
- II – contrato social atualizado da empresa;
- III – Registro de Imóveis atualizado; e/ou contrato de locação, comodato ou de arrendamento; e/ou contrato de compra e venda
- IV – comprovante de cadastro junto ao INCRA, ou ainda, o comprovante de pagamento do ITR; ou carnê de IPTU, se imóvel urbano.
- V - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ)
- VI – Cópia do Registro Geral (RG) do responsável legal.
- VII – Comprovatório de Inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) do responsável legal.
- VIII - Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) e/ou Cadastro de Produtor Rural – CAD/PRO.
- IX – Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:
  - a) planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;
  - b) planta de corte transversal e longitudinal;

c) planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água de abastecimento.

X – Memorial econômico sanitário, conforme o modelo aprovado pelo SIM/POA;

XI – Laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;

XII – Parecer da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Urbano e de Habitação, com relação ao código de obras e alvará;

XIII – Parecer da Vigilância Sanitária, com relação a localização do imóvel, a problemas insalubres e parecer sanitário;

XIV – Licença prévia ou autorização do órgão de proteção do meio ambiente;

XV – Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos – PGRS

XVI – Comprovante de recolhimento de taxas: taxa de análise de projetos e parâmetros técnico sanitários, taxa de vistorias e taxa de registro;

XVII – Laudo de inspeção do local e das instalações realizados por médico veterinário fiscal do SIM/POA;

XVIII – Cópia do contrato de Anotação de Responsabilidade Técnica(ART);

XIX – Cópia do registro do estabelecimento no Conselho Regional de Medicina Veterinária do Paraná (CRMV-PR)

XX – Para estabelecimentos que realizam o abate de animais, indicar o médico veterinário responsável pela inspeção pertencente a empresa credenciada para a prestação de serviços de inspeção sanitária e industrial, conforme o modelo aprovado pelo SIM/POA.

XXI – Manual de Boas Práticas de Fabricação – memorial descritivos simplificado dos procedimentos e padrão de higiene a serem adotados.

Art. 28. As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados seguindo as normas da ABNT, em 02 (duas) vias,devendo assinalar a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável pela sua elaboração.

§ 1º. Serão rejeitadas as plantas grosseiramente desenhadas, com rasuras, borrões ou contendo indicações e informações imprecisas ou incompletas.

§ 2º. Os croquis do local ou das instalações, apresentados pelo requerente, restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

Art. 29. Atendidas as normas legais, satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias preconizados neste Regulamento e em normas

complementares, o Coordenador do SIM/POA expedirá o Certificado de Registro Definitivo.

Parágrafo único. A expedição do Certificado de Registro Definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal para as atividades que foram objeto de liberação.

#### **Subseção IV**

##### **Da Transferência do Registro**

Art. 30. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá, imediatamente, promover a transferência da titularidade do registro, através de Requerimento para Transferência de Titularidade dirigido ao Coordenador do SIM/POA.

§ 1º. Havendo recusa do comprador ou locatário do estabelecimento em promover a transferência, tal fato deverá ser comunicado ao SIM/POA.

§ 2º. Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM/POA, permanecerá como responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento, a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§ 3º. Caso o titular tenha efetuado a notificação da venda ou locação do estabelecimento e o comprador ou locatário deixando de apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro será imediatamente cancelado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento das exigências legais.

§ 4º. Efetuada a transferência do registro, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas em face do titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

#### **Seção III**

##### **Do Certificado de Registro dos Produtos**

Art. 31. Os produtos de origem animal deverão ser registrados junto ao SIM/POA conforme documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º. Os produtos, que no seu processo de elaboração sofrerem adição de ingredientes e/ou aditivos, deverão ser aprovados e certificados pelo SIM/POA.

§ 2º. O SIM/POA somente concederá certificado de registro ao produto que atender às normas do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade e às

demais legislações pertinentes, devendo ainda, a empresa requerente, estar totalmente regularizada junto aos órgãos competentes.

### **CAPÍTULO III**

#### **DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

##### **Seção I**

###### **Da Organização do Serviço de Inspeção**

Art. 32. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA é composto por médicos veterinários e auxiliares de inspeção, fiscais da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento – SEMAA, designados por Decreto para o desempenho das atividades de coordenação, de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal, exercendo efetivamente o Poder de Polícia.

Parágrafo único. As ações de fiscalização e inspeção são privativas a profissionais habilitados em medicina veterinária, com apoio de auxiliares de inspeção.

Art. 33. A Coordenação do SIM/POA será exercida exclusivamente por profissional médico veterinário, integrante do quadro de servidores efetivos, que não poderá exercer dupla função na administração municipal.

Art. 34. A SEMAA poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o objetivo de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. Para o cumprimento deste artigo a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento estabelecerá normatização complementar.

##### **Subseção I**

###### **Da Coordenação do SIM/POA**

Art. 35. Ao Coordenador do SIM/POA compete:

I – coordenar as atividades e gerir recursos;

II – promover as atividades normativas e fiscais e a execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;

- III – promover a integração com órgãos federais, estaduais e municipais, públicos ou privados, que desenvolvam atividades afins ou relacionadas à atividade de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- IV – analisar, adequar e/ou instruir os processos de registro de estabelecimentos e produtos;
- V – conceder e firmar o Certificado de Registro Prévio;
- VI – conceder e firmar o Certificado de Registro Definitivo;
- VII – conceder e firmar o Certificado de Registro de Produtos;
- VIII – analisar e/ou promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações decorrentes de infrações à legislação do SIM/POA;
- IX – manifestar sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos;
- X – prestar apoio e orientação aos médicos veterinários do SIM/POA no que tange aos aspectos técnico e normativo;
- XI – supervisionar os médicos veterinários fiscais do SIM/POA, na atividade de fiscalização ao cumprimento dos Termos de Compromisso de Implantação e Execução firmados pelos estabelecimentos com registro prévio;
- XII – criar mecanismos de controle e registro das atividades do SIM/POA dentro da sua área de atuação;
- XIII – colaborar, quando necessário, com as demais entidades e órgãos, Federal, Estadual e Municipal, envolvidos na atividade.

## **Subseção II**

### **Do Núcleo de Fiscalização do SIM/POA**

Art. 36. Ao Núcleo de fiscalização do SIM/POA competente:

- I – fiscalizar o cumprimento das normas e regulamentos referentes ao SIM/POA;
- II – fiscalizar os estabelecimentos e produtos, e ainda, promover a inspeção industrial e sanitária dos mesmos;
- III – instaurar processos administrativos punitivos, gerados por autuações decorrentes de infrações à legislação do SIM/POA;
- IV – opinar sobre adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos;



V – colaborar, quando necessário, com as demais entidades e órgãos, Federal, Estadual e Municipal, envolvidos na atividade.

