
ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAVAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA
DECRETO Nº 24.293/2022

Regulamenta a Lei Municipal nº 5.192/2022 e dá outras providências

CARLOS HENRIQUE ROSSATOGOMES,
Prefeito do Município de Paranavaí, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a aprovação da Lei Municipal nº 5.192/2022 que dispõe sobre a regularização de Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal e os procedimentos de inspeção e fiscalização sanitária e industrial em estabelecimentos que produzam produtos de origem animal no Município de Paranavaí, e dá outras providências,

DECRETA

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O presente Decreto institui as normas que regulam, em todo o território do Município de Paranavaí, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

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

Art. 3º As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela Secretaria Municipal de Agricultura, através do Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA.

Parágrafo único - A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser efetuada por servidor público municipal efetivo, com formação em medicina veterinária, atribuído da fiscalização com poder de polícia.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a

execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ela relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

Art. 5º - Para efeito deste Decreto, entende-se por:

- adequado - o suficiente para alcançar o fim almejado;
- espécies de açougue - são os bovídeos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;
- animal silvestre - animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;
- casa atacadista - estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;

- contaminação cruzada - é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;
- embalagem - invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;
- entreposto de produtos de origem animal - estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este Decreto;
- estabelecimento de produto de origem animal - qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos derivados, comestíveis, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;
- fiscalização - ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuado por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;
- inspeção - atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle, industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;
- parceria - designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores público e privado e que entre si colaboram nos âmbitos social, técnico e econômico visando a consecução de fins de interesse público;
- produto de origem animal - é todo o produto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente de ser designado como "produto", "mercadoria" ou "gênero";
- responsável técnico legalmente habilitado - profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogos, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito;
- registro - ato administrativo de inscrição do estabelecimento de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Certificado de Registro autorizando o seu funcionamento;
- registro prévio - autorização condicional e provisória do órgão competente, permitindo ao estabelecimento de produtos de origem animal exercer suas atividades até a obtenção do

registro definitivo no órgão de inspeção industrial e sanitária;

- rotulagem - ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria prima, produto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

- Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

- inovação tecnológica - produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos no estado da técnica, e que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis;

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

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 6º Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizem comércio municipal, sob inspeção municipal, são classificados em:

- de carnes e derivados;

- de pescado e derivados; III - de ovos e derivados;
- de leite e derivados;

- de produtos de abelhas e derivados; e VI - de armazenagem.

Art. 7º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em: I - abatedouro frigorífico; e
II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

Art. 8º Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em: I - abatedouro frigorífico de pescado; e
II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de 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.

§ 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, que pode realizar também sua industrialização.

Art. 9º Os estabelecimentos de ovos são classificados em: I - granja avícola; e
II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

Art. 10 Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em: I - granja leiteira;
- posto de refrigeração;

- unidade de beneficiamento de leite e derivados; e IV - 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 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, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados 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.

§ 4º Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria 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.

Art. 11 Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas 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.

§ 2º É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 12 Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em: I - entreposto de produtos de origem animal; e

- casa atacadista.

§ 1º Para fins deste Decreto, entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal, comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Para fins deste Decreto, entende-se por casa atacadista o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que receba e armazene produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para fins de reinspeção, dotado de instalações específicas para a realização dessa atividade.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos § 1º e § 2º, não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de

embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentarem danificada.

Art. 13 Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento que, cumulativamente:

- possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados; e

- se enquadrarem com empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006.

§ 1º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite estipulado no inciso I deste artigo.

§ 2º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 3º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso I do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

Seção II - Do Registro dos Estabelecimentos Subseção I — Disposições Gerais

Art. 14 É obrigatório o registro na secretaria competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no Município de Paranavaí.

§ 1º O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura ou no Serviço de Inspeção do Paraná – SIP, da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná, isenta seu registro nos órgãos municipais de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 15 É obrigatório o registro no SIM/POA de todo o estabelecimento que realiza o comércio municipal de produtos de origem animal.

Art. 16 O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Art. 17 O requerimento e documentos para o registro deverão ser entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 18 O médico veterinário fiscal do SIM/POA que irá verificar a documentação, realizará uma análise técnica e emitirá um parecer, encaminhando-o ao Coordenador do SIM/POA para avaliação final e emissão do registro.

