



MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL

Estado do Paraná

Rua EXP. João Maria, nº 1020, esq. Av. Santos Dumont – Centro – Cx. Postal 121 –
85.301-410

CNPJ: 76.205.970/0001-95 Fone: (42) 3635-8100 Fax: (42) 3635-8136

<http://www.ls.pr.gov.br>

GABINETE DO PREFEITO

Gestão 2021/2024

DECRETO Nº 014/2022

15/02/2022

SÚMULA: REGULAMENTA LEI 047/2017, DE 03 DE NOVEMBRO DE 2017, QUE TRATA DA INSPEÇÃO SANITÁRIA INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA NO MUNICÍPIO DE LARANJEIRAS DO SUL, PARANÁ E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

O Prefeito Municipal de Laranjeiras do Sul, Estado do Paraná, no uso da competência que lhe confere o Artigo 65 Inciso VI da Lei Orgânica Municipal e considerando a necessidade de instituir normas para disciplinar a aplicação da Lei Nº 047/2017, de 03/11/2017, resolve

D E C R E T A R:

Art. 1º - Fica aprovado o Regulamento da Inspeção Sanitária Industrial dos Produtos de Origem Animal – SIM/POA, conforme texto em anexo.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto nº 009/2018, de 07 de fevereiro de 2018.

Gabinete do Prefeito Municipal, em 15 de fevereiro de 2022.

JONATAS FELISBERTO DA SILVA

Prefeito Municipal

Publicação, com assinatura, feita no **Jornal Correio do Povo do Paraná**
Edição nº 3836 – de 18/02/2022

**REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E
INDUSTRIAL
DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**



Laranjeiras do Sul, 15 de fevereiro de 2.022.

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE LARANJEIRAS DO SUL

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

- I- Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos
- II- Seção II - Do Registro dos Estabelecimentos
- III- Subseção I - Disposições Gerais
- IV- Subseção II - Do Registro Prévio
- V- Subseção III - Do Registro Definitivo

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- I- Seção I - Da Organização do Serviço de Inspeção
- II- Seção II - Da Inspeção
- III- Seção III - Dos Estabelecimentos
- IV- Seção IV - Do Pessoal
- V- Seção V - Da Embalagem, Rotulagem e Chancela
 - 1. Subseção I - Da Embalagem
 - 2. Subseção II - Da Rotulagem
 - 3. Subseção III - Da Chancela
- VI- Seção VI - Do Trânsito
- VII- Seção VII - Das Obrigações

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO E SUA ORGANIZAÇÃO

CAPÍTULO V

DO PROCESSO DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

- I- Seção I - Do Processo Administrativo Punitivo
- II- Seção II - Das Infrações e Sanções Administrativas

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE LARANJEIRAS DO SUL

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território do município de Laranjeiras do Sul, o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

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.

Art. 3º Compete ao município estabelecer sua legislação e política de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, especificando na área de seu território, as condições e exigências higiênico-sanitárias adequadas às peculiaridades locais a serem obedecidas pelos estabelecimentos sob sua inspeção e fiscalização, respeitadas a hierarquia legal em relação às legislações federal e estadual e ao abrigo das políticas nacionais e estaduais para o setor.

Parágrafo Único. O Município internaliza as legislações e normas complementares citadas no anexo I deste Regulamento sendo obrigatório seu cumprimento pelos estabelecimentos registrados neste SIM/POA.

Art. 4º As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente de Laranjeiras do Sul, através do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA.

Parágrafo Único. A responsabilidade técnica das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissional habilitado em Medicina Veterinária.

Art. 5º A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como a saúde pública e a preservação do meio ambiente.

Parágrafo Único. Compete ao Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal conduzidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente de Laranjeiras do Sul.

Art. 6º Para efeito deste regulamento, entende-se por:

- I- **adequado** – o suficiente para alcançar o fim almejado;
- II- **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 à inocuidade dos produtos de origem animal;
- III- **animais de açougue** – são os bovídeos, suídeos, caprinos, ovinos, eqüídeos, lagomorfos, aves domésticas e os peixes de criação;
- IV- **animal silvestre** – animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;

- V- **casa atacadista** – estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;
- VI- **contaminação cruzada** – é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;
- VII- **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;
- VIII- **entrepósito de produtos de origem animal** – estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo frio industrial, dotado de instalações específicas para reinspeção quando necessário;
- IX- **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, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;
- X- **fiscalização** - ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuados por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;
- XI- **inspeção** – atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre 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;
- XII- **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;
- XIII- **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”;
- XIV- **produto de origem animal clandestino** – é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;
- XV- **produtos de origem animal de alto risco** – é todo aquele que ultrapasse os limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;
- XVI- **produtos de origem animal de baixo risco** – é todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;
- XVII- **responsável técnico legalmente habilitado para a indústria de alimentos** – profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de

origem animal ou análogas, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito;

XVIII- **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;

XIX- **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;

XX- **rotulagem** – ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo.

XXI – **agricultor familiar** – aquele que pratica atividades agroindustriais no meio rural e atende os requisitos da Lei Federal nº 11.326 de 24 de julho de 2006.

XXII – **agroindústria familiar** – estabelecimento agroindustrial de produtos de origem animal, de pequeno porte, organizado de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), registrada no SIM/POA pelo agricultor familiar.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

SEÇÃO I – DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º Os estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM/POA e sujeitos a este regulamento classificam-se em:

1- Estabelecimentos de Carnes e derivados:

a) **Abatedouro frigorífico:** estabelecimentos dotados de instalações para abate de animais produtores de carne (de açougue e silvestres) e equipados com instalações frigoríficas.

b) **Fábricas de Conservas:** estabelecimentos de transformação e industrialização da matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano.

c) **Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:** estabelecimentos destinados à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de carnes e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

2 - Estabelecimentos de Leite e Derivados:

a) **Granja leiteira:** aquelas situadas geralmente em zona rural, destinadas à produção de leite, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, obedecendo às normas específicas para cada tipo.

b) **Posto de refrigeração:** estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até a sua expedição.

c) **Usina de beneficiamento:** estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição do leite para consumo humano direto.

d) **Fábrica de laticínios:** estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção do leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos.

e) **Queijarias:** estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de queijos.

3 - Estabelecimentos de pescado e derivados:

a) **Abatedouro frigorífico de pescado:** estabelecimentos destinados ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate.

b) **Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:** estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e a expedição de pescado e de produtos do pescado.

4 - Estabelecimentos de Ovos e derivados:

a) **Granjas Avícolas:** estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

b) **Unidade de beneficiamento de ovos:** estabelecimento destinado à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos.

c) **Entrepósitos de Ovos:** aqueles destinados ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos “*in natura*” que produzem ou que são produzidos por terceiros.

5 - Estabelecimentos de mel e derivados:

a) **Unidade de extração de mel e derivados:** estabelecimento destinado à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos apícolas.

b) **Unidade de beneficiamento de mel e derivados:** estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias primas, facultando-se a extração.

SEÇÃO II - DO REGISTRO DE ESTABELECEMENTOS

Subseção I – Disposições Gerais

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

Parágrafo Único. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF do

Ministério da Agricultura, e no Serviço de Inspeção Estadual – SIP/POA da Agência Agropecuária do Estado Paraná - ADAPAR isenta seu registro no órgão municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 9. É obrigatório o registro no SIM/POA de todo o estabelecimento que realiza comércio municipal de produtos de origem animal.

Art. 10. O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, 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. 11. O requerimento e documentos para o registro (ANEXO II) deverão ser entregues ao Responsável Técnico do SIM/POA, na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente de Laranjeiras do Sul.

Art. 12. O Médico Veterinário Responsável Técnico pelo SIM/POA verifica a documentação, procede a análise técnica e emite um parecer para avaliação final e emissão do registro.

Art. 13. 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 e Execução.

Art. 14. O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado à Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente e direcionado ao Responsável Técnico do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 15. O estabelecimento registrado mantido inativo por um 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. Em qualquer situação que haja a paralisação das atividades do estabelecimento por um período superior a 30 dias, será necessária nova vistoria por médico veterinário do SIM/POA para reativar as atividades do estabelecimento.