## **Seção II**

### **Da Inspeção**

Art. 37. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 38. Todo estabelecimento de produtos de origem animal, com registro prévio ou definitivo, deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I – permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal que abatam animais de açougue ou animais silvestres;

II – periódica ou permanente, nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM/POA.

Art. 39. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será realizada:

I – nos estabelecimentos industriais especializados, localizados em zonas urbanas e rurais, com instalações adequadas à matança de animais, seu preparo ou industrialização;

II – nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;

III – nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou ainda, em locais de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

IV – nos entrepostos de ovos e nos estabelecimentos industriais de seus produtos derivados;

V – nos estabelecimentos de produtos apícolas;

VI – nos entrepostos e estabelecimentos industriais que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, transformam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VII – nos estabelecimentos de autosserviço;

VIII – nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo, que recebam, beneficiem, industrializem ou distribuam, no todo ou em parte, matérias-primas e

produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

§ 1º. A inspeção industrial e sanitária de que trata este Regulamento aplica-se, em caráter supletivo, às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local.

§ 2º. A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos eventualmente não inspecionados na origem, ou quando o tenham sido, não tenham obedecido às normas regulamentares.

§ 3º. As casas atacadistas/distribuidores não poderão realizar qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, devendo receber os produtos devidamente acondicionados e rotulados, comercializando-os da mesma forma que receberam.

§ 4º. As casas atacadistas/distribuidores deverão dispor de dependências apropriadas para guarda e depósito de produtos e, quando for o caso, sujeitar-se à inspeção promovida pela Vigilância Sanitária.

§ 5º. A inspeção dos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, transformem, industrializem, fracionem, preparem, acondicionem, embalem, rotulem, distribuam produtos manipulados, realizem autosserviço transportem produtos e subprodutos de origem animal localizados dentro do município de Colombo, e que realizem comércio local, será privativa do SIM/POA da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de Colombo.

Art. 40. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento:

I – as carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou forma de apresentação;

II – os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresuntados, fiambres, outros, embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;

III – os peixes, mariscos, crustáceos, moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados;

IV – leite produzido por qualquer espécie animal, excluído o homem, destinado ao consumo humano;

V – os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;

VI – os ovos, seus subprodutos e assemelhados;

VII – o mel e demais produtos apícolas.

Art. 41. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, de competência do SIM/POA, abrange:

I – os exames “ante” e “post mortem” dos animais de açougue;

II – o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos, verificada nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem e depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana;

III – a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e, a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

IV – a classificação de produtos e subprodutos de origem animal;

V – a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;

VI – os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos, físico ou químicos das matérias primas e produtos;

VII – o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Na inspeção e fiscalização o SIM/POA deverá observar as determinações dos Ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio, relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 42. Os estabelecimentos são obrigados a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visam à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na propriedade de origem até o momento do abate.

Art. 43. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 44. Nenhum animal ou lote poderá ser abatido sem autorização da Inspeção.

Art. 45. O estabelecimento que expor produtos de origem animal à venda, sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem, estará sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

### **Seção III**

#### **Dos Estabelecimentos**

Art. 46. O estabelecimento, para obter o registro no SIM/POA, deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:

I – estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou contaminação de qualquer natureza, capaz de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

II – dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações previstas;

III – dispor de instalações adequadas para a recepção, abate, industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos de origem animal;

IV – garantir que as operações possam ser realizadas nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar contaminação cruzada;

V – dispor de luz e ventilação, natural ou artificial, adequadas em todas as dependências;

VI – a iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações;

VII – possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção, construído de maneira que favoreça o escoamento de águas residuais (inclinação de 1,5% a 3% no sentido dos ralos ou grelhas), nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;

VIII – quando possuir ralos na área interna, estes deverão ser sifonados e com tampa escamoteável que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores;

IX – possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, impermeabilizadas à altura mínima de 02 (dois) metros;

X – possuir cobertura ou forro, de material não poroso, que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperaturas adequadas, em qualquer fase do seu processamento;

XI – os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser arredondados possibilitando a fácil higienização;

XII – possuir janelas e portas de fácil abertura, construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, sendo que as janelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de telas ou outro dispositivo eficiente para impedir acesso de insetos;

XIII – As proteções das janelas deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação e, quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus);

XIV – dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos, devendo ser, preferencialmente de material liso, lavável e impermeável e ainda, quando existirem estrados ou prateleiras, estas deverão estar afastadas das paredes e dos pisos, por, no mínimo, 10 cm (dez centímetros);

XV – dispor de esterilizadores para a higienização de facas, ganchos, fuzis e chairas, nos quais a água deverá ser mantida a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

XVI – dispor de recipientes identificados pela cor vermelha, para colocação de produtos não comestíveis;

XVII – dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou tratamento de água;

XVIII – possuir reservatórios de água instalados em locais de fácil acesso e seguro, devidamente protegidos por tampas removíveis e que propiciem perfeita vedação;

XIX – apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento, com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos;

XX – dispor de água quente e em quantidade suficiente, nas dependências de manipulação e preparo;

XXI – dispor de tubulações completamente separadas, identificadas por cores distintas, conforme normas regulamentares específicas, destinadas ao fluxo de água não potável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos, não relacionados com alimentos

XXII – as tubulações referidas no inciso anterior não poderão ter qualquer tipo de comunicação com as tubulações que conduzem a água potável;

XXIII – dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;

XXIV – dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo e com acesso independente da área industrial;

XXV – dispor de barreira sanitária como ponto de passagem obrigatória dos funcionários, em todos os acessos ao interior da indústria, que deverá ser constituída de lavador de botas com escova, pedilúvio ou similar quando necessário, devendo ainda, o lavador de botas estar instalado, obrigatoriamente, antes das pias coletivas e provido de escovas e desinfetante aprovado pelo órgão competente;

XXVI – possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;

XXVII – possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e/ou produtos, sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;

XXVIII – as câmaras frias deverão possuir piso com inclinação de 1,5% a 3% (um e meio a três por cento), orientada no sentido do exterior da câmara, não sendo permitido a instalação, na parte interna, de ralos coletores;

XXIX – dispor de equipamentos de refrigeração, que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16°C (dezesesseis grauscentígrados) nos estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados;

XXX – dispor de instalações de limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho;

XXXI – dispor de local e equipamento para higienizar os veículos de transporte de produtos de origem animal;

XXXII – dispor de local e equipamento para higienizar os veículos de transporte de animais vivos;

XXXIII – dispor, na área de embarque e desembarque, de cobertura de proteção para veículos transportadores;

XXXIV – dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

XXXV – dispor de local seco e protegido para depósito de lenha, quando necessária às atividades do estabelecimento;

XXXVI – dispor de local apropriado para armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis, antes de sua eliminação pelo estabelecimento, de forma que se impeça a presença de pragas e se evite a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, dos equipamentos, dos prédios e das vias internas de acesso;

XXXVII – dispor de sistema de proteção ambiental para o fim de evitar que suas atividades interfiram na qualidade de vida da população e do ambiente das áreas circunvizinhas ao estabelecimento;

XXXVIII – possuir departamentos, tais como área administrativa, almoxarifado, depósito de material de limpeza, expedição, independentes da área de produção;

XXXIX – os estabelecimentos com inspeção permanente deverão dispor de local destinado aos serviços administrativos da Inspeção Municipal, devendo ainda, possuir acesso exclusivo e independente de qualquer outra dependência do estabelecimento;

XL – quando possuir escadas, estas deverão apresentar condições de solidez e segurança;

Art. 47. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 48. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor ao risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 49. O estabelecimento deverá possuir um Programa de Controle Integrado de Pragas eficaz e contínuo, com o objetivo de prevenir a contaminação do produto e do material de embalagem.

