

DECRETO N° 231/2021

Revoga Decreto nº 239 de 16 de outubro de 2018 e regulamenta a Lei nº 2.193/2018, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

JORGE LUIZ SANTIN, Prefeito do Município de Barracão, Estado do Paraná,
no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO, o disposto na Lei Municipal nº 2.193/2018.

D E C R E T A:

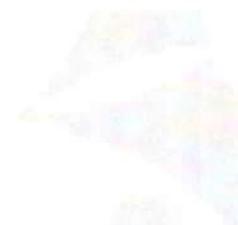
CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Barracão, nos termos da Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro 1989 e Lei Municipal N° 2.193 de 16 de outubro de 2018, será executado pela Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria da Agricultura.

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Barracão, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 6º 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 estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de



dispositivos legais, que digam respeito a 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 a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

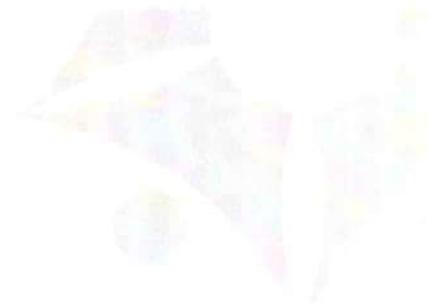
II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;

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

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

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

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e



seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 6º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal 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 dispõe 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 (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, 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, excetuado o abate.

CAPITULO II DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 9º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

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

CAPÍTULO III DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I – Abatedouro frigorífico: assim denominado 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: assim denominado o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos



cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I – Unidade de beneficiamento de leite e derivados: assim denominado 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: assim denominado 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.

III – Queijaria: assim denominado 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: assim denominado o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição



CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

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

II - Abatedouro frigorífico de pescado: o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis

III - Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado: 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 DERIVADOS

Art.13. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - Granja avícola: assim denominado 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 beneficiamento de ovos e derivados: assim denominado o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados

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

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

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: assim denominado 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.



CAPITULO VIII DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. *Entreposto de produtos de origem animal:* assim denominado o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

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

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

CAPÍTULO IX DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

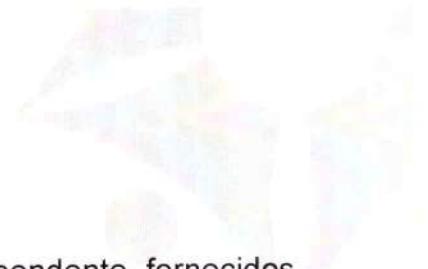
Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 17. 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 29.03.2017 e suas alterações.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N°. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 19. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 18º, receberão número de registro.



§1º. Estes números obedecerão 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. 20. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I- Requerimento de solicitação de Registro no SIM (2 vias);
- 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 nº 02 do CONSAD (ANEXO 02);
- VI- Anotação de responsabilidade Técnica do engenheiro responsável pelo projeto;
- 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- Fotocopia 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- Fotocopia da carteira de saúde dos manipuladores e Responsável Técnico (“apto a manipulação de alimentos”);
- XIV- Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme art. 26;
- XV- Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
- XVI- Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal, conforme a Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 06);



XVII- Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07);

Art. 21. 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 CONSAD (ANEXO 02). Após aprovados os projetos, o requerente pode dar início às obras.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a 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. 23. Satisfeitas as 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. 24. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, 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, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 25. 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 dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 26. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.



CAPÍTULO X

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. 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 poderão ser realizados 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 estabelecimento 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.

§5.º 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. 28. 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.

Art. 29. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.



Art. 30. 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.

Art. 31. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 32. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 33. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 34. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 36. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem 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.

Art. 37. Dispor de dependência 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.

Art. 38. 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.



Art. 39. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 40. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes 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-botás, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§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.

Art. 41. 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.

Art. 42. 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.

Art. 43. 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.

Art. 44. 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 pociegas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção “ante-mortem”.

Art. 45. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.

Art. 46. 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.

Art. 47. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 48. 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. 49. Executar os trabalhos de evisceração 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. 50. 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. 51. 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 N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

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



CAPÍTULO XI

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

Art. 52. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 53. 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.

Art. 54. 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. 55. 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.