Parágrafo Único. A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por médico veterinário do SIM/POA (aplicação do check list do anexo VI).

Art. 16. 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 seus ajustes relacionados e efetivados.

Art. 17. As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionados à prévia aprovação do SIM/POA.

Art. 18. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento à Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente e direcionado ao Responsável Técnico do SIM/POA.

§ 1º Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o proprietário deverá notificar o fato ao SIM/POA.

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

§ 3º Caso o titular tenha efetivado a notificação e o comprador ou locatário deixar de apresentar no prazo máximo de trinta (30) dias os documentos necessários a transferência de responsabilidade, o registro deverá ser cancelado, condicionando-se o seu estabelecimento ao cumprimento da exigência legal.

§ 4º Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obrigam-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que vierem a ser determinadas.

Art. 19. 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. 20. O SIM/POA deverá manter em arquivo cópias dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento.

Subseção II - Do Registro Prévio

Art. 21. Compete ao Responsável Técnico pelo SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio aos estabelecimentos 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.

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

I - apresentada a documentação completa, nos termos exigidos no artigo 28 deste regulamento.

II - cumpridas as exigências mínimas estabelecidas no artigo 42 deste Regulamento;

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

Art. 22. O Termo de Compromisso de Implantação e 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 e execução, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, orientando com razoabilidade e lavrando auto de vistoria preliminar.

Art. 23. Satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, o Responsável Técnico pelo 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. 24. 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 e execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados às condições higiênico-sanitárias.

Art. 25. O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e as penalidades previstas neste regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 26. O não cumprimento no descrito no termo de compromisso de implantação e 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 artigo 21 deste regulamento.

Subseção III - Do Registro Do Estabelecimento

Art. 27. A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste regulamento e normas complementares.

Art. 28. O registro definitivo deverá ser requerido ao Responsável Técnico pelo SIM/POA, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

I – Laudo favorável, do SIM/POA, da Vistoria Preliminar do Terreno ou do Estabelecimento Pré Existente;

II - Requerimento ao SIM/POA;

III - Contrato social da empresa ou cadastro no INCRA ou CAD-PRO;

IV - Cartão CNPJ ou CPF;

V- Laudo de inspeção do local e das instalações realizado por médico veterinário inspetor do SIM/POA;

VI- Plantas do estabelecimento e anexos, compreendendo:

I- planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;

II- planta de corte transversal e longitudinal;

III- planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água do estabelecimento.

Parágrafo único – fica a cargo da prefeitura municipal, providenciar as plantas propostas no item V com o setor de engenharia ou responsável para o agricultor familiar.

VII - Memorial econômico-sanitário, conforme o modelo aprovado;

VIII - Laudo do exame microbiológico da água do estabelecimento;

IX - Parecer da prefeitura em relação ao uso e ocupação do solo ou alvará de funcionamento;

X - Licença prévia do IAP ou DLAE (Dispensa de Licença Ambiental) – de acordo com o enquadramento da atividade;

XI - Apresentação pelo requerente de contrato homologado de um profissional legalmente habilitado como Responsável Técnico (RT);

XII – Registro dos produtos;

XIII – Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;

XIV – Laudo de Vistoria Final favorável.

XIV – Programas de Autocontrole.

Art. 29. As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentadas em duas (02) vias, devendo conter a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável por sua elaboração.

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

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

Art. 30. Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, o Responsável Técnico pelo 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 dentro das atividades para as quais foi liberada.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SEÇÃO I – DA ORGANIZAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

Art. 31. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA é composto por médico veterinário responsável técnico e por médico (s) veterinário (s) inspetor (es) e fiscal (is) da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente de Laranjeiras do Sul, SEAMA, designada por Decreto Municipal, para o exercício das funções de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, sendo composto pelos seguintes setores:

- I – Setor De Carnes e Derivados;
- II - Setor de Leite e Derivados;
- III - Setor de Mel e Derivados;
- IV- Setor de Ovos e Derivados;
- V- Setor de Pescados e Derivados

§ 1º O cargo de Responsável Técnico pelo SIM/POA será exercido por médico veterinário da Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 2º Poderão integrar o SIM/POA, além dos médicos veterinários, outros profissionais habilitados para exercerem atividades específicas e auxiliares, colocados a disposição do SIM/POA através de parcerias públicas ou privadas.

Art. 32. Compete ao Responsável Técnico pelo SIM/POA:

- I- Coordenar as atividades técnicas e recursos do SIM/POA;
- II- Promover as atividades normativas e fiscais e a execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- III- Promover a integração dos órgãos federais e estaduais, públicos ou privados que desenvolvem atividades afins correlacionados à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- IV- Conceder e firmar o Certificado de Registro Prévio;
- V- Manifestar-se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos.
- VI- Analisar e, caso for, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação do SIM/POA;
- VII- Promover orientação técnica quando necessário.

Art. 33. O SIM/POA será assessorado por um Grupo Consultivo, composto por no mínimo dois (2) representantes médicos veterinários, a saber:

I - um (1) representante do SIM/POA;

II - um (1) representante da Secretaria Municipal de Saúde;

III – um (1) representante da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.

§ 1 - Compete ao representante do SIM/POA a coordenação das atividades do Grupo Consultivo;

§ 2 - O Coordenador do Grupo Consultivo poderá convidar outros representantes de órgãos afins para participar de suas atividades;

§ 3 - O Grupo Consultivo deverá elaborar registro próprio.

Art. 34. São atribuições do Grupo Consultivo:

I - assessorar, colaborando e analisando, os processos de construção, reforma, implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, quando solicitado pelo SIM/POA;

II - auxiliar o SIM/POA na elaboração, complementação ou revisão das normas e regulamentos das atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 35. A SEAMA poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o fim 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 SEAMA baixará normas complementares.

SEÇÃO II – DA INSPEÇÃO

Art. 36. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 37. 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 açogue ou animais silvestres, e será realizada nos seguintes termos:

a) através de termo de compromisso firmado com o proprietário ou responsável pelo estabelecimento indicando o dia, hora do início e término das operações e o número de animais a serem abatidos;

b) através de realização de convênios com entidades públicas ou com profissionais médicos veterinários associados em cooperativas ou ainda empresas legalmente habilitadas.

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

Art. 38. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será realizada:

I – nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas urbanas e rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas ao abate de animais, seu preparo

ou industrialização;

- II – nas usinas de beneficiamento, posto de refrigeração do leite, nas fábricas de laticínios e queijarias;
- III - nas unidades de beneficiamento de pescado;
- IV - nas granjas avícolas, nas unidades de beneficiamento e nos entrepostos de ovos e derivados;
- V - nos estabelecimentos de mel e derivados;
- VI – nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, fracionam, beneficiam, industrializam e distribuem, 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 estender-se-á em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo a 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 não inspecionados na origem ou quando infringirem as normas regulamentares.

Art. 39. 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 de sua forma de apresentação;
- II- os derivados da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apressados, fiambres e outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;
- III- leite produzido por qualquer espécie animal, destinado ao consumo humano;
- IV- os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;
- V- os ovos e seus subprodutos e assemelhados;
- VI- o mel e demais produtos apícolas;
- VII- os peixes, mariscos, os crustáceos, os moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados.

Art. 40. 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 nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não a 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 e físico ou químico 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, 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. 41. O proprietário ou responsável por estabelecimento ou por produtos de origem animal colocado a venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

SEÇÃO III - DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 42. O estabelecimento para obter o registro no SIM/POA deverá satisfazer as seguintes condições:

- I- estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou de contaminação de qualquer natureza que seja 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- dispor de luz e ventilação natural ou artificial adequados em todas as dependências.
- V- possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;
- VI- possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção e impermeabilizadas;
- VII- possuir cobertura ou forro que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita a manutenção da temperatura adequada, em qualquer fase do seu processamento;
- VIII- dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos;
- IX- dispor de recipientes identificados para colocação de produtos não-comestíveis.
- X- dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo o sistema de cloração, quando necessário, ou tratamento de água;
- XI- dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente.
- XII- dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo, e com acesso independente da área industrial.
 - a. As agroindústrias familiares poderão construir somente um sanitário, unissex, o qual deverá ser analisado e aprovado pelo SIM/POA.