Art. 19 Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado.

Art. 20 O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao Coordenador do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Decreto e normas complementares.

Art. 21 O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a cento e oitenta (180) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício das suas atividades.

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

Art. 22 O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de trinta (30) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou os ajustes relacionados e efetivados.

Art. 23 Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao Coordenador do SIM/POA.

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

§ 2º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM/POA, permanecerá responsável pelas irregularidades

verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

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

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

Art. 24 O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 25 O SIM/POA deverá manter em arquivo cópia dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este Decreto.

Subseção II — Do Registro

Art. 26 Todo estabelecimento que realize o comércio municipal de produtos de origem animal deve estar registrado junto ao serviço municipal de inspeção de produtos de origem animal, conforme disposto na Lei nº 5.192 de 27 de setembro de 2022, e utilizar a classificação de que trata este Decreto.

Art. 27 Para fins de registro e de controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos, a Secretaria Municipal de Agricultura, estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados na Lei nº 8.171/1991, e em suas normas regulamentadoras.

§ 1º É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento classificado como de pequeno porte para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

§ 2º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.

Art. 28 Para a solicitação de registro de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

- Requerimento simples dirigido ao Coordenador do serviço de inspeção municipal;
- Memorial Descritivo Simples;
- Licença Ambiental Prévia emitida pelo Órgão Ambiental competente ou estar de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006;
- Documento da autoridade municipal e órgão de saúde pública competentes que não se opõem à instalação do estabelecimento;
- Contrato social registrado na junta comercial, inscrição estadual e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para empreendimentos individuais;

- Planta das edificações contendo: planta baixa de cada pavimento com *layout* de equipamentos; planta de situação; planta hidrossanitária; plantas de cortes longitudinal e transversal; planta com setas indicativas de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

- Programas de autocontrole;

- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários;

- Comprovante/laudo de limpeza e desinfecção da caixa d'água;

- Comprovante/laudo de controle integrado de pragas e vetores realizado no estabelecimento;

- Contrato com RT (responsável técnico) homologado pelo Conselho de Classe;

- Análise microbiológica e físico-química da água; XIII - Licença Sanitária.

§ 1º Os estabelecimentos que se enquadram na Resolução do CONAMA nº 385/2006 são dispensados de apresentar a Licença Ambiental Prévia, sendo que no momento de iniciar suas atividades, devem apresentar somente a Licença Ambiental Única.

§ 2º Todos os documentos, conforme o caput deste artigo, deverão seguir os modelos dispostos em normas complementares e mantidos atualizados junto ao SIM/POA, sob pena de suspensão do Certificado de Registro, inclusive a comunicação formal da baixa e/ou mudança de Responsável Técnico pelo estabelecimento, devendo qualquer alteração referente ao estabelecimento, incluindo encerramento das atividades, ser comunicada previamente ao SIM/POA.

Art. 29 Para estabelecimentos que se enquadrarem como agroindústria de pequeno porte, as plantas das edificações poderão ser substituídas por croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

Art. 30 A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, do Município e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou em normas complementares editadas pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 31 Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e nas normas complementares, o Coordenador do SIM/POA emitirá o título de registro, no qual constará o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento.

Art. 32 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. 33 Nos estabelecimentos que realizem atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedido a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua

atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 34 Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º Será cancelado o registro do estabelecimento que não realizar comércio municipal pelo período de um ano.

§ 2º Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo período de um ano.

Art. 35 No caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM/POA, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 36 O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Município.

Art. 37 Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar nº 123/2006.

CAPITULO III DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL Seção I - Da Inspeção

Art. 38 A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 39 Todo estabelecimento de produtos de origem animal com registro deverá possuir inspeção industrial sanitária.

Parágrafo único - A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

- permanente - consiste na presença do serviço oficial de inspeção para realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;

- periódica - 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 inciso I, excetuando o abate.

Art. 40 A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Decreto será realizada:

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

- nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

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

- nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, nos entrepostos de ovos e nas

fábricas de seus produtos derivados;

- nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

- nos estabelecimentos de produtos apícolas;

- nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados ou de propriedades rurais.

