



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

**DECRETO MUNICIPAL N.º 301 DE 3 DE JULHO DE 2020**

**PUBLICADO**

DATA: 06/07/2020

EDIÇÃO N.º 2045

FLS:

ASS.

Revoga o Decreto nº 602 de 20 de dezembro de 2018 e Regulamenta a Lei nº 4.628, de 20 de dezembro de 2018, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal - SIM.

O **PREFEITO DO MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais,

**DECRETA:**

**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art. 1º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, nos termos da lei Federal no. 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal N° 4.628 de 20 de dezembro de 2018, será executado pela Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA.

Art. 2º A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Francisco Beltrão, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros frigoríficos, produtores de agroindústrias familiares e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização, comércio, armazenamento e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

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, embasado ainda em Instruções, Normas e Legislações que venham a garantir a Saúde Pública.

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;



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

IV - A inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;

V - A inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da comercialização, da produção ou 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 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.

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

Art. 6º Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;

IV - os de ovos e derivados;

V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados.

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

Art. 7º Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

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

II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos de origem animal o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos de origem animal, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 1º Também se sujeita às disposições deste regulamento os Autosserviços, que consiste no sistema de comercialização no varejo e no próprio estabelecimento, de produtos de origem animal fracionados, manipulados, embalados e rotulados na ausência do consumidor, e que fiquem expostos à disposição do consumidor final.

§ 2º Serão classificados e registrados como “produtos de origem animal” os produtos a serem fracionados e embalados na mesma unidade respeitando um cronograma de produção e higienização para que não haja contaminação cruzada, incluindo os derivados lácteos, desde que ocorra apenas o fracionamento, embalagem e rotulagem do produto recebido já inspecionado na origem. O produto fracionado e embalado deverá estar registrado e com o rótulo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8º A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 9º Os "produtos cárneos" são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 10. Entende-se por “animais de açougue” os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

Art. 11. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

II - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

### **CAPÍTULO III DE LEITE E DERIVADOS**

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

I - USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE: entende-se por usina de beneficiamento 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, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

II - FÁBRICA DE LATICÍNIOS: entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

IV - QUEIJARIA: entende-se por queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

V - POSTO DE REFRIGERAÇÃO: entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

### **CAPÍTULO IV DE PESCADO E DERIVADOS**





## **MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**

### *Estado do Paraná*

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

I - **ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO**: abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II - **UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO**: unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

IV - **ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES**: 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 V DE OVOS E DERIVADOS**

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

I - **GRANJA AVÍCOLA**: granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.  
§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados

II - **UNIDADE BENEFICIADORA DE OVOS E DERIVADOS**: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus 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 VI DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS**

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





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

I - UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS: entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

II - ENTREPÓSITO DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS: entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

### CAPÍTULO VII

#### DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

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

§ 1º Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento, assim estabelecido:

a) Pedido de aprovação do terreno, para todas as indústrias que dependem de edificação para o seu funcionamento. Este pedido é feito mediante requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, anexando croquis da(s) área(s) a ser(em) vistoriada(s), bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc.).(ANEXO 1.1).

b) Após inspecionada e aprovada pelo SIM a área para a finalidade proposta através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 1.2), a empresa pretendente dará prosseguimento ao pedido com a elaboração de um projeto detalhado, de acordo com as seguintes orientações:

I - Localização - Os estabelecimentos podem ser autorizados dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades de saúde pública, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente. A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos. As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas deverão receber jardinagem completa. Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria, a saber:





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento de águas pluviais, não passíveis de inundações;
- Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Facilidade de acesso;
- Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- Facilidade no abastecimento de água potável;
- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
- Facilidade na delimitação da área.

II - Instalações e Equipamentos – O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, variando de acordo com a classificação do estabelecimento.

III - Projeto – O projeto será instruído com os seguintes documentos:

a) Requerimento da empresa pretendente, dirigido ao SIM, no qual solicita aprovação prévia do PROJETO (ANEXO 1.3);

b) Memorial descritivo da construção (ANEXO 1.4);

c) Memorial Econômico-Sanitário (ANEXO 1.5);

d) Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);

e) ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;

f) Plantas - CHECK LIST PLANTA - (ANEXO 1.6):

- situação - escala 1/500;
- baixa - escala 1/100;
- fachada - escala 1/50;
- Planta com setas indicativas de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100;
- detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- hidro sanitária - escala 1/100 ou 1/500.

Nas plantas devem ser observadas as seguintes cores:

Estabelecimentos novos:

- cor preta;



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

- cor preta - para partes a serem conservadas;
- cor vermelha - para partes a serem construídas;
- cor amarela - para partes a serem demolidas;
- cor azul - para elementos construídos em ferro;
- cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

- Orientação;
- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;

Outras exigências poderão ser feitas, em face de localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo será entregue ao Serviço de Inspeção Municipal, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização. Durante o desenrolar das obras, o SIM fará visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração poderá ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador. Após o término das obras deve ser solicitada ao SIM uma visita para então ser realizado o Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 1.7), o qual também deve ser incluído no processo de pedido de registro. Todos os projetos aprovados pelo SIM devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas, arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

§ 2º Alteração de projetos: Quando o estabelecimento quiser realizar uma reforma e/ou ampliação, este deve solicitar ao SIM. Para isso, deve encaminhar uma planta baixa em folha A4 com um cronograma de obras, alterações e seus respectivos prazos (RT do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região). Após aprovação previa pelo serviço de inspeção, deverão encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente na letra "f", novamente encaminhar para o SIM para aprovação final.

§ 3º Para as agroindústrias ou estabelecimentos que pretendem aderir ao SIM, SUSAF-PR ou SISBI devem encaminhar todas as plantas listadas acima, já para as empresas com medidas de até 250m<sup>2</sup>, encaminhar uma planta baixa na escala de 1/100 ou a juízo do SIM.

§ 4º Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança. Mantendo-se assim um Histórico Documental.

Art. 17. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I- Terão Inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

II - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção periódica, a juízo do SIM.

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

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados ou em processo de adesão no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Artigo 73, do Decreto nº 9.013 de 29.03.2017 Instrução Normativa nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019 e suas alterações.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal Nº. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 19º. 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. 21. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverão ser seguidos os seguintes procedimentos:

I - Requerimento solicitando Registro no SIM (2 vias); (ANEXO 1.1)

II - Requerimento solicitando aprovação do terreno (2 vias); (ANEXO 1.2)

III - Documento de liberação das obras pelas autoridades municipais;

IV - Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;

V - Documentos e plantas descritos no Art.16 deste regulamento;

VI - Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;

VII - Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;

VIII - Fotocópia do comprovante de cadastro de contribuinte no ICMS (quando aplicável);

IX - Fotocópia do alvará de funcionamento;

X - Fotocópia do contrato do controle de Pragas (serviço terceirizado);

XI - Fotocópia do laudo de análise de água conforme o ANEXO 2 deste regulamento;



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

XII - Fotocópia da anotação de Responsabilidade Técnica (ART);

XIII - Fotocópia da carteira de saúde dos manipuladores e RT (“apto a manipulação de alimentos”);

XIV - Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação - BPF, conforme o artigo 28 deste regulamento;

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

XVI - Programas de Autocontrole, conforme o ANEXO 3 deste regulamento;  
Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO 1.8).

Parágrafo único. Antes do início da comercialização, os estabelecimentos deverão apresentar análises microbiológicas e físico-químicas em conformidade, com a legislação dos alimentos que irão industrializar.(ANEXO 4).

Art. 22. A aprovação do projeto referido no Art 21º item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no Art.16.

Art. 23. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 24. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, 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. 25. 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), nome fantasia, carimbos, selos, chancelas de órgãos regulador, e outros detalhes necessários.

Parágrafo único. Após o estabelecimento receber o registro do serviço de inspeção municipal (SIM) e estar apto às legislações que regem o SIM, o mesmo receberá o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO 1.9). O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado pelo SIM quando ocorrer alguma falta grave por parte da empresa ou mesmo quando solicitado pela mesma. Quando houver alterações na razão social da empresa o certificado deve ser atualizado. Quando o Município estiver com seu serviço de inspeção equivalente, o mesmo pode indicar empreendimentos para a adesão ao SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI, vindo a integrar o Sistema Unificado de Atenção à





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná - SUSAF-PR, ou o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, O empreendimento receberá no certificado a chancela ou identificação, do SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI, dentro dos padrões e com autorização oficial do órgão regulador.

Art. 26. 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 Serviço de Inspeção Animal - SIM/POA.

