

ESTADO DO PARANÁ

DECRETO Nº 67, DE 1º DE ABRIL DE 2021

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CIANORTE, Estado do Paraná, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei;

Considerando o disposto na Lei Complementar nº 113, de 31 de março de 2021, que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, vinculado à Secretaria de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, em observância ao disposto nos arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991;

Considerando a necessidade de regulamentação da Lei Complementar nº 113, de 31 de março de 2021;

D E C R E T A

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- **Art. 1º.** O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o território do Município de Cianorte, a 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.** 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 Fomento Agropecuário, através do Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA.
- **Parágrafo único.** A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissional habilitado em medicina veterinária, aprovado em concurso público.
- **Art. 4º.** 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 à saúde pública e à preservação do meio ambiente.
 - **Art. 5º.** Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

- **I –** adequado o suficiente para alcançar o fim almejado;
- II animais de açougue são os bovídeos, suínos, caprinos, ovinos, equídeos, coelhos e aves;
- **III** animal silvestre animal cuja exploração, criação ou abate necessitada autorização do órgão de proteção ambiental;
- IV casa atacadista estabelecimento que n\u00e3o realiza qualquer atividade de manipula\u00e7\u00e3o de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;
- **V** 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;
- **VI** 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;
- **VII** entreposto de produtos de origem animal estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento;
- **VIII** 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;
- **IX** fiscalização ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação especifica ou dos dispositivos regulamentares;
- **X** inspeção atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas



ESTADO DO PARANÁ

etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

- **XI** 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;
- **XII** 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";
- **XIII** responsável técnico legalmente habilitado 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;
- **XIV** 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;
- **XV** 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;
- **XVII** rotulagem ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;
 - **XVII –** RTIQ Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;
- **XVIII** visitante é toda a pessoa não pertencente à área ou setor onde os alimentos são processados.

CAPÍTULO II



ESTADO DO PARANÁ DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I Da Classificação dos Estabelecimentos

- **Art. 6º.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, sob inspeção municipal, são classificados em:
 - **I** de carnes e derivados;
 - **II** de pescado e derivados;
 - **III** de ovos e derivados;
 - IV de leite e derivados;
 - **V** de produtos de abelhas e derivados;
 - **VI** de armazenagem; e
 - **VII** de produtos não comestíveis.
 - Art. 7º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:
 - **I** abatedouro frigorífico; e
 - **II** unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.
- § 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
- **§ 2º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.
- **Art. 8º.** Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I abatedouro frigorífico de pescado; e
- **II** unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.
- **§ 1º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.
- **§ 2º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.
 - Art. 9°. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:
 - **I** granja avícola; e
 - **II** unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- **§ 1º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.
- **§ 2º.** É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.
- **§ 3º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.
- **§ 4º.** É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.
- **§ 5º.** Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.



ESTADO DO PARANÁ

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

I – granja leiteira;

II – posto de refrigeração;

III – usina de beneficiamento;

IV – fábrica de laticínios; e

V – queijaria.

- § 1º. Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado produção, pré-beneficiamento, à ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, fracionamento, acondicionamento, maturação, ralação, rotulagem, armazenagem e expedição.
- **§ 2º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.
- § 3º. Para os fins deste Decreto, entende-se por usina de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
- **§ 4º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

- **§ 5º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.
- **Art. 11.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:
 - I unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e
 - **II –** entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.
- **§ 1º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.
- **§ 2º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.
- § 3º. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.
 - **Art. 12.** Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:
 - **I** entreposto de produtos de origem animal; e
 - II casa atacadista.
- **§ 1º.** Entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

ESTADO DO PARANÁ

- **§ 2º.** Entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.
- § 3º. Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de reembalagem.
- **Art. 13.** Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.
- **Parágrafo único.** Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.
- **Art. 14.** Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento que, cumulativamente:
- **I** pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;
- II é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e
- III possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.
- § 1°. As atividades previstas nos estabelecimentos descritos no caput devem observar as competências e as normas relacionados ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.
- § 2°. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.
- **§ 3°.** O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso I do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

Seção II Do Registro dos Estabelecimentos Subseção I

ESTADO DO PARANÁ

Disposições Gerais

Art. 15. É obrigatório o registro na Secretaria competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no município de Cianorte.

