



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

DIGITALIZADO

DECRETO Nº 5528 DE 24 DE ABRIL DE 2023

Dispõe Sobre a Regulamentação
do Serviço de Inspeção Municipal – SIM,
e dá outras Providências.

LUIS CARLOS BONI, PREFEITO MUNICIPAL DE PLANALTO, estado do
Paraná, no uso de suas atribuições legais e considerando o disposto na **Lei
Municipal nº 2.737 de 22 de março de 2023**.

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Planalto, nos termos da lei Federal nº1.283 de 18 de dezembro de 1.950, Lei Federal nº7.889, de 23 de novembro de 1.989 e **Lei Municipal nº 2.737 de 22 de março de 2023**, será executada pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal da Agricultura.

Art. 2º A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo território do Município de Planalto, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no Art. 5º deste decreto.

Art. 3º A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º Ficará a cargo do Secretário da Agricultura fazer cumprir essas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de

Boni



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º deste Regulamento.

Parágrafo único. Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I. Classificação do estabelecimento;
- II. As condições e exigências para registro;
- III. A higiene dos estabelecimentos;
- IV. A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- V. A inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI. Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII. O registro de rótulos;
- VIII. As análises laboratoriais;
- IX. A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X. Quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º A inspeção e 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;

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

V. Nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI. Nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII. Nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestível ou relacionado.

Art. 6º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 7º Para os fins deste Decreto entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, 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 de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõem a lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras.

Parágrafo único. A simples designação “estabelecimento” abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 8º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I. 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 açougue (bovino, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos,

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos;

II. 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 de que trata o inciso I, excetuado o abate.

Art. 9º Para fins deste Regulamento são adotadas as seguintes definições:

I. **Análise de Autocontrole:** análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes, insumos e dos produtos;

II. **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC:** sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III. **Análise Fiscal:** análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciado ou pela autoridade sanitária competente, em amostras colhidas pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IV. **Análise Pericial:** análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no município.

V. **Animais Exóticos:** todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclua o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI. **Animais Silvestres:** todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres,

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII. Espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

VIII. Auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pela Secretaria Municipal de Agricultura, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

IX. Aproveitamento Condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentar em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

X. Boas Práticas de Fabricação (BPF): condições e procedimentos higiênicos – sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

XI. Condenação: destinação dada pela empresa ou serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XII. Descaracterização: consiste em retirar de um produto inservível, as características próprias do mesmo, a fim de que quando destinados como resíduos, não venham a retornar indevidamente ao mercado consumidor;

XIII. Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

XIV. Destinação Industrial: destinação dada pelo estabelecimento às matérias-primas e aos produtos, devidamente identificados, que se apresentem em desconformidade com a legislação ou não atendam às especificações previstas em seus programas de autocontrole, para serem submetidos a

302



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

tratamentos específicos ou para elaboração de outros produtos comestíveis, asseguradas a rastreabilidade, a identidade, a inocuidade e a qualidade do produto final;

XV. Equivalência de Serviços de Inspeção: estado no qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção, permitam alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, conforme o disposto na Lei nº8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XVI. Espécies de Açogue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimento sob inspeção veterinária;

XVII. Fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XVIII. Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XIX. 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;

XX. Inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XXI. Laboratório de Controle Oficial: laboratório próprio do SIM, ou laboratório público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XXII. Legislação Específica: atos normativos emitidos pela Secretaria Municipal de Agricultura, ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatas;

XXIII. Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XXIV. Memorial Descritivo: documento que descreve dados do estabelecimento, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal;

XXV. Norma Complementar: ato normativo emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XXVI. Padrão de Identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ);

302



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

XXVII. Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XXVIII. Produto de Origem Animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

XXIX. Produto de Origem Animal Comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXX. Produto de Origem Animal Não Comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXXI. Programas de Autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou programas equivalentes reconhecidos pela Secretaria Municipal da Agricultura;

XXXII. Qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXXIII. Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

XXXIV. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

XXXV. Sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XXXVI. Supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Municipal, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento.

XXXVII. Estabelecimento Agroindustrial Rural de Pequeno Porte: o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

a) estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

b) estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

animais de importância econômica, com produção máxima de 08 toneladas de carnes por mês.

c) Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês.

d) estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes e anfíbios, com produção máxima de 4 toneladas de carnes por mês.

e) estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês.

f) Unidade de extração e beneficiamento do produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

g) estabelecimento industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento destinado à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

XXXVIII. Instalações: referem-se a toda a área “útil” do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas.

XXXIX. Equipamentos: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

XL. Agroindustrialização: é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação,

30 N.



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 10º Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

- I. De carne e seus derivados;
- II. De leite e seus derivados;
- III. De pescado e seus derivados;
- IV. De ovos e seus derivados;
- V. De produtos de abelhas e seus derivados;
- VI. De armazenagem.