§ 1º. Não é permitido o emprego de venenos em áreas de manipulação ou depósito de alimentos, sendo que o uso em outras dependências somente será permitido mediante conhecimento prévio do SIM/POA.

§ 2º. A aplicação de substâncias praguicidas deverá ser realizada por empresas especializadas ou então, por pessoal capacitado conforme legislação específica, com utilização de produtos aprovados pelo órgão competente da Saúde.

§ 3º. Quando a execução do Programa de Controle de Pragas couber a empresa terceirizada, esta deverá comprovar seu registro junto ao órgão competente, devendo ainda, ser apresentado o contrato firmando entre a empresa terceirizada e o estabelecimento processador.

Art. 50. Todas as dependências do estabelecimento deverão ser mantidas livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à sua específica finalidade.

Art. 51. A conservação dos prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento, devendo as salas, ser mantidas isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

Art. 52. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos deverão ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 53. Os edifícios onde se realizem trabalhos industriais de produtos de origem animal não poderão ser, concomitantemente, utilizados para fins residenciais.

Art. 54. Não é permitido o uso de “contêiner” ou outras instalações provisórias, como estrutura definitiva das instalações industriais do estabelecimento.

Art. 55. O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 56. As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade com sua classificação, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos, aprovados por ato do Secretário Municipal da Agricultura e Abastecimento.

Parágrafo único. O SIM/POA divulgará as normas expedidas e delas dará conhecimento às autoridades, estabelecimentos, instituições e órgãos afins ou relacionados.

Art. 57. O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução de obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.



Art. 58. O estabelecimento que, após o registro, desrespeitar o presente Regulamento e normas complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e determinações para saneamento.

§ 1º. O médico veterinário do SIM/POA deverá estabelecer um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmando o avençado em Termo de Compromisso.

§ 2º. Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às penalidades previstas na legislação vigente.

## **Seção IV**

### **Do pessoal e do uniforme**

Art. 59. É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

Art. 60. Os visitantes somente poderão acessar as dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente uniformizados, devendo ainda cumprir as práticas de higiene determinadas neste Regulamento.

### **Subseção I**

#### **Do pessoal**

Art. 61. O funcionário do estabelecimento que mantenha contato com os produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá:

I – adotar práticas higiênicas que evitem a contaminação dos produtos;

II – trajar uniforme completo, de cor clara e limpo;

III – possuir documento médico comprovando não ser portador de moléstia infectocontagiosa;

IV – não apresentar sintomas ou afecções de doenças, abscessos ou supurações cutâneas ou lesões que impeçam a manipulação higiênicos produtos de origem animal;

V – não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar os produtos de origem animal;

VI – apresentar-se aseado, não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final;

VII – não utilizar perfumes.

Art. 62. Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada daqueles que manipulam produtos de origem animal e não poderão ter livre acesso às dependências do estabelecimento onde os produtos são processados.

Art. 63. Os funcionários deverão receber capacitação quanto à manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal.

Parágrafo único. Os responsáveis pela capacitação deverão possuir formação adequada na aplicação dos princípios de Boas Práticas de Fabricação - BPF e Sistema de Análise e Perigo de Ponto Crítico de Controle - APPCC.

Art. 64. Os funcionários ou pessoas que mantiverem contato com os produtos de origem animal durante a jornada de trabalho deverão submeter-se, periodicamente, a exames médicos, por intermédio dos órgãos competentes de saúde, devendo, também, ser realizados exames antes da contratação e quando do desligamento do funcionário.

§ 1º. Poderão ser solicitados exames médicos dos trabalhadores em outras ocasiões, quando existirem razões clínicas ou epidemiológicas.

§ 2º. As empresas de produtos de origem animal deverão apresentar ao SIM/POA o atestado de saúde ocupacional de seus funcionários, pelo qual seja possível verificar que os mesmos não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

Art. 65. Todos os trabalhadores em área de manipulação de alimentos deverão lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa, antes do início dos trabalhos e imediatamente depois de utilizar os sanitários, devendo também, realizar a higienização das mãos ao reingressar à área de processamento, principalmente após manipular material contaminado.

Parágrafo único. Quando, em face das condições do estabelecimento, um mesmo funcionário participar de atividades em diferentes fases do processamento, a exemplo de manipulação de matéria-prima e embalagem, deverá realizar os procedimentos de lavagem e desinfecção das mãos cada vez que passar de uma fase para outra.

## **Subseção II**

### **Do uniforme**

Art. 66. O uniforme deverá ser completo, composto de botas, calça, camiseta, guarda-pó e/ou avental, protetor de cabelos, e equipamento de proteção individual – EPI's conforme Norma Regulamentar do Ministério do Trabalho e Emprego – TEM, podendo ainda, ser exigido outros de acordo com a atividade desenvolvida.

§ 1º. Os uniformes deverão ser trocados diariamente entre os turnos de trabalho ou quando necessário, devendo ainda ser utilizados exclusivamente nos recintos do estabelecimento.

§ 2º. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis.

§ 3º. No caso da utilização de luvas ou aventais para manipulação de determinados alimentos, estes materiais deverão ser mantidos em perfeitas condições de limpeza, higiene e estado de conservação, devendo ainda ser substituídos ou lavados sempre que necessário e guardados em locais adequados.

§ 4º. O uso de luvas não dispensa a lavagem cuidadosa das mãos.

§ 5º. Os uniformes deverão ser lavados no próprio estabelecimento ou em lavanderias terceirizadas, desde que se exista contrato estabelecendo as condições do ato operacional de higienização.

§ 6º. As roupas e acessórios pessoais deverão ficar guardados em armários específicos fora da área de produção e processamento.