Parágrafo único. O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura ou no Serviço de Inspeção do Paraná – SIP, da Agencia de Defesa Agropecuária do Paraná, isenta seu registro nos órgãos municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

- **Art. 16.** É obrigatório o registro no SIM/POA de todo o estabelecimento que realiza o comércio municipal de produtos de origem animal.
- **Art. 17.** 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. 18.** O requerimento e documentos para o registro deverão ser entregues ao médico veterinário, fiscal do SIM/POA, da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **Art. 19.** O médico veterinário do SIM/POA irá verificar a documentação, proceder uma análise técnica e emitir um parecer, encaminhando-o ao Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário para avaliação final e emissão do registro.
- **Art. 20.** 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.
- **Art. 21.** O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao médico veterinário chefe do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.
- **Art. 22.** O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a cento e 180 (oitenta) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.
- **Parágrafo único.** A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por médico veterinário chefe do SIM/POA.

ESTADO DO PARANÁ

- **Art. 23.** O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de 30 (trinta) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou os ajustes relacionados e efetivados.
- **Art. 24.** Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao Chefe do SIM/POA.
- **§ 1º.** Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular 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 efetuado a notificação e o comprador ou locatário deixar de apresentar no prazo máximo de 30 (trinta) dias os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro deverá ser cancelado, condicionando-se seu restabelecimento 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 venham a ser determinadas.
- **Art. 25.** O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.
- **Art. 26.** O SIM/POA deverá manter em arquivo cópia dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este Decreto.

Subseção II Do Registro

- **Art. 27.** Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado junto ao serviço municipal de inspeção de produtos de origem animal, conforme disposto na Lei Complementar nº 113, de 31 de março de 2021, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.
- **Art. 28.** Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, a Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de

ESTADO DO PARANÁ

produtos de origem animal, mencionados na Lei Federal nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e em suas normas regulamentadoras.

- **§ 1°.** É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento classificado como de pequeno porte para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.
- **§ 2°.** O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.
- **Art. 29.** Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:
- I requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
- II laudo de aprovação prévia do terreno pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- **III** Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
- IV Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;
- V contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais;
- **VI** planta baixa ou croquis das instalações, com *lay-out* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- **VII** boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

VIII – alvará da prefeitura;

- IX Comprovação da legalização fiscal e tributária dos estabelecimentos, próprios ou de uma figura Jurídica a qual estejam vinculados;
- **X** cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) com responsável técnico (RT) legalmente habilitado no conselho de classe, na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária;
 - **XI** atestado de saúde dos trabalhadores.
- **§ 1º.** Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.
- **§ 2º.** Todos os documentos, conforme o caput deste artigo, deverão seguir os modelos dispostos em normas complementares e mantidos atualizados junto ao SIM/POA, sob pena de suspensão do Certificado de Registro, inclusive a comunicação formal da baixa e/ou mudança de Responsável Técnico pelo estabelecimento, devendo qualquer alteração referente ao estabelecimento, incluindo encerramento das atividades, ser comunicada previamente ao SIM/POA.
- **Art. 30.** Para o registro do estabelecimento agroindustrial classificados como de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:
- I requerimento simples dirigido ao responsável pelo serviço de inspeção municipal;
- II laudo de aprovação prévia do terreno pelo Serviço de Inspeção Municipal;
 - **III** laudo de análise microbiológica da água;
- IV contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais;
- **V** planta baixa ou croquis das instalações, com *lay-out* dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;
- **VI** licenciamento ambiental, de acordo com resolução do CONAMA nº 385/2006;

ESTADO DO PARANÁ

VII – documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;

VIII – alvará da prefeitura;

- **IX** atestado de saúde dos trabalhadores;
- **X** cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) com responsável técnico (RT) legalmente habilitado no conselho de classe, na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária;
- **Art. 31.** A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pela Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **Art. 32.** Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.
- **Art. 33.** Após a emissão do título de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIM/POA, por documento expedido pelo chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal no município.
- **Art. 34.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.
- **Art. 35.** Nos estabelecimentos que realizem atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedido a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.
- **§ 1º.** Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.
- § 2º. Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.



ESTADO DO PARANÁ

- **Art. 36.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.
- **§ 1º.** Será cancelado o registro do estabelecimento que não realizar comércio municipal pelo período de um ano.
- § 2º. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.
- **Art. 37.** No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM/POA, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.
- **Art. 38.** O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município.
- **Art. 39.** Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Seção I Da Inspeção

- **Art. 40.** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.
- **Art. 41.** Todo estabelecimento de produtos de origem animal com registro deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

- **I** permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatam animais de açougue ou animais silvestres;
- II periódica, nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM/POA.



