

PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL DOMINGOS SOARES

DECRETO 098, DE 09 DE OUTUBRO DE 2020.

REGULAMENTA OS CRITÉRIOS AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M., E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

A Prefeita Municipal de Coronel Domingos Soares, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica Municipal, e com o objetivo de dar cumprimento à Lei Municipal que regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.,

DECRETA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

Capítulo I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º–Este decreto estabelece critérios ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, para produtos de Origem Animal (POA), criado por Lei Municipal com o objetivo de preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal e a saúde e os interesses do consumidor.

§ 1º–Fica o Serviço de Inspeção Municipal vinculado ao Departamento de Agricultura, com o objetivo de fiscalizar e inspecionar sob o ponto de vista industrial, higiênico e sanitário os produtos de origem animal destinados ao consumo humano, nos limites da extensão geográfica municipal.

§ 2º–A coordenação do serviço de que trata o caput deste artigo será exercida por profissional médico-veterinário vinculado ao Departamento de Agricultura.

§ 3º–Os produtos a que se refere esta lei serão destinados exclusivamente ao comércio no município.

§ 4º As atividades de que trata o caput devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária–SNVS.

Art. 2º–Estão sujeitos à inspeção prevista nesta lei:

I–os animais destinados ao abate, seus produtos, subprodutos, matérias-primas e derivados;

II–o pescado e seus derivados;

III–o leite e seus derivados;

IV – os ovos e seus derivados;

V – produtos de abelhas e seus derivados.

§ 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.

§ único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante mortem e post mortem dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 3º–A fiscalização dar-se-á nos termos da Lei Federal nº 283, de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7889, de 23 de dezembro de 1989, da Lei Municipal – S.I.M. deste Decreto e será exercida:

I–nas propriedades rurais ou fontes produtoras e no trânsito dos produtos de origem animal;

II–nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

III–nos entrepostos ou estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem ou acondicionem produtos de origem animal.

Art. 4º–Será competente para realizar a fiscalização prevista no artigo anterior o Departamento de Agricultura, devendo dispor dos recursos humanos necessários, inclusive, de profissional competente no que diz respeito à inspeção dos produtos de origem animal.

Art. 5º–Nenhum estabelecimento que se enquadre nas disposições do Art. 3º poderá funcionar no município sem que esteja devidamente registrado no Departamento de Agricultura, quando praticar apenas o comércio local.

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 6º–O Poder executivo regulamentará a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos referidos no Art. 3º.

§ único–a regulamentação de que se trata este artigo abrangerá, entre outros, os seguintes procedimentos:

I–inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais;

II–verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III–verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV–verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V–Verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica (RTIQs);

VI–avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VII–avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

VIII–verificação do laudo da água de abastecimento a cada 06 (seis) meses;

IX–fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias primas, com adição ou não de vegetais;

X–classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XI–verificação das condições de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
XII–controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
XIII–controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
XIV–certificação sanitária dos produtos de origem animal;
XV–outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 7º–Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado no Departamento de Agricultura Municipal, no Setor de Inspeção Municipal.

§ único–Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, o Setor de Inspeção Municipal estabelecerá, em normas convenientes e internas, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

Art. 8º–Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

Art. 9º–Para o registro do estabelecimento industrial de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:

I – Requerimento de registro no setor adequado;

II – Apresentação de requerimento para a aprovação prévia do projeto de construção, conforme anexo I;

III – Apresentação de memorial descritivo da construção, juntamente com a planta baixa do estabelecimento, conforme anexo II;

IV–Termo de compromisso, no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas, conforme anexo III;

V – Apresentação do memorial econômico sanitário do estabelecimento, conforme anexo IV;

VI – Apresentação do formulário de registro de produtos de origem animal, conforme anexo V; (Ou um relatório técnico do produto)

VII – Laudo de análise microbiológica da água;

VIII – Apresentação de documentos pessoais (RG e CPF) e, CADPRO, no caso de produtor rural;

IX – Licenciamento ambiental de acordo com a Resolução do CONAMA 385/2006;

X–Certificado de regularidade da empresa e anotação de responsabilidade técnica junto ao CRMV/PR.

XI–O funcionamento será autorizado após:

XII – Alvará de licenciamento e funcionamento expedido pela prefeitura, de acordo com o código tributário municipal.

XIII – Cópia da licença sanitária da empresa e dos veículos de transporte dos produtos de origem animal, expedida pela Vigilância Sanitária.

