



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

## DECRETO N° 109 DE 22 DE SETEMBRO DE 2021

*Revoga Decreto nº 20 de fevereiro de 2019 e regulamenta a Lei nº 1272 de 22 de fevereiro de 2019, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.*

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PEABIRU**, Estado do Paraná, no uso das atribuições legais,

### **DECRETA:**

**Art. 1º** Fica aprovado, na forma de anexo a este Decreto, o Regulamento da Lei nº 1.272/2019, que torna obrigatória a prévia inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, no Município de Peabiru.

**Art. 2º** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Peabiru, 22 de Setembro de 2021

**JÚLIO CEZAR FRARE**  
*Prefeito Municipal*



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

## REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

### Capítulo I

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 3º** O presente regulamento estatui as normas que regulam, em todo o Município, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), de competência da Prefeitura Municipal de Peabiru, nos termos da Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989 e Lei Municipal Nº 1.272 de 22 fevereiro de 2019.

**Art. 4º** A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo e será exercida em todo o território do Município de Peabiru, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 6º deste decreto.

**Art. 5º** Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, com adição ou não de produtos vegetais.

**Parágrafo 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. 6º** A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

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

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem,



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados;

**Art. 7º** A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

**Art. 8º** Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção municipal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme legislações vigentes e suas normas regulamentadoras.

**Parágrafo único.** A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Decreto.

**Art. 9º** Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

## Capítulo II

### DA CLASSIFICAÇÃO GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 10º.** 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;

## Capítulo III

### DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 11.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

**I - ABATEDOURO FRIGORÍFICO:** é 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, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

## II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS:

é o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

### CAPÍTULO IV

#### DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

**Art. 12.** Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

**I - BARCO-FÁBRICA:** é a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

**II - ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO:** é o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

**III - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO:** é 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, que pode realizar também sua industrialização.

**IV - ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES:** é o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

### CAPÍTULO V

#### DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 13.** Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

**I - GRANJA AVÍCOLA** é 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.

**Parágrafo único.** É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

**II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS:** é o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 1º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

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

## CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 14.** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

**I - GRANJA LEITEIRA:** é 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.

**II - POSTO DE REFRIGERAÇÃO:** é o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

**III - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS:** é 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, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

**IV – QUEIJARIA:** é o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

## CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 15.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

**I - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS:** é 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, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

**Párrafo único.** É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

## CAPÍTULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

**Art. 16.** Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

**I - ENTREPÓSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:** é o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

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

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

## Capítulo X DA INSPEÇÃO

**Art. 17.** A inspeção industrial e sanitária deverá ser realizada pelo SIM/POA em caráter permanente ou periódico.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem* e *post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açaogue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 1º, excetuado o abate.

**Art. 18.** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, 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;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo, quando for o caso;

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

VIII - verificação da água de abastecimento;

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 dos meios 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 - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos;

XIV – certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

**Parágrafo único.** Os procedimentos de inspeção de cada categoria de estabelecimento será executado observando-se, além do disposto neste decreto, as legislações estaduais e federais vigentes, e suas respectivas alterações, não sendo permitido a utilização de normas contrárias ao disposto na lei federal nº1.283 de 1950, no decreto nº 9.013 de 2017 e suas respectivas alterações.

**Art. 19.** Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM/POA, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

**Art. 20.** Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este regulamento portarão carteira de identidade funcional, contendo a sigla SIM/POA, o número de ordem, nome, fotografia, cargo, data da expedição e validade.

§ 1º Os servidores a que se refere o caput, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional, fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo para se identificar.

§ 2º Os servidores do Serviço de Inspeção Municipal, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 6º.

§ 3º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

## Capítulo XI DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

**Art. 21.** Ficam obrigados ao Registro no Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA, todos os estabelecimentos localizados no território do município de Peabiru, citados no artigo 6º desse Decreto, conforme classificação constante nesse regulamento, e que não possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

**Art. 22.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal sujeitos a estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N° 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se a obter registro junto ao SIM/POA.