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

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

Art. 41 Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Decreto:

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

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

- leite produzido por qualquer espécie animal, excluído o Homem, destinado ao consumo humano;

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

- os ovos e assemelhados;

- o mel e demais produtos apícolas;

- os peixes, mariscos, os crustáceos, os moluscos aquáticos e não aquáticos e assemelhados.

Art. 42 A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do SIM/POA abrange:

- inspeção ante mortem e post mortem das diferentes espécies animais, que seguirão o descrito no Título V, Capítulos I, II, III e IV do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017;

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

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

- verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

- verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

- coleta de amostras para análises físicas 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 de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

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

- avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate; IX - verificação da água de abastecimento;

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

- classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas, que deverão atender o disposto no Título VI do Decreto Federal nº 9.013 de 29 de março de 2017;

- certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

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

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

Seção II — Dos Estabelecimentos

Art. 43 O estabelecimento para obter o registro no SIM/POA deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:

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

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

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

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

- possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;

- possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção;

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

- dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos;

- dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;

- dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal comestíveis, mantendo sistema de cloração ou outro tipo de tratamento de

água aprovado pela Secretaria Municipal de Agricultura;

- dispor de rede de esgoto e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo e com acesso independente da área industrial;
- possuir ruas e pátios revestidos de modo a impedir a formação de poeira e lama;
- possuir janelas e portas de fácil abertura dotadas de tela ou outros dispositivos eficientes para impedir o acesso de insetos;
- possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;
- dispor de local e equipamento para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;
- apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos físico-químicos.

§ 1º Os estabelecimentos classificados como pequeno porte, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimentos com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

§ 2º Os estabelecimentos classificados como pequeno porte devem apresentar boletim oficial de exame da água de abastecimento apenas com resultados que atendam os padrões microbiológicos.

Art. 44 O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.

Art. 45 O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidas livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade produtiva do estabelecimento.

Art. 46 O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 47 As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos aprovados por atos do Secretário Municipal de Agricultura.

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

Art. 48 O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução das obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 49 O estabelecimento que após o registro desrespeitar o presente Decreto e normas complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e das determinações para o seu saneamento.

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

§ 2º Vencidos os prazos convencionados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às penalidades previstas na Lei Municipal nº 5.192/2022.

Seção III — Do Pessoal

Art. 50 O funcionário do estabelecimento que contate com os produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá trajar uniforme completo, de cor clara, preferencialmente branca e limpa.

- possuir documento médico comprovando não ser portador de moléstia infectocontagiosa;

- não apresentar sintomas ou afecções de doenças, abscessos ou supurações cutâneas ou lesões que impeçam a manipulação higiênica dos produtos de origem animal;

- não usar adornos;

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

- apresentar-se assado.

Art. 51 Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada e não poderão ter livre acesso às dependências do estabelecimento onde se processam os produtos de origem animal.

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

Art. 53 Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente uniformizados.

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

Subseção I — Do Registro de Produtos

Art. 54 Todo produto de origem animal produzido no município deve ser registrado na Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1º O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não regulamentados serão registrados mediante aprovação prévia pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 55 São isentos de registro os seguintes produtos:

- Pururuca - produto cárneo obtido da pele de suídeos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com gordura ou carneaderidas;

- Torresmo - produto cárneo obtido da gordura de suídeos, com adição ou não de ingredientes, submetido ao processamento térmico adequado, e que pode ser fabricado com pele ou carneaderidas;

- Produtos não comestíveis - resíduos da produção industrial e

os demais produtos não aptos ao consumo humano, incluídos aqueles oriundos da condenação de produtos de origem animal ou cuja obtenção é indissociável do processo de abate, incluídos os cascos, os chifres, os pelos, as peles, as penas, as plumas, os bicos, o sangue, o sangue fetal, as carapaças, os ossos, as cartilagens, a mucosa intestinal, a bile, os cálculos biliares, as glândulas, os resíduos animais e quaisquer outras partes animais;

- Farinha láctea - produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, com adição ou não de outras substâncias alimentícias;

- Pólen apícola - produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colmeia;

- Própolis - produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto;

- Apitoxina - é o produto da secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno;

- Pólen de abelhas sem ferrão - produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colmeia;

- Própolis de abelhas sem ferrão - produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

§ 1º As disposições deste Decreto não se aplicam aos produtos fabricados a partir do processamento posterior dos produtos de que trata o inciso III, tais como:

I - as enzimas e os produtos enzimáticos; II - os produtos opoterápicos;

III - os produtos farmoquímicos e os seus produtos intermediários; IV - os insumos laboratoriais;

- os produtos para saúde;

- os produtos destinados à alimentação animal com ou sem finalidade nutricional;

- os produtos gordurosos; VIII - os fertilizantes;

IX - os biocombustíveis; X - os sanitizantes;

XI - os produtos de higiene e limpeza; XII - os produtos animais;

XIII - o couro e produtos derivados; e XIV - os produtos químicos.