§ único. Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado pelo Auditor, funcionário locado no Departamento de Agricultura, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 10–As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados em duas (02) vias, devendo conter a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável por sua elaboração.

Art. 11. Dos prazos para execução dos procedimentos listados no art. 8º, seguir-se-á rigorosamente conforme:

I – a apresentação dos documentos listados nos itens I, II e III do art. 8º. Devem ser entregues ao SIM no máximo de 90 (noventa) dias corridos do registro do protocolo, caso não ocorra a solicitação, perde seu efeito.

§ único – na eventualidade de retomar os procedimentos para registro mesmo decorrido os 90 (noventa) dias da primeira solicitação, um novo protocolo deve ser registrado.

II – O início das obras de edificação, contidas no item III do art. 8º não devem ultrapassar 180 dias corridos da aprovação do projeto pelo SIM.

§ único – na eventualidade de não iniciar as edificações no prazo estipulado no item II do presente artigo, deve o interessado reapresentar os documentos nos itens II e III do art. 8º.

Art. 12. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, a Prefeitura Municipal emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento, assinado pelo Responsável Técnico pelo Serviço de Inspeção Municipal e Diretor do Departamento de Agricultura.

Art. 13. Após a emissão do título de registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado imediatamente.

Art. 14. 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. 15. No momento do registro o estabelecimento receberá um número de identificação, o qual é individual, insubstituível e intransferível.

§ único: Todo produto que deixe o estabelecimento registrado no SIM deve ser identificado com o número de registro, exceto nos casos onde se aplicar dispensa, sendo esta previamente estabelecida pelo SIM.

Art. 16. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento por mais de 365 (trezentos e sessenta e cinco dias) dias corridos.

§ único–Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos.

DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. 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.

DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I–abatedouro frigorífico de pescado;

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.

DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 19. 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 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.

DOS ESTABELECEMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. 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 à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 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 destinados 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, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 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.

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I—unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II—entrepósito 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.

Capítulo II

DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 22 – Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração no comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas pelo presente regulamento.

§ Único: As exigências de que trata este regulamento, referem-se a: dependências; instalações; máquinas e utensílios utilizados nos estabelecimentos.

Art. 23 – Os estabelecimentos de produtos de origem animal deverão satisfazer as seguintes condições básicas:

I—Localizar-se distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de outras fontes de poluição;

II—Disponer de luz natural e/ou artificial abundante, bem como de ventilação adequada, em todas as dependências do estabelecimento;

III—Disponer de mesas construídas em material adequado, que facilitem a higienização, bem como a execução dos trabalhos;

IV—Quando necessário, possuir instalações de frio, de tamanho e capacidade adequados;

V—Disponer de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento, inclusive para aproveitamento de subprodutos, se necessário;

VI—Os estabelecimentos deverão ser mantidos, constantemente, limpos, livres de todo tipo de insetos, bem como da presença de animais, sejam estes domésticos ou silvestres.

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 24. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 25. O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 26. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 27. As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal estão disciplinadas em normas complementares específicas, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 28. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 29. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

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

Art. 30. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

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

Art. 31. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 32. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

Art. 33. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 34. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

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

Art. 35. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas, nas instalações e nos equipamentos de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 36. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 37. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 38. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte.

Art. 39. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

Art. 40. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 41. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

DO PESSOAL

Art. 42–O pessoal dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá apresentar-se munido de uniforme completo, o que inclui botas, calça, guarda-pó, avental e protetor de cabelos, de cor branca e limpa, que deverão ser trocados, no mínimo diariamente.

§1º–Exige-se do pessoal:

- a) Carteira de vacina atualizada e exame de fezes;
- b) Não usar adornos de mãos ou pulsos;
- c) Estar livre de sintomas ou afecções de doenças infectocontagiosas;
- d) Não apresentar abscessos ou supurações cutâneas;
- e) Não cuspir, não fumar ou não realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;
- f) Não se utilizar de maquiagens ou cremes que possam comprometer a idoneidade do produto;
- g) Manter unhas limpas e aparadas, rosto sem barba (ou proteção para o rosto), cabelos presos;

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

Art. 43–Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.

DA ROTULAGEM

Art. 44. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

Art. 45 – Todos os produtos de origem animal a serem comercializados deverão ser identificados através de rótulos.

§1º–Para produtos previamente embalados, os rótulos poderão ser sob a forma de etiquetas.

§2º–Produtos cárneos, inspecionados diretamente no abate, serão rotulados sob a forma de carimbo nas carcaças.