Art. 27. 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 que elaboram, industrializam, armazenam, fracionam, transportem ou comercializem alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 28. 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 VIII**

#### **DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 29. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite, e outros produtos de origem animal no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º O abate, a industrialização de carnes e do leite, e de outros produtos de origem animal, 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 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.

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, e de outros produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares. A critério do SIM, o transporte poderá



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

Art. 30. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 31. 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. 32. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 33. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 34. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 35. 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. 36. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 37. 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. 38. 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. 39. 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. 40. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Art. 41. 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-botas, 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, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2° C, e para estabelecimentos de aves não deve ser inferior a 85° C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 42. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, 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 Ambiental.

Art. 43. 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. 44. 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 dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 45. Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

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

Art. 46. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 47. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Art. 48. 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. 49. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 50. 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. 51. As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 9.013, de 29 de Março de 2017 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 52. Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

Parágrafo único. As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

Art. 53. Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 1º Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§ 2º No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 54. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 55. 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. 56. 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,





## **MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**

### *Estado do Paraná*

que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 57. A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal Nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal Nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

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

Art. 58. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 54º e 55º deste decreto as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 59. A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

### **CAPÍTULO IX**

#### **DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL**

Art. 60. Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 61. 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. 62. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 63. É de responsabilidade dos estabelecimentos, lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados nos estabelecimentos. Os produtos de higienização empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 64. Os estabelecimentos controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por profissional da área ou empresa terceirizada.

Art. 65. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único. Por “uniforme completo” entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 66. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

Art. 67. 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. 68. Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 69. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, 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. 70. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 71. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 72. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio 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. 73. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública. É obrigatório o uso de carteirinha de saúde com a expressão “apto a manipular alimentos”.





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Art. 74. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 75. Inspeccionar previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. 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. 76. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 77. Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 78. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

Art. 79. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os Programas de Auto Controle (PAC). Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria a fim de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite os estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM implantar e executar, de forma compulsória, autocontroles em seus procedimentos de abate, beneficiamento, produção, fabricação, manipulação, conservação, armazenagem e transporte, como pré-requisitos para seu registro e reconhecimento no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná - SUSAF-PR ou Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI - que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA - assim como naqueles que, mesmo não participando do SUSAF-PR ou SISBI, estão sob fiscalização de Serviço de Inspeção Municipal que tenha estabelecimentos nele habilitado. Também estabelece os procedimentos de fiscalização local e documental ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA.

§ 1º Os Programas de Auto Controle, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, a saber:

- 1 - Manutenção de instalações e equipamentos;
- 2 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- 3 - Iluminação;
- 4 - Ventilação;
- 5 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento;
- 6 - Águas residuais;
- 7 - Controle integrado de pragas;
- 8 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO;
- 9 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários;





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

- 10 - Procedimentos sanitários das operações - PSO;
- 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade;
- 12 - Controle das temperaturas;
- 13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- 14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos;
- 15 - Controle de formulação dos produtos;
- 16 - Bem-estar animal;
- 17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC;
- 18 - Material Específico de Risco (MER).

§ 2º As agroindústrias integrantes do SISBI devem desenvolver e implantar todos os autocontroles descritos acima, já para aquelas que não fazem parte e possuem o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou SUSAF-PR, devem desenvolver e implantar os autocontroles número 1, 5, 7, 8, 9, 11, 12 e 14.

§ 3º A implantação dos programas de autocontroles deve ser conforme o ANEXO 3 deste regulamento. Esses autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção e acondicionamento, processamento, manipulação, fabricação, conservação, guarda, estocagem e transporte, de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos, quais os cuidados na manutenção de instalações, máquinas, equipamentos e utensílios, dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, da iluminação e da ventilação, como é realizado o controle da água de abastecimento da indústria, os cuidados com as águas residuais, os procedimentos para o controle de pragas, da limpeza e sanitização, assim como para o controle da higiene, dos hábitos higiênicos, da saúde e dos treinamentos dos operários. Também devem ser contemplados os procedimentos sanitários das operações, os procedimentos padronizados de higiene pré e operacional, a forma em que são realizados os controles das temperaturas dos ambientes e dos processos, o controle das calibrações e aferições dos equipamentos de monitoramento dos processos, dos laboratórios e das análises laboratoriais, das formulações dos produtos e do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, quando for o caso. Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos.

§ 4º Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: o que? Quem? Como? Onde? Quando? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criados formulários ou planilhas de controles para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção. Os procedimentos de autocontrole devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas.

## CAPÍTULO X

### DA EMBALAGEM E ROTULAGEM





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Art. 80. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 81. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 82. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 83. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio 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 da ANVISA, INMETRO, ADAPAR e MAPA.

Parágrafo único. A função principal do controle de registro de produtos e controle de rótulos é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle de rótulos com a logomarca do SIM, SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI. Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, de que trata o Título VII, Capítulo I, do RIISPOA.

Art. 84. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme o ANEXO 4 deste regulamento.

Parágrafo único. Com o objetivo de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização da rotulagem enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 85. 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. 86. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) 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



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

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. 87. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos e aprovados pelo SIM.

Parágrafo Único. Para carcaças e partes de carcaças, deverão ser utilizadas etiquetas lacres.

Art. 88. 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 – SIM/POA:

#### Modelo 1:



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro 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” 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 rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

#### Modelo 2:



- Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

- 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” 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 rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

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” 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, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

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

Modelo 4:

“ABREVIÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 - 000”

- Dimensões: em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres.



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

- Forma: digitado em posição horizontal.

- Dizeres: impresso na última linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas a “ABREVIÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO” e separado por barra a palavra “SIM”, um espaço em branco, seguido do registro abreviado “Reg”, mais o número do estabelecimento com três dígitos separados por um traço o número ou código do produto de três dígitos; representado no seguinte formato: ABREVIÇÃO DO NOME DO MUNICÍPIO/SIM Reg. 000 - 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.

- Uso: em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado.

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 89. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 90. 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. 91. 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. 92. O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do SIM/POA.

Art. 93. Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

### **CAPÍTULO XI**

### **DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 94. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único: A coleta de análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos no ANEXO 2 deste regulamento.





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### **CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES**

Art. 95. As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de Novembro de 1989 que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências e do Decreto Nº 9.013, de 29 de março de 2017 - RIISPOA. e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas no ANEXO 8 deste regulamento. Devendo o SIM manter um histórico que deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

### **CAPÍTULO XIII DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM**

Art. 96. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

§ 1º A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.

§ 2º O profissional de nível médio deve ser habilitado para desempenhar trabalhos de fiscalização no campo da higiene pública e sanitária, como inspecionar ambientes e estabelecimentos de alimentação e autosserviços, auxiliar nas inspeções de agroindústrias, verificando o cumprimento das normas de higiene sanitária contidas na legislação em vigor; Proceder a fiscalização dos estabelecimentos de venda e produção de gêneros alimentícios, inspecionando a qualidade, o estado de conservação e as condições de armazenamento dos produtos oferecidos ao consumo; Realizar trabalhos e controles administrativos do serviço de inspeção, exercer atividades de planejamento, coordenação e execução das ações de fiscalização sanitária; Fiscalizar a qualidade das águas de uso coletivo; Emitir laudos e pareceres sobre assuntos de sua responsabilidade.

Art. 97. O SIM 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: O Serviço de Inspeção deve ter estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia esta descrita no ANEXO 5 deste regulamento. A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas e etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase devem ser: Protocolo, Arquivamento, Empréstimo, Consulta e Destinação.





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

Art. 98. O SIM deverá ter veículos 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 XIV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 99. 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.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 100. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 101. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 102. As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 103. 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. 104. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§ 1º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto no ANEXO 7 deste regulamento. Esses controles visam estabelecer procedimentos operacionais padrões que possibilitem rastrear todo o processo produtivo dos produtos produzidos pelo estabelecimento, desde a aquisição das matérias primas até a comercialização do produto acabado. Aplica-se a todas as atividades realizadas pelo estabelecimento que tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

§ 2º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto no ANEXO 6 deste regulamento. Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor. A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorado pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos (BPF -





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC - Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/DAS).

Art. 105. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 106. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 107. 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.

Art. 108. Ficam aprovados os modelos de ANEXOS deste regulamento para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA e suas atualizações, nos termos deste Decreto.

Art. 109. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Parágrafo único: Os estabelecimentos de Inspeção Permanente terão sua carga horária semanal, e os de Inspeção Periódica terão sua carga horária mensal, estabelecidas no programa de trabalho, consideradas para efeito de cobrança da taxa de inspeção mensal.

Art. 110. Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 111. Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 112. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Francisco Beltrão, Estado do Paraná, 3 de julho de 2020.