**Art. 23.** Para o registro do estabelecimento junto ao SIM/POA, serão necessários os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal:

- I - Requerimento de Registro, em duas vias, encaminhado ao coordenador do SIM/POA solicitando o registro;
- II - Requerimento de Aprovação Prévia do Terreno/Estabelecimento, em duas vias;
- III - Planta baixa do estabelecimento e anexos, contendo (todos em duas vias):
  - a) planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;
  - b) planta de corte transversal e longitudinal;
  - c) planta de situação do estabelecimento;
  - d) projeto hidrossanitário do estabelecimento;
- IV - Cópia de documentos da empresa: CNPJ e contrato social;
- V - Cópia do CPF e CAD PRO (quando houver);
- VI - Cópia do Alvará de Localização/Funcionamento da Secretaria da Fazenda e Finanças Públicas do Município, em duas vias;
- VII - Cópia do Alvará da Vigilância Sanitária;
- VIII - Cópia do documento de liberação do órgão ambiental competente;
- IX - Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do responsável técnico (RT), do estabelecimento, legalmente habilitado pelo respectivo conselho de classe;
- X - Memorial Econômico Sanitário do estabelecimento, conforme modelo SIM/POA, em duas vias;
- XI - Memorial Descritivo da obra, assinado pelo Engenheiro responsável, em duas vias;
- XII - Cópia do laudo de análise de água (físico-químico e microbiológico);
- XIII - Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF dos manipuladores;
- XIV - Apresentar os Programas de Autocontrole do estabelecimento;
- XV - Comprovante de pagamento da taxa de registro no valor de 1 URM (Unidade de Referência do Município).

§1º. Para o registro de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte, além do descrito neste regulamento, deverão ser observadas as legislações federais e estaduais em vigor.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

§2º. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão, que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

§3º. Para efeito da responsabilidade técnica citada no inciso IX do artigo 23 deste regulamento, são considerados aptos todos os profissionais habilitados por seus conselhos, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

§4º. A taxa de 1 URM será cobrada na solicitação de registro e por ocasião da renovação anual.

§5º Poderá ser solicitado, a critério do SIM/POA outros documentos que se fizerem necessários para o correto funcionamento do estabelecimento.

**Art. 24.** A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto.

**Art. 25.** Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

**Art. 26.** Atendidas as exigências fixadas no presente regulamento e nas normas complementares, o coordenador responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, emitirá o Certificado de Registro, no qual constará:

- I - o número do registro;
- II - o nome empresarial;
- III - a classificação do estabelecimento; e
- IV - a localização do estabelecimento.

§1º. O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

§2º. O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

**Art. 27.** O Certificado de Registro terá validade de um ano e será renovado através de requerimento dirigido ao coordenador do SIM/POA, quando será realizada nova vistoria no estabelecimento.

**Art. 28.** Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após comunicação ao SIM/POA, aprovação prévia dos projetos e atualização documental.

**Art. 29.** O estabelecimento registrado só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto ao SIM/POA.

**Art. 30.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

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.

**Parágrafo único.** O estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento pelo período de um ano terá seu registro cancelado.

**Art. 31.** Quando o estabelecimento encerrar as atividades, deverá ser solicitado ao SIM/POA o cancelamento de registro a pedido dos interessados, devendo ser inutilizados os carimbos oficiais nos rótulos e as matrizes entregues ao Serviço de Inspeção Municipal, mediante recibo.

## Capítulo XII DO REGISTRO DE PRODUTOS

**Art. 32.** Todo produto de origem animal comestível, produzido por estabelecimentos registrados no SIM/POA de Peabiru e comercializados nos limites geográficos deste município, deverão ser registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

**Parágrafo único.** O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

**Art. 33.** Para o registro dos produtos de origem animal industrializados serão necessários os seguintes documentos, os quais deverão ser protocolados no Serviço de Inspeção Municipal, após ter sido liberado o Certificado de Registro para funcionamento do estabelecimento:

- I - Formulário de Registro de Produtos de Origem Animal e Relatório Técnico do produto, conforme modelo SIM/POA, em duas vias;
- II – Croqui do rótulo, em duas vias;

**Art. 34.** No processo de solicitação de registro dos produtos, 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 - croqui do rótulo a ser utilizado.