## **Seção V**

### **Da Embalagem, Rotulagem e Chancela**

#### **Subseção I**

##### **Da Embalagem**

Art. 67. O As embalagens utilizadas que mantenham contato com produtos de origem animal, destinados ao consumo humano, deverão ser adquiridas de indústrias que a produzam para este fim.

Parágrafo único. As indústrias de embalagens para produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar devidamente registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 68. Todo o material de embalagem deverá ser armazenado em perfeitas condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim.

§ 1º. O material de embalagem deverá ser apropriado para o produto e condições de armazenamento, não podendo transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente.

§ 2º. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção a própria contra a contaminação.

§ 3º. Na área de enchimento/embalagem, somente deverão permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

Art. 69. As embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurança e, em casos específicos, deverão ser higienizados e/ou desinfetados.

Art. 70. A operação de embalagem deverá ser processada em condições que excluam ou minimizem a possibilidade de contaminação do produto.

Art. 71. O estabelecimento de produtos de origem animal, quando do encerrar suas atividades ou cancelar seu registro junto ao SIM/POA, deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocados, caso contenham a chancela do SIM/POA.

Parágrafo único. A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada por médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 72. O uso de embalagens em desacordo com o presente Regulamento deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

## **Subseção II**

### **Da Rotulagem**

Art. 73. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio ou ao consumidor final deverão estar identificados por meio de rótulo ou etiqueta-lacre aprovados pelo SIM/POA.

§ 1º. Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem e seguir fielmente os dados da identificação de origem, possibilitando o eventual rastreamento epidemiológico do produto.

§ 2º. Durante o processo de fracionamento e manipulação, deverão ser observados os prazos de validade originais, reduzindo-os, conforme o caso, a vida útil do produto, para fim de evitar-se possível contaminação.

Art. 74. A rotulagem de produto de origem animal embalado deverá apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

I – nome ou marca de venda do produto;

- II – lista de ingredientes;
- III – modo de conservação do produto;
- IV – conteúdo líquido;
- V – identificação da origem;
- VI – identificação do lote;
- VII – prazo de validade mínima;
- VIII – instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes;
- IX – a letra que oficialmente classifica o estabelecimento produtor, nos termos do art. 6º deste Regulamento;
- X – chancela do SIM/POA, nos termos do art. 94 deste Regulamento;
- XI – informação nutricional obrigatória;
- XII – meio de comunicação entre a empresa e o consumidor final.

§ 1º. O nome ou marca de venda do produto, deverá observar as seguintes exigências:

- I – o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor.
- II – o tamanho da letra utilizada no rótulo deverá ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam;
- III – é permitido constar palavras, desenhos ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores ao erro.

§ 2º. A lista de ingredientes deverá observar o seguinte:

- I – constar do rótulo, precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:";
- II – com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente, deverá ser indicado no rótulo as quantidades, em ordem decrescente;
- III – os aditivos alimentares deverão ser citados com função, nome e número INS (Sistema Internacional de Numeração, *Codex Alimentarius* FAO/OMS).
- IV – a água deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares e se estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes, não sendo necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporam durante a fabricação;
- V – no caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre

que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável";

§ 3º. O modo de conservação do produto deverá observar as seguintes instruções:

I – nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal, que exijam condições especiais para sua conservação, deverá ser incluída uma legenda, com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais;

II – o rótulo também deverá indicar as temperaturas máxima e mínima para a conservação do produto de origem animal e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante a sua durabilidade nessas condições, devendo ainda, constar informação sobre a durabilidade do produto depois de aberta a embalagem;

III – especialmente para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deverá ser indicada esta característica, devendo ainda, ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então, o prazo de validade para cada temperatura, indicando-se o dia, o mês e o ano da fabricação;

IV – para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

a) "validade a -18°C (freezer): ..." ;

b) "validade a - 4°C (congelador): ..." ; ou

c) "validade a 4°C (refrigerador): ..." .

§ 4º. O conteúdo líquido deverá observar as seguintes instruções:

I – o(s) conteúdo(s) líquido(s) deverão ser indicado(s) no painel principal do rótulo, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:

a) para sólidos ou granulados, os produtos deverão ser comercializados em unidade de massa;

b) para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume;

c) para semissólidos ou semilíquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;

d) para produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples, além do peso líquido, deverá constar o peso drenado, assim descrito, com tamanho, destaque e visibilidade igual ao que anuncia o peso líquido.

§ 5º. A identificação da origem deverá observar as seguintes exigências:

I – o nome e endereço do fabricante, produtor, fracionador ou firma responsável, conforme o caso;

II – a localização do estabelecimento, especificando município, Estado e país de origem;

III – a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM/POA;

IV – a menção de uma das seguintes expressões: “FABRICADO NO BRASIL”, “PRODUTO DO BRASIL” ou “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;

V – conter obrigatoriamente a inscrição “Comércio exclusivo dentro do município de Colombo”.

§ 6º. A identificação do lote poderá ser feita, utilizando-se a data de fabricação, de embalagem ou do prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou, o mês e o ano (nesta ordem), em conformidade com o § 7º deste artigo;

§ 7º. O prazo de validade mínimo deverá seguir as observações abaixo:

I – conter, dia e mês, para produtos com prazo de validade mínima não superior a três meses;

II – conter, mês e ano, para produtos com prazo de validade mínima superior a três meses;

III – a data de validade mínima deverá, ainda, ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: “CONSUMIR ANTES DE”, “VÁLIDO ATÉ”, “VALIDADE”, “VAL.”, “VENCE EM”, “VENCIMENTO”, “VENC.” ou “VTO.”, seguidas da data ou da indicação do local onde consta esta informação;

IV – as expressões estabelecidas no inciso anterior deverão ser acompanhadas de prazo de validade ou de indicação clara do local onde consta o prazo de validade, ou ainda, de uma impressão, através de perfurações ou marcas indeléveis, do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados na alínea “I e II” deste Parágrafo

§ 8º. As instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, deverá incluir a constituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor, para o apropriado consumo do produto de origem animal.

Art. 75. As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

Art. 76. Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou “DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR”.

Art. 77. Nos rótulos da carne de equídeos, ou dos produtos que acontenham, deverá constar a expressão “CARNE DE EQUÍDEO” ou “PREPARADA COM CARNE DE EQUÍDEO”, ou ainda “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”.

Art. 78. Carcaças e cortes de bovídeos deverão estar identificados a espécie e o sexo do animal.

Art. 79. Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deverá ser indicado no painel principal do rótulo, logo abaixo do nome do produto, a expressão: “Contém Gordura Vegetal”.

Art. 80. O uso de rótulos, estampas ou carimbos, quando em desacordo ao presente Regulamento, deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

Art. 81. Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo, além do carimbo do SIM/POA, a inscrição “NÃO COMESTÍVEL”.