  
CLEBER FONTANA  
PREFEITO MUNICIPAL



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

**ANEXOS**

**ANEXO 1**

**ANEXO 1.1**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA DO TERRENO**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal - SIM -----  
-, abaixo assinado, desejando construir um (a)-----  
,(especificação da indústria) (cidade, município) vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos. Pede Deferimento  
Local e data

Assinatura do requerente

**ANEXO 1.2**

**LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO**

1. Nome do proprietário do terreno
2. Localização do terreno: Endereço
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local.
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
12. Outros detalhes de importância que forem observados
13. Conclusões

Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_.

Ass. Méd. Veterinário

**ANEXO 1.3**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM  
\_\_\_\_\_, representando o estabelecimento denominado \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, que se localizará à \_\_\_\_\_ (endereço), vem mui respeitosamente  
requerer aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão. Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.  
Nestes termos. Pede deferimento





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

Local e data

Assinatura do requerente

### ANEXO 1.4

#### MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação às vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção com ângulo arredondado;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc...).
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux), tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários, informar a capacidade de contratação de funcionários, relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

Local e Data

Assinatura proprietário

Assinatura do Engenheiro responsável CREA



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

**ANEXO 1.5**

**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b> Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto <b>MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO</b> SIM/POA - fls. (01)
--

**A. IDENTIFICAÇÃO**

SIM do Estabelecimento:	Número do processo:
-------------------------	---------------------

**1. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO**

Solicitação do SIM:	Reserva do SIM:
Aprovação Prévia do SIM:	Registro definitivo:

**2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Razão Social:	
CGC/CNPJ:	Propriedade (própria/arrendada):
Denominação Comercial:	

**3. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Endereço:		
Bairro:	CEP:	
Município:		UF:
Caixa Postal:	Telefone/Fax:	E-mail:

**4. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Denominação:
--------------

**5. GERENTE:**

Nome: (Representante legal da Empresa)
CPF:

**6. RESPONSÁVEL TÉCNICO:**

Nome:	
CPF:	
Formação:	Nº Conselho Regional:

**B. AUTENTICAÇÃO:**

Data:	Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estab:	Carimbo e Ass. do Resp. Técnico:
-------	---	----------------------------------





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Sistema de Cadastro de Estabelecimento e Produto MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO SIM/POA - fls. (02)
---

**A. IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social:	Nº SIM:
---------------	---------

**7. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO**

Recebimento (kg/L/Un/dia):	Estocagem estática (kg/L/Un/dia):
----------------------------	-----------------------------------

**8. MERCADO DE CONSUMO**

<input type="checkbox"/> Municipal	<input type="checkbox"/> Estadual	<input type="checkbox"/> Interestadual
------------------------------------	-----------------------------------	--

**9. Nº ESTIMADO DE EMPREGADOS**

Masculino:	Femenino:
------------	-----------

**10. INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Possui instalações destinadas a Inspeção Municipal: ( ) SIM ( ) NÃO
Descrição das Instalações: (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc....):

**11. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR:**

Denominação do produto:	Unid. de Medida
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	

**B. AUTENTICAÇÃO**

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico:



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b> <b>Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto</b> <b>MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO</b> <b>SIM/POA - fls. (03)</b>
--

**A. IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social:	N° SIM
---------------	--------

**12. MEIOS DE TRANSPORTE (Matéria prima e produtos):**

Descrição:

**13. PROCEDENCIA DA MATÉRIA PRIMA**

Descrição:

**14. MAQUINAS E EQUIPAMENTOS**

Denominação (Ordem Alfabética)	Quantidade	Capacidade de operação (hora)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		

**B. AUTENFICAÇÃO:**

Data:	Carimbo e Ass. do Resp. Técnico
-------	---------------------------------





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b> <b>Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto</b> <b>MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO</b> <b>SIM/POA - fls. (04)</b>
--

**A. IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social:	SIM:
---------------	------

**15. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES**

Descrição:

**16. TETO DA SALA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS**

Descrição:

**17. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO**

Descrição:

**18. INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

Descrição:

**B. AUTENTICAÇÃO**

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico:
-------	--



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b> Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto <b>MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO</b> SIM/POA - fls. (05)
--	--

**A. IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social:	SIM:
---------------	------

**19. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO**

Descrição:

**20. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS**

Descrição:

**21. TELAS A PROVA DE INSETOS E BARREIRAS SANITARIAS**

Descrição:

**22. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS PARA MANIPULAÇÃO**

Descrição:

**B. AUTENTICAÇÃO**

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico
-------	---





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b> <b>Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto</b> <b>MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO</b> <b>SIM/POA - fls. (06)</b>
--

**IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social:	SIM:
---------------	------

**23. ESPÉCIES QUE PRETENDE SACRIFICAR (QUANDO APLICAVEL)**

Espécie	Capacidade Dia	Velocidade de abate Cabeça/Hora

**24. PROCESSO DE PRODUÇÃO**

Descrição:

**25. CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO)  
(QUANDO APLICAVEL)**

Descrição:

**AUTENTICAÇÃO**

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico
-------	---



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
Estado do Paraná

<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO</b> <b>SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</b> Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto <b>MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO</b> <b>SIM/POA - fls. (07)</b>
---

**IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social:

SIM:

**26. FOTOS EXTERNAS DA INDÚSTRIA (quatro lados)**

--

**AUTENTICAÇÃO**

Data:

Carimbo e assinatura do responsável técnico:





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

**ANEXO 1.6**

**CHECK LIST DOS CROQUIS DAS PLANTAS**

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

<b>CHECK LIST INDÚSTRIAS DE OVOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Escritório/administração			
Sala da Inspeção			
Vestiários Feminino/Masculino			
Sanitários Feminino/Masculino			
Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável)			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
Área para limpeza e classificação dos ovos			
Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos (quando aplicável)			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)			
Depósito para ingredientes (quando aplicável)			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Depósito para produtos prontos			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Refeitório (quando aplicável)			

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

<b>CHECK LIST INDÚSTRIAS DE PESCADOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Escritório/administração			
Sala da Inspeção			
Vestiários Feminino/Masculino			
Sanitários Feminino/Masculino			
Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável)			
Área de recepção da matéria-prima coberta - câmara de espera (quando aplicável) - tanque de depuração (quando aplicável) - equipamento de lavagem (cilindro, esteira) (quando aplicável)			
Tanque de insensibilização (quando aplicável)			



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica e silo de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Sala específica para manipulação de moluscos, (quando aplicável)			
Túnel de congelamento (para produção de congelados)			
Depósito para ingredientes (quando aplicável)			
Sala específica para cozimento de produtos (quando aplicável)			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto (possibilidade de também haver ante-câmara)			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Refeitório (quando aplicável)			

Nome do proprietário ou Razão Social  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST INDÚSTRIAS - FÁBRICA DE LATICÍNIOS	C	NC	NA
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada), com instalações de água quente e fria			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico (com ligação para laboratório microbiológico - quando aplicável)			
Tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência para lavagem dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados (quando aplicável)			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, máquina para moldagem da mussarela, etc.)			
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento) quando aplicável			
Câmara de salga do queijo (quando aplicável)			
Câmara de secagem do queijo (quando aplicável)			
Câmara(s) de maturação dos queijos (quando aplicável)			
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queijo ralado			





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

Sala de fatiamento dos queijos climatizada (quando aplicável)			
Balança para produto acabado			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s) (possibilidade de também haver antecâmara)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósito de soro de leite (quando aplicável)			
Setor de aquecimento de água (Caldeira ou outro aprovado)			
Sala de máquinas (quando aplicável)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis.			
Sanitários Feminino/Masculino			
Vestiários Feminino/Masculino			
Escritório/ administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de químicos			
Deposito de ingredientes			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Fluxo de produção (há contra fluxo?)			