**Parágrafo único.** Para registro, podem ser exigidas informações ou documentações complementares, conforme critérios estabelecidos pelo SIM/POA de Peabiru.

**Art. 35.** 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 pelo SIM/POA de Peabiru.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 33, o requerente deve apresentar ao SIM/POA:



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

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, observadas as particularidades de cada produto;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O SIM/POA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando:

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

**Art. 37.** Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

**Parágrafo único.** Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

**Art. 38.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no SIM/POA de Peabiru.

**Parágrafo Único.** O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

## Capítulo XIII

### DOS RÓTULOS E EMBALAGENS

**Art. 39.** Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores, inclusive ao Código de Defesa do Consumidor.

**Parágrafo Único.** Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

**Art. 40.** Os estabelecimentos podem expedir ou comercializar somente matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pelo SIM/POA da Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando forem destinados diretamente ao consumo ou enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§ 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 indelévels, conforme legislação específica em vigor.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

**Art. 41.** 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 em vigor.

**Art. 42.** Os rótulos podem ser utilizados somente nos produtos registrados ou isentos de registro aos quais correspondam.

§ 1º As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

§ 2º Na venda direta ao consumidor final, é vedado o uso do mesmo rótulo para mais de um produto.

§ 3º Para os fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquira um produto de origem animal para consumo próprio.

**Art. 43.** 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 e endereço do estabelecimento produtor;
- III – carimbo/chancela oficial do SIM;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - indicação do número de registro do produto no SIM/POA de Peabiru;
- X - identificação do país de origem (indústria brasileira);
- XI - instruções sobre a conservação do produto;
- XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

§ 1º O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ (quando possuírem).

§ 2º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

§ 3º 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.

§ 4º 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”.

§ 5º Nos casos de que trata o § 4º, 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 pelo SIM/POA.

**Art. 44.** 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 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. 45.** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam 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.

§ 3º 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.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 - 8101

CNPJ - 75.370.148/0001-17 - CEP - 87250-000 Peabiru - Paraná

## CAPÍTULO XIV

### DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 46.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina, conforme o projeto aprovado pelo SIM/POA e documentação entregues.

**Parágrafo único.** As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

**Art. 47.** O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes de qualquer natureza;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 - 8101

CNPJ - 75.370.148/0001-17 - CEP - 87250-000 Peabiru - Paraná

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

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

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, quando for o caso, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;

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

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;  
XXXV – equipamentos apropriados para a produção de vapor; e  
XXXVI - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

**Art. 48.** Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

**Parágrafo único.** No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

**Art. 49.** Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

**Parágrafo único.** Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

**Art. 50.** Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

**Art. 51.** Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

**Parágrafo único.** Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

**Art. 52.** O Serviço de Inspeção Municipal 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. 53.** O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 54.** 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. 55.** As exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão seguidas conforme publicação em normas complementares específicas em vigor, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

## Capítulo XV

### DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

**Art. 56.** 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. 57.** 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.

**Parágrafo 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. 58.** 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



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

de matérias-primas, produtos e insumos.

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

**Art. 59.** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

**Art. 60.** Durante o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados, completos e devidamente higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalham na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§ 4º É proibida a circulação de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

§ 5º Não será permitido o uso de adornos, esmalte, maquiagem, perfume entre outros que possam ser prejudiciais ao processo.

§ 6º Manter unhas, cabelo, barba e bigode devidamente aparados.