- **Art. 42.** 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 à matança de animais, seu preparo ou industrialização;
- **II** nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;
- III nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;
- IV nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, nos entrepostos de ovos e nas fábricas de seus produtos derivados;
- **V** nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;
 - **VI** nos estabelecimentos de produtos apícolas;
- **VII** nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matériasprimas 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 estende-se em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local.
- **§ 2º.** A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infrinjam as normas regulamentares.
- **Art. 43.** 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, apresuntados, fiambres, outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;
- III leite produzido por qualquer espécie animal, excluído o Homem, 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 molusco aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados.
- **Art. 44.** 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, que seguirão o descrito no Título V, Capítulos I, II, III e IV do Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017;
- 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 à alimentação humana;
- III a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;
 - **IV** a classificação de produtos e subprodutos de origem animal;
- **V** a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;
- **VI** os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico ou químicos das matérias primas e produtos;
 - **VII** o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal.
- **Parágrafo único.** Na inspeção e fiscalização, o SIM/POA deverá observar as determinações dos Ministérios da Saúde e da Indústria e Comércio relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes,

ESTADO DO PARANÁ

antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

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

Seção II Dos Estabelecimentos

- **Art. 46.** O estabelecimento para obter o registro no SIM/POA deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:
- I estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou de contaminação de qualquer natureza e 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 adequadas 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;
- **VII** possuir cobertura ou forro que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperaturas adequadas, 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 pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
- **X** dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo sistema de cloração ou outro tipo de tratamento de água aprovado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;



- **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;
- **XIII** possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;
- **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 equipamento 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.
- § 1°. Os estabelecimentos classificados como pequeno porte, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimentos com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.
- § 2º. Os estabelecimentos classificados como pequeno porte devem apresentar boletim oficial de exame da água de abastecimento apenas com resultados que atendam os padrões microbiológicos.
- **Art. 47.** O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas 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. 48.** O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência.
- **Art. 49.** O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

ESTADO DO PARANÁ

Art. 50. 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 aprovados por atos do Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.

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

- **Art. 51.** O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução das obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.
- **Art. 52.** 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 médico veterinário do SIM/POA deverá ajustar um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmando o avençado em Termo de Compromisso.
- **§ 2º.** Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às penalidades previstas na Lei Complementar nº 113, de 31 de março de 2021.

Seção III Do Pessoal

- **Art. 53.** O funcionário do estabelecimento que contate com os produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá trajar uniforme completo, de cor clara, preferencialmente branco e limpo.
- I possuir documento médico comprovando não ser portador de moléstia infecto-contagiosa;
- II não apresentar sintomas ou afecções de doenças, abcessos ou supurações cutâneas ou lesões que impeçam a manipulação higiênica dos produtos de origem animal;
 - III não usar adornos;
- IV não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar os produtos de origem animal;
 - **V** apresentar-se asseado.



ESTADO DO PARANÁ

- **Art. 54.** Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada e não poderão ter livre acesso às dependências do estabelecimento onde se processam os produtos de origem animal.
- **Art. 55.** É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.
- **Art. 56.** Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente uniformizados.

Seção IV Do Registro de Produtos, Da Embalagem, Da Rotulagem e Dos Carimbos de Inspeção Subseção I Do Registro de Produtos

- **Art. 57.** Todo produto de origem animal produzido no Município deve ser registrado na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **§ 1º.** O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.
 - § 2°. O registro deve ser renovado a cada dez anos.
- **§ 3º.** Os produtos não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia pelo Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
 - **Art. 58.** No processo de solicitação de registro, devem constar:
- I matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;
- **II** descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;
- III descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e
- IV relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

ESTADO DO PARANÁ

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.

- **Art. 59.** É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **§ 1º.** Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 58, o requerente deve apresentar à Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário:
 - I proposta de denominação de venda do produto;
- II especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;
 - **III** informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- IV embasamento em legislação estadual, nacional ou internacional, quando existentes; e
 - **V** literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.
- **§ 2º.** A Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:
 - **I** a segurança e a inocuidade do produto;
- II os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- III a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.
- **§ 3º.** Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.
- **Art. 60.** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.