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST INDÚSTRIAS - USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE	C	NC	NA
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada) com água quente			
Área de recebimento do leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico (com ligação para laboratório microbiológico)			
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência de lavação dos vasilhames/latões e caixas plásticas de uso externo			
Sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados (quando aplicável)			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas (Pasteurizador, Tanque de estocagem do leite pasteurizado, Máquina de empacotamento do leite em circuito fechado)			
Sala para higienização de caixas plásticas internas e utensílios			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas e utensílios			



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, maquina para moldagem da mussarela, etc.) (quando aplicável)			
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento) quando aplicável			
Câmara de salga do queijo (quando aplicável)			
Câmara de secagem do queijo (quando aplicável)			
Câmara(s) de maturação dos queijos (quando aplicável)			
Sala em conjunto para iogurte e bebida Láctea (quando aplicável)			
Sala para manteiga (quando aplicável)			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido (quando aplicável)			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas (quando aplicável)			
Sala para queijo ralado (quando aplicável)			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada (quando aplicável)			
Balança para produto acabado			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST – APIÁRIO	C	NC	NA
Estrados limpos para colocar as melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Instalações de água quente e fria			
Processo manual: tanque/mesa desoperculadora, garfo desoperculador e faca desoperculadora – para os favos de mel ou aparelho automático de desoperculação (grandes produções)			
Dependência para equipamentos [Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador]			
Setor de lavagem dos vasilhames e utensílios e Setor de guarda de materiais higienizados			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala para Armazenamento do produto pronto			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem Secundária			
Água fria e quente em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis			
Sanitários Feminino/Masculino			





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

Vestiários Feminino/Masculino			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST - ENTREPÓSITOS DE MEL E CERA DE ABELHAS			
	C	NC	NA
Plataforma de recebimento			
Sala de Recepção e seleção			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Depósito de matéria-prima (com estrados)			
Setor de lavagem dos vasilhames e utensílios e Setor de guarda de materiais higienizados			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada):			
Área de Produção [Tanque para banho-maria, Tanque para pré-aquecimento com dupla camisa (quando aplicável), Tanque de decantação e de depósito, Pasteurizador (quando aplicável), Desumidificador (quando aplicável), Envasador, Filtros de malha ou sob pressão Misturadeira, batadeira (mel com geléia real ou pólen), etc.]			
Sala para bebidas fermentadas e vinagres – separada da área de produção do mel (quando aplicável)			
Sala para produção de geléia real e pólen (quando aplicável)			
Estocagem de pólen sob refrigeração (quando aplicável)			
Área de produção de cera de abelhas e própolis (área isolada das áreas de industrialização dos outros produtos comestíveis) (quando aplicável)			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala para armazenamento do produto pronto			
Plataforma de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de embalagem			
Caldeira (quando aplicável)			
Sala de máquinas (quando aplicável)			
Área de lavagem e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis			
Local de estocagem de geléia real ao abrigo da luz e em temperatura até 16°C			
Sanitários Feminino/Masculino			
Vestiários Feminino/Masculino			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

<b>CHECK LIST – FÁBRICA DE CONSERVAS E FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Barreira Sanitária (lava botas, lava mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada (quando aplicável)			
Câmara de matéria-prima congelada (quando aplicável)			
Câmara de produtos prontos Resfriados (quando aplicável)			
Câmara de produtos prontos Congelados (quando aplicável)			
Câmara de maturação/conservação massas			
Sala de Desossa (quando aplicável)			
Depósito de envoltórios (quando aplicável)			
Depósito de Ossos (quando aplicável)			
Sala de Industrialização			
Sala de Carne Moida (quando aplicável)			
Sala para manipulação de carne de aves (quando aplicável)			
Fumeiros (defumadores ou estufas) (quando aplicável)			
Ante Sala p/ Fumeiros (quando aplicável)			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados (quando aplicável)			
Sala de Maturação (Dessecação) (quando aplicável)			
Sala de Cozimento (quando aplicável)			
Banharia (quando aplicável)			
Charqueada (quando aplicável)			
Depósito de Temperos/Condimentos			
Depósito de Embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagem primárias			
Depósito de Embalagens secundárias			
Área de embalagem secundárias			
Plataforma de expedição			
Sala de higienização de Caixas e Utensílios			
Depósito de Caixas e Utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Vestiários Feminino/Masculino			
Sanitários Feminino/Masculino			
Escritório empresa			
Escritório Inspeção			
Depósito de Produtos de Limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia (quando aplicável)			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE AVES	C	NC	NA
Barreira Sanitária			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria (3 minutos)			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Departamento de Inspeção Final – DIF			
Resfriamento de carcaça (pré- chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada			
Sala para embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)			
Esterilizadores de faca			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de resíduos (visceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos (quando aplicável)			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos (quando aplicável)			
Área para expedição			
Área de industrialização climatizada (quando aplicável)			
Sanitários Feminino/Masculino área limpa			
Vestiários Feminino/Masculino área limpa			
Sanitários Feminino/Masculino área suja			
Vestiários Feminino/Masculino área suja			
Área de acesso de funcionários da área limpa com barreira sanitária			
Área de acesso de funcionários da área suja com barreira sanitária			
Escritório/ administração			
Sala da Inspeção			
Depósito de produtos de limpeza			
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno			
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS	C	NC	NA
Barreira sanitária para área limpa			
Barreira sanitária para área suja			
Área para higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima (quando aplicável)			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho de higienização (corredor de abate)			
Box de Insensibilização			
Canaletas de Sangria/vômito: local para depósito do sangue			
Depósito de couro e depósito de sal			
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)			
Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nórea)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de Inspeção Final – DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala dos miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (0-7°C)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de Salga e Área de Varais - Charqueada (quando aplicável)			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos (quando aplicável)			
Plataforma para expedição			
Sanitários Feminino/Masculino área limpa			
Vestiários Feminino/Masculino área limpa			
Sanitários Feminino/Masculino área suja			
Vestiários Feminino/Masculino área suja			
Escritório/administração			
Sala da Inspeção			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS	C	NC	NA
--	---	----	----





*MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*  
*Estado do Paraná*

Barreira sanitária para entrada da área limpa			
Barreira sanitária para entrada da área suja			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Área para higienização de veículos			
Caldeira (água quente no interior da indústria)			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria – 3 minutos (local para depósito do sangue)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de Depilagem (depilagem sobre a mesa não é permitida, somente toailete final)			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de Inspeção Final – DIF			
Câmara para depósito dos produtos condenados			
Depósitos de resíduos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de vísceras vermelhas			
Tripária – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			
Câmara para estocagem de matéria prima resfriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala específica para cozimento de produtos (quando aplicável)			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas) (quando aplicável)			
Sala de maturação/secagem (quando aplicável)			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			
Banharia			
Sala para higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios			
Sala de Salga e Área de Varais - Charqueada (quando aplicável)			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para a embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para a embalagem secundária			
Depósito para condimentos (quando aplicável)			
Depósito dos envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários Feminino/Masculino área limpa			
Vestiários Feminino/Masculino área limpa			
Sanitários Feminino/Masculino área suja			
Vestiários Feminino/Masculino área suja			
Escritório/administração			
Sala da Inspeção			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST - ENTREPOSTO EM SUPERMERCADO	C	NC	NA
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara para produtos prontos congelados			
Câmara para produtos prontos resfriados			
Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides)			
Sala Climatizada de Manipulação de Carnes e Derivados			
Sala para produção de Carne moída			
Atendimento de carnes / fatiamento fechado e climatizado			
Sala de Fatiamento climatizada, com mesas e equipamentos separados para derivados cárneos e lácteos.			
Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados			
Sala de Manipulação de Carnes Cruas Temperadas			
Mesa e balança para carnes de aves			
Depósito para Temperos e condimentos			
Depósito de Embalagens			
Depósito de produtos Impróprios para o Consumo/ Ossos e sebos			
Depósito de Lixo comum			
Sala de higienização de Caixas e equipamentos			
Depósitos de produtos de limpeza			
Vestiários/Sanitário			
Escritório / Administração			
Água quente e fria para limpeza dos setores			

Nome do proprietário ou Razão Social:  
Classificação do estabelecimento pretendido:  
Endereço/município:

CHECK LIST - ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS	C	NC	NA
Plataforma de recebimento / expedição			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara resfriada de produtos prontos			
Câmara congelada de produtos prontos			
Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides)			
Sala de Manipulação de Carnes e Derivados			
Sala para produção de Carne moída			
Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados			
Sala de Manipulação de Carnes Cruas Temperadas			
Mesa e balança para carnes de aves			
Depósito para Temperos e condimentos			
Depósito de Embalagens Primárias			
Depósito de Embalagens Secundárias			
Depósito de produtos Impróprios para o Consumo/ Ossos e sebos			
Depósito de Lixo comum			
Sala de higienização de Caixas e equipamentos			
Depósito de Produtos de Limpeza			
Vestiários Feminino/Masculino			
Sanitários Feminino/Masculino			
Escritório / Administração			
Sala da Inspeção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 1.7

#### LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:

##### 1. IDENTIFICAÇÃO

- Estabelecimento/denominação:
- Endereço completo:
- N° SIM:
- Classificação do Estabelecimento:
- Registrado? sim ( ) não ( )
- Data do registro:
- Localização: Zona urbana ( ) suburbana ( ) rural ( )
- Com estradas laterais sim ( ) não ( )
- Circulação de veículos internos sim ( ) não ( )
- Afastado das vias públicas sim ( ) não ( )
- Pavimentação das áreas circundantes? sim ( ) não ( )
- Condição do Responsável pela Exploração: Proprietário ( ) Arrendatário ( ) Prestação de Serviço ( )
- Inspeção Permanente ( ) Inspeção Periódica ( )
- Detalhes de Construção
- Ano de construção: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_
- Ano última reforma: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_
- Estilo da Construção: Vertical ( ) Horizontal ( )
- Apreciação geral da construção:
- Boa ( ) Regular ( ) Precária ( )
- Tem técnico especializado, à frente da direção dos trabalhos industriais: sim ( ) não ( )

##### 2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

- Capacidade de recebimento:
- Produção horária:
- Produção mensal:
- Funciona sábado, domingos e feriados? sim ( ) não ( )
- Média de recebimento em \_\_\_\_ (\_\_\_\_)
- Produção em \_\_\_\_ (\_\_\_\_)
- Número de operários \_\_\_\_ homens \_\_\_\_ mulheres \_\_\_\_
- Procedência da matéria-prima (relacionar os 05 principais municípios fornecedores):
- Meio de transporte da matéria-prima:  
Rodoviário ( ) Ferroviário ( ) Tração Animal ( ) Outros ( )

##### 3. DEPENDÊNCIAS:

- Plataforma de recepção de matéria-prima: sim ( ) não ( )
- Independente da expedição? sim ( ) não ( )
- Natureza do piso: Paralelepípedo ( ) Ferro ( ) Concreto ( ) Gressit ou similar ( ) Lajotas ( ) Liga de "epoxi" ( ) Outros ( )
- Dimensão suficiente? sim ( ) não ( )
- Pé-direito: satisfaz? sim ( ) não ( )
- Altura da plataforma: satisfaz? sim ( ) não ( )
- Impermeabilização das paredes: "Gressit" ou similar ( ) Azulejo ( ) Cimento liso ( ) Outros ( )
- Natureza da cobertura: Estrutura: metálica ( ) Estoque ( ) Telhas a vista ( ) alumínio ( ) Amianto ( ) Lage ( )
- Lavagem de utensílios? sim ( ) não ( ) manual ( ) mecânico ( )
- Instalações d'água para limpeza? sim ( ) não ( )
- Instalações de vapor para limpeza? sim ( ) não ( )
- Escoamento das águas de limpeza? Suficiente ( ) Insuficiente ( ) Precário ( )
- Iluminação artificial: satisfaz? sim ( ) não ( )



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

- Iluminação natural suficiente? sim ( ) não ( )
- Laboratório de Recepção:
- Características físicas satisfatórias? sim ( ) não ( )
- Equipamentos para análises de rotina: Completo ( ) Incompleto ( ) Ausente ( )
- Número de analistas:
- 4. EXPEDIÇÃO:
  - Dimensões suficientes? sim ( ) não ( )
  - Características físicas regulamentares? sim ( ) não ( )
  - Estado geral de conservação e higiene: satisfaz? sim ( ) não ( )
- 5. SISTEMA DE FRIO:
  - Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos, satisfaz? sim ( ) não ( )
- 6. PRODUÇÃO DE VAPOR:
  - Caldeira? sim ( ) não ( ) Baixa pressão ( ) Alta pressão ( )
  - No corpo do edifício? sim ( ) não ( )
  - Alimentação: óleo ( ) lenha ( )
  - Pressão de vapor: suficiente? sim ( ) não ( )
- 7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES:
  - Sede para Inspeção? sim ( ) não ( )
  - Vestiários e sanitários com dimensões suficientes? sim ( ) não ( ) quantos ( )
  - Separados do corpo industrial? sim ( ) não ( )
  - Almoxarifado? sim ( ) não ( )
  - Escritório? sim ( ) não ( )
  - Local para refeições? sim ( ) não ( )
- 8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:
  - Procedência: Rede pública ( ) Poço raso ( ) Poço profundo ( ) Superfície ( )
  - Tratamento: sim ( ) não ( )
  - Volume disponível suficiente? sim ( ) não ( )
  - Qualidade:
    - Dentro dos padrões físico-químicos regulamentares? sim ( ) não ( )
    - Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares? sim ( ) não ( )
    - Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:
- 9. REDE DE ESGOTOS:
  - Tratamento prévio? sim ( ) não ( )
  - Vazão suficiente? sim ( ) não ( )
  - Tanque de sedimentação? sim ( ) não ( )
- 10. FORÇA E LUZ:
  - Constância: Permanente ( ) Lapsos ocasionais ( ) Falta ( )
  - Carga: suficiente ( ) Insuficiente ( )
  - Gerador próprio? sim ( ) não ( )
- 11. PRODUTOS FABRICADOS:  
(Nomenclatura e número de registro)
  - 1) \_\_\_\_\_
  - 2) \_\_\_\_\_
- 12. DESTINO DOS PRODUTOS
  - Principais mercados consumidores:
    - 01) \_\_\_\_\_
    - 02) \_\_\_\_\_
- 13. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA-PRIMA:
  - Caminhão: isométrico ( ) comum ( ) unidade frigorífica ( ) CO<sub>2</sub> ( )
  - Local para lavagem de veículos? sim ( ) não ( ) Satisfaz? sim ( ) não ( )
- 14. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS:
- 15.1 Caminhão: isotérmico ( ) comum ( )
- 15. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
  - Cerca ( ) Muro ( ) Outras ( )
- 16. CONCLUSÃO: \_\_\_\_\_
- DATA: \_\_\_\_\_





*MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*  
*Estado do Paraná*

Ass.Méd. Veterinário

**ANEXO 1.8**

**TERMO DE COMPROMISSO**

Eu, \_\_\_\_\_, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº \_\_\_\_\_, proprietário do estabelecimento \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_ ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, que regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.

E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal do Estabelecimento



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

**ANEXO 1.9**

Carimbo, Selo ou Chancela Concedida.

**CERTIFICADO**

Certifica que a empresa....., localizado ....., n° ....., no Município ....., portador do CNPJ sob n° .....  
é um empreendimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de ....., sob o número ....., classificado  
como .....

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar.

....., de ..... de 20 .....

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Prefeito Municipal de Francisco Beltrão

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Médico Veterinário Responsável pelo SIM  
CRMV n° .....





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 2

#### **ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA**

Este anexo estabelece um procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas e envios de amostras para análises físicas químicas e microbiológicas de alimentos e água dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios, sendo que as análises devem ficar arquivadas na sede do Serviço de Inspeção Municipal.

Os programas de redução de patógenos estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade. Neste contexto as indústrias de alimentos precisam atender o plano de amostragem microbiológica e físico-química que visa avaliar os índices de higiene e qualidade dos produtos. O bom andamento das atividades industriais converge para bons resultados de análises assegurando a qualidade e inocuidade dos alimentos.

As amostras oficiais serão coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises devem, obrigatoriamente, ser por conta da empresa. A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para o sucesso de uma análise microbiológica e físico-química. A execução correta dessas três etapas depende da exatidão dos resultados obtidos. As amostras para exame microbiológico devem ser enviadas separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. Sempre que possíveis às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para colheita, aceitar-se-á o fracionamento pela pessoa que efetuar, desde o mesmo seja realizado em condições adequadas, cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.

#### **Materiais necessários**

- Solicitação oficial de análise (SOA) - (ANEXO 2.1)
- Caixas Isotérmicas
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável
- Gelo ou outra substância refrigerante
- Embalagens plásticas
- Fita adesiva
- Papel toalha
- Álcool
- Lacre numerado

#### **Procedimentos de Coletas para Análise Microbiológica e Físico-Química de Alimentos**

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns cuidados de Boas Práticas de Coleta ao coletar as amostras, tais como: Lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também, poderá passar álcool para uma maior assepsia da embalagem. As amostras deverão ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros na quantidade de 200 (duzentos) a 300 (trezentos) gramas. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou. O produto deverá ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionada dentro de caixa isotérmica com gelo (se necessário). Após, lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior. Encaminhar para o laboratório o





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

mais breve possível. Observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório. Fica a cargo da empresa a responsabilidade de enviar a amostra ao laboratório.