**Art. 61.** 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. 62.** 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. 63.** É proibido fumar, consumir ou guardar alimentos, guardar produtos, roupas, objetos e materiais estranhos ao processo, nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

**Art. 64.** O SIM/POA 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.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

**Art. 65.** Lavar e desinfetar, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, e realizar a contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

**Art. 66.** 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. 67.** 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. 68.** O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

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

**Art. 69.** Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

**Art. 70.** As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos de contaminação.

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

**Art. 71.** É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal, e quando o estabelecimento for anexo a residência, não deve existir contato direto entre eles, tais como portas, janelas ou óculos.

**Art. 72.** As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

**Art. 73.** Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

## Capítulo XVI

### DO TRANSPORTE TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 74.** O transporte de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de veículos apropriados, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 4º Não poderão ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza, juntamente com os produtos de que trata o presente artigo.

§ 5º Para o transporte, os produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem individual ou coletiva.

**Art. 75.** As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados:

I - Só poderão ser comercializados livremente, dentro do município de Peabiru-PR e suas delimitações geográficas;

## Capítulo XVI

### DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 76.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

§ 1º. Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

§ 2º. A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

**Art. 77.** As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

§ 1º. A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§2º. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

responsabilidade do estabelecimento.

**Art. 78.** A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

**Art. 79.** Os estabelecimentos também devem adotar o controle de seu processo produtivo, por meio de análises laboratoriais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

**Art. 80.** Os procedimentos de coleta de amostras seguirão os padrões e diretrizes estabelecidos em normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e Agência Nacional de Vigilância Sanitária, quando for o caso.

## CAPÍTULO XVII DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECEMENTOS

**Art. 81.** Ficam os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos de que trata o presente regulamento, obrigados a:

I - atender as exigências dispostas neste regulamento e em normas complementares que vierem a ser publicadas;

II - disponibilizar, sempre que necessário ou solicitado, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção *post mortem*;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, comunicar ao SIM/POA a realização de atividades de abate e o horário de início e de provável conclusão, com antecedência de, no mínimo, setenta e duas horas;

V - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

VI – fornecer aos empregados e funcionários da inspeção, uniformes completos e adequados aos diversos serviços, de acordo com a recomendação do SIM/POA;

VII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades e trabalhos técnicos do estabelecimento;

VIII - garantir o acesso de representantes do SIM/POA a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

IX - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

X - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

XI – Possuir responsável técnico habilitado, devidamente registrado no conselho de classe pertinente;

XII – Comunicar ao SIM/POA qualquer alteração na escala de trabalho que interfira na fiscalização, paralisação ou o reinício, parcial ou total, das atividades industriais;

XIII - Fornecer ao SIM/POA, documentos, dados estatísticos e as informações solicitadas pelo SIM, de natureza fiscal ou analítica, e os registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

XIV - fornecer o material, os utensílios e as substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento e inviolabilidade e remeter as amostras fiscais aos laboratórios;

XV - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos sanitários de produtos de origem animal.

**Art. 82.** Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

**Art. 83.** Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas vigentes.

**Art. 84.** Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido adulterados;

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição; e

IV - atendam às especificações aplicáveis estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares.

## Capítulo XVIII DOS CARIMBOS

**Art. 85.** O carimbo/selo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 86.** Os carimbos a serem utilizados serão liberados pela coordenação do SIM/POA mediante requerimento e somente depois de atendidas as exigências das normas vigentes, sendo de uso exclusivo dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, configurando infração o uso indevido do selo por terceiros, ou em produtos que não tenham sido aprovados pelo órgão fiscalizador (SIM/POA).

**Art. 87.** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos serão fornecidos pelo SIM/POA.

**Parágrafo único.** Os diferentes modelos de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos de produtos de origem animal, fiscalizados pelo SIM/POA, obedecerão, além do disposto por esse serviço, às especificações das normas vigentes.