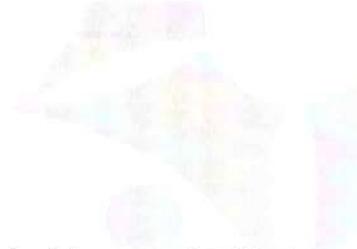
§2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por empresa terceirizada ou por pessoal capacitado.

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

Art. 56. 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 da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.



Art. 57. As empresas devem 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 nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

Art. 58. 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.

Art. 59. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 60. É vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61. 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 exerce atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho. É obrigatório o uso de carteirinha de saúde atualizada com a expressão “apto a manipular alimentos”.

Art. 62. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 63. 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. 64. Não é permitida a guarda de materiais inerentes ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 65. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 66 . Higienizar sempre que necessário os instrumentos de trabalho.



Art. 67. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 68. 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. 69. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XII

DO REGISTRO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 70. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

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. 71. As solicitações para aprovação do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD (ANEXO 03).

Art. 72. 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. 73. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e



embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 74. 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 empregados no acondicionamento de produtos.

CAPÍTULO XIII DOS CARIMBOS

Art. 75. 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.

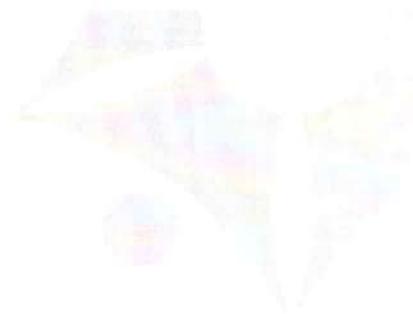
Art. 76. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 77. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

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

I - Modelo 1:





- a. Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;
- b. Forma: circular;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

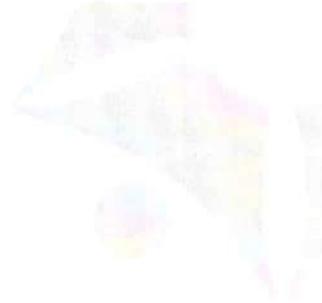
II - Modelo 2:



- a. Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- b. Forma: circular;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).



Estado do Paraná
Prefeitura Municipal de Barracão
Rua São Paulo, 235 - Centro
Tel. (49) 3644-1215 / 3644-1217
www.barracao.pr.gov.br

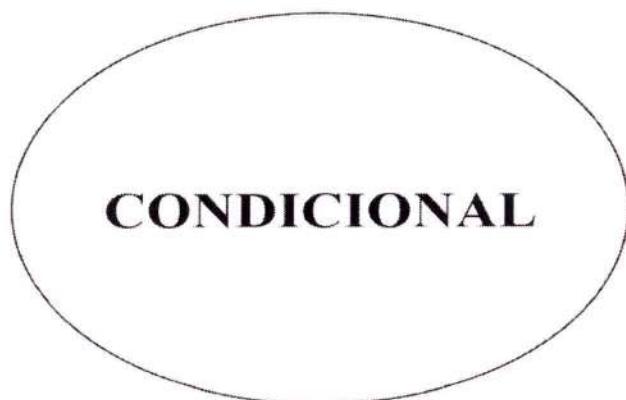


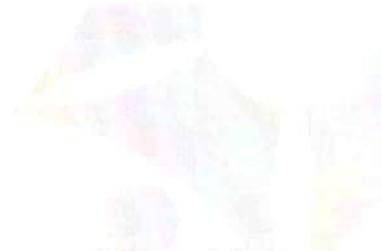
III - Modelo 3:



- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM” todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;
- d. Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

IV - Modelo 4:





- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “CONDICIONAL” com letras maiúsculas e letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;
- d. Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

V- Modelo 5:

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

- a. Dimensões: em linha horizontal com no Maximo 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 ABREVIACÃO ” seguido da UF, separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número do registro do estabelecimento com três dígitos, representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACÃO/SIM – XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- d. Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

Art. 78. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.



Art. 79. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 80. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 81. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado 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. 82. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 83. Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XIV **DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 84. 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. 85. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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



Art. 86. 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 nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).

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

Art. 87. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidades do estabelecimento.

Art. 88. 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 XV DAS INFRAÇÕES

Art. 89. As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal Nº 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 as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD (ANEXO 08).

CAPÍTULO XVI DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 90. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente.



Art. 91. Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo único: Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD (ANEXO 01).

Art. 92. 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.