#### PARTICULARIDADES:

- Quanto a análise físico química, deve ser guardada duas amostras para contra prova em caso de resultados não conformes. Esta amostra deve ser lacrada pelo fiscal e armazenada sob responsabilidade da empresa;
- Análises microbiológicas não há contra prova;
- Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;
- Não há contraprova para análises de nitratos e/ou nitritos (Decreto 9013, art. 470);
- Não há contraprova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;
- Não há contraprova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova

\* Empresas registradas no SISBI devem utilizar laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura - MAPA, e os registrados no SUSAF-PR em concordância com a ADAPAR.

#### Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

As análises requeridas devem seguir os padrões de referencia conforme o Decreto Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 - Regulamentos da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa nº 76 de 26 de Novembro de 2018; RDC nº 272, de 14 de março de 2019 - uso de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>.

Frequência das Coletas: Será realizada ao menos uma análise Microbiológica e Físico-química, anualmente de cada produto produzido e água de abastecimento. Conforme o número de produtos, as coletas serão divididas no ano através de cronograma de envio de amostras (ANEXO 2.2), descrito nos programas de trabalho do SIM. Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar a justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu Programa de Trabalho. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuá-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o "n" (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA.

Ações Preventivas: Para evitar desvios nos resultados das análises, a empresa deve executar os programas de autocontroles, orientar e treinar os funcionários envolvidos no processo. O Serviço de Inspeção verificará a afetividade na execução dos programas de autocontrole da empresa e programa de treinamentos aos funcionários responsáveis pela manipulação dos produtos.

Ações Corretivas: Quando um resultado de análise apresentar-se não conforme, serão tomadas as seguintes ações:

#### MICROBIOLÓGICA:





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- O responsável pela verificação do laudo deve avisar imediatamente a empresa e solicitar a interdição da produção de tal produto, através de documento por escrito. A empresa deve tomar as ações pertinentes cabíveis ao desvio.
- Deve-se lavrar um RNC e Auto de infração;
- Fazer o recolhimento do produto no mercado, os mesmos devem ser retirados imediatamente pelos responsáveis, seguindo o descrito nos programas de autocontrole da empresa e avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interditada até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação;
- A produção do produto deve ficar interditada até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos; Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

#### Particularidade para produtos curados\maturados:

- Para esses produtos deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interditada a produção.

#### FÍSICA QUÍMICA:

- O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito e dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interditado a produção do produto envolvido através de Auto de Interdição.
- Deve-se lavrar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo a causa e grau de desvio;
- Dependendo a causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;
- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.
- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interditada até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.
- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

#### Particularidade para produtos curados\maturados:

- Para esses produtos deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interditada a produção;
- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises; A empresa deve apresentar as ações corretivas para o desvio ocorrido;
- O SIM deve efetuar a coleta da contraprova, caso esta apresentar desvio, deve ser efetuada a coleta de 05 (cinco) amostras de lotes consecutivos após o lote de desvio.





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

#### Observações Gerais para resultado de análise Microbiológica e Físico Química:

Após a verificação do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF).

#### Procedimentos de Coletas para Análise Microbiológica e Físico-Química de Água

##### Material Necessário

- Solicitação oficial de análise (SOA)
- Álcool 70%
- Gaze ou algodão hidrófilo
- Isqueiro
- Frascos específicos para cada tipo de análise. (Obs. O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de tiosulfato de sódio, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente).

##### Procedimento de Coleta:

Cuidados necessários: na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração de 2°C a 8°C, nunca congelar as amostras; amostras de água clorada devem ter cloro residual neutralizando imediatamente após a coleta (adicionar 0,1% de solução de tiosulfato de sódio 10%), para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente. OBS.: alguns laboratórios fornecem frascos com Tiosulfato de Sódio suficiente para o volume de água a ser coletada.

##### Coleta de Água da Torneira:

Limpeza da torneira: abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta, fechar a torneira; com auxílio de uma gaze ou algodão umedecido em solução detergente neutro diluído friccionar toda a extensão da torneira interna (bocal) e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente. Desinfecção da torneira: embeber um algodão ou gaze em álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira for de metal ou aço inox, flambar, com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.

##### Coleta da Água:

Após limpeza e desinfecção, abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos; abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo; fechar o frasco imediatamente, identifica-lo com a etiqueta de identificação, onde devem ser preenchidos os dados referentes a descrição do produto, data de coleta e empresa. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM). O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

Transporte das Amostras: Enviar ao laboratório no menor tempo possível (nunca maior que 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas). O transporte deve ser feito no máximo a 6° C (utilizar recipiente isotérmico com gelo. Amostras em temperatura ambiente 12 horas para o transporte).

##### Cuidados Gerais:

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório. Nunca congelar a amostra.
- Cuidar para que esta não fique vazando.
- Cientificar-se que a mesma foi bem identificada.





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

- Não abrir os frascos até o momento da colheita.
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.
- Ser breve na colheita.

### ANÁLISES REQUERIDAS

- Para as empresas com SISBI devem ser requeridas todas as análises listadas abaixo; - Para as empresas registradas somente no SIM com abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises assinaladas com o asterisco (\*);
- Para as que se abastecem de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises,
- Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises, pH e cloro residual livre em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada *in loco* na Solicitação Oficial de Análise no campo Observações. Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados:

PRODUTO	ANÁLISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	MICROBIOLÓGICA	* Coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i>	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* Coliformes totais	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	FÍSICO-QUÍMICA	Alumínio	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Amônia (como NH <sub>3</sub> )	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* Cloro residual livre	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Cor	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Dureza total	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Ferro	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Nitrato	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Nitrito	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* pH	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
* Turbidez	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.		

**AÇÕES PREVENTIVAS:** Para evitar desvios nos resultados das análises, a empresa deve executar o programa de autocontrole (controle de captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento) e orientar e treinar os funcionários envolvidos no processo. O Serviço de Inspeção verificará a afetividade na execução dos programas de autocontrole da empresa e programa de treinamentos aos funcionários responsáveis pelo monitoramento.

**AÇÕES CORRETIVAS:** Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve avisar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspender a produção e comercialização dos produtos. Lavar um RNC (obrigatório) e Auto de Infração dependendo a causa e grau de desvio. A empresa deve verificar e analisar os prováveis motivos que causaram o desvio e realizar a verificação de caixas e fontes de água. Tomadas as medidas cabíveis pela empresa, realizar nova coleta de água. Quando a não conformidade constatada gerar algum risco a saúde do consumidor, além dos itens citados acima, fazer o recolhimento dos produtos no mercado, os mesmos devem ser retirados imediatamente pelos responsáveis da empresa, seguindo o descrito nos programas de autocontrole da empresa. Dos produtos recolhidos, deve-se enviar uma amostra de cada tipo de produto para análise e assim verificar se também não está alterada. Sendo o resultado da análise negativa libera-se para venda, caso contrário, devem ser descartados todos os produtos. O resultado da nova análise da água estando conforme, o SIM emitirá um documento de liberação e/ou desinterdição (quando aplicável). Deverá ser mantido um histórico que contenha todas as alterações realizadas, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.



**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

**ANEXO 2.1**

 <b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM/POA</b> <b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE SOA</b>	<b>01-LABORATÓRIO:</b>	<b>03- Nº DA SOA/ANO</b>
	<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química	
	<b>02-RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>	<b>04-Nº DO SIM:</b>

<b>05-PRODUTO:</b>	<b>06 - REGISTRO</b>	<b>07-MARCA:</b>	<b>08-Nº DO</b>

<b>09-ESTABELECIMENTO:</b>	<b>10-ENDEREÇO:</b>

<b>11-DATA FABRICAÇÃO:</b>	<b>12-DATA VALIDADE:</b>	<b>13-Nº DO LOTE:</b>	<b>14-TAMANHO DO LOTE:</b>	<b>15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:</b>	
/ /	/ /			/ /	hs.
<b>Nº DO LACRE:</b>		<b>Nº DO LACRE CONTRAPROVAS:</b>			

<b>16-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:</b>					<b>17-DATA DA REMESSA:</b>
<b>TEMPERATURA °C</b>	<b>CONGELADO SÓLIDO</b> <input type="checkbox"/>	<b>CRISTAIS DE GELO</b> <input type="checkbox"/>	<b>RESFRIADO</b> <input type="checkbox"/>	<b>AMBIENTE</b> <input type="checkbox"/>	/ /

<b>18-ANALISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):</b>

<b>19-OBSERVAÇÕES:</b>

<b>20-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:</b>	<b>21-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:</b>

<b>22-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:</b>	<b>23- IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO:</b>
/ / :	

<b>24-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:</b>					
<b>TEMPERATURA °C</b>	<b>CONGELADO SÓLIDO</b> <input type="checkbox"/>	<b>CRISTAIS GELO</b> <input type="checkbox"/>	<b>RESFRIADO</b> <input type="checkbox"/>	<b>AMBIENTE</b> <input type="checkbox"/>	<b>DECOMPOSIÇÃO</b> <input type="checkbox"/>