- b. Poderá também ser permitida a utilização do sanitário da residência, em situações específicas de mão de obra de somente um membro da família. Essa situação deverá ser analisada e aprovada do SIM/POA.
- XIII- possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama, permitindo-se essa pavimentação com britas;
- XIV- possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela ou outros dispositivos eficientes para impedir o acesso de insetos;
- XV- possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria-prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;
- XVI- dispor de local e equipamentos para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;
- XVII- apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos;

Art. 43. 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 a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

Art. 44. O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência;

Art. 45. O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 46. As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos, descritas pelos médicos veterinários do SIM/POA e aprovados por Decreto do prefeito municipal.

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

Art. 47. 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. 48. O estabelecimento que após o registro desrespeitar o presente Regulamento e Normas Complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e das determinações para o seu saneamento.

§ 1º O Responsável Técnico pelo SIM/POA deverá ajustar um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmado no Termo de Compromisso.

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

SEÇÃO IV - DO PESSOAL

Art. 49. Os funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverão apresentar-se munidos de uniforme completo, o que inclui botas, calça, guarda-pó, avental e protetor de cabelos, de cor branca e limpos, que deverão ser trocados diariamente e:

- I – possuir atestado de saúde atualizado comprovando não ser portador de moléstia infecto-

contagiosa;

II - não usar adornos;

III- estar livre de sintomas ou afecções de doenças infecto-contagiosas, abscessos ou supurações cutâneas;

IV - não cuspir, não fumar e não realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;

V- apresentar-se asseado.

Art. 50. Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não terão livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa o abate ou manipulam-se produtos comestíveis.

Art. 51. Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável pela empresa.

Art. 52. É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

SEÇÃO V- DA EMBALAGEM, ROTULAGEM E CHANCELA

Subseção I - Da Embalagem

Art. 53. As indústrias que produzem embalagens que mantenham contato com os produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 54. As embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de produtos ou matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias-primas de uso não comestível.

Art. 55. O estabelecimento de produtos de origem animal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no SIM/POA, deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, quando contiverem a chancela do SIM/POA, com supervisão do médico veterinário fiscal.

Art. 56. Em caso de suspensão temporária da atividade, o responsável legal pelo estabelecimento deverá entregar ao SIM/POA todos os rótulos e embalagens que contiverem a chancela de registro.

Parágrafo único. Caso as atividades não sejam retomadas em 180 (cento e oitenta) dias, será feita a inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens com supervisão do Responsável Técnico pelo SIM/POA.

Art. 57. O uso de embalagens em acordo ao presente regulamento deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

Subseção II - Da Rotulagem

Art. 58. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, quando destinados ao comércio, deverão estar identificados por meio de rótulo.

Parágrafo único. Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 59. O rótulo deverá conter as seguintes informações:

I- Nome ou denominação de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito a natureza e condições físicas do produto;

II- Lista de ingredientes;

III- Forma ou modo de conservação do produto;

IV- Peso líquido, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:

- a) para sólidos granulosos, os produtos deverão ser comercializados em unidades de massa;
- b) para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume;
- c) para os semi-sólidos ou semi-líquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;
- d) para os 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.

V- Identificação de origem descrevendo:

- a) o nome e endereço do fabricante, produtor, fracionador ou firma responsável, conforme o caso;
- b) a localização do estabelecimento, especificando município de origem;
- c) a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM/POA;
- d) a menção da seguinte expressão: “FABRICADO NO BRASIL”, “INDÚSTRIA BRASILEIRA”.

VI - identificação do lote, informando a data de fabricação, de embalagem ou de validade mínima, indicando o dia e o mês, nesta ordem;

VII - validade mínima, descrevendo:

- a) dia e mês, para produtos com duração mínima não superior a três meses;
- b) mês e ano, para produtos com duração mínima superior a três meses, podendo ser utilizada a expressão “FIM DE ANO”, caso o mês de vencimento for dezembro.

VIII - instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, incluída a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

IX - a chancela do SIM/POA;

X – a descrição da presença de alimentos alergênicos;

XI- demais exigências previstas em legislações ordinárias;

§1º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§ 2º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§ 3º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados a vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: “VENDA POR PESO” ou “DEVE SER PESADO À

VISTA DO CONSUMIDOR”;

§ 4º A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: “CONSUMIR ANTES DE”; “VALIDO ATÉ”, “VALIDADE”, “VENCE EM” OU “VENCIMENTO”, seguida da data ou da indicação do local onde consta esta informação;

§ 5º É obrigatório constar no rótulo a data de fabricação do produto, expressa em dia, mês e ano.

§ 6º Nos rótulos da carne de eqüídeos ou dos produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se a declaração no rótulo “CARNE DE EQUÍDEO” ou “PREPARADO COM CARNE DE EQUÍDEO”, ou “CONTÉM CARNE DE EQUÍDEO”.

Art. 60. O uso de rótulos, estampas, ou carimbos, quando em desacordo ao presente regulamento, deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

Art. 61. Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a indicação ‘NÃO COMESTÍVEL’.

Art. 62. 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. 63. Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma quantidade, 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. 64. Os produtos condenados pelo SIM/POA deverão ser identificados com a palavra “CONDENADO – SIM/POA”, estampada com tinta indelével através de carimbo com a seguinte forma, dizeres e dimensões em centímetros, conforme modelo abaixo:



Subseção III - Da Chancela

Art. 65. O estabelecimento de produto de origem animal registrado deverá afixar seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Art. 66. As chancelas da inspeção municipal de uso permitido pelo SIM/POA devem obedecer às especificações e dimensões oficiais, nos termos previstos neste artigo.

I - Para carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com a forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo abaixo:



II - Para carcaças ou partes de carcaças de suínos, ovinos, caprinos e outros animais de médio porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com a forma, dimensões em centímetros e inscrições conforme modelo abaixo:



III- Para embalagens, rótulos e afins acondicionando carcaças e cortes de aves, coelhos e rãs, a chancela deverá ser impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo abaixo:



IV- para embalagens, rótulos e outras identificações genéricas, a chancela oficial deverá ser impressa na forma e inscrições conforme modelo abaixo, e ter dimensão mínima de 2,0 cm x 1,0 cm:



Art. 67. A autorização para utilização do(s) carimbo(s) será feita através de um Termo de Comodato, e o mesmo permanecerá sob a responsabilidade do médico veterinário incumbido pela inspeção do estabelecimento.

Art. 68. A chancela de inspeção do SIM/POA terá validade e poderá ser utilizada enquanto o estabelecimento portar o Certificado de Registro vigente – documento emitido pelo médico veterinário responsável técnico do serviço de inspeção lotado na Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 69. Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM/POA, o responsável pela inspeção deverá entregar ao médico veterinário responsável técnico pelo SIM/POA, mediante recibo, o(s) carimbo(s) e matriz (es) que contenham a chancela do SIM/POA.

SEÇÃO VI - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 70. As matérias primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos às análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológica e demais que se fizerem necessárias para a avaliação de sua conformidade.

Parágrafo Único. Será realizada a coleta de amostras para análises laboratoriais, sempre que o SIM/POA julgar necessário.

Art. 71. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir a conservação adequada ao produto.

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

Art. 72. A coleta de amostras para análise oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM/POA, de acordo com o plano de trabalho descrito.

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

Art. 73. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 74. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises física, microbiológica, físico-química, de biologia molecular, histológica e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

SEÇÃO VI - DO TRÂNSITO

Art. 75. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção federal ou estadual, atendidas as exigências deste Regulamento e normas complementares, tem livre trânsito no território do município de Laranjeiras do Sul.

Parágrafo Único. Os produtos de origem animal, depositados ou em trânsito estão sujeitos à fiscalização pelo SIM/POA nos limites de sua competência.

Art. 76. Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas rodovias do município de Laranjeiras do Sul deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidades ao previsto neste regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA nos postos fiscais fixos ou volantes.