Art. 82. Os produtos modificados, enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais ou de uso medicinal, deverão ser rotulados de acordo com as determinações legais especiais, aplicando-se o presente Regulamento no que for pertinente.

Art. 83. Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca, bem como, provenientes de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

Parágrafo único. Nos rótulos utilizados nestas circunstâncias deverão constar os endereços dos estabelecimentos produtores.

Art. 84. Os produtos de origem animal embalados, que apresentem superfície do painel destinado à rotulagem com área inferior a 10cm<sup>2</sup>, poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no art. 74, à exceção da indicação da denominação, da marca do produto, validade, número de registro no Serviço de Inspeção, meio de comunicação entre a empresa e o consumidor final.



Art. 85. Quando o produto de origem animal for fabricado segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, com o objetivo de obter propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de zonas reconhecidas, deverá, na denominação do produto de origem animal, constar a expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade idêntica às correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país.

Art. 86. Somente poderão ser utilizadas denominações de qualidade quando tenham sido estabelecidas as especificações correspondentes para um determinado produto de origem animal, por meio de um Regulamento Técnico específico.

Parágrafo único. As denominações referidas no “caput” deverão ser de fácil compreensão e não poderão, de forma alguma, levar o consumidor a equívocos ou enganos.

Art. 87. Os produtos de origem animal embalados não poderão apresentar rótulo que:

I – utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento, forma de uso ou conservação do produto de origem animal;

II – utilize denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características e que possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano;

III – atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

IV – destaque a presença, ou ausência, de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

V – ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

VI – ressalte qualidades que possam induzir o consumidor a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes;

VII – indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;

VIII – aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

Art. 88. Casos omissos neste decreto deverão seguir as demais exigências quanto a rotulagem, previstas em legislações pertinentes do Ministério da Agricultura, ANVISA ou INMETRO;

Art. 89. A rotulagem destinada a embalagens de produtos de origem animal, transgênicos e orgânicos, deverão atender a Regulamento Técnico específico.

Art. 90. As carcaças e partes de carcaças destinadas ao comércio em natureza receberão obrigatoriamente o carimbo do SIM/POA.

Parágrafo único. Para a carimbagem referida neste artigo deverão ser utilizadas substâncias inócuas, de fórmula devidamente aprovada pelo SIM/POA.

Art. 91. Os produtos condenados pelo SIM/POA deverão ser identificados com a palavra "CONDENADO – SIM/POA", estampada com tinta indelével através de carimbo com a forma edimensões em centímetros, e o número do registro do estabelecimento em substituição aos "zeros", conforme modelo do ANEXO I:

### **Subseção III**

#### **Da Chancela**

Art. 92. O estabelecimento de produtos de origem animal registrado deverá apor nos seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Art. 93. O número de registro do estabelecimento, as iniciais "SIM/POA" e, conforme o caso, as palavras "Inspeccionado" ou "Reinspeccionado", tendo na parte superior a palavra "COLOMBO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego estão fixados no ANEXO II deste Regulamento.

§ 1º. As iniciais "SIM/POA" traduzem "Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal".

§ 2º. O carimbo de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do SIM/POA, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 94. As chancelas da inspeção municipal, de uso permitido pelo SIM/POA, deverão obedecer, exatamente, as especificações edimensões oficiais, respeitadas as formas, dizeres, tipo e corpo de letra, devendo ainda ser colocados em destaque, nas testeiras das caixas e outros continentes, nos rótulos ou produtos, em cor única, preferencialmente preto, quando impressos, gravados ou litografados nos termos previstos neste artigo, tomando-se como base o modelo do ANEXO II deste Regulamento.

Art. 95. Para a confecção dos carimbos, o proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento deverá solicitar previa autorização à Coordenação do SIM/POA.

§ 1º. A confecção do carimbo deverá ser realizada por empresa legalizada.

§ 2º. Após confeccionados os carimbos, estes deverão ser entregues para vistoria, junto à Coordenação do SIM/POA.

§ 3º. O carimbo será confeccionado em forma de comodato, sendo de propriedade do SIM/POA.

Art. 96. Os carimbos serão entregues mediante recibo e permanecerão sob a responsabilidade do médico veterinário incumbido pela Inspeção do estabelecimento.

Art. 97. Quando ocorrer o encerramento das atividades, ou o cancelamento do registro no SIM/POA, o responsável pela inspeção deverá entregar ao médico veterinário do SIM/POA, mediante recibo, os carimbos e matrizes que contenham a chancela do SIM/POA.

## **Seção VI**

### **Do Transporte e do trânsito**

#### **Subseção I**

##### **Do Transporte**

Art. 98. As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser transportados em condições adequadas, que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos, protegidos de eventuais alterações do produto e danos aos recipientes ou embalagens.

Parágrafo único. Os veículos de transporte pertencentes à empresa alimentícia, ou por esta contratado, deverão estar autorizados pelo órgão competente, observando-se as seguintes exigências:

I – os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos alimentos, evitando-se a contaminação destes e do ar, pelos gases de combustão;

II – os veículos destinados ao transporte de alimentos, resfriados ou congelados, deverão dispor de meios que permitam, quando necessário, a verificação da umidade e temperatura, que deverão ser mantidas dentro dos níveis de segurança;

III – tolerar-se-á o transporte de maneira isotérmica, somente para trajetos de curta distância e duração, que não permita a elevação da temperatura nos produtos em mais de 2°C;

IV – para fins de transporte, os produtos de origem animal deverão estar acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independentemente de ser embalagem individual ou coletiva;

V – quando o piso do veículo for protegido por estrado, estes deverão ser desmontáveis, laváveis e impermeáveis, a fim de permitir sua perfeita higienização;

VI – deverá existir local específico, destinado à higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, provido de água em abundância, preferencialmente sob pressão, e sistema de drenagem com calhas e ralos devidamente ligados à rede de esgoto.

## **Subseção II**

### **Do Trânsito**

Art. 99. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser realizado em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º. É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º. O transportador deverá realizar um controle das entregas, com o roteiro, temperatura dos produtos e hora de saída da empresa fabricante, quilometragem

rodada até o destino, hora da entrega e temperatura dos produtos na hora da entrega.

Art. 100. Todos os produtos de origem animal em trânsito nas vias locais do município de Colombo deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade com o previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, nos postos fiscais fixos ou volantes.