<b>25-OBSERVAÇÕES:</b>

<b>26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:</b>

1º PARTE - LABORATÓRIO





**MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**  
*Estado do Paraná*

----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR ----- RECORTAR -----  
RECORTAR -----

	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO</b> <b>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM/POA</b> <b>SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE</b> <b>SOA</b>	27- Nº DA
---	---	-----------

28-PRODUTO:	30-Nº SIM:
-------------	------------

31-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):	
- Nº DO LACRE:	- Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:
32-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	

2º PARTE – SIM

## ANEXO 2.2

**Cronograma de envio de amostras para análises Física Química e Microbiológica de alimentos e água.**

### ÁGUA:

ÁGUA	ANO:											
	MÊS:											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
ORIGEM	X											
PIA BARREIRA SANITARIA			X									
PIA AREA MANIPULAÇÃO					X							

### ALIMENTOS:

PRODUTOS	ANO:											
	MÊS:											
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
QUEIJO COLONIAL		X										
LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO					X							
IOGURTE							X					
CREME DE LEITE											X	
BEBIDA LÁCTEA									X			



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 3

#### PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - P.A.C.:

##### PROCEDIMENTOS PARA IMPLANTAÇÃO:

Os autocontroles compreendem as Boas Práticas de Fabricação - BPF e os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO. Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, todos eles influenciando na qualidade do produto final. Neste caso, agrupam-se os mesmos em quatro categorias: matérias-primas, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção, formando-se os Programas de Autocontrole, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, a saber:

##### 1 - Manutenção de instalações e equipamentos

O programa de manutenção de instalações e equipamentos deve ser desenvolvido a critério da direção das empresas, contemplando as ações preventivas, preditivas e/ou corretivas. As empresas devem levar em consideração que houve aprovação do projeto arquitetônico, acompanhamento da construção do prédio e da instalação de equipamentos e o encerramento desse processo com a elaboração de um Laudo de Inspeção pelo Serviço de inspeção. Dessa forma, os estabelecimentos devem manter as instalações/equipamentos na forma e nas condições em que foram aprovados, de acordo com o referido laudo. Devem ser preservadas as estruturas originais, seus acabamentos e sua funcionalidade. No programa de manutenção devem estar descritos os procedimentos de monitoramento e suas frequências e estes devem identificar, o mais rápido possível, as situações que demandam ações imediatas.

##### 2 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias

Devem existir vestiários e sanitários em número suficiente e de tamanhos adequados ao número de trabalhadores das indústrias e estes devem estar instalados de forma que não tenham acesso direto a áreas de recepção/processamento/ armazenamento. Seus equipamentos devem ser suficientes para satisfazer às necessidades da demanda e sempre devem estar organizados e em condições higiênicas adequadas a um estabelecimento produtor de alimentos. Devem existir armários ou outro mecanismo para a guarda de roupas e objetos pessoais em número idêntico ou maior que o de funcionários, não devendo, neste caso, serem usados para a guarda de materiais que não sejam roupas e de uso pessoal. Os calçados devem ser guardados separados das roupas. Quando da instalação de vasos sanitários e/ou mictórios, estes devem funcionar perfeitamente, sempre providos de e lavatórios (pias e torneiras) e papel toalha não reciclável, ou outra forma de absorvente higiênico para a secagem das mãos ou método de secagem alternativo, assim como detergente e sanitizante apropriados para as mãos devendo ser mantidos nas condições mais rigorosas de higiene. A lavagem das mãos e antebraços é compulsória quando da saída de vestiários, sanitários e mictórios e antes de entrar nos locais onde são manuseados e processados matérias-primas, produtos e subprodutos. Os uniformes e aventais também devem ser protegidos de contaminações quando esses locais forem utilizados. Nos acessos às áreas industriais, é obrigatória a instalação de barreiras sanitárias em número adequado ao contingente de pessoas que ali trabalham. Estas consistem no conjunto formado por dispositivo com torneira com água, escova e detergente para lavagem de calçados, denominada lava botas (devem ser do tipo





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

solo), torneira, pia e dispositivo com detergente para a lavagem das mãos e antebraços e também dispositivos com toalhas de papel não reciclável e com desinfetante para a secagem e sanitização das mãos e antebraços. Todas as torneiras devem ter mecanismo de fechamento que não utilize as mãos. Devem existir cestos com tampas articuladas e de abertura e fechamento também não manual para o depósito das toalhas de papel não reciclado utilizadas. As barreiras sanitárias devem ser instaladas em locais estratégicos, de forma que as pessoas, quando acessarem as áreas industriais, sejam obrigadas a higienizarem os calçados, as mãos e antebraços. Quando se tratar da produção de produtos com baixa atividade de água (Aw) (exemplo: leite em pó, queijo ralado, mel) dispensa-se o uso de lava botas. O mesmo pode ser substituído pela troca de calçados ou pelo uso de protetores específicos para essa finalidade, neste último caso, de uso único.

### 3 - Iluminação

Controle da manutenção e funcionalidade da iluminação, todas as áreas industriais devem apresentar-se iluminadas com intensidade adequada nas áreas de recepção, processamento, manipulação, armazenamento e inspeção de matérias-primas e produtos e em todos os locais onde são executados procedimentos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, assim sendo ainda, nas barreiras sanitárias, vestiários e sanitários, de forma que seja possível realizar com eficiência as avaliações dos procedimentos de higienização.

A intensidade da luz deve permitir a visualização de contaminações nas matérias-primas, produtos e nas superfícies que com estes entram em contato. A cor da luz não deve distorcer a cor dos produtos e matérias-primas e a disposição das lâmpadas deve ser de maneira tal que não ocorram áreas de sombreamento. Deve existir iluminação natural e artificial suficientes, não sendo esta última dispensada pela existência da primeira. Todas as luminárias devem ser providas de protetores contra quebra de lâmpadas.

### 4 - Ventilação

Vapores, condensações, formação de gelo, são aceitáveis nas indústrias quando inevitáveis e nos casos em que não sejam fonte de contaminação cruzada, causando alterações de matérias-primas e produtos. As instalações devem ser construídas e mantidas de maneira que ocorram as menores variações possíveis de temperatura e umidade entre elas, e quando isto não for possível, que no ambiente industrial existam mecanismos de controle da formação de condensação, neve e gelo. Através da ventilação consegue-se controlar o excesso de umidade, que se apresenta como vapor, condensações e formação de gelo, que podem propiciar odores indesejados, assim como condições ambientais insalubres das dependências industriais. A formação de vapor, neve ou gelo também é inconveniente nos locais de armazenagem de matérias-primas e produtos acabados, devendo ser controlada de forma preventiva. Já, quando a formação de vapores, condensações e gelo são previstas e há possibilidade de alterar as matérias-primas e produtos, ou criar situações insalubres, contribuindo para a contaminação cruzada, ou ainda, interferindo ou dificultando as ações do Serviço de Inspeção, o estabelecimento deve fazer essa previsão, assim como deve descrever em seus manuais as formas de controle dessas situações, de forma a garantir que matérias-primas e produtos não sofram alterações e que os ambientes sejam conservados livres de condições insalubres e que não corram situações que possam dificultar os trabalhos do Serviço de Inspeção.

O conforto térmico dentro das instalações deve ser observado, principalmente nos períodos em que os trabalhos são realizados.





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

#### 5 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento

Capítulo especial reserva-se à água de abastecimento das indústrias, por ser ela utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, que, em diversas situações, suas superfícies entram em contato com as matérias-primas, produtos e embalagens, além de muitas vezes participar na diluição de ingredientes e aditivos, servindo de veículo. O controle da qualidade da água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os processos fabris garantirem inocuidade.