## Capítulo XIX

### DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

#### Seção I

##### Dos responsáveis pela infração

**Art. 88.** Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

**I** - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Peabiru;

**II** - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Peabiru, onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

**III** - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

**Parágrafo único.** A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

#### Seção II

##### Das medidas cautelares

**Art. 89.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido adulterado, o Serviço de Inspeção Municipal adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

**I** - apreensão do produto, dos rótulos ou das embalagens;

**II** - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais; ou

IV - determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado, observado o disposto no art. 76.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º As medidas cautelares adotadas devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiências de controle do processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram à sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

## Seção III Das infrações

**Art. 90.** Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto pelo SIM/POA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

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

III - utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;

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

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

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

VII - expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/POA;

VIII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares;

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



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU**

**Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101**

**CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná**

- X - 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;
- XI - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XII - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XIII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIV - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
- XVII- prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;
- XVIII - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XIX - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;
- XX - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interessem ao SIM/POA e ao consumidor;
- XXI - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- XXII - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXIII - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXIV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXV - comercializar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- XXVI - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXVII - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;
- XXVIII - embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXIX - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM/POA;
- XXX - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXXI - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXXII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXXIII - fraudar documentos oficiais;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

- XXXIV - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXXV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;
- XXXVI - expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção;
- XXXVII - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XXXVIII - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares; e
- XXXIX - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

**Art. 91.** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I - apresentem-se alterados;
- II - apresentem-se adulterados;
- III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV - 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;
- 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;
- 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 - apresentem embalagens estufadas;
- XIII - apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XIV - estejam com o prazo de validade expirado;
- XV - não possuam procedência conhecida; ou
- XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

**Parágrafo único.** Outras situações não previstas nos incisos de I a XVI podem tornar



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e conforme dispostos em outras normas vigentes.

**Art. 92.** Para efeito das infrações previstas neste Decreto, as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou adulterados.

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

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

I - fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II - falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/POA;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/POA e que se denominem como este, sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

**Art. 93.** Nos casos de apreensão, independente das demais penalidades cabíveis, após reinspeção completa, poderá ser adotado o seguinte critério:

I - as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas vigentes;

II – poderá ser autorizado o aproveitamento condicional para alimentação animal, a critério da Inspeção Municipal, desde que seja possível o rebeneficiamento do produto ou matéria-prima;

II - não havendo as condições previstas nos incisos anteriores, o produto ou matéria-prima será condenado;

III - os produtos ou matérias-primas condenados ou apreendidos poderão ser encaminhados, a juízo da Inspeção Municipal, para estabelecimentos que possuam condições de rebeneficiá-los ou destruí-los.

## Seção IV

### Das penalidades

**Art. 94.** As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 95.** As multas serão quantificadas em URM – Unidade de Referência do Município.

**Art. 96.** Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Decreto ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - Advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - Multa, nos casos não compreendidos no inciso I;

III – Apreensão e inutilização das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;

V - Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - Cassação de registro do estabelecimento.

**Parágrafo único.** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

**Art. 97.** Aos infratores poderão ser aplicadas as multas nos seguintes casos:

I – Infração considerada leve, de 1 a 9 URM, nos casos a que se referem os incisos I ao VIII, do artigo 90;

II – Infração moderada, de 10 a 19 URM, nos casos a que se referem os incisos IX ao XVIII do artigo 90;



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

III – Infração grave, de 20 a 23 URM, nos casos a que se referem os incisos XIX ao XXVII do artigo 90:

IV – Infração gravíssima, de 24 a 27 URM, nos casos a que se referem os incisos XXVIII ao XXXIX do artigo 90:

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

§ 2º A critério do SIM/POA poderão ser enquadrados como infração nos diferentes valores de multas, atos ou procedimentos que não constem na presente relação, mas que firmam as disposições deste regulamento ou da legislação pertinente e impliquem em risco a saúde pública.

§ 3º Sem prejuízo do disposto no artigo 97 deste Decreto, na aplicação da penalidade de multa, o médico veterinário do SIM/POA levará em consideração a capacidade econômica do infrator.

§ 4º As multas previstas no artigo 97 serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal.

§ 5º As penalidades referidas serão aplicadas sem prejuízo de outras que, por Lei, possam ser impostas por autoridades de Saúde Pública, Policial ou de defesa do consumidor.