## Seção VII

### Das Obrigações

Art. 101. Sob pena de cassação do registro e/ou aplicação de outra penalidade prevista na legislação vigente, ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigados a:

I – manter o estabelecimento em conformidade com as determinações deste Regulamento e normas complementares e correlatas;

II – cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento e normas complementares;

III – cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos, aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde e também, das Secretarias da Agricultura e do Abastecimento e da Saúde do Estado do Paraná;

IV – fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

V – colocar à disposição do serviço de inspeção, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços;

VI – possuir responsável técnico, médico veterinário, legalmente habilitado;

VII – acatar todas as determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

VIII – recolher, quando for o caso, os tributos, taxas, tarifas e/ou emolumentos existentes ou que vierem a ser instituídos, de acordo com a legislação vigente;

IX – quando solicitado, prestar informações e apresentar ou entregar documentos nos prazos fixados;

X – encaminhar à Coordenação do SIM/POA, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, os relatórios de produção, de industrialização, de transporte, de

comércio, mapas de abate /mapas nastro gráfico de abate e outros documentos que venham a ser exigidos pela inspeção sanitária industrial;

XI – comunicar aos agentes da inspeção, com um mínimo de 12 (doze) horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e provável conclusão;

XII – comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 (trinta) dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento;

XIII – apresentar ao agente da inspeção, quando solicitado ou quando a lei determinar, a documentação sanitária dos animais;

XIV – utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;

XV – manter registro diário de entrada de animais e matérias primas, especificando a procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino;

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

XVII – os produtos para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos, e aqueles utilizados na higiene e desinfecção, deverão ser aprovados pelo Ministério da Saúde;

XVIII – manter à disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

XIX – submeter à reinspeção sanitária, sempre que necessário, qualquer matéria-prima ou produto industrializado;

XX – substituir o responsável técnico que eventualmente se desligar do estabelecimento, no prazo estipulado pela Resolução 1041/2013 do Conselho Federal de Medicina Veterinária ou outra que vier a substituí-la;

XXI – fornecer aos agentes de inspeção, se necessário, transporte até o local dos trabalhos, quando estes se realizarem em lugar afastado do perímetro urbano;

XXII – fornecer alimentação aos agentes de inspeção, gratuitamente, quando os horários para refeição não permitirem que os servidores as façam em suas residências;

XXIII – assegurar que os perigos associados à segurança dos alimentos produzidos no estabelecimento sejam identificados, avaliados e controlados, de tal modo que os produtos não causem dano direto ou indireto ao consumidor;

XXIV – recolher imediatamente os produtos elaborados e eventualmente expostos à venda, quando for constatado falha no processo fabricação que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

§ 1º. O pessoal colocado à disposição do SIM/POA subordina-se ao agente competente pela inspeção.

§ 2º. Os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos e destinados à execução dos serviços de inspeção, não se transferem patrimonialmente aos agentes de inspeção, que por eles são responsáveis.

## **CAPÍTULO IV**

### **DA FISCALIZAÇÃO E SUA ORGANIZAÇÃO**

Art. 102. A Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e obrigações, bem como, as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 103. O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana, ao meio ambiente e à sanidade animal desenvolvidos pelas Secretarias Municipais de Saúde, de Meio Ambiente e de Agricultura e Abastecimento, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao município de Colombo, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 104. Sujeitam-se à fiscalização industrial e sanitária os estabelecimentos e produtos relacionados nos arts. 39, 40 e 41 deste Regulamento.

Parágrafo único. A fiscalização de que trata este Regulamento estende-se, em caráter supletivo, às casas atacadistas e varejistas.

Art. 105. Estarão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento, e à fiscalização, os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 106. Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em:

I – postos ou barreiras de fiscalização intermunicipais;

II – barreiras móveis de fiscalização.

Art. 107. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA, em barreiras de fiscalização fixas ou móveis, deverão condicionar a liberação dos produtos de origem animal, em trânsito e flagrados irregulares ou suspeitos de o serem, à notificação das exigências saneadoras ou mitigativas pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.

§ 1º. O cumprimento das determinações que condicionaram a liberação da matéria prima ou produtos de origem animal flagrados irregulares não obsta a autuação dos responsáveis.

§ 2º. Existindo risco mediato ou imediato à saúde pública ou não ocorrendo o comprometimento do responsável pelos produtos de origem animal irregulares, em promover as medidas saneadoras ou mitigativas determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá lavrar a apreensão dos produtos e, se for o caso condená-los, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste Regulamento.

Art. 108. Para fins deste Regulamento, médico veterinário fiscal competente é o médico veterinário da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, lotado na Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA e designado por Portaria expedida pelo Chefe do Poder Executivo para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.

Parágrafo único. O médico veterinário fiscal terá carteira de identidade funcional, na qual constará a denominação do órgão emissor, fotografia, nome, função e matrícula.

Art. 109. O médico veterinário fiscal, mediante apresentação da carteira funcional e no desempenho de suas funções terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local, ou instalação, onde se abatam animais,



processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins.

Parágrafo único. Os médicos veterinários fiscais que, no procedimento fiscalizatório acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal, deverão estar asseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.

Art. 110. Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento - SEMAA notificará as Secretarias Municipais de Saúde e de Meio Ambiente, bem como o Ministério Público, devendo para esse fim, estabelecer normas de atuação em conjunto.

Art. 111. O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá, imediatamente, oficiar as autoridades da Defesa Sanitária Animal do Estado, da Secretaria Municipal de Saúde ou outros órgãos competentes, sobre a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória que tiver conhecimento.

Art. 112. Compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento prover os recursos e as condições necessárias à atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA, sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos do art. 34 deste Regulamento.

## **CAPÍTULO V**

### **DO PROCESSO ADMINISTRATIVO, DAS INFRAÇÕES E**

#### **PENALIDADES**

##### **Seção I**

Do Processo Administrativo Punitivo

Art. 113. O autuado, nos termos da legislação vigente, deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I – pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

II – por via postal, com Aviso de Recebimento (AR), desde que exista distribuição domiciliar na localidade de residência ou sede do notificado;

III – por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§ 1º. Na hipótese de o autuado ou das testemunhas se recusarem afirmar a Notificação ou Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§ 2º. O edital referido no inciso III deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

Art. 114. O processo administrativo será instaurado mediante a verificação de qualquer uma das autuações abaixo relacionadas, ou ainda, por documentos que mantenham correlação com estas:

- a) Auto de Infração;
- b) Auto de Apreensão;
- c) Auto de Condenação ou Destruição;
- d) Auto de Suspensão de Atividade;
- e) Auto Interdição Parcial;
- f) Auto de Interdição Total.

Parágrafo único. Autuado o processo administrativo, a autoridade competente imediatamente superior a quem lavrou o auto determinará por despacho:

I – a manifestação do técnico autuante mediante relatório quanto ao auto de infração lavrado e demais fatos relevantes que tenham envolvido a fiscalização, visando adoção de providência;

II – a juntada aos autos de provas relacionadas com as infrações lavradas;

III – o fornecimento de informações quanto a antecedentes do infrator com relação à legislação do SIM/POA.