§ 2º Não se incluem na definição de produtos não comestíveis, os produtos cuja obtenção é indissociável do processo de abate, cujo uso seja autorizado para consumo humano, nos termos do disposto neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 56 No processo de solicitação de registro, devem constar:

- matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

- descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto; e

- croqui do rótulo a ser utilizado.

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

Art. 57 É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pela Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o caput, além dos requisitos estabelecidos no caput do art. 56, o requerente deve apresentar à Secretaria Municipal de Agricultura:

- proposta de denominação de venda do produto;
- 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;
- informações acerca do histórico do produto, quando existentes;
- embasamento em legislação estadual, nacional ou internacional, quando existentes; e
- literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º A Secretaria Municipal de Agricultura julgará a pertinência dos pedidos de registro considerados:

- a segurança e a inocuidade do produto;
- os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e
- 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. 58 As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 59 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. 60 Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro na Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 61 Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar pela Secretaria Municipal de Agricultura.

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

Subseção II — Da Embalagem

Art. 62 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.

Art. 63 É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou o acondicionamento de produtos comestíveis.

Subseção III — Da Rotulagem

Art. 64 Para os fins deste Decreto, entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 65 Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos de registro pela Secretaria Municipal de Agricultura 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.

Art. 66 O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

Art. 67 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 fins do § 2º, entende-se por consumidor final a pessoa física que adquire um produto de origem animal para consumo próprio.

Art. 68 Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- nome do produto;

- nome empresarial ou nome do produtor e endereço do estabelecimento produtor;
- carimbo oficial doSIM/POA;
- CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- marca comercial do produto, quando houver; VI - prazo de validade e identificação do lote; VII - lista de ingredientes e aditivos;
- indicação do número de registro do produto e do estabelecimento na Secretaria Municipal de Agricultura;
- localização do estabelecimento, especificando município, estado e país de origem;
- instruções sobre a conservação do produto;
- indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário; e XIII - presença de substâncias alérgicas.

§ 1º 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.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “Fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão “Para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão “Fracionado por” ou “Embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pela Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 5º Na rotulagem dos produtos isentos de registro deverá constar a expressão “Produto Isento de Registro na Secretaria Municipal de Agricultura”, em substituição à informação de que trata o inciso VIII do caput.

Art. 69 Na composição de marcas, é permitido o emprego de desenhos alusivos a elas.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 70 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. 71 O mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o produto registrado.

§ 1º Na hipótese do caput, as informações de que tratam os incisos II, III, IV e VIII do caput do art. 68 deverão ser indicados na rotulagem para as unidades fabricantes envolvidas.

§ 2º A unidade fabricante do produto deve ser identificada claramente na rotulagem, por meio de texto informativo, código ou outra forma que assegure a informação correta.

§ 3º Alternativamente à indicação dos carimbos de inspeção das unidades fabricantes envolvidas, a empresa poderá optar pela indicação na rotulagem de um único carimbo de inspeção referente à unidade fabricante.

Art. 72 Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 73 Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM/POA.

Art. 74 Os rótulos e carimbos do SIM/POA devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 75 A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto.

Art. 76 O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

Parágrafo único. Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação da Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 77 As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM/POA diretamente em sua superfície.

Art. 78 Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica aos condimentos e às especiarias.

Art. 79 A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a três por cento, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 80 Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declarem, impliquem ou sugiram que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por termos lácteos os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou aos produtos lácteos.

§ 2º Fica excluída da proibição prevista no caput a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Fica excluída da proibição prevista no caput a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e à sua classificação.

Art. 81 Quando se tratar de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie a as formas de apresentação do produto, o uso de embalagem pode ser dispensado, desde que o produto seja identificado nos contentores de transporte.