CAPITULO XVII **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 93. 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. 94. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

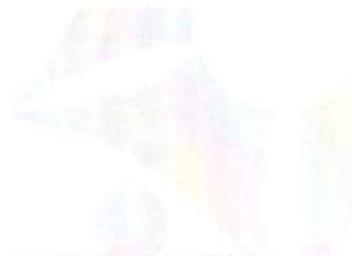
Art. 95. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 96. O SIM deve atuar, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo.

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD (ANEXO 06).

§2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD (ANEXO 04).

Art. 97. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).



Art. 98. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 99. 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. 100. Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CONSAD para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações, nos termos dos anexos a este Decreto.

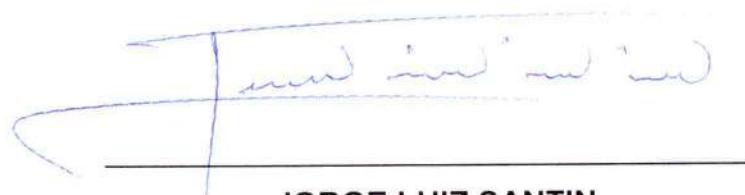
Art. 101. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 102. Em casos que gerem dúvidas ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as normas expedidas pelo Ministério da Agricultura ou órgãos competentes e suas atualizações.

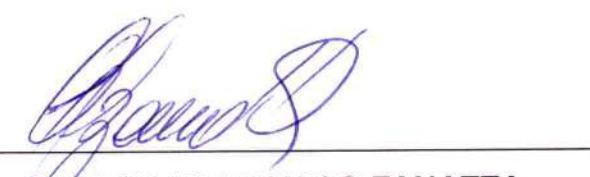
Art. 103. Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 104. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

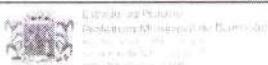
Barracão - PR, 03 de agosto de 2021.



JORGE LUIZ SANTIN
PREFEITO MUNICIPAL



CARLOS FRANCISCO ZANATTA
SECRETÁRIO DA AGRICULTURA

**DECRETO N° 231/2021**

*Revoga Decreto nº. 239, de 16 de outubro de 2018 e
regulamenta a Lei nº 2.193/2018, que visa à sobre a
Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de
Origem Animal.*

JORGE LUIZ SANTIN, Prefeito do Município de Barracão, Estado do Paraná:
no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO: o disposto na Lei Municipal nº 2.193/2018;

DECRETA:

CAPÍTULO I**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de competência da Prefeitura Municipal de Barracão, nos termos da Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, Lei federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal N° 2.193 de 16 de outubro de 2018, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculado à Secretaria da Agricultura.

Art. 2º A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Barracão, em relação às condições higiênicas-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 6º 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 de Agricultura, fazer cumprir estas normas, também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a 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 é cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;

X - Qualquer outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º "A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

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

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

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

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

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expçam matérias primas e produtos de origem animal, comeestíveis e não comeestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados;

Art. 6º A execução da inspeção e da fiscalização pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, 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, produtoras de carnes e onde sejam obtidas, 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 dispõe 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 açoque (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cultivo), de caça de anfíbios e répteis nos estabeleceramentos.

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 estabeleceramentos registrados, exceção o abate.

CAPÍTULO II**DA CLASSIFICAÇÃO GERAL**

Art. 9º Os estabeleceramentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

I - de carne e derivados;

II - de leite e derivados;

III - de pescado e derivados;

IV - de ovos e derivados;

V - de produtos de abelhas e seus derivados;

VI - de armazenagem.

CAPÍTULO III**DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 10º Os estabeleceramentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I - *Abatedouro frigorífico*: assim denominado o estabeleceramento destinado ao abate dos animais, produtoras 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, à armazenagem e à expedição de produtos comestíveis;

II - *Unidade de beneficiamento de carne e produtos carnes*: assim denominado o estabeleceramento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos carnes, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis;

CAPÍTULO IV**DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 11 Os estabeleceramentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

I - *Unidade de beneficiamento de leite e derivados*: assim denominado o estabeleceramento 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 rotulagem, o acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

II - *Grana leiteira*: assim denominado o estabeleceramento 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, rotulagem, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

III - *Queijaria*: assim denominado o estabeleceramento destinado à fabricação de queijos que envolve 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 - *Ponto de refrigeração*: assim denominado o estabeleceramento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado a seleção, a remessa, a mensuração de peso ou volume, a filtragem, a refrigeração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estoque temporário do leite até sua expedição;