Art. 77. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados pelo carimbo do Certificado Sanitário no verso da nota fiscal do produto assinado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.

Art. 78. Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, ficam isentos do Certificado Sanitário.

Art. 79. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e a 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 Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipiente adequado, independentemente de estarem embalados.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal resfriados ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

SEÇÃO VII - DAS OBRIGAÇÕES

Art. 80. O proprietário ou representante legal dos estabelecimentos que trata este regulamento estão obrigados a:

- I - Manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste Regulamento e normas complementares relacionadas (anexo I);
- II- cumprir e fazer cumprir as determinações deste 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;
- IV- fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- V- dispor à inspeção, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços;
- VI- fornecer transporte aos agentes da inspeção até o local dos trabalhos, quando estes se realizarem em local afastado do perímetro urbano;
- VII- fornecer gratuitamente alimentação aos agentes de inspeção, quando os horários para refeição não permitirem que os servidores as façam em suas residências;
- VIII- obedecer às determinações dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

- IX- recolher as taxas de inspeção sanitárias instituídas;
- X- encaminhar até o 5º dia do mês subsequente ao Responsável Técnico pelo SIM/POA lotado na Secretaria de Agricultura de Laranjeiras do Sul os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;
- XI- comunicar os agentes de inspeção, com o mínimo de doze horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando a natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão.
- XII- comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades dos estabelecimentos;
- XIII- apresentar ao agente da inspeção, quando solicitado ou a lei exigir, a documentação sanitária dos animais;
- XIV- utilizar matérias-primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;
- XV- 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;
- XVI- manter à disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

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

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

CAPÍTULO IV

DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 81. A SEAMA, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Parágrafo Único. Para as ações de vistoria final e renovação de certificado de inspeção, o médico veterinário fiscal aplicará, durante a vistoria *in loco*, o check list descrito no anexo VI e lavrará o Termo de Inspeção Sanitária de acordo com o anexo VIII.

Art. 82. O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana, ao meio ambiente e a sanidade animal, desenvolvidos pela SEAMA, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao município de Laranjeiras do Sul, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Parágrafo Único. Cumpre a SEAMA, prover recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA, sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos do art. 35 deste Regulamento.

Art. 83. São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste regulamento os estabelecimentos e produtos relacionados no artigo 38 e 39 deste Regulamento.

Parágrafo único. A fiscalização de que trata este Regulamento estende-se em caráter supletivo aos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 84. Estão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento e à fiscalização os produtos de origem animal, depositados ou em trânsito.

Art. 85. Quando em trânsito, a fiscalização de que se trata este Regulamento poderá ser efetuada em:

I – postos ou barreiras de fiscalização no município;

II – barreiras móveis de fiscalização.

Art. 86. 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 flagrados irregulares ou suspeitos de o serem à notificação das exigências saneadoras pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.

Parágrafo Único. Em havendo risco, mediato ou imediato, à saúde pública ou o não comprometimento do responsável pelos produtos de origem animal irregulares, em promover as medidas saneadoras determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá apreendê-los e, caso for, condena-los, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste regulamento.

Art. 87. Os servidores da SEAMA ou os funcionários de suas empresas vinculadas lotados em postos ou barreiras de fiscalização municipal ou a serviço em barreiras móveis de fiscalização deverão cientificar a SEAMA, a origem e o destino dos produtos de origem animal irregulares ou suspeitos de o serem, bem como todas as informações relacionadas ao fato ou às circunstâncias irregulares ou suspeitas.

Art. 88. Considera-se médico veterinário fiscal competente, para efeito deste Regulamento, o médico veterinário fiscal lotado na Secretaria de Agricultura, SEAMA, Serviço de Inspeção Municipal de Laranjeiras do Sul - Produtos de Origem Animal – SIM/POA, e designado por Decreto expedido pelo prefeito do município de Laranjeiras do Sul 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, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e prazo de validade, além de fotografia, formação profissional e respectivo número de registro no órgão de classe, cargo e área de atuação do portador e assinaturas do Secretário da SEAMA.

Art. 89. O médico veterinário fiscal competente, 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, transformem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias-primas e afins.

Parágrafo Único. Os médicos veterinários fiscais que na fiscalização acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverão estar aseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria-prima e produtos.

Art. 90. Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da SEAMA notificará a Secretaria Municipal de Saúde, bem como o Ministério Público, devendo para este efeito ser estabelecidas normas de atuação em conjunto.

Art. 91. O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficiar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Agência de Defesa Sanitária do Estado do Paraná - ADAPAR ou outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidades animal, e/ou as autoridades de Saúde Pública da Secretaria de Saúde a ocorrência de zoonoses de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

CAPÍTULO V

DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

SEÇÃO I – DO PROCESSO ADMINISTRATIVO PUNITIVO

Art. 92. As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processo de notificação, autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art 93. A Notificação de Infração Sanitária será lavrada quando o médico veterinário fiscal, no exercício de sua função de fiscalização, em estabelecimento registrado no SIM/POA, verificar qualquer irregularidade sanitária.

§ 1º O médico veterinário fiscal deverá lavrar a Notificação de Infração Sanitária contendo os seguintes dados, no mínimo:

I - Número do documento;

II - Nome e CPF/CNPJ do infrator e de seu responsável legal, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil.

III - Descrição da infração e seu embasamento legal.

IV - Penalidade em que está sujeito;

V - Prazo de interposição de recurso, quando cabível;

VI - Prazo para regularização;

VII - Local, data e horário da lavratura da Notificação;

VIII - Nome, número da Portaria e assinatura do médico veterinário fiscal;

IX- Assinatura do infrator ou responsável, como “ciente” do recebimento da Notificação e de que responderá pelo fato em processo administrativo.

§ 2º Vencido o prazo de regularização constante na Notificação, sem que tenha sido prorrogado e sem que o infrator tenha regularizado a situação apontada, lavrar-se-á o respectivo Auto de Infração.

§ 3º O prazo para regularização lavrado na Notificação de Infração Sanitária levará em conta o risco epidemiológico da irregularidade, sendo:

I - Para infrações de baixo risco sanitário: prazo de 15 (quinze) dias para regularização;

II - Para infrações de médio risco sanitário: prazo de 7 (sete) dias para regularização;

III - Para infrações de alto risco sanitário: prazo de 24 (vinte e quatro) horas para regularização;

Art. 94. O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrados em três (03) vias pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

I- nome do autuado, endereço, bem como os demais elementos necessários à sua qualificação e identificação civil;

II- data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

III- descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

IV- assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

V- local, data e hora da autuação;

- VI- penalidades às quais o autuado está sujeito;
- VII- prazo e local para interposição e apresentação de defesa;
- VIII- identificação e assinatura do médico veterinário fiscal autuante.

§ 1º As incorreções ou omissões do Auto de Infrações não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§ 2º havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer local, neste caso encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 95. O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

- I- por via postal, desde que exista distribuição domiciliar na localidade de residência ou sede do notificado;
- II- pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;
- III- por fac-símile, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;
- IV- por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.

§ 1º No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o 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 IV deste artigo será publicado na Imprensa Oficial uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

§ 3º Sempre que a notificação for feita por fac-símile, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I ou II até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada na data da primeira comunicação.

Art. 96. Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o médico veterinário fiscal do SIM/POA, dela regulamentar o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito caso não as cumpra.

Parágrafo Único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definido pelo Responsável Técnico pelo SIM/POA, os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 97. Os médicos veterinários fiscais são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 98. Lavrado o Auto de Infração, o médico veterinário fiscal deverá:

- I – Fornecer cópia da autuação ao proprietário do estabelecimento ou a quem o representa, informando-o o prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;
- II- vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao setor jurídico da prefeitura de Laranjeiras do Sul.

Art. 99. O autuado terá o prazo de quinze (15) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§ 1º A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA, na Secretaria de Agricultura de Laranjeiras do Sul - SEAMA, a cujo quadro esteja vinculado.

§ 2º todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.

Art. 100. A SEAMA, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá registra-lo e remete-lo ao Responsável Técnico pelo SIM/POA acompanhado de uma Certidão registrando o histórico do autuado quanto à observância das normas sanitárias do Município de Laranjeiras do Sul.