Art. 46 – O rótulo para produtos de origem animal deverá conter as seguintes informações:

- I–Nome verdadeiro do produto (em caráter destacado);
- II–Nome da empresa responsável, com endereço;
- III–Natureza do estabelecimento;
- IV–Endereço e telefone do fabricante;
- V–Marca comercial do produto;
- VI–Data de fabricação do produto;
- VII–Prazo de validade ou “consumir até”;
- VIII–Peso líquido;
- IX–Número do registro do produto e selo SIM
- X–Composição e formas de conservação do produto;
- XI–Informação obrigatória sobre a presença ou ausência de glúten;
- XII–Informação sobre presença ou ausência de lactose e alergênicos;
- XIII–Informações Nutricionais (para produtos industrializados–conforme RDC/ANVISA 360/2003–Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados e RDC/ANVISA 259/2002);
- XIV–Constar, obrigatoriamente, a inscrição: “INDÚSTRIA BRASILEIRA”.

Art. 47 – Os carimbos de inspeção serão liberados, mediante requerimento ao Médico Veterinário–Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal/ Produtos de origem Animal (S.I.M./P.O.A.), e serão liberados somente depois de atendidas todas as exigências deste regulamento.

§ Único–O modelo, bem como a inscrição dos carimbos será definido pelo Responsável Técnico do Serviço de Inspeção Municipal/ Produtos de Origem Animal (S.I.M./ P.O.A.).

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 48–Os estabelecimentos terão que apresentar os seguintes programas de autocontrole para o serviço municipal:

- I – Boas Práticas de Fabricação (BPFs);
- II – Procedimento Operacional Padrão (POPs);
- III – Qualquer outro programa de autocontrole que a coordenação do Setor de Inspeção

Municipal julgue importante.

§ 1º – Os programas de autocontrole deverão ser cumpridos sob a responsabilidade técnica de profissional habilitado junto aos conselhos profissionais e órgãos fiscalizadores.

Art. 49–O prazo de entrega para os Programas de Autocontrole será de 03 (três) meses a partir da liberação do estabelecimento pelo SIM, prorrogável por mais 03 (três) meses.

DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

Art. 50 – O transporte de produtos de origem animal deverá ser realizado em veículo apropriado ao tipo de produto a ser transportado, garantindo, assim, sua conservação.

§ Único: Para o transporte, os produtos deverão ser acondicionados, higienicamente, em recipientes adequados, independentemente de sua embalagem.

DAS OBRIGAÇÕES

Art. 51 – Ficam os proprietários ou representantes legais dos estabelecimentos, de que trata este regulamento, obrigados a:

I–Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas no presente regulamento;

II–Possuir responsável técnico habilitado;

III–Primar pela higiene do estabelecimento e produtos, acatando as orientações repassadas pelo Serviço de Inspeção Municipal/ Produtos de Origem Animal (S.I.M./ P.O.A.), de forma a alcançar os objetivos propostos pelas boas práticas de produção e fabricação de produtos de origem animal.

IV–Apresenta, quando requisitado pelo Departamento de Agricultura, laudo com análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, elaborado por laboratório credenciado.

Capítulo III

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 52. Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto e da Lei Municipal S.I.M., para efeito da aplicação das penalidades nelas previstas, as pessoas físicas ou jurídicas que sejam:

I–fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II–proprietários, locatários ou arrendatários de estabelecimentos registrados no SIM onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal.

DAS MEDIDAS CAUTELARES

Art. 53–Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública, o SIM deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

I–apreensão do produto;

II–suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e

III–coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

IV – Aplicação das penalidades cabíveis prevista na legislação vigente.

§ 1º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 2º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

DAS INFRAÇÕES

Art. 54. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I–construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do SIM;

II–não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;

III–utilizar rótulo que não atende aos padrões legais vigentes;

IV–expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

V–ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

VI–elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM;

VII–expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

VIII–desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;

IX–desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X–omitir elementos informativos sobre composição e tecnológica do processo de fabricação;

XI–receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII–utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII–não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM, relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV–adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no SIM ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;

XV–expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;

XVI–elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em

desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVII–utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XVIII–prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;

XIX–fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;

XX–ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XXI–alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

XXII–simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII–desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;

XXIV–produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXV–produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

XXVI–utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII–utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendido pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

XXVIII–fraudar documentos oficiais;

XXIX–não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 55. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

I–apresentem-se alterados;

II–apresentem-se fraudados;

III–apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;

IV–contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;

V–contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;

VI–não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;

VII–contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;

VIII–revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;

IX–contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e do órgão regulador da saúde;

X–sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI–sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII – sejam obtidos de animais que comprovadamente possuíam doenças de potencial zoonótico;

XIII–apresentem embalagens estufadas;

XIV–apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;

XV–estejam com o prazo de validade expirado;

XVI–não possuam procedência conhecida; ou

XVII–não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

§ único–Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios do SIM.