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E SEUS DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de carnes e seus derivados são classificados e definidos:

I. **Abatedouro frigorífico:** entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

II. **Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos:** entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, elaboração, ao

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E SEUS DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de leite e seus derivados são assim classificados e definidos:

I. Unidade de beneficiamento de leite e derivados: 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.

II. Granja leiteira: entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção e/ou associados, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

III. Queijaria: 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;

IV. Posto de refrigeração: 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

30Ni



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado facultado a estocagem temporária do leite até sua expedição.

V. Entrepasto de Laticínios: entende-se por entreposto de laticínios o estabelecimento destinado à recepção, toaleta, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de derivados lácteos. Permite-se a armazenagem de leite para consumo humano direto, desde que o entreposto de laticínios possua instalações que satisfaçam as exigências do presente Regulamento.

VI. Fábrica de Laticínios: entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à recepção de leite e derivados para o preparo de quaisquer derivados lácteos.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E SEUS DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I. Barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou a 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: 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;

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

III. **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;

IV. **Estação depuradora de moluscos bivalves:** o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E SEUS DERIVADOS

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

I. **Granja avícola:** 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.

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§ 2º 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.

II. **Unidade de beneficiamento de ovos e derivados:** 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.

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

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

§ 2º 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.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E SEUS DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I. **Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas:** 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.

§ 1º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto.

CAPÍTULO VIII

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 16. Entrepasto de produtos de origem animal: 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.

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

§ 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 IX DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 17. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 18. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 10º receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

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

Art. 21. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverão ser seguidos os seguintes procedimentos:

- I. Requerimento de solicitação de Registro no SIM (2 vias);

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

- II. Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias);
- III. Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- IV. Requerimento de aprovação de projeto;
- V. Memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário e plantas conforme Instrução de Trabalho n°2 do SIM/POA Planalto-PR (ANEXO 05, 06,09);
- VI. Anotação de Responsabilidade Técnica do Engenheiro responsável pelo projeto (planta baixa), ou croquis das instalações e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- VII. Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
- VIII. Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
- IX. Fotocópia do alvará de funcionamento;
- X. Fotocópia do contrato de controle de Pragas (serviço terceirizado) ou declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
- XI. Fotocópia do laudo de análise de água (físico química e microbiológica);
- XII. Fotocópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XIII. Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
- XIV. Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal, conforme a Instrução de Trabalho n°2 do SIM/POA Planalto-PR (ANEXO 07);
- XV. Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho n° 07 do SIM/POA Planalto-PR (ANEXO 01, 02, 03, 04, 05).

Paragrafo único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que por ventura necessitem de alterações.

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

Art. 22. A aprovação do projeto referido no Art. 20º item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do SIM/POA Planalto-PR (ANEXO 04). Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 23. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM à vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 24. Satisfeitas às exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 25. 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 aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, configurando infração os projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 26. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõem este artigo os estabelecimentos elaboradores/Industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 27. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N° 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO X DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 28. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§1º O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderá ser realizado no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§3º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas.

§4º Os animais deverão ser obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§5º Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Art. 29. Para um correto funcionamento das instalações, os estabelecimentos devem:

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

- I. Dispor de local e equipamento adequados, serviço terceirizado ou outro método para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis.

Parágrafo único. Poderá ser aceito pelo Serviço de Inspeção outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.

- II. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.
- III. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.
- IV. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.
- V. Dispor de água quente para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento.
- VI. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.
- VII. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, antiderrapante, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.
- VIII. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.
- IX. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e

30ⁿⁱ



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

desinfecção. Podendo salas de abate ser dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

- X. As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, impermeabilizadas, providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
- XI. As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vaivém ou com dispositivo para se manter fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.
- XII. Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso deve ser no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, Não sendo permitidas no local, instalações de ralos coletores.
- XIII. Dispor de dependências de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.
- XIV. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.
- XV. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.
- XVI. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizante e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§1º Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

§2º Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa.

XVII. Dispor de rede de esgoto, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

XVIII. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

XIX. Dispor de suficiente "pé-direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

XX. Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realizar da inspeção "ante-mortem".

302



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

- XXI.** Dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.
- XXII.** Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.
- XXIII.** Dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.
- XXIV.** Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 30. Os trabalhos de evisceração devem ser executados com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 31. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 32. A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1.950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

Parágrafo único. Devem ser observadas, ainda, demais legislações vigentes referentes à inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

CAPÍTULO XI

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

Art. 33. 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.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 34. 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. Não é permitido nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 35. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 36. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes claros, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

§2º Os aventais, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 37. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 38. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 39. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

Art. 40. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

§2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 41. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, o uso de uniforme apropriado de cor clara, mantidos convenientemente limpos.