Art. 101. O Responsável Técnico pelo SIM/POA encaminhará os autos ao responsável, que deverá analisa-lo nos aspectos técnicos correlatos à autuação as medidas que concluir pertinentes, encaminhando-os ao setor jurídico da Prefeitura de Laranjeiras do Sul.

Art. 102. A Procuradoria Jurídica do Município de Laranjeiras do Sul apreciará os aspectos e procedimentos jurídicos relativos à fiscalização, autuação e defesa, caso houver, manifestando-se em parecer técnico opinativo, devolvendo os autos ao Responsável Técnico pelo SIM/POA, a quem caberá, após efetivar eventuais medidas saneadoras.

Art. 103. O Responsável Técnico pelo SIM/POA se pronunciará em decisão fundamentada sobre a autuação, proferindo decisão administrativa de absolvição ou condenação do autuado.

Art. 104. Da decisão administrativa do Responsável Técnico pelo SIM/POA mencionada no artigo anterior, cabe recurso ao Chefe do Poder Executivo Municipal, interposto no prazo de dez (10) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

Art. 105. Os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta (30) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via Administrativa, correspondente à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este Regulamento e normas complementares, serão inscritos em dívida ativa, para cobrança judicial.

Art. 106. Os valores referentes ao Erário, as multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento serão recolhidos ao Fundo Municipal de Agricultura - FUNDERMA, nos termos da Lei Municipal nº 043/2001.

Seção II – Das Infrações e Sanções Administrativas

Art. 107. Constitui infração, para efeitos deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe na inobservância dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§ 1º Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que ao cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

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

Art. 108. Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem ou embarquem a ação dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou dos profissionais por ela legitimados às atividades previstas na legislação do SIM/POA.

Art. 109. As infrações à Lei, a este Regulamento e às demais normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. Havendo indícios de a infração constituir crime ou contravenção, o SIM/POA deverá comunicar ao órgão policial ou à autoridade competente.

Art. 110. Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II- a gravidade do fato, tendo em vista as suas conseqüências à saúde ou economia públicas;
- III- a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;
- IV- os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 111. São circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II- a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;
- III- o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as conseqüências do ato lesivo à saúde ou economia públicas;
- IV- ter o infrator sofrido coação a que podia resistir para a prática do ato;
- V- ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 112. São circunstâncias agravantes:

- I- ser o infrator reincidente;
- II- ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto contrário à legislação sanitária;
- III- ter o infrator coagido outrem à execução material da infração;
- IV- ter a infração conseqüência calamitosa à saúde ou economia públicas;
- V- se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo a saúde ou economia públicas, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evita-lo ou minora-lo;
- VI- ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;
- VII- ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção dos médicos veterinários fiscais do SIM/POA, ou dos profissionais por ela legitimados à execução destas atividades.

Art. 113. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Art. 114. Aos infratores a este Regulamento e demais normas complementares sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

- I- advertência;
- II- multa
- III- apreensão dos produtos;
- IV- condenação ou destruição dos produtos;
- V- suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI- interdição parcial do estabelecimento;

VII- interdição total do estabelecimento;

VIII- cancelamento do registro.

§ 1º As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade à gravidade das irregularidades apuradas, ao risco a incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minora-lo ou afasta-lo.

§ 2º A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergencial de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente aos médicos veterinários fiscais lotados no SIM/POA ou ao seu serviço.

Art. 115. A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovido de má fé ou dolo.

Art. 116. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto de dolo ou má fé.

§ 1º Considera-se reincidência, a nova infração da legislação do SIM/POA, capitulada no mesmo grupo de condutas infringentes referidas no art. 118, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente á 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 nesta seção.

Art. 117. Para o cálculo das multas será adotada a Unidade Fiscal Municipal - UFM ou outro índice que vier a substituí-la.

Parágrafo Único. Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a cinco (5) UFM.

Art. 118. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

I – de 30 a 60 UFM, nas faltas consideradas leves, quando:

- a) operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;
- b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;
- c) não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;
- d) não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM/POA;
- e) não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;
- f) não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários á adequada higiene de seus usuários;
- g) não dispuserem aos funcionários uniformes limpos ou completos;
- h) permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;
- i) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal, de pessoas, que sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;

- j) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infecto-contagiosas ou que apresentam ferimentos;
- k) permitirem o livre acesso e trânsito às instalações, nas quais se processam produtos de origem animal, de pessoas estranhas às atividades;
- l) não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria - prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;
- m) emitirem nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contamina-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;
- n) não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;
- o) não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;
- p) utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substância odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;
- q) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria-prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;
- r) utilizarem água não potável no interior das instalações;
- s) não promoverem a utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA.
- t) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

II – de 60 a 90 UFM, nas faltas consideradas moderadas, quando:

- a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;
- b) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo o abate dos animais;
- c) não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;
- d) não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;
- e) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;
- f) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria-prima ou ingrediente contendo parasitas, microorganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;

- g) utilizarem matérias-primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnicos sanitários;
- h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria-prima ou material contaminado;
- i) não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;
- j) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias-primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;
- k) embalarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- l) realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo-os, bem como ao ar, ao risco de contaminação cruzada;
- m) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contamina-los ou deteriora-los;
- n) transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;
- o) transportarem produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, a sua higiene e conservação;
- p) transportarem produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos com inspeção permanente desacompanhados de Certificado Sanitário visado pelo médico veterinário inspetor;
- q) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM/POA;
- r) não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários fiscais e servidores públicos dos órgãos competentes à inspeção ou fiscalização dos produtos de origem animal e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;
- s) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM/POA;
- t) permitirem que funcionários sem uniformes ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;
- u) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias-primas, materiais de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processa alimentos ou produtos de origem animal;
- v) permitirem o livre acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;
- w) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;

- x) não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente.

III - de 90 a 150 UFM, nas faltas consideradas graves, quando:

- a) reutilizarem, reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;
- b) não mantiverem à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou bacteriológicas ou qualquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenamento ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima dos ingredientes e dos produtos de origem animal;
- c) não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM/POA para este fim;
- d) utilizarem matérias-primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;
- e) realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal registrados no SIM/POA;
- f) comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constam todas informações exigidas na legislação do SIM/POA;
- g) empregarem processos de abate não autorizados pelo SIM/POA;
- h) não encaminharem no prazo determinado relatórios, mapas ou outro documento solicitado pelo SIM/POA e relacionado à sanidade ou a preservação da saúde pública;
- i) promoverem medidas de erradicação de pragas, roedores ou insetos nas dependências industriais através do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;
- j) impedirem, dificultarem ou embaraçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e fiscalização dos médicos veterinários fiscais, servidores públicos integrantes de órgãos competentes ou profissionais legitimados pela SEAMA ao desempenho das atividades de que trata este Regulamento e normas complementares.

IV - de 150 a 210 UFM, nas faltas consideradas muito graves, quando:

- a) promoverem, sem prévia autorização do SIM/POA, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria-prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;
- b) abaterem animais na ausência de médico veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;
- c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;
- d) não notificarem imediatamente ao SIM/POA da existência, ainda que suspeita, de casos de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias-primas;

- e) não sacrificarem animais condenados na inspeção *ante-mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;
- f) não darem a devida destinação aos produtores condenados;
- g) fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

V - de 210 a 300 UFM, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

- a) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria-prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;
- b) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;
- c) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM/POA;
- d) desenvolverem sem autorização do SIM/POA atividades nas quais estão suspensos ou interditados;
- e) utilizarem sem autorização do SIM/POA máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;
- f) utilizarem ou derem destinação diversa da determinada pelo SIM/POA aos produtos de origem animal, matéria-prima ou qualquer outro componente interdito, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiado;
- g) desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no SIM/POA;
- h) envolverem comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência ou corrupção.

§ 1º Quando a mesma conduta infrigente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§ 2º O SIM/POA poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes as disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo.

Art. 119. O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de trinta (30) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da sentença condenatória.