ESTADO DO PARANÁ

- **Art. 61.** Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.
- **Art. 62.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro na Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **Art. 63.** Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **Parágrafo único.** O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

Subseção II Da Embalagem

- **Art. 64.** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.
- § 1º. O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
- § 2º. Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.
- **Art. 65.** É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIM/POA.
- **Parágrafo único.** É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Subseção III Da Rotulagem

Art. 66. Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada

ESTADO DO PARANÁ

sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

- **Art. 67.** Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.
- **§ 1º.** O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.
- **§ 2º.** As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indeléveis.
- **Art. 68.** O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.
- **Art. 69.** Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **Parágrafo único.** As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.
- **Art. 70.** Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:
 - **I** nome do produto;
- II nome empresarial ou nome do produtor e endereço do estabelecimento produtor;
 - **III** carimbo oficial do SIM/POA;
 - **IV** CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
 - **V** marca comercial do produto, quando houver;
 - **VI** data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;

- **VII** lista de ingredientes e aditivos;
- **VIII** indicação do número de registro do produto na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente;
- IX localização do estabelecimento, especificando município, estado e país de origem;
 - **X** instruções sobre a conservação do produto;
 - **XI** indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
 - **XII** instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
- **§ 1º.** A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório.
- **§ 2º.** No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.
- **§ 3º.** Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".
- § 4°. Nos casos de que trata o § 3°, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Meio Ambiente.
- **Art. 71.** Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.
- **Parágrafo único.** O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos à símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.
- **Art. 72.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir

ESTADO DO PARANÁ

o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

- **§ 1º.** Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.
- § 2º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.
- **§ 3º.** O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
- **§ 4º.** As marcas que infringirem o disposto neste artigo sofrerão restrições ao seu uso.
- **Art. 73.** Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.
- **Art. 74.** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.
- **Art. 75.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM/POA.
- **Art. 76.** Os rótulos e carimbos do SIM/POA devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.
- **Art. 77.** A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto.
- **Art. 78.** O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIO.
- **Parágrafo único.** Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **Art. 79.** As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas,

ESTADO DO PARANÁ

destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM/POA diretamente em sua superfície.

- **Art. 80.** Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.
- **Art. 81.** A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.
- **Parágrafo único.** Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.
- **Art. 82.** Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.
- **§ 1º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.
- § 2º. Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.
- **§ 3º.** Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.
- **Art. 83.** Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.
- **Art. 84.** Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.", em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.
- **Art. 85.** O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

ESTADO DO PARANÁ

- ${f I}$ não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e
 - II conter a expressão "Proibida a venda fracionada".
- **Art. 86.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM/POA, a declaração "NÃO COMESTÍVEL", em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Subseção IV Dos Carimbos de Inspeção

- **Art. 87.** O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.
- **Art. 88.** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.
 - § 1°. O carimbo deve conter:
- I a expressão "Secretaria Municipal de Agricultura", na borda superior externa;
 - **II** a palavra "Cianorte", na parte superior interna;
 - III palavra "Inspecionado", ao centro;
- IV o número de registro do estabelecimento, abaixo da palavra "Inspecionado"; e
 - **V** as iniciais "SIM", na borda inferior interna.
 - § 2º. As iniciais "SIM" significam "Serviço de Inspeção Municipal".
- § 3º. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.
- **§ 4º.** Pode ser dispensado o uso da expressão "Secretaria Municipal de Agricultura" na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE CIANORTE

ESTADO DO PARANÁ

que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termomoldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 89. Os carimbos do SIM/POA devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

- **Art. 90.** Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM/POA.
- **Art. 91.** Os diferentes modelos de carimbos do SIM/POA a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, devem obedecer às seguintes especificações:
 - **I** modelo 1:
 - a) dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);
 - **b)** forma: octogonal;
- **c)** dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspecionado", colocada horizontalmente e "Cianorte", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.M", acompanhando a curva inferior; e
- **d)** uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
 - II modelo 2:
 - a) dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);
 - **b)** forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

- **c)** uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
 - III modelo 3:
 - a) dimensões:
- **1.** 1cm (um centímetro) de diâmetro, quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);
- **2.** 2cm (dois centímetros) ou 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);
- **3.** 4cm (quatro centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou
- **4.** 5cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);
 - **b)** forma: octogonal;
- **c)** dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspecionado" colocada horizontalmente e "Cianorte", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.M", acompanhando a curva inferior; e a expressão "Secretaria Municipal de Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e
- **d)** uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;
 - IV modelo 4:
 - a) dimensões:
- **1.** 3cm (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; ou
 - 2. 15cm (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;
- b) forma: octogonal;