Parágrafo único. O disposto no caput não se aplica ao pescado recebido diretamente da produção primária.

Art. 82 Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

Art. 83 O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

Art. 84 Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM/POA, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

Subseção IV — Dos Carimbos de Inspeção

Art. 85 O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM/POA e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 86 O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve conter:

I - a expressão “Secretaria Municipal de Agricultura”, na borda superior externa; II – o município e o estado “Paranavaí-PR”, na parte inferior interna;

- palavra “Inspeccionado”, acento;

- o número de registro do estabelecimento, acima da palavra “Inspeccionado”; V - a expressão “REGISTRO SIM-POA”, na borda superior interna.

§ 2º As iniciais “SIM” significam “Serviço de Inspeção Municipal” e POA significam “Produtos de Origem Animal”.

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º Pode ser dispensado o uso da expressão “Secretaria Municipal de Agricultura” na borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que os carimbos forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termomoldáveis, lacres e os apostos em carcaças.

Art. 87 Os carimbos do SIM/POA devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografiados.

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

Art. 88 Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIM/POA.

Art. 89 Os diferentes modelos de carimbos do SIM/POA a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pela Secretaria Municipal de Agricultura devem obedecer às seguintes especificações:

- modelo 1:

dimensões: 7cm x 5cm (sete centímetros por cinco centímetros);

forma: retangular no sentido horizontal e com os detalhes conforme modelo disponível no sítio do SIM/POA no site da Prefeitura de Paranavaí (<https://www.paranavai.pr.gov.br/informativo/2302>);

dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e acima da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Paranavaí-PR”, logo abaixo de “Inspeccionado” e devem constar as iniciais “SIM-POA”, acima do número de registro do estabelecimento; e

uso: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

- modelo 2:

dimensões: 5cm x 3cm (cinco centímetros por três centímetros);
forma e dizeres: idênticos ao modelo 1;

uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

III- modelo 3:

dimensões:

1cm (um centímetro) x 0,7cm (0,7 centímetro), quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados);

3cm (três centímetros) x 2cm (dois centímetros), quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma);

4cm (quatro centímetros) x 2,5cm (dois centímetros e meio), quando aplicado em embalagens de peso superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); ou

5cm (cinco centímetros) x 3cm (três centímetros), quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

forma: retangular no sentido horizontal e com os detalhes

conforme modelo disponível no sítio do SIM/POA no site da Prefeitura de Paranavaí (<https://www.paranavai.pr.gov.br/informativo/2302>);

dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e acima da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Paranavaí-PR”, logo abaixo de “Inspeccionado” e devem constar as iniciais “SIM-POA”, acima do número de registro do estabelecimento; e a expressão “Secretaria Municipal de Agricultura” deve estar disposta ao longo da borda superior externa;

uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana;

IV - modelo 4:

dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seiscentímetros);
forma: retangular no sentido horizontal conforme modelo disponível no sítio do SIM/POA no site da Prefeitura de Paranavaí (<https://www.paranavai.pr.gov.br/informativo/2302>);

dizeres: a palavra “Paranavaí” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais “SIM-POA”; e logo abaixo destes, a palavra “condenado” também no sentido horizontal; e

uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças;

- modelo 5:

dimensões: 7cm x 6cm (sete centímetros por seiscentímetros);

forma: retangular no sentido horizontal;

dizeres: a palavra “Paranavaí” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “SIM-POA”; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras “E”, “S” ou “C” com altura de 5cm (cinco centímetros); ou “TF” ou “FC” com altura de 2,5cm (dois centímetros e meio) para cada letra; e

uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC);

- modelo 6:

dimensões: 1,5cm (um centímetro e meio) x 1cm (um centímetro);

forma: retangular no sentido horizontal e com os detalhes conforme modelo disponível no sítio do SIM/POA no site da Prefeitura de Paranavaí (<https://www.paranavai.pr.gov.br/informativo/2302>);

dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e acima da palavra “Inspeccionado”, colocada horizontalmente e “Paranavaí-PR”, logo abaixo de “Inspeccionado” e devem constar as iniciais “SIM-POA”, acima do número de registro do estabelecimento; e

uso: em lacres utilizados no fechamento e na identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitem de certificação sanitária e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º É permitida a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar a forma e os dizeres previstos no modelo 3 com 4cm (quatro centímetros) x 2,5 (dois centímetros e meio).