DAS PENALIDADES

Art. 56–As penalidades serão aplicadas nos termos da Lei Municipal do Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 57–Aos casos omissos serão aplicadas as Leis Municipal, Estadual e Federal, vigentes.

Art. 58 – Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação e REVOGA na íntegra, os Decretos 054 e 063/2020.

REGISTRE-SE.

PUBLIQUE-SE.

CUMPRA-SE.

Coronel Domingos Soares PR, em 09 de outubro de 2020.

Maria Antonieta de Araujo Almeida

Prefeita Municipal

ANEXO I–SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CORONEL DOMINGOS SOARES

REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

A Sua Senhoria o Senhor (a) Diretor (a) do Departamento de Agricultura

_____ (Nome)

_____ (nacionalidade), _____ (estado civil),

_____(endereço) representando o estabelecimento denominado _____

_____, _____ (CNPJ), que se localizará

na _____ (endereço completo)

vem, respeitosamente requerer de Vossa Senhoria, aprovação das plantas e memoriais

descritivos de construção e econômico-sanitário anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão. Para tanto, anexo plantas e demais documentos necessários.

_____, ____/____/____.

(local e data)

Assinatura do requerente
ANEXO II–SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CORONEL DOMINGOS SOARES
MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Nome da firma interessada no projeto:
2. Localização do future estabelecimento:
3. Natureza do estabelecimento:
4. Responsável pelo projeto:
5. Área do terreno:
6. Área a ser construída:
7. Recuo do alinhamento da rua:
8. Duração provável da obra:
9. Argamassa:
10. Fundações:
11. Pé direito:
12. Madeiramento e coberturas:
13. Forros:
14. Portas (dimensões e material–especialmente das câmaras frias):
15. Revestimento geral:
16. Pavimentação:
17. Esquadrias:
18. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências):
19. Instalações de água:
20. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água):
21. Pintura geral:
22. Custo provável da obra:

Obs.: PARA FINS DE REGISTRO SUBMETER JUNTAMENTE COM A PLANTA BAIXA

_____, ____/____/____.

(local e data)

(Nome do Engenheiro Responsável, com carimbo)
ANEXO III–SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CORONEL DOMINGOS SOARES
TERMO DE COMPROMISSO

Que faz a firma _____ (Razão Social) _____
_____(CNPJ), com sede na _____
_____(endereço completo) perante o Serviço de Inspeção de
Produtos de Origem Animal Municipal/SIM, de Coronel Domingos Soares/PR.

_____(Razão Social e CNPJ),
firma com sede em _____

_____(endereço completo), por seu Representante Legal, _____

_____(nome),
_____(nacionalidade), _____(estado civil),
_____(endereço),

concorda em acatar as exigências contidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal Municipal, sem prejuízos de outros que venham a ser determinados, estando ciente de todas as obrigações e penalidades a qual se sujeita. Ainda, torna explícita a ciência da autoridade que o SIM, possuirá sobre todos os aspectos sanitários e industriais do estabelecimento, sendo seu julgo terminal e definitivo.

_____, ____/____/____.

(local e data)

Representante Legal
ANEXO IV–MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Razão social da empresa/CPF/CADPRO, denominação do estabelecimento (nome fantasia) e CNPJ:
2. Nome do responsável legal (proprietário ou arrendatário):
3. Localização do estabelecimento (informar endereço completo):
 - I. Urbano:
 - II. Sub-urbano:
 - III. Rural:
4. Categoria do estabelecimento:
5. Capacidade máxima de comercialização (mensal – em peso/kg e reais):
6. Tipos de produtos que pretende fabricar e comercializar (produção e corte de carnes/frios e outros):
7. Procedência de matéria-prima. (dados do fornecedor: razão social, endereço, cnpj e número de registro da empresa no órgão competente (SIM/SIP ou SIF) – frigorífico, distribuidora, entreposto etc.):
8. Quadro de funcionários (número de empregados especificando os gêneros):
9. Detalhar equipamentos a serem instalados (quantidade para equipamentos):
10. Quais os meios de transporte do produto final. Caso seja realizado por motocicletas, descrever a quantidade e entregar uma declaração de responsabilidade pelo transporte, conservação e inocuidade dos produtos transportados por esta, assim como, descrever e manter no POP da empresa, o controle deste:
11. Origem da água de abastecimento:
12. Destino das águas utilizadas:
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas dependências:

14. Descrever o sistema de proteção contra vetores (roedores, moscas, etc.) pela empresa especializada e pela empresa em questão, a qual é responsável pelo controle e manutenção diária:

15. Descrever características de piso/portas/teto/paredes:

16. Detalhar revestimento das mesas/pias/tanques:

17. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) homologada pelo conselho de classe e cópia do documento/carteira de registro:

_____, ____/____/____.

Representante Legal

ANEXO V–SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE CORONEL DOMINGOS SOARES
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ao Serviço de Inspeção do Município de Coronel Domingos Soares/PR

O Estabelecimento abaixo qualificado, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o atendimento da solicitação especificada neste documento.

1–IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1.1–RAZÃO SOCIAL/PESSOA FÍSICA:	
1.2–CNPJ ou CPF e CAD/PRO:	1.3–CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
1.4–ENDEREÇO:	1.5–TELEFONE DE CONTATO:
1.6–BAIRRO/CEP/MUNICÍPIO/UF	

2–NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

2.1–SOLICITAÇÃO: () Registro () Renovação do Registro () Alteração de composição do produto () Alteração do processo de fabricação

3- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1–NOME DO PRODUTO:
3.2–MARCA / NOME FANTASIA:

4–CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM (a embalagem primária deve ser de material aprovado para uso em alimentos).

4.1–ROTULO: () Impresso () Gravado a quente () Etiqueta Interna () Etiqueta Externa () Gravado em relevo
4.2–EMBALAGEM: PRIMÁRIA: () Papel () Plástica () Vidro () SECUNDÁRIA: () Papel/Papelão () Plástico () Caixa Plástica ()

5–QUANTIDADE / FORMA DE INDICAÇÃO

5.1–QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE MEDIDA: 1- Quantidade acondicionada na embalagem primária: 2- Peso da embalagem: 3- Quantidade acondicionada na embalagem secundária:
5.2 DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E LOTE 1- Local: 2- Tipo de aplicação: 3- Forma de Indicação:

6–COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

6.1–MATÉRIA PRIMA – INGREDIENTES – ADITIVOS (nº. registro no Órgão competente)	Kg ou L	%
6.2 CONTÉM: Glúten () sim () não Amarelo tartrazina () sim () não Fenilalanina () sim () não Ingrediente com origem transgênica () sim () não Corante () sim () não Aromatizante () sim () não	TOTAL	100,00%

7 – PROCEDENCIA DOS INGREDIENTES E ADITIVOS

7.1 – Devem constar os dados dos fabricantes de todos os ingredientes cárneos, ingredientes industrializados e aditivos. Os dados são: 1) Nome e endereço do fabricante, 2) CNPJ, 3) Registro no órgão competente (SIM, SIP, SIF ou nº de registro estadual). Obs: No caso de ingrediente composto (elaborado com dois ou mais elementos) também deve ser declarado entre parênteses, todos os seus componentes em ordem decrescente de proporção. Por exemplo: Sal de Cura (cloreto de sódio, nitrato de sódio e/ou nitrato de sódio):

8–PROCESSO DE FABRICAÇÃO

8.1–DESCRIÇÃO DO PROCESSO E FLUXOGRAMA (EM CAIXILHO) <input type="checkbox"/> Descrever detalhadamente desde a recepção dos ingredientes até a expedição do produto final:
--

9 – NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

9.1–Informação referente à natureza, qualidade e propriedade do produto – Atender o disposto no RTIQ ou definir as características do produto sem RTIQ com embasamento científico. Citar o prazo de validade. Envolatório utilizado. Forma do produto:

10–SISTEMA DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

10.1 – DESCRIÇÃO:

11 – ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

11.1–DESCRIÇÃO:

1- Local de Armazenamento:

2–Forma de Armazenamento:

3–Temperatura do local de Armazenamento (°C). Caso o produto seja armazenado em temperatura ambiente, constar a temperatura máxima de conservação:

4–Temperatura do produto:

12–TRANSPORTE DO PRODUTO

12.1–DESCRIÇÃO

1–Meio de transporte:

2–Condições de transporte:

3–Forma de acondicionamento:

4–Temperatura de conservação do produto:

13–DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

13.1 – RELACIONAR:

() Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final.

() Cópia do rótulo do produto.

Responsável legal pelo estabelecimento

Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal

Cod343515