Parágrafo Único. O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do art. 105.

Art. 120. A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento será aplicada quando:

I- forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;

II- forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:

- a) danificados por umidade ou fermentação;
- b) infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou roedores;
- c) rançosos, mofados ou bolorentos;
- d) com características físicas ou organolépticas anormais;

e) contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.

III – apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;

IV – contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;

V - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;

VI – apresentarem-se com a data de sua validade vencida.

§ 1º Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em sentença pelo fiscal do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em três (03) vias, nele consignado:

I– a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;

II– a data, horário e local da apreensão;

III– a descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando;

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo;

IV – o motivo e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;

V– os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

VI– a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

§ 2º O médico veterinário fiscal após proceder a apreensão deverá:

I – nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local para o seu adequado armazenamento e conservação;

II– promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, observado o disposto no art. 127, quando:

a) sua precariedade higiênico-sanitária contra-indicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;

b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local para o seu adequado armazenamento e conservação;

c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animais apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

§ 3º O SIM/POA poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

Art. 121. Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos, o médico veterinário fiscal do SIM/POA, após reinspeção, poderá:

I – autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias-primas ou afins;

II – autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;

III – nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único. O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM/POA.

Art. 122. O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM/POA a realização de exames ou reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§ 1º Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o médico veterinário fiscal do SIM/POA documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§ 2º A liberação dos produtos de origem animal não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 123. As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 124. São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

- I – utilizarem matéria-prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;
- II – adicionarem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 125. São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

- I- modifiquem, desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria-prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações de saúde vigentes;
- II - façam uso não autorizado da chancela oficial;
- III- substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;
- IV- alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria-prima;
- V- objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;
- VI- consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria-prima ou ao produto de origem animal.

Art. 126. São consideradas falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

- I- constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal.
- II- Utilizem denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas

aprovadas.

Art. 127. A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, lém dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

- I - forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;
- II- não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicada no seu consumo ou não destruição.

§ 1º Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinado em sentença pelo fiscal do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (03) vias, nele consignando:

- I- a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;
- II- a data, horário e local da condenação ou destruição;
- III- a descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:
 - a) sua quantidade, peso ou volume;
 - b) sua espécie, variedade ou tipo
- I- o motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;
- II- os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;
- III- o método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;
- IV- a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- V- a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

§ 2º A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o médico veterinário fiscal identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 128. A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias-primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º - Para a aplicação da medida é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.

§ 2º - Em sendo a suspensão das atividades determinada em sentença pelo fiscal do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignado:

- I – a identificação do proprietário ou responsável;
- II – a data, horário e local da suspensão das atividades;

III – os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;

IV – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;

V - a descrição detalhada da atividade suspensa;

VI – a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;

d) função ou finalidade.

VII – o método e identificação do meio empregado na suspensão;

VIII – os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§ 3º - A revogação da suspensão será efetivada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA através de Termo de Visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§ 4º - A revogação da suspensão das atividades não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 129. A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

Art. 130. A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§ 2º A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo médico veterinário fiscal competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignado:

I- a identificação do proprietário ou responsável;

II- a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;

III- os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;

IV- os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;

V- a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;

VI- a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a. quantidade;

- b. espécie, variedade ou tipo;
 - c. marca do fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam; função ou finalidade.
- VII- o método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;
 - VIII- os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;
 - IX- a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;
 - X- a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
 - XI- a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

§ 2º - A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação de outras penalidades.

Art. 131. A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

- I- requerimento do interessado dirigido ao fiscal do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;
- II- aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 132. A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

- I – estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;
- II – comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM/POA ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;
- III- desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interdito pelo SIM/POA.

§ 1º - Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo fiscal do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignando:

- I – a identificação do proprietário ou responsável;
- II – a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;
- III – os motivos que fundamentam a interdição total;
- IV – os dispositivos regulamentares que motivam a interdição total;
- V – o método e identificação do meio empregado para a interdição total;
- VI – os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;
- VII – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;

VIII – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

IX – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

§ 2º - A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 133. A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas;

I – requerimento do interessado dirigido ao fiscal do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II – aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 134. A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I – resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II – funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA;

III – estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o descrito no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

CAPÍTULO VI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 135. As Secretarias de Finanças e Fazenda do município sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração à consecução dos objetivos da legislação do SIM/POA.

Parágrafo Único. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 136. Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Parágrafo Único. Os médicos veterinários fiscais do SIM/POA ou a seu serviço deverão orientar os estabelecimentos visando à consecução do disposto no presente artigo.

Art. 137. 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. 138. O SIM/POA promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 139. As autoridades da Saúde Pública, 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.

Art. 140. Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pelo Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal.

Art. 141. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, juntamente com os anexos que o acompanham, revogadas as disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal, Laranjeiras do Sul, 15 de fevereiro de 2022.

JONATAS FELISBERTO DA SILVA
Prefeito Municipal

ANEXO I

As informações e especificações legais não contidas no Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal – SIM/POA deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2.017, alterado pelo Decreto Federal nº 10.468 de 18 de agosto de 2.020 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la ou complementá-la. Assim como para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abate, industrialize, processe, armazene, transporte ou comercialize produtos de origem animal, obrigatoriamente devem seguir as normas específicas por categoria, respeitando as legislações complementares citadas abaixo, bem como outras normas não descritas neste anexo, mas, de importância para a qualidade higiênica sanitária do produto final. Segue:

I. Normas para Abate de Bovino:

TOMO 1 Bovinos

INSPEÇÃO DE CARNES – Padronização de técnicas, instalações e equipamentos – BOVINOS – Currais e seus anexos, Sala de matança, Brasília, novembro de 2007 MAPA. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/Tomodebovino.pdf>

II. Norma para Abate de Suínos e Industrialização:

- Portaria MAPA Nº 711, de 1º de novembro de 1.995.

III. Normas para Laticínios:

- Portaria nº 004 de 03 de janeiro de 1.978.
- IN MAPA Nº 76, de 26 de novembro de 2.018.
- IN MAPA Nº 77, de 26 de novembro de 2.018.

IV. Normas para Ovos:

- Portaria MAPA Nº 1, de 21 de fevereiro de 1.990 – Normas Gerais De Inspeção De Ovos E Derivados.

V. Normas para Mel:

- Portaria MAPA Nº 6, de 25 de julho de 1985. Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Mel, Cera de Abelhas e Derivados.

VI. Normas para Pescados:

- Portaria MAPA Nº 185, de 13 de maio de 1.997.
- Instrução Normativa MAPA Nº 21, de 31 de maio de 2.017.

VII. Normas para Aves:

- Portaria SDA Nº 210, de 10 de novembro de 1.998.

VIII. Normas para Pequena Agroindústria:

- Instrução Normativa Nº 16, de 23 de junho de 2.015.
- Instrução Normativa Nº 5, de 14 de fevereiro de 2.017.

IX. Normas para Autocontrole nas Indústrias de Alimentos:

- Norma Interna DIPOA/DAS Nº 01, de 08 de março de 2.017.

X. Normas para SUSAF/PR:

- Lei Estadual Nº 17.773/2.013 (alterada pela lei 18.423/2.015).
- Decreto Estadual Nº 4.229 de 13 de março de 2.020.
- Portaria Adapar Nº 081, de 29 de abril de 2.020 e seus anexos.
- Portaria Adapar Nº 160, de 20 de julho de 2.020.

XI. Normas para Selo Arte:

- Lei Federal Nº 13.860, de 18 de julho de 2.019.
- Decreto Federal Nº 9.918, de 18 de julho de 2.019.
- Instrução Normativa Nº 28, de 23 de julho de 2.019.
- Instrução Normativa Nº 67, de 10 de dezembro de 2.019.
- Instrução Normativa Nº 73, de 23 de dezembro de 2.019.
- Portaria Adapar Nº 175, de 07 de agosto de 2.020.

XII. Normas para Queijo Colonial:

- Lei Federal Nº 13.860 de 18 de julho de 2.019.
- DIRETRIZ PARA REGISTRO DE QUEIJO COLONIAL - Processo Nº 21000.032737/2020-13 Documento Nº 10724484.