CAPÍTULO V**DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS**

Art. 12 Os estabeleceramentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

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

II - *Abatedouro frigorífico de pescado*: o estabeleceramento 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, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos comestíveis;

III - *Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado*: o estabeleceramento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido na produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado;

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

CAPÍTULO VI**DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

Continuação Pág. 2A

Art. 13. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - *Ganja avícola*, assim denominado o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos crus ou exclusivamente de produção própria destinada à comercialização direta;

§ 1º É permitida a 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 beneficiamento de ovos e derivados*, assim denominado o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

§ 2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destiná-la 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 DERIVADOS

Art. 14. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

I - *Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas*, assim denominado 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. 15. *Entrepólio de produtos de origem animal*, assim denominado 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 fio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

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

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

CAPÍTULO IX

DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 16. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio no SIM de seus projetos e localização.

Art. 17. 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 as obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto no. 9.013 de 29/03/2017 e suas alterações.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal N° 7.889, de 23/11/89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 19. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 18º receberão número de registro.

§ 1º Estes números obedecerão sequência 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. 20. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

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

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 nº 02 do CONSAD (ANEXO 02);

VI - Anotação de responsabilidade Técnica do engenheiro responsável pelo projeto;

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 da carteira de saúde dos manipuladores e Responsável Técnico ("aptos a manipulação de alimentos");

XIV - Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF, conforme art. 26;

XV - Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);

XVI - Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal, conforme a Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD (ANEXO 06);

XVII - Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD (ANEXO 07);

Art. 21. 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 CONSAD (ANEXO 02). Após aprovados os projetos, o requerente pode dar inicio às obras.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM a 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. 23. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o numero do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), e outros detalhes necessários.

Art. 24. Qualquer ampliação, remodelação ou constituição nos estabelecimentos registrados, 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, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 25. 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 dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 26. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N° 368/1997 do MAPA, ou outras que venham a substituir-lá.

CAPÍTULO X

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. 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 as seguintes condições:

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

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

§ 3º Quando se tratar de estabelecimento 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 provisdos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-as as normas exigências regulamentares.

Art. 28. 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.

Art. 29. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtivas de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 30. Ser instalado, preferencialmente, 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 as vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 31. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender suficientemente às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 32. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 33. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 34. Possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das liguas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 35. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis.

Continuação Pág. 3A

com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 36. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo saídas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, passaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 37. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condensados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 38. 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.

Art. 39. Dispor de banheiros, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 40. Dispor nas dependências do estabelecimento, de plástico, sabão líquido modor, sanitizantes 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-latas, sanitizante, pra para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

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

Art. 41. 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.

Art. 42. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso direto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 43. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da triagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o aturadamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carneça.

Art. 44. Dispor de poças cobertas, currais e/ou apriscos, com pisos pavimentados apresentando leve cimento no sentido dos rãs. 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 poças deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 45. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações industriais com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.

Art. 46. 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, pilarmos e roedores.

Art. 47. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpo e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 48. 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. 49. Executar os trabalhos de evisceração 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. 50. 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 do abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 51. A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições as disposições a elas relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283 de 10 de dezembro de 1960 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

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

CAPÍTULO XI

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

Art. 52. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 53. 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.

Art. 54. 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. 55. 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 empresa terceirizada ou por pessoal capacitado.

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

Art. 56. 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, depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escorrer em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 57. As empresas devem 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 nº 07 do CONSAD (ANEXO 07).

Art. 58. Lavar e desinfetar, os pisos, cercas dos currais, brechos e contentores, mangueiras, poças, espincos e outras instalações próprias para guarda, passo e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 59. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 60. É vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possa causar prejuízos à manipulação, estoque e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61. 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 infeto-contagiosas ou reputadas em qualquer pessoa que exerce atividade no estabelecimento, esta é imediatamente afastada do trabalho. É obrigatório o uso de cartinha de saúde atualizada com a expressão "aptos a manipular alimentos".

Art. 62. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 63. 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. 64. Não é permitida a guarda de materiais inerentes ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 65. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 66. Higienizar sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 67. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 68. 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. 69. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XII

DO REGISTRO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 70. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo Único. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, rastampada, 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. 71. As solicitações para aprovação do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD (ANEXO 03).