§ 3º A aplicação e controle do uso de lacres e de etiquetas-lacre em produtos, contentores ou veículos de transporte em que a sua aposição seja necessária é de responsabilidade dos estabelecimentos, exceto em situações específicas determinadas pelo órgão de saúde animal competente.

§ 4º Todos os modelos de carimbos/chancela estão disponíveis no sítio do SIM/POA no site da Prefeitura de Paranavaí (<https://www.paranavai.pr.gov.br/informativo/2302>);

Seção V — Do Trânsito

Art. 90 Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção federal ou estadual, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, têm livre trânsito no território do município de Paranavaí.

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

Art. 91 Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas rodovias do Município de Paranavaí deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Decreto, podendo ser reinspecionados pelos médicos veterinários fiscais do SIM/POA.

Art. 92 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Certificado Sanitário firmado pelo médico veterinário responsável pela inspeção.

Art. 93 Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, deverão estar acompanhados de Guia de Trânsito firmada pelo responsável técnico do estabelecimento.

Art. 94 O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

Seção VI — Das Responsabilidades

Art. 95 O proprietário ou o representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento são responsáveis por:

- manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste Regulamento e normas complementares ou relacionadas;
- cumprir e fazer cumprir as determinações deste Regulamento e normas complementares;
- cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;
- fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- disponibilizar, sempre que necessário, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, o apoio administrativo e o pessoal para auxiliar na execução dos trabalhos de inspeção postmortem;
- fornecer transporte dos agentes da inspeção ao local dos trabalhos, quando estes se realizarem em local afastado do perímetro urbano;
- fornecer gratuitamente alimentação aos Agentes Fiscais Sanitários, quando os horários para refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências;

- obedecer às determinações dos Agentes Fiscais Sanitários quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;
- recolher as taxas de inspeção sanitária instituídas;
- encaminhar até o 10º dia do mês subsequente ao médico veterinário fiscal do SIM/POA os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária industrial;
- comunicar os Agentes Fiscais Sanitários, com no mínimo doze horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão;
- comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento;
- apresentar ao Agente Fiscal Sanitário, quando solicitado ou a lei o exigir, a documentação sanitária dos animais;
- utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;
- fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
- manter à disposição do Agente Fiscal Sanitário os resultados das análises laboratoriais.

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

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

CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 96 A Secretaria Municipal de Agricultura, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis.

Art. 97 O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao Município de Paranavaí, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 98 São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste Decreto os estabelecimentos e produtos relacionados nos artigos 40 e 41.

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

Art. 99 Estão sujeitos ao cumprimento deste Decreto e à fiscalização os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 100 Considera-se médico veterinário fiscal competente, para efeito deste decreto, o médico veterinário da Secretaria Municipal de Agricultura, lotado no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIM/POA e designado por Portaria expedida pelo Prefeito Municipal para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 101 O médico veterinário fiscal competente, mediante apresentação da carteira funcional e no desempenho de suas funções, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos de origem animal, matérias primas e afins.

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

Art. 102 Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da Secretaria Municipal de Agricultura notificará a Secretaria Municipal de Saúde, bem como ao Ministério Público, devendo para esse efeito serem estabelecidas normas de atuação em conjunto.

Art. 103 O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficiar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria Municipal de Saúde ou outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

Art. 104 A Secretaria Municipal de Agricultura poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o fim de viabilizar, desenvolver ou otimizar as atividades de educação e inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 105 Cumpre à Secretaria Municipal de Agricultura prover os recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA, sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos do art. 104 deste Regulamento.

CAPITULO V DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 106 Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

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

Art. 107 O SIM/POA promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 108 As autoridades da saúde pública, inclusive os atuantes na vigilância sanitária, no uso de suas atribuições, deverão informar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 109 Os casos omissos serão deliberados pelo Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 110 Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO MUNICIPAL DE PARANAÍ, ESTADO DO PARANÁ, EM 7 DE NOVEMBRO DE 2022.

CARLOS HENRIQUE ROSSATO GOMES
Prefeito Municipal

Publicado por:
Jheniffer Lafayete da Silva
Código Identificador:77EB0002

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 09/11/2022. Edição 2642

A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/amp/>