- **c)** dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "Secretaria Municipal de Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e
 - d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis;
 - **V** modelo 5:
 - a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
 - **b)** forma: octogonal;
- **c)** dizeres: a palavra "Cianorte" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.M"; e logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e
 - d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;
 - VI modelo 6:
 - a) dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seis centímetros);
 - **b)** forma: octogonal;
- **c)** dizeres: a palavra "Cianorte" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.M"; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 5cm (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e
- **d)** uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC); e
 - **VII** modelo 7:
 - a) dimensões: 15mm (quinze milímetros) de diâmetro;
 - **b)** forma: octogonal;
- **c)** dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.M." colocadas horizontalmente, e a palavra "Cianorte" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspecionado" seguindo a borda inferior do círculo; e

ESTADO DO PARANÁ

- **d)** uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.
- **§ 1º.** É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.
- **§ 2º.** Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) de diâmetro.

Seção V Do Trânsito

- **Art. 92.** Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção federal ou estadual, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, têm livre trânsito no território do município de Cianorte.
- **Parágrafo único.** Os produtos de origem animal, depositados ou em trânsito, estão sujeitos à fiscalização pelo SIM/POA nos limites de sua competência.
- **Art. 93.** Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas rodovias do Município de Cianorte deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA.
- **Art. 94.** Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Certificado Sanitário firmado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.
- **Art. 95.** Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Guia de Trânsito firmada pelo responsável técnico do estabelecimento.
- **Art. 96.** O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

ESTADO DO PARANÁ

- **§ 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 recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

Seção VI Das Obrigações

- **Art. 97.** O proprietário ou o representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Decreto estão obrigados a:
- I manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste
 Decreto e normas complementares ou relacionadas;
- 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 dos agentes da inspeção ao local dos trabalhos, quando estes se realizarem em local afastado do perímetro urbano;
- **VII** fornecer gratuitamente alimentação aos agentes públicos fiscais, quando os horários para refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;
- **VIII** obedecer às determinações dos agentes públicos fiscais quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;
 - IX recolher as taxas de inspeção sanitária instituídas;
- **X** encaminhar até o 5º dia do mês subsequente ao médico veterinário fiscal do SIM/POA os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;
- **XI** comunicar os Agentes Fiscais Sanitários, com no mínimo doze horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e

ESTADO DO PARANÁ

que requeiram sua presença, mencionando 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 do estabelecimento;
- **XIII** apresentar ao agente público fiscal, quando solicitado ou a lei o 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 Fiscal Sanitário os resultados das análises laboratoriais.
- **§ 1º.** O pessoal colocado à disposição do SIM/POA subordina-se ao Veterinário competente pela inspeção.
- § 2º. Os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos para execução dos serviços de inspeção não se transferem patrimonialmente aos Agentes Fiscais Sanitários, que sobre eles são responsáveis.

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

- **Art. 98.** A Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, 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.
- **Art. 99.** O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao Município de Cianorte, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.
- **Art. 100.** São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste Regulamento os estabelecimentos e produtos relacionados nos artigos 42 e 43.

ESTADO DO PARANÁ

Parágrafo único. A fiscalização de que trata este regulamento estendese em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas.

- **Art. 101.** Estão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento e à fiscalização os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.
- **Art. 102.** Considera-se Médico Veterinário fiscal competente, para efeito deste Regulamento, o médico veterinário fiscal da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário te, lotado no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal SIM/POA e designado por Portaria expedida pelo Chefe do Poder Executivo para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.
- **Art. 103.** 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, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins.
- **Parágrafo único.** Os médicos veterinários fiscais que na fiscalização acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverão estar asseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.
- **Art. 104.** Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário notificará a Secretaria Municipal de Saúde, bem como ao Ministério Público, devendo para esse efeito serem estabelecidas normas de atuação em conjunto.
- **Art. 105.** O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficiar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria Municipal de Saúde ou outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.
- **Art. 106.** A Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário 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.
- **Art. 107.** Cumpre à Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário prover os recursos e as condições necessárias às



ESTADO DO PARANÁ

atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA, sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos do art. 106 deste Decreto.

CAPÍTULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 108. 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 a consecução do disposto no presente artigo.

- **Art. 109.** O SIM/POA promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.
- **Art. 110.** 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. 111.** Os casos omissos neste Decreto serão deliberados pelo Secretário Municipal de Agricultura, Abastecimento e Fomento Agropecuário.

Paço Municipal Prefeito Wilson Ferreira Varella, em 1º de abril de 2021.

MARCO ANTONIO FRANZATO PREFEITO MUNICIPAL