Art. 72. 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. 73. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 74. Entende-se por "embalagem" o involucro 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, as anteriormente tenham sido empregadas no acondicionamento de produtos.

CAPÍTULO XIII DOS CARIMBOS

Art. 75 - O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente do estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 76 - O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

Art. 77 - Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

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

I - Modelo 1:



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetros e meio) de diâmetro;
- Forma: circular;
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO - UF" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;
- Uso: embalagens e rotulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma);

II - Modelo 2:



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro;
- Forma: circular;
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o "NOME DO MUNICÍPIO - UF" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito;
- Uso: embalagens e rotulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma);

III - Modelo 3:



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- Forma: elíptica;
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres "NOME DO MUNICÍPIO - UF" e acompanhando a curva inferior a sigla "SIM", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;
- Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, extamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila;

IV - Modelo 4:



- Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;
- Forma: elíptica;
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "CONDICIONAL" com letras maiúsculas e letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima

de tamanho da fonte nº 24, em negrito;

d. Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, da salga, do cozimento, de tratamento pelo fogo ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado extamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

e. A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila;

V - Modelo 5:

"NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACÃO - UF/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 ABREVIACAO" seguido da UF, separado por barra a palavra "SIM" e seguido do número de registro do estabelecimento com três dígitos representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACAO/SIM - XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;

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

Art. 78 - As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 79 - Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 80 - O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 81 - O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente a descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor unica a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 82 - O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 83 - Os carimbos destinados a caçadas de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylón ou cobre.

CAPÍTULO XIV DAS ANALISES LABORATORIAIS

Art. 84 - As matérias-primas, os produtos de origem animal e toute a 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. 85 - As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 86 - 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 nº 05 do CONSAD (ANEXO 05).

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

Art. 87 - O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 88 - 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 auto-controle, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e disponha de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XV DAS INFRAÇÕES

Art. 89 - As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal Nº 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 as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD (ANEXO 08).

CAPÍTULO XVI DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 90 - O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médico em número adequado, devidamente capacitados para realização da inspeção sanitária, obedecendo à legislação vigente.

Art. 91 - Deve dispor de meios para registro em computação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo único: Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD (ANEXO 01).

Continuação Pág. 5A

Art. 92. O SIM deverá ter veículo à sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários à execução das atribuições.

CAPÍTULO XVI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 93. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de próprio Município deverão precestar de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou de próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 94. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 95. 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. 96. O SIM deve atuar, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo.

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho n. 08 do CONSAD (ANEXO 06).

§2º Para controlar da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho n. 04 do CONSAD (ANEXO 04).

Art. 97. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 98. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 99. Os casos omissos ou dúvidas que surgiem 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. 100. Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (IT) do CONSAD para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e suas atualizações, nos termos dos anexos a este Decreto.

Art. 101. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 102. Em casos que gerem dúvidas ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as normas expedidas pelo Ministério da Agricultura ou órgãos competentes e suas atualizações.

Art. 103. Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 104. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Barracão - PR, 03 de agosto de 2021

JORGE LUIZ SANTIN
PREFEITO MUNICIPAL

CARLOS FRANCISCO ZANATTA
SECRETARIO DA AGRICULTURA

ESTADO DO PARANÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE SALGADO FILHO RETIFICAÇÃO AO EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL N° 50/2021, PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 86/2021

OBJETO: "Contratação de empresa para fornecimento de combustíveis; gasolina comum, etanol, diesel S-10 e diesel comum S-500, em conformidade com as normas técnicas da Agência Nacional de Petróleo – ANP e legislação ambiental, visando o abastecimento dos veículos integrantes da frota do Município de Salgado Filho – PR." A Prefeitura Municipal de Salgado Filho, através da Secretaria Municipal de Viação e Obras, pela Comissão de Licitação, devidamente autorizada pela Portaria N° 139, de 26 de Abril de 2021, torna público para conhecimento dos interessados, RETIFICAÇÃO ao Edital do PREGÃO PRESENCIAL N° 50/2021, para alterar:

ONDE SE LÊ

1. PREAMBULO

1.1. O MUNICIPIO DE SALGADO FILHO ESTADO DO PARANÁ, por seu Prefeito Municipal, Senhor VOLMAR DUARTE, e a Senhora ANA CARLA CAMPOS, Pregoeira, nomeado pela Portaria de nº 139 de 2021, no uso de suas atribuições legais, TORNA PÚBLICO que, de acordo com a Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente a Lei nº 8.666/93 e suas alterações, e demais legislação aplicável, nas condições fixadas neste edital e seus anexos, que na data de 17/08/2021, às 08:00 horas, realizará processo licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo MAIOR DESCONTO, objetivando a Contratação de empresa para fornecimento de combustíveis; gasolina comum, etanol, diesel S-10 e diesel comum S-500, em conformidade com as normas técnicas da Agência Nacional de Petróleo – ANP e legislação ambiental, visando o abastecimento dos veículos integrantes da frota do Município de Salgado Filho – PR.