Art. 115. Após a lavratura de qualquer dos autos relacionados no art.111 deste Regulamento, o médico veterinário fiscal deverá:

I – fornecer cópia da autuação ao proprietário do estabelecimento ou a quem o represente, informando-o do prazo para apresentação de defesa/ impugnação à autuação;

II – vencido o prazo, apresentado ou não a defesa/impugnação, os autos, acompanhado de relatório de ocorrência, serão remetidos à Coordenação do SIM/POA.

Art. 116. A ausência de defesa/impugnação pelo autuado deverá ser certificada nos autos.

Art. 117. A decisão no processo administrativo será proferida pela autoridade imediatamente superior àquela que lavrou o auto de infração e deverá conter:

I – breve relatório dos fatos;

II – análise quanto à manifestação do técnico autuante;

III – ponderação quanto à defesa interposta pelo autuado, acolhendo ou refutando as razões de sua defesa/impugnação, de maneira justificada;

IV – exame das provas coletadas;

V – indicação da(s) eventual(is) infração(ões) à legislação e correspondente dispositivo legal;

V – penalidade correspondente, se houver.

Art. 118. O termo de imposição de penalidade deverá ser expedido pela autoridade competente após decisão irrecorrível no Processo Administrativo.

Parágrafo único. O disposto no “caput” deste artigo não se aplica ao Processo Administrativo que determina a aplicação de multa, cujo termo de Imposição de Penalidade deverá ser lavrado logo após a decisão inicial da autoridade do SIM/POA, facultando-se ao infrator o imediato pagamento do montante ou a interposição de recurso, hipótese em que ocorrerá a suspensão da exigibilidade do crédito até a decisão administrativa.

Art. 119. O termo de imposição de penalidade, será lavrado em 03(três) vias, destinando-se a primeira para arquivamento junto ao processo administrativo, a segunda será destinada ao infrator e a terceira deverá ser arquivada junto ao SIM/POA, e deverá conter as seguintes informações:

I – o nome da pessoa física ou jurídica sancionada e o respectivo endereço;

II – o número e a data do auto de infração que originou a sanção imposta;

III – o ato ou o fato constitutivo da infração;

IV – o(s) dispositivo(s) legal(is) infringidos e a penalidade imposta;

V – a indicação do prazo de 15 (quize) dias para interposição de recurso,

VI – a assinatura da autoridade competente.

Parágrafo único. O documento de imposição de penalidade será entregue ao autuado, mediante prova de recebimento a ser juntada nos autos de processo administrativo.

Art. 120. Quando aplicada a pena de multa, o infrator será cientificado para efetuar o recolhimento à conta do respectivo Fundo Municipal de Agricultura e

Desenvolvimento Rural de Colombo, no prazo de 15(quinze) dias, contados da data desta ciência.

Parágrafo único. A ciência da aplicação da pena de multa poderá ser realizada pessoalmente, via correio com aviso de recebimento (AR), ou ainda, por meio de edital publicado na imprensa oficial do município, quando o infrator estiver em local incerto e não sabido.

Art. 121. Na hipótese de aplicação da pena de interdição, apreensão ou inutilização de qualquer produto, a autoridade competente poderá determinar que o proprietário ou responsável promova a correta destinação e/ou inutilização de produtos, devendo, se for necessário, contratar empresa especializada para a realização da inutilização dentro do prazo determinado.

§ 1º. O responsável pela empresa autuada deverá informar ao médico veterinário fiscal do SIM/POA sobre data, hora e local da inutilização.

§ 2º. O Município, no âmbito de sua competência, arcará com as despesas de interdição e inutilização somente quando o infrator não venha a ser localizado, adotando-se as providências cabíveis acerca do ressarcimento das despesas.

## **Seção II**

### **Das Infrações e Penalidades**

Art. 122. Constitui infração à Lei Municipal nº 1.370/15, a este Regulamento e às normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância ou na desobediência dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§ 1º. Sujeitar-se-ão às penalidades estabelecidas na legislação vigente, pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que vierem a cometer, incentivar ou auxiliar no cometimento de infração ou ainda, que dela venha a se beneficiar.

§ 2º. Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

Art. 123. Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem ou embaracem a ação dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA.

Art. 124. As infrações à legislação vigente serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilização civile criminal.

Art. 125. As infrações que envolvam responsabilidade técnica serão comunicadas ao órgão de classe de que faça parte o infrator.

Art. 126. As infrações às disposições legais e regulamentares prescrevem em 05 (cinco) anos.

§ 1º. A prescrição interrompe-se pela notificação do infrator, ou outro ato da autoridade competente que objetive a apuração da irregularidade e a consequente imposição de penalidade.

§ 2º. A prescrição, após interrompida, recomeça a correr da data do ato que a interrompeu, ou do último ato praticado no processo administrativo que a interrompeu.

Art. 127. A pena de apreensão interdição e/ou condenação de matéria prima, produto, subproduto e derivados de origem animal, será realizada quando os mesmos não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas, fraudadas ou falsificadas.

Art. 128. A interdição total ou parcial de estabelecimento, obra, seção ou equipamento, ocorrerá quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou verificar-se, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

Art. 129. A pena de multa será aplicada de acordo com a gravidade da infração, conforme estabelecido na Lei Municipal nº 1.370, de 28/04/2015 e também, nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§ 1º. Considera-se reincidência, a nova infração às normas do SIM/POA, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores, dentro de 05 (cinco) anos contados da data em que transitar em julgado administrativamente a decisão condenatória referente à infração anterior.

§ 2º. O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos na Lei Municipal nº 1.370, de 28/04/2015 e neste Regulamento.

Art. 130. O infrator sancionado com pena de multa deverá recolhê-lo no prazo de 15 (quinze) dias a contar do trânsito em julgado do processo administrativo.

## **CAPÍTULO VI**

### **DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 131. Todos os produtos de origem animal com registro no SIM/POA deverão ser submetidos a análises laboratoriais, físico-químicas e microbiológicas, periódicas, com frequência a ser determinada pelo Coordenador do SIM/POA, de acordo com o risco sanitário do estabelecimento.

Art. 132. Os fiscais do SIM/POA serão responsáveis por:

- I – coletar e lacrar as amostras para análise fiscal dos produtos;
- II – preencher corretamente o Termo de Coleta de Amostras;
- III – para análises físico-químicas, as amostras deverão ser coletadas em triplicata.

Art. 133. O estabelecimento é responsável por:

- I – transportar as amostras ao laboratório dentro das condições de acondicionamento, temperatura e higiene que permitam preservar as qualidades tecnológicas intrínsecas ao produto;
- II – enviar as amostras fiscais coletadas ao laboratório oficial, credenciado ou acreditado, acompanhado do termo de coleta num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

Art. 134. O resultado das análises laboratoriais deverá ser enviado ao SIM/POA imediatamente após sua liberação.