§1º 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.

§2º Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 42. Para maior garantia da higiene dos estabelecimentos, as empresas devem:

- I. Apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº07 do SIM/POA Planalto-PR.
- II. Lavar e desinfetar, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.
- III. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 43. É vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 44. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho. É obrigatório o uso de carteira de saúde ou documento equivalente atualizado com expressão "apto a manipular alimentos".

Art. 45. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

30/11

MUNICÍPIO DE PLANALTO

Telefone: (41) 3255-8100 - Fax: (41) 3255-8101
Rua: ...
Cidade: Planalto - Paraná



de modo a garantir a qualidade dos serviços prestados. Também é
importante garantir a continuidade dos serviços em caso de ausência de

Art. 43. As atividades de manutenção dos estabelecimentos, as
empresas e serviços contratados para a execução dos serviços

de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços
de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços

de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços
de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços

de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços
de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços

de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços
de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços

de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços
de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços

de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços
de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços

de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços
de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços

de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços
de manutenção dos estabelecimentos, as empresas e serviços contratados para a execução dos serviços



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

Art. 46. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 47. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 48. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 49. Higienizar sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 50. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 51. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 52. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XII

OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 53. Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

I – cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;

II – fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

III – dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sobre inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV – dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, nos estabelecimentos sobre inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V – manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI – fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII – manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII – manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

IX – garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;

X – realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 54. Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Governo Municipal, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

Art. 55. No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção.

Art. 56. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento, estoque, produção, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 57. O Serviço de inspeção junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§1º – Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados, ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§2º – A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 58. Todos os estabelecimentos de leite e derivados e de produtos das abelhas e derivados devem registrar diariamente, as entradas, saídas e estoques de matérias-primas e produtos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de leite, produtos lácteos ou de produtos das abelhas que recebem matérias-primas devem manter atualizado o cadastro desses produtores em sistema de informação adotado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

CAPÍTULO XIII

DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

Art. 59. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade –RTIQ- de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

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.

Art. 60. As solicitações para aprovação do registro, alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho n° 03 do SIM/POA Planalto-PR (ANEXO 03).

Art. 61. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 62. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho n° 03 do SIM/POA Planalto-PR;

Art. 63. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

§1º Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

§2º Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens, se anteriormente tenham sido empregadas no acondicionamento de produtos.

CAPÍTULO XIV DOS CARIMBOS

30ⁿⁱ



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

Art. 64. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 65. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 66. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal- SIM:

§1º Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbo do Serviço de Inspeção Municipal:

I- Modelo 1:



a) **Dimensões:** Comprimento total de 2,5 cm (dois centímetros e meio) por 1,5cm (um centímetro e meio) de altura.

b) **Forma:** hexagonal

c) **Dizeres:** horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” em letra maiúscula tamanho 9 em negrito, logo abaixo a sigla “SIM, seguida do número “XXX” de registro, todos em letra maiúscula tamanho 10 e logo acima do INSPECIONADO o “NOME DO MUNICÍPIO” também em letra maiúscula tamanho 6. Todos centralizados.

d) **Fonte:** Calibri (corpo) tamanho descrito acima.

302



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

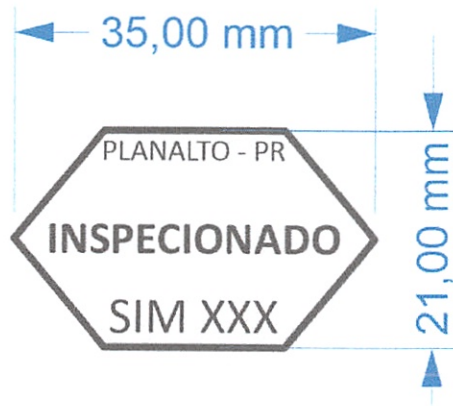
E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

e) **Uso:** embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0kg (um quilograma).

II- Modelo 2:



a) **Dimensões:** Comprimento total de 3,5cm (três centímetros e meio de comprimento) por 2,1cm (dois vírgula um centímetros de altura).

b) **Forma:** hexagonal.

c) **Dizeres:** horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" em letra maiúscula tamanho 12,6 em negrito, logo abaixo a sigla "SIM, seguida do número "XXX" de registro, todos em letra maiúscula tamanho 14 e logo acima do INSPECIONADO o "NOME DO MUNICÍPIO" também em letra maiúscula tamanho 8,4. Todos centralizados.

d) **Fonte:** Calibri (corpo) tamanho descrito acima.

e) **Uso:** embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0kg (um quilograma).