Obs.: O município de Laranjeiras do Sul seguirá esta diretriz do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) pois, para queijo colonial, não há RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade).

XIII. Norma para Potabilidade da Água:

- Portaria GM/MS Nº 888, de 04 de maio de 2.021.

XIV. Normas para rotulagem:

- RDC Anvisa Nº 259, de 20 de setembro de 2.002.
- RDC Anvisa Nº 429, de 08 de outubro de 2.020.
- IN Anvisa Nº 75, de 8 de outubro de 2.020.

XV. Norma para Rastreabilidade:

- RDC Anvisa Nº 24, de 08 de junho de 2.015.

XVI. Norma

IN 393 de 19 de setembro de 2021.

ANEXO II

CHECK LIST DE VERIFICAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA REGISTRO NO SIM/POA

AVALIAÇÃO	C	NC	NA	OBS
Requerimento de registro ao SIM/POA				
Laudo da inspeção prévia do terreno ou estabelecimento pré existente				
Cartão CNPJ ou CAD-PRO				
Contrato Social				
Planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações				
Planta de corte transversal e longitudinal				
Planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água do estabelecimento				
Memorial Econômico Sanitário				
Laudo de exame microbiológico da água				
Alvará de Localização				
Licença Ambiental ou Dispensa de Licença Ambiental				
Anotação de Responsabilidade Técnica homologada pelo Conselho de Classe				
Solicitação de Registro dos Produtos				
Laudo da Vistoria Final				

ANEXO III

REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Eu, representante legal, sócio, proprietário/responsável pela empresa/estabelecimento CNPJ/CAD-PRO n° situado à rua n° bairro telefone em Laranjeiras do Sul – Pr, solicito REGISTRO da empresa, classificada como junto ao Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal SIM/POA da Secretaria Municipal de Agricultura de Laranjeiras do Sul.

Declaro que este pedido contém informações exatas, e aceito as normas adotadas pelo Serviço de Inspeção do município de Laranjeiras do Sul – Pr (SIM/POA), Lei Municipal n° 047/2.017 alterada pela Lei Municipal n° 004/2021 e Decreto Municipal n° xx/2.021, bem como em atender as exigências técnicas e higiênico-sanitárias estabelecidas pelo órgão fiscalizador.

Laranjeiras do Sul, de de 20.....

Atenciosamente,

Nome, CNPJ/CAD-PRO

ANEXO IV

MODELO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

1. Identificação do proprietário ou arrendatário;
2. Denominação do estabelecimento, nome comercial ou fantasia, CNPJ/CAD-PRO;
3. Classificação do estabelecimento conforme classificação de acordo com a legislação do SIM/POA;
4. Endereço completo do estabelecimento, sua localização (rural, urbano) e endereço para correspondência, com telefone, fax e e-mail;
5. Procedência da matéria prima (relacionar fornecedores com nome, CPF/CNPJ);
6. Capacidade diária de recepção e industrialização;
7. Produtos que pretende fabricar;
8. Mercado de consumo que pretende abastecer;
9. Número de funcionários no estabelecimento;
10. Relacionar equipamentos e utensílios instalados no estabelecimento descrevendo suas especificações e capacidades;
11. Descrever sobre a água de abastecimento (procedência, volume de vazão, processo de captação, capacidade das caixas de água, sistema de tratamento, e distribuição);
12. Descrever o destino dado às águas servidas (sujeitas);
13. Descrever como é a ventilação e iluminação dentro do estabelecimento;
14. Descrever se as portas, janelas, óculos e demais aberturas possuem tela para evitar a entrada de insetos;
15. Vestiários, informar sobre a sua existência, sua localização e se existe separação por sexo;
16. Informações detalhadas sobre banheiros e instalações sanitárias;
17. Refeitório: informar sobre sua existência e sua localização;
18. Descrever o material de mesas, tanques, depósitos, piso, paredes, forro, cobertura e pavimento do pátio;
19. Descrever a situação, localização e número de sanitários e vestiários;
20. Indicar se existem outros estabelecimentos nos arredores que produzem poeiras ou mau cheiro;
21. Descrever as instalações frigoríficas como: câmaras frias, geladeiras, freezer, depósitos de gelo, etc., e seu uso e capacidade;
22. Informar o destino dos resíduos gerados (ossos, graxaria);
22. Informar o tipo de veículo utilizado para o transporte da produção;

Obs: Descrever detalhadamente todos os itens, e colocar no final, o local data, nome e assinatura do proprietário ou responsável pelo preenchimento.

ANEXO V

MODELO DO MEMORIAL DESCRITIVO DO PROCESSO DE FABRICAÇÃO PARA SOLICITAR REGISTRO DOS PRODUTOS (fazer para cada produto)

1. Nome do produto de acordo com o respectivo RTIQ.
2. Lista de ingredientes com o peso e unidade de medida (inclusive os aditivos).
3. Descrever tecnologia/fluxograma de fabricação.
4. Citar embalagem primária e secundária (se for o caso).
5. Prazo de validade.
6. Como será o transporte para o mercado consumidor.
7. Anexar resultado da análise laboratorial físico química e microbiológica do produto.
8. Anexar o rótulo.

ANEXO VI

CHECK LIST DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA OS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM/POA

AVALIAÇÃO	C	NC	NA	OBS
1. EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES				
1.1. ÁREA EXTERNA:				
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações; de água estagnada entre outros.				
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequada e limpas.				
1.2. ACESSO:				
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).				
1.3. ÁREA INTERNA:				
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				
1.4. PISOS:				
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).				
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).				
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores, etc.				
1.5. TETOS:				
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.				
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).				
1.6. PAREDES E DIVISÓRIAS:				
1.6.1 Acabamento liso, de cor clara, impermeável e de fácil higienização.				
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).				
1.7. PORTAS:				
1.7.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico, ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).				
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				
1.8. JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				

1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outros sistemas).				
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamentos e outros).				
1.9. ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES:				
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fonte de contaminação.				
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.				
1.10. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:				
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagem coberta e calçada.				
1.10.2 Pelo menos uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimentos com até 10 trabalhadores, considerando os familiares e contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 metros.				
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitário, mictórios e levatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).				
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas de torneira com acionamento não manual e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.				
1.10.5 Ausência de comunicação direta com a área de trabalho e de refeições.				
1.10.6 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.				
1.10.7 Iluminação e ventilação adequadas.				
1.10.8 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.				
1.10.9 Presença de lixeiras com tampas e acionamento não manual.				
1.10.10 Coleta frequente de lixo				
1.10.11 Presença de avisos com os procedimentos para a lavagem das mãos.				
1.10.12 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.				
1.10.13 Apresentam-se organizados em adequado estado de conservação.				
1.11. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:				
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção.				
1.12. LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:				
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados de torneira com acionamento não manual, em				

posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.				
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.				
1.13. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:				
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamentos, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.				
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.				
1.13.3 Instalações elétricas embutidas, ou quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas na parede e/ou teto.				
1.14. VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.				
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo do equipamento.				
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.				
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.				
1.14.5 Sistema de exaustão e/ou insulflamento dotados de filtros adequados.				
1.14.6 Sistema de exaustão e/ou insulflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.				
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para a área limpa.				
1.15. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:				
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.				
1.15.3 Existência de registro de higienização.				
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas, etc) necessários à realização da operação e em bom estado de conservação e higiene.				