LEIA-SE

1. PREAMBULO

1.1. O MUNICIPIO DE SALGADO FILHO ESTADO DO PARANÁ, por seu Prefeito Municipal, Senhor VOLMAR DUARTE, e a Senhora ANA CARLA CAMPOS, Pregoeira, nomeado pela Portaria de nº 139 de 2021, no uso de suas atribuições legais, TORNA PÚBLICO que, de acordo com a Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e subsidiariamente a Lei nº 8.666/93 e suas alterações, e demais legislação aplicável, nas condições fixadas neste edital e seus anexos, que na data de 17/08/2021, às 15:15 horas, realizará processo licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo MAIOR DESCONTO, objetivando a "Contratação de empresa para fornecimento de combustíveis; gasolina comum, etanol, diesel S-10 e diesel comum S-500, em conformidade com as normas técnicas da Agência Nacional de Petróleo – ANP e legislação ambiental, visando o abastecimento dos veículos integrantes da frota do Município de Salgado Filho – PR".

Maiores informações e consultas com a Comissão de Licitação, das 07h30 as 11h30, e das 13h00 às 17h00, no Telefone: (46) 3564-1202, ou pelo e-mail: licitacao.sf@gmail.com.

Salgado Filho, Estado do Paraná, em 09 de Agosto de 2021. VOLMAR DUARTE - Prefeito Municipal

REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
Estado de Santa Catarina
Município de Dionísio Cerqueira
Gilmar Schreiner Pereira
Registrador

EDITAL DE DESMEMBRAMENTO

Gilmar Schreiner Pereira, Registrador, da Comarca de Dionísio Cerqueira – SC, na forma da lei e dentro de suas atribuições, faz saber a quantos interessar possa, que a requerimento do Sr. ORTENILA DE LIMA, portador da carteira de identidade nº 3.894.239, expedida pela SESPI/SC em 13/09/1965, inscrita no CPF sob nº 738.101.509-91, residente e domiciliada na Rua Ime Vissotto, s/n Centro na cidade de Palma Sola-SC, a Sra. FRANCIELI VANESSA FESTINALLI, portadora da carteira de identidade nº 4.477.111, expedida pela SESPI/SC em 24/05/1998, inscrita no CPF sob nº 004.176.705-32, residente e domiciliada na Rua Padre Adelino Benatti, nº 3/a, Casa Centro na cidade de Palma Sola-SC e Sr. DJEVIES LUIK FESTINALLI, portador da carteira de identidade nº 5.598.908, expedida pela SESPI/SC em 07/12/2004, inscrita no CPF sob nº 064.175.599-28, residente e domiciliada na Rua Ime Vissotto, s/n Centro, na cidade de Palma Sola-SC e o Sr. JEFERSON RODRIGO FESTINALLI, portador da carteira de identidade nº 4.477.130, expedida pela SESPI/SC em 11/07/2008, inscrita no CPF sob nº 064.175.719-04, e sua esposa CRISTIANE DA SILVA GOMES FESTINALLI, portadora da carteira de identidade nº 7.051.641, expedida pela SESPI/SC em 16/04/2011, inscrita no CPF sob nº 108.706.239-07, residente e domiciliada na Rua Ime Vissotto, s/n Centro, na cidade de Palma Sola-SC e o DESMEMBRAMENTO, de Parte Oeste do Lote Urbano nº 05 (cinco), da Quadra nº 16 (dezessete), do perímetro urbano na cidade de Palma Sola – Santa Catarina, com a área de 500m² (quinhentos metros quadrados), sem construções, conforme matrícula 12.077, do livro de Registro Geral nº 02, do Registro de Imóveis dessa Cidade e Comarca de Dionísio Cerqueira – SC, em 92 lotes urbanos, tudo de conformidade, com a documentação exigida. Conforme Lei nº 5.766/79, Le. Estadual nº 17.492/2018 e 17.987/2020, Lei Municipal nº 1.505/2005, Decreto Municipal nº 133/2021, publicação da Lei em Jornal local. Protocolado sob nº 48.842. As impugnações daquelas que se julgarem prejudicadas quanto ao domínio do imóvel, deverão ser apresentadas dentro do prazo de 15 (quinze) dias a contar da terceira e última publicação do presente edital no Órgão do Jornal "JORNAL TRIBUNA REGIONAL". Fim o prazo e não havendo reclamações, será feito o Registro, ficando os documentos à disposição dos interessados neste Ofício, durante as horas regulamentares. Dado e assinado nesta Cidade e Comarca de Dionísio Cerqueira, Estado de Santa Catarina, seis dias de agosto do ano de dois mil e vinte e um.