III- Modelo 3:



30 mm



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

- a) **Dimensões:** Comprimento total de 7,5cm (sete centímetros e meio) de comprimento, por 5,5cm (cinco centímetros e meio) de altura.
- b) **Forma:** hexagonal.
- c) **Dizeres:** horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" em letra maiúscula tamanho 20 em negrito, logo abaixo a sigla "SIM, seguida do número "XXX" de registro, todos em letra maiúscula tamanho 30 e logo acima do INSPECIONADO o "NOME DO MUNICÍPIO" também em letra maiúscula tamanho 18. Todos centralizados.
- d) **Fonte:** Calibri (corpo) tamanho descrito acima.
- e) **Uso:** em carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- f) **Tinta:** a tinta na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

IV- Modelo 4:





MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

- a) **Dimensões:** Comprimento total de 7,5cm (sete centímetros e meio), por 5,0cm (cinco centímetros) de altura.
- b) **Forma:** elíptica
- c) **Dizeres:** a frase "APROVEITAMENTO CONDICIONAL" com letras maiúsculas em negrito centralizadas tamanho 20.
- d) **Fonte:** Calibri (corpo) tamanho 20 em negrito.
- e) **Uso:** em carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições parciais de consumo, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- f) **Tinta:** a tinta na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

V- Modelo 5:



- d) **Forma:** elíptica
- c) **Dizeres:** horizontalmente ao centro a palavra "CONDENADO" em letra maiúscula tamanho 30 em negrito e imediatamente acima "NOME DO MUNICÍPIO" com letras maiúsculas tamanho 18 e abaixo da palavra

30ⁿⁱ



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

“CONDENADO” o “SIM” e número de registro também em letra maiúscula tamanho 18. Todos centralizados.

- d) **Fonte:** Calibri (corpo) tamanho descrito acima.
- e) **Uso:** em carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos que não esteja, em condições de consumo, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.
- f) **Tinta:** a tinta na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

VI- Modelo 6:

“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO-UF/SIM-XXX”

Ex: PLANALTO-PR/SIM XXX

- a) **Dimensões:** em linha horizontal com no máximo 20 caracteres.
- b) **Forma:** digitado em posição horizontal;
- c) **Dizeres:** impresso na etiqueta que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIÇÃO-UF”, separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número do registro do estabelecimento com três dígitos, representando o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO/SIM-XXX. Todos em letras maiúsculas de forma
- d) **Fonte:** “Calibri (corpo)”, com especificação mínima de tamanho 10, em negrito.

e) **Uso:** em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

Art. 67. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto;

Art. 68. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 69. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do Serviço de Inspeção

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583

85750-000 PLANALTO - PARANÁ

Municipal – SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 70. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 71º O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 72º Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XV

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 73. 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.

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

Art. 74. 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.

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

Art. 75. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº5 do SIM/POA Planalto-PR (ANEXO 01);

30/11



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

Parágrafo único. A coleta de amostras 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. 76. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 77. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XVI DAS INFRAÇÕES

Art. 78. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal N° 7.889 de 23 de Novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção seguirá os processos administrativos previstos na Instrução de Trabalho n°8 do SIM/POA Planalto-PR (ANEXO 01, 02, 03, 04);

CAPÍTULO XVII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 79. Para maior organização e estruturação o SIM deverá:

- I. Dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) em números adequados, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente;

30ni



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

II. Dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e as condenações.

III. O SIM deverá verificar in loco ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes à produção ou outros que porventura se tornem necessários.

IV. Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia esta descrita na Instrução de Trabalho nº01 do SIM/POA Planalto-PR (ANEXO 01).

Art. 80. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

CAPÍTULO XIX

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 81. As matérias-primas, 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. 82. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 83. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 84º. O SIM 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.

3021



MUNICÍPIO DE PLANALTO

CNPJ: 76.460.526/0001-16

Fone: (46) 3555-8100 - Fax: (46) 3555-8101

E-mail: planalto@planalto.pr.gov.br

Praça São Francisco de Assis, 1583
85750-000 PLANALTO - PARANÁ

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, o SIM deve seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do SIM/POA Planalto-PR.

§ 2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº04 do SIM/POA Planalto-PR.

Art. 85. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 86. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 87. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com as leis superiores do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos.

Art. 88. Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T) do SIM/POA de Planalto-PR para uso do Serviço de Inspeção Municipal- SIM e suas atualizações, nos termos dos anexos a este Decreto.

Art. 89. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 90. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO DE PLANALTO, aos vinte e quatro dias do mês de abril do ano de dois mil e vinte e três.

Luiz C. Boni
LUIZ CARLOS BONI
Prefeito Municipal