Art. 135. No caso de extravio ou perda da amostra, ou a não apresentação do laudo ao SIM/POA no prazo máximo de 3 (três) dias após a emissão do resultado, ficará o estabelecimento sujeito às sanções previstas na Lei Municipal 1.370/2015 ou legislação que vier substituí-la, incluindo, se for o caso, a suspensão cautelar da comercialização do produto até a apresentação de nova análise de amostragem.

Art. 136. Os custos das análises laboratoriais correrão por conta do estabelecimento fiscalizado.

Art. 137. Deverão ser utilizados pelos laboratórios as mesmas metodologias de análises exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 138. Poderão ser solicitadas todas as análises preconizadas pela legislação federal vigente, pertinente ao tipo de produto fiscalizado.

Art. 139. O Termo de Coleta de Amostras para análise fiscal deverá observar as seguintes exigências:

- I – a identificação do proprietário ou responsável;
- II – a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;
- III – denominação do produto conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) ou (Registro do Produto) RP;
- IV – marca fantasia;
- V – partida ou lote;
- VI – data de fabricação e data de validade;
- VII – quantidade (peso/volume);
- VIII – temperatura no ato da coleta;
- IX – Lacre Oficial SIM/POA nº;
- X – finalidade /tipo de análise a ser realizada;
- XI – orientações gerais;
- XII – declaração de coleta de amostras em triplicata – para análises Físico-químicas;
- XIII – ensaios solicitados: físico-químicas e microbiológicos;
- XIV – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e assinatura de duas testemunhas, devendo o fato constar no respectivo auto;
- XV – a identificação e assinatura do emitente- fiscal do SIM/POA responsável pela coleta.

Art. 140. Além das análises laboratoriais dos produtos, poderá ser exigido:

- I – análise físico-química e microbiológica da água;
- II – verificação dos controles de resíduos de produtos veterinários;
- III – pesquisa de contaminantes ambientais, de acordo com a legislação vigente.

## **CAPÍTULO VII**

### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 141. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará na necessidade de seu registro junto ao órgão competente, independente do registro do estabelecimento no SIM/POA.

Parágrafo único. A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, com acesso totalmente independente da área industrial, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por meio de óculo.

Art. 142. Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que estiverem sujeitos à fiscalização do SIM/POA deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Art. 143. Compete ao SIM/POA promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.

Art. 144. O SIM/POA, quando possível, promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 145. As autoridades da Saúde Pública, envolvidos na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal com registro no SIM/POA de Colombo.

Art. 146. A autoridade do SIM/POA deverá adotar e fazer cumprir, mediante atos complementares, normas técnicas próprias, preceitos e recomendações emanadas de organismos nacionais e internacionais, relativamente à proteção da saúde tendo em vista o consumo de produtos de origem animal.

Art. 147. Quando a autoridade municipal verificar que, além das penalidades por ela imposta, a infração cometida enseja a aplicação de outras de competência de distintos órgãos do Município, Estado ou da União, encaminhará o caso, mediante ofício aos respectivos órgãos para as medidas cabíveis.



Art. 148. Os modelos de requerimentos, formulários, normas técnicas e outros documentos referidos neste Decreto serão disponibilizados pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento de Colombo.

Art. 149. Este Regulamento aplica-se no que couber na Fábrica do Agricultor / Agroindústria Familiar.

Art. 150. Para os casos omissos a este Regulamento, aplicar-se-á subsidiária ou supletivamente, no que couber, as normas Estaduais e Federais afins.

Art. 151. Este Decreto entrará em vigor na data da sua publicação.

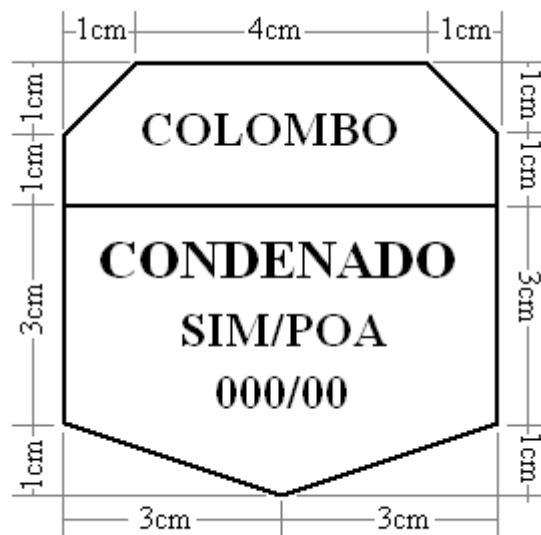
Paço Municipal de Colombo, Em 04 de maio de 2016.

*IZABETE CRISTINA PAVIN*

Prefeita Municipal

## ANEXO I

### MODELO PARA CONFECÇÃO DO CARIMBO “CONDENADO”



## ANEXO II

### CRITÉRIOS E MODELO DE CHANCELA DA INSPEÇÃO MUNICIPAL

I - para carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, seguindo o modelo e respeitando como segue:

- Dimensão “a” correspondente a 1,00cm;
- Dimensão “b” correspondente a 3,00cm;
- Dimensão “c” correspondente a 4,00cm;
- As inscrições todas em caixa alta e centralizadas;
- O número do registro do estabelecimento em substituição aos “zeros”;
- As letras que classificam o estabelecimento em substituição aos “X”;

II – para carcaças ou partes de carcaças de suínos, ovinos, caprinos e outros animais de médio porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, seguindo o modelo e respeitando como segue:

- Dimensão “a” correspondente a 0,75cm;
- Dimensão “b” correspondente a 2,25cm;
- Dimensão “c” correspondente a 3,00cm;
- As inscrições todas em caixa alta e centralizadas;
- O número do registro do estabelecimento em substituição aos “zeros”;
- As letras que classificam o estabelecimento em substituição aos “X”;

III - para embalagens, rótulos e afins acondicionando carcaças e cortes de aves, coelhos e rãs, a chancela oficial deverá ser impressa seguindo o modelo e respeitando como segue:

- Dimensão “a” correspondente a 0,50cm;
- Dimensão “b” correspondente a 1,50cm;
- Dimensão “c” correspondente a 2,00cm;
- As inscrições todas em caixa alta e centralizadas;
- O número do registro do estabelecimento em substituição aos “zeros”;
- As letras que classificam o estabelecimento em substituição aos “X”;

IV - para embalagens, rótulos e outras identificações genéricas, a chancela oficial deverá ser impressa seguindo o modelo e respeitando como segue:

- Dimensão “a” correspondente a 0,25cm;
- Dimensão “b” correspondente a 0,75cm;
- Dimensão “c” correspondente a 1,00cm;
- As inscrições todas em caixa alta e centralizadas;
- O número do registro do estabelecimento em substituição aos “zeros”;
- As letras que classificam o estabelecimento em substituição aos “X”.

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná dia 10/05/2016.

Edição 0997

## LAYOUT