Gilmar Schreiner Pereira
Registrador

ESTADO DO PARANÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRACÃO EXTRATO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO PREGÃO PRESENCIAL: N° 007/2021

CONTRATO: N° 031/2021

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE BARRACÃO/PR.

CONTRATADA: A E M OESTE COMERCIAL EIRELI ME.

OBJETO: Fica acrescido ao contrato o valor de R\$ 29.733,40 (vinte nove mil, setecentos e trinta e três reais com quarenta centavos).

ESTADO DO PARANÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE PRANCHITA EXTRATO DE ADITIVO CONTRATUAL

PRIMEIRO TERMO ADITIVO

CONTRATO ADMINISTRATIVO N° 62/2020

CONTRATANTE: MUNICIPIO DE PRANCHITA – CNPJ N.º 88.113.834/0001-09

CONTRATADO: A.R. FASOLO ENGENHARIA LTDA – CNPJ N.º 17.553.685/0001-04

OBJETO: Aquisição de materiais para manutenção da iluminação pública.

ORIGEM: Pregão Presencial nº 15/2020

OBJETO DO ADITIVO: Prorrogar a vigência e adiar o valor do contrato administrativo em até 25%.

VIGÊNCIA: 04 (quatro) meses, de 30/07/2021 a 29/11/2021.

VALOR DO ADITIVO: R\$ 17.827,38 (dezessete mil, oitocentos e vinte e sete reais e trinta e oito centavos).

Os recursos para custear este aditivo são decorrentes da seguinte dotação orçamentária.

DOCA/S	Exercício da despesa	Conta de despesa	Funcional programática	Fonte de recurso	Natureza da despesa	Grupo de fonte
2021	2130	09.002.19.491-00/00.1054	Not	01.390.30.00.00	Do Exercício	

Pranchita, 29 de Julho de 2021
ELIOIR NELSON LANGE - Prefeito Municipal

ESTADO DO PARANÁ - PREFEITURA MUNICIPAL DE FLOR DA SERRA DO SUL

TOMADA DE PREÇO
Nr.: 3/2021 - TP

Processo Administrativo: 46-54/2021
Processo de Licitação: 46-2021
Data do Processo: 25/06/2021

Folha: 1/1

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO DE PROCESSO LICITATÓRIO

O(a) Prefeito - VALMOR FELIPE JUNIOR, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor, especialmente pela Lei Nr. 8.666/93 e alterações posteriores, a vista do parecer conclusivo exarado pela Comissão de Licitações, resolve:

01 - HOMOLOGAR a presente Licitação nestes termos

a.) Processo Nr.: 46/2021	
b.) Licitação Nr.: 3/2021-TP	
c.) Modalidade: Tomada de Preço p/ Obras e Serv. Engenharia	
d.) Data Homologação: 09/08/2021	
e.) Objeto da Licitação: Contratação de Empresa para Execução sob regime de empreitada Global com fornecimento de material e mão de obra, para execução de reforma e ampliação da escola municipal Alice Rubin Bernard.	
(em Reais R\$)	
f.) Fornecedores e Itens declarados Vencedores (cfe. cotação):	
- 004467 - BRUNO HENRIQUE LANZARINI	Qte de Itens
	Media Direto/Clu
	Total dos Itens

Flor da Serra do Sul, 9 de Agosto de 2021

VALMOR FELIPE JUNIOR - PREFEITO MUNICIPAL