1.16. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
1.16.2 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.				
1.17. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.				
1.17.3 Reservatório de água acessível, dotados de instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotados de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.				
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório de água.				
1.17.5 Adequada frequência de higienização do reservatório de água (no mínimo a cada 6 meses).				
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.				
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.				
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.				
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				
1.17.11 Controle de Potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.				
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.				
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.				
1.18. MANEJO DE RESÍDUOS:				
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.				
1.18.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.				
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.				
1.19. ESGOTAMENTO SANITÁRIO:				
1.19.1 Fossas, esgoto conectados à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.				
1.20. LEIATE (LAYOUT):				

1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.				
1.20.2 Áreas para recepção e depósito para matéria prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição do produto final.				
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1. EQUIPAMENTOS:				
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.				
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.				
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.				
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.				
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura disposto em local apropriado e em adequado funcionamento.				
2.1.6 Existência de planilha de registro de temperatura, conservadas durante período adequado.				
2.1.7 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.				
2.2. MÓVEIS:				
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis, em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.				
2.2.2 Com desenho que permite fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).				
2.3. EQUIPAMENTOS:				
2.3.1 De material não contaminante, resistente à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização, em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.				
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra contaminação.				
2.4. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:				
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização, comprovadamente capacitado.				
2.4.2 Frequência de higienização adequada.				
2.4.3 Existência de registro da higienização.				
2.4.4 Produtos de higienização registrados pelo Ministério da Saúde.				
2.4.5 Disponibilidade de produtos de higienização necessários à realização da operação.				

2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				
2.4.9 Adequada higienização.				
3. MANIPULADORES				
3.1. VESTUÁRIO:				
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.				
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.				
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc), manipuladores barbeados, com cabelos protegidos.				
3.2. HÁBITOS HIGIÊNICOS:				
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação dos alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso dos sanitários.				
3.2.2. Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.				
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em local apropriado.				
3.3. ESTADO DE SAÚDE:				
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastroenterites e oculares.				
3.4. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:				
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.				
3.4.2 Existência do registro dos exames de saúde realizados.				
3.5. EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:				
3.5.1 Utilização de Equipamentos de Proteção Individual – EPI, de acordo com a atividade exercida.				
3.6. PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo, relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.				
3.6.2 Existência de registro dessas capacitações.				
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.				
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.				
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS				
4.1. MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				

4.1.1 Operações de recepção de matéria prima, ingredientes e embalagens são realizadas em locais protegido e isolado da área de processamento.				
4.1.2 Matéria prima, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.				
4.1.3 Existência de planilha de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condição de transporte e outros).				
4.1.4 Matérias primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.				
4.1.5 Rótulos da matéria prima e ingredientes atendem à legislação.				
4.1.6 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias primas são baseados na segurança dos alimentos.				
4.1.7 Armazenamento em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.1.8 Uso das matérias primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.				
4.1.9 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.				
4.1.10 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria prima e ingredientes.				
4.2. FLUXO DE PRODUÇÃO:				
4.2.1 Locais para pré preparo (área suja) isolados da área de preparo por barreira técnica ou física.				
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.				
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.				
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.				
4.3. ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:				
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.				
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.				
4.3.3 Alimentos separados armazenados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.				
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado.				
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.				
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.				
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencidos, devolvidos ou recolhidos do mercado, são devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.				

4.4. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.				
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.				
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.				
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento				
4.5. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:				
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.				
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção da carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.				
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.				
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.				
5. DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA				
5.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS:				
5.1.1 Manual de BPF elaborado e implantado.				
5.2. PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES (PACS), PROCEDIMENTOS PADRONIZADOS DE HIGIENE OPERACIONAL (PPHOs) E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES (POPs):				
5.2.1 O PAC de LIMPEZA, DESINFECÇÃO E HIGIENE com seus respectivos PPHOs e POPs estão descritos, implantados, estão sendo executados e monitorados.				
5.2.2 O PAC de HÁBITOS HIGIENICOS E SAÚDE DOS MANIPULADORES com seus respectivos PPHOs e POPs estão descritos, implantados, estão sendo executados e monitorados.				
5.2.3 O PAC de MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS com seus respectivos PPHOs e POPs estão descritos, implantados, estão sendo executados e monitorados.				
5.2.4 O PAC de CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA com seus respectivos PPHOs e POPs estão descritos, implantados, estão sendo executados e monitorados.				
5.2.5 O PAC de SELAÇÃO DE MATÉRIA PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS com seus respectivos PPHOs e POPs estão descritos, implantados, estão sendo executados e monitorados.				
5.2.6 O PAC de CONTROLE DE PRAGAS E VETORES com seus respectivos PPHOs e POPs estão descritos, implantados, estão sendo executados e monitorados.				
5.2.7 O PAC de CONTROLE DE TEMPERATURAS com seus respectivos PPHOs e POPs estão descritos, implantados, estão sendo executados e monitorados.				

5.2.8 O PAC de ANÁLISES LABORATORIAIS com seus respectivos PPHOs e POPs estão descritos, implantados, estão sendo executados e monitorados.				
5.3. RASTREABILIDADE:				
5.3.1 O estabelecimento possui Plano de Recolhimento de Produtos				

C = CONFORME
NC = NÃO CONFORME
NA = NÃO SE APLICA

O estabelecimento inspecionado deve apresentar-se CONFORME em todos os itens aplicáveis avaliados.

ANEXO VII

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM/POA

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, ABASTECIMENTO E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL SIM/POA

CERTIFICADO DE REGULARIDADE DE EMPRESA/PRODUTOR RURAL

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA de Laranjeiras do Sul - PR, certifica a empresa/o produtor rural xxx, CPF/CNPJ: xxx, CAD/PRO: xxx, morador xxx - Sítio xxx, agroindústria classificada como xxx.

O estabelecimento possui liberação para produzir o(s) seguinte(s) produto(s): xxx, e está autorizado a usar a chancela número:



Laranjeiras do Sul, xx de xx de 20xx.

Responsável Técnico SIM/POA

VALIDADE: Este certificado tem validade de 1 ano a partir da data de emissão, e enquanto cumprir às exigências da legislação em vigor.

AUTO DE INFRAÇÃO Nº xx/20xx

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Estabelecimento:

Endereço:

CNPJ/CAD-PRO:

Responsável legal e CPF:

Responsável técnico:

No(s) dia(s) do mês de do ano de, às horas, no município de Laranjeiras do Sul/PR, eu,, do Serviço de Inspeção Municipal, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) do(s) Art.(s) do(a) (Lei ou Decreto), no/....., como abaixo se descreve:
.....

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei.

Autuante: _____

Autuado: _____

Testemunha: _____

Testemunha: _____

RG: _____

RG: _____

CPF: _____

CPF: _____

AUTO DE APREENSÃO N° xx/20xx

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de Laranjeiras do Sul/PR, eu,, do Serviço de Inspeção Municipal, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi do estabelecimento o(s) produto(s), em um total de kg, com base na Lei n°/....., e no Decreto n°/.....

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia do Serviço de Inspeção Municipal, não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei opresente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei.

Em de de

Autuante: _____

Autuado: _____

Testemunha: _____

RG: _____

CPF: _____

Testemunha: _____

RG: _____

CPF: _____

AUTO DE MULTA N° xx/20xx

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de Laranjeiras do Sul/PR, eu,, do Serviço de Inspeção Municipal, confirmado a infração do(s) Art.(s) do(a) (Lei ou Decreto) no/....., em que incorreu o estabelecimento com endereço à, como se vê do Auto de Infração, lavrado em do mês de do ano de, em anexo, que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no Decreto n°/....., faço lavrar contra a mencionada infratora o presente.

Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento em anexo dentro de 72 horas, a partir do respectivo ciente da interessada, a quantia de R\$, referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

Assinatura

Ciente em:/...../....., às horas

Assinatura do autuado

TERMO DE DOAÇÃO N° xx/20xx

No(s) dia(s) do mês de do ano de, a empresa, estabelecida à, no município de Laranjeiras do Sul/PR, foi procedida pelo Serviço de Inspeção Municipal, em conformidade com o Art., do Decreto nº/..... e da Lei nº/....., teve produtos apreendidos que devem ser doados à entidade

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em:/...../....., às horas

Assinatura do responsável pela empresa

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO N° xx/20xx

A empresa, estabelecida à, no município de Laranjeiras do Sul/PR, ficará como FIEL DEPOSITÁRIA do(s) produto(s), num total de, por ter sido o mesmo apreendido pelo Serviço de Inspeção Municipal, com embasamento legal em

O produto apreendido ficará a disposição do Serviço de Inspeção Municipal, que Ihe dará a destino conveniente.

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário responsável

Ciente em:/...../....., às horas.

Assinatura do responsável pela empresa