## Capítulo XX

### PROCESSO ADMINISTRATIVO

**Art. 98.** O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do Auto de Infração.

**Art. 99.** O Auto de Infração será lavrado pelo Médico Veterinário, alocado no Serviço de Inspeção Municipal, com poder de polícia, que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização da Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo.

**Parágrafo único.** Para fins de apuração administrativa de infrações à legislação referente aos produtos de origem animal e aplicação de penalidades, será considerada como data do fato gerador da infração a data em que foi iniciada a ação fiscalizatória que permitiu a detecção da irregularidade, da seguinte forma:

I - a data da fiscalização, no caso de infrações constatadas em inspeções, fiscalizações ou auditorias realizadas nos estabelecimentos; ou

II - a data da coleta, no caso de produtos submetidos a análises laboratoriais.

**Art. 100.** O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

**Art. 101.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 - Fone-Fax (44) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento - AR, por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

**Art. 102.** A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolados na Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo, no prazo de dez dias, contado da data da cientificação oficial.

§ 1º A contagem do prazo de que trata o caput será realizada de modo contínuo e se iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

§ 2º O prazo será prorrogado até o primeiro dia útil subsequente caso o vencimento ocorra em data que não houver expediente ou o expediente for encerrado antes da hora normal.

**Art. 103.** Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I - fora do prazo;
- II - perante órgão incompetente;
- III - por pessoa não legitimada;
- IV - após exaurida a esfera administrativa.

§ 1º Na hipótese do inciso II do caput, a autoridade competente será indicada ao autuado e o prazo para defesa será devolvido.

**Art. 104.** O fiscal responsável pela autuação, após juntada ao processo a defesa, deverá elaborar e anexar ao processo um sua manifestação escrita em forma relatório, e então o Diretor do Departamento de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo deve proceder ao julgamento em primeira instância.

**Art. 105.** Da decisão condenatória e julgamento em primeira instância, poderá o infrator recorrer, em face de razões de legalidade e do mérito, dentro do prazo de 15 dias, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

**Parágrafo único.** O recurso tempestivo poderá, a critério da autoridade julgadora, ter efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Secretário Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo, para proceder ao julgamento em segunda e última instância.



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU

Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101

CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná

**Art. 106.** Os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via administrativa, correspondentes à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos por ventura empregados em exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização a que se refere este regulamento e normas complementares, serão inscritos em dívida ativa, para cobrança judicial.

**Parágrafo único.** O prazo acima estipulado é contado a partir do dia e hora em que o infrator tenha sido notificado da multa.

**Art. 107.** Será dado conhecimento público dos produtos e dos estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

**Art. 108.** Os valores referentes ao Erário, as multas e as taxas instituídas por serviços prestados na aplicação do disposto neste Regulamento serão recolhidos em conta própria e código específico, devendo reverter em benefício de programas de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal ou de educação sanitária.

## Capítulo XXI

### DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 109.** As matérias-primas e produtos de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

**Art. 110.** Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento, a fim de manter o serviço atualizado e qualificado.

**Art. 111.** O SIM/POA deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

**Parágrafo Único.** As atividades em conjunto devem não podem incorrer em dupla fiscalização.

**Art. 112.** O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA é composto por médicos veterinários e outros profissionais habilitados da Secretaria Municipal de Agricultura, Desenvolvimento Econômico, Meio Ambiente e Turismo.



# **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE PEABIRU**

**Praça Eleutério Galdino de Andrade, 21 -Fone-Fax (44 ) 3531 – 8101**

**CNPJ – 75.370.148/0001-17 - CEP – 87250-000 Peabiru – Paraná**

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

**Art. 114.** Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação revogando o decreto n° 20 de 10 fevereiro de 2020.

**Prefeitura Municipal de Peabiru, 22 de setembro de 2021**

**JULIO CEZAR FRARE  
PREFEITO MUNICIPAL**