Os estabelecimentos devem dispor de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente que rege o assunto. Os estabelecimentos podem ter seu fornecimento de água através de rede pública de abastecimento ou esta ser proveniente de fonte própria de abastecimento, como poços perfurados ou coleta de mananciais superficiais. Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer ela tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação. Para garantia do processo de controle, periodicamente os estabelecimentos devem analisar água coletada no ponto de entrada dos reservatórios. Quando constatados níveis de cloro residual livre (CRL) abaixo do permitido pela legislação, os estabelecimentos devem ter condições de realizar uma recloração, de forma a garantir os níveis mínimos exigidos. Quando uma não conformidade no resultado de análise for verificada, deve-se reavaliar o processo de controle da qualidade da água, repetindo-se nova colheita para verificar se as correções adotadas restabeleceram as condições ideais. Nos casos em que o abastecimento de água provenha de fonte própria e a água seja de manancial de superfície, os estabelecimentos devem inspecionar o tratamento realizado, verificando-se a turbidez nos pontos de entrada e saída do sistema de tratamento, comparando-se os resultados. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc.. Com base nessas informações, determina-se a frequência das análises de controle e seu monitoramento. Quando os mananciais forem subterrâneos deve-se verificar sua localização, profundidade e de que forma estão protegidos contra a infiltração de água da superfície. Para este tipo de água, realiza-se apenas parte do tratamento, ou seja, a desinfecção. Mesmo assim, deve-se ter em mãos resultados de análises laboratoriais, pois eles servirão de base para definir a forma de tratamento mais adequada e seu monitoramento. Nos casos em que a água de superfície tenha acesso aos poços, ela deve permear, no mínimo, 6,5 metros de solo para depois contribuir com o manancial. A cloração da água deve ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento, de preferência, alarme sonoro e/ou visual. A cloração deve ser de tal maneira que seja possível sua distribuição homogênea em todo o volume do reservatório, devendo o PH ser inferior a 8,0 e o tempo de contato entre cloro e água, não inferior a 30 minutos. Na distribuição o PH deve estar entre 6,0 e 9,5. As empresas devem realizar análises da água de abastecimento como parte de seus autocontroles. Quanto à rede hidráulica, esta deve ser projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva. Na rede de distribuição não podem existir fins de linhas bloqueados, onde a água não circule livremente, como é o





## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

caso quando é eliminado um ponto de saída de água e a tubulação não é retirada. Isso contribui para possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada.

#### 6 - Águas residuais

No caso das águas residuais, devem elas ser direcionadas ao sistema de escoamento, através de caimentos adequados dos pisos, de canaletas e tubulações com dimensões apropriadas e identificadas para sua condução, evitando empoçamentos e seu cruzamento com a rede de água de abastecimento. Nos locais onde há descarga de água e de outros líquidos, deve ser dada especial atenção à drenagem dos mesmos, evitando a formação de condições sanitárias indesejáveis que possam prejudicar matérias-primas e produtos. No sistema de recolha das águas utilizadas, devem existir ralos sifonados para impedir o refluxo de gases.

#### 7 - Controle integrado de pragas

Referente ao controle integrado de pragas, o foco das empresas deve ser em evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais. As áreas externas devem ser mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, não devem apresentar situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes. De forma a evitar o acesso às áreas industriais, as janelas devem estar protegidas por telas milimétricas, assim como as portas que dão acesso aos exteriores serem providas de mecanismo de fechamento automático, fazendo uso de cortinas de ar ou outros mecanismos aprovados pelo Serviço de Inspeção, quando necessário. Deve ser evitado o uso de lâmpadas de vapor de mercúrio, principalmente perto de portas e janelas, dando-se preferência às lâmpadas de vapor de sódio. No uso de armadilhas para atrair insetos, deve-se utilizar a luz ultravioleta, devendo estas ser instaladas em locais que não sejam visíveis desde as áreas externas das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos. O monitoramento do controle de integrado de pragas pelas empresas deve ser diário, inspecionando-se as áreas internas na busca de indícios da presença de pragas, como pelos e fezes e dispositivos de captura eventualmente instalados, estes últimos, servindo para o monitoramento da eficiência do programa de autocontrole. Deve-se ter em mente que, a observância de insetos no recinto industrial é uma evidência de que há falhas no sistema. Externamente, os estabelecimentos devem monitorar se, com o passar do tempo, formam-se condições favoráveis ao abrigo e proliferação de insetos e roedores, assim como a distribuição de iscas em lugares estratégicos, o consumo e a reposição das mesmas e as condições em que seus reservatórios são mantidos, devendo seus registros ser em formulários próprios e revistos periodicamente por pessoa designada, de forma a comprovar o cumprimento e o monitoramento do programa, além de avaliar a eficácia das ações corretivas, quando necessárias.

#### 8 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO

São procedimentos descritos, praticados e monitorados de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais. Eles objetivam evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores. Como parte de seus autocontroles, de forma a terem os





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

ambientes de seus processos produtivos sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, as indústrias devem controlar a limpeza e sanitização através de procedimentos pré-operacionais e operacionais. O monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional) deve ser realizado logo após o término da limpeza, devendo-se verificar se os procedimentos foram executados de forma correta e de acordo com o descrito no programa do PPHO pré-operacional, assim sendo da mesma forma para os procedimentos operacionais (PPHO operacional). Os programas de autocontroles devem prever a limpeza e higienização de determinados equipamentos, instrumentos e utensílios durante as operações industriais, além da retirada destes, quando necessário. Os registros das limpezas e sanitizações devem ser diários. O plano de PPHO deve ser um compromisso da alta direção das empresas com a manutenção da higiene, devendo ser formulado por seus administradores e proprietários, em conjunto com o responsável técnico que, em última instância, são os responsáveis por sua implantação e monitoramento. No PPHO devem ser descritas quais as formas de manutenção/conservação, do ponto de vista higiênico, as instalações, os equipamentos e utensílios, a frequência dos procedimentos de higiene antes, durante e depois das operações. Deve ser descrita a forma de controle do uso de detergentes e sanitizantes, as formas dos diversos monitoramentos e suas respectivas frequências. Também deve contemplar a forma e a frequência das ações preventivas e das corretivas, quando ocorrerem desvios ou alterações tecnológicas, e o destino das matérias-primas e produtos, quando apresentem-se em desconformidade ou sejam consequência de processos de fabricação insalubres. Devem estar descritas as formas de implementação e manutenção do Plano, as formas de registros, os modelos de formulários utilizados para os registros e monitoramentos, assim como para registro das ações corretivas adotadas. Todos os documentos devem ser datados e assinados. Por último, deve-se descrever de qual forma as empresas manterão os registros (integridade), qual o tempo mínimo de manutenção dos mesmos, não devendo aqui, ser inferior a doze meses, de que forma estão acessíveis aos Serviços de Inspeção, devendo ser mantidos em local de fácil acesso ao órgão fiscalizador.

#### 9 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários

No controle da higiene, dos hábitos higiênicos, dos treinamentos e saúde dos operários, as empresas devem garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a lavagem das mãos e antebraços, que deve ser seguida da desinfecção dos mesmos, devendo estes procedimentos terem duração mínima de vinte segundos. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com detergente e desinfetante, em número suficiente, de forma que no mínimo, dez por cento das pessoas que trabalham na indústria, possam utilizá-las ao mesmo tempo, devendo elas estar posicionadas estrategicamente. Na lavagem das mãos devem ser lavados minuciosamente os dedos, os espaços interdigitais e as regiões das unhas, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e higienização. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, assim como as superfícies que entram em contato com matérias-primas e produtos de origem animal, devem sofrer higienizações adequadas de forma a não alterar os mesmos. Devem ser monitorados os hábitos higiênicos do pessoal, não podendo os manipuladores espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal. O uniforme do pessoal deve ser de cor clara, trocado diariamente ou com frequência maior, se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos. Nas ocasiões em que outros dispositivos precisem ser utilizados para evitar essa contaminação, como por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles. Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e sanitização das mãos e antebraços. A saúde dos operários deve ser controlada diariamente, devendo os mesmos, só serem admitidos dentro das áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação das carteiras de saúde, que devem estar totalmente preenchidas, datadas, assinadas pelos funcionários, pelos médicos, apresentado fotos dos titulares e devendo constar nas mesmas a expressão “apto a manipular alimentos”. Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de toxiinfecções, ou outra fonte de contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ele ser afastado da função até enquanto o risco persista. Os documentos de controle da saúde dos operários devem estar à disposição dos Serviços de Inspeção de forma permanente, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, por seção da indústria, onde conste a relação dos funcionários, a data de admissão, a data de renovação dos exames médicos e conseqüentemente da carteira de saúde, a data da transferência dos funcionários para outros setores, os turnos e horários de trabalho dos funcionários nos diferentes setores da indústria, de forma que o Serviço de Inspeção tenha uma rastreabilidade da atuação de cada um. Quanto aos treinamentos dos funcionários, eles devem ser realizados como pré-requisito para que os mesmos desempenhem sua função, ou seja, em sua admissão, eles só podem assumir uma determinada função depois de terem sido treinados especificamente para tal, devendo existir documento formal de comprovação do mesmo, sendo que este deve ser atualizado anualmente. Durante esse treinamento, devem ser dadas orientações sobre os procedimentos sanitários operacionais (PSO) e sobre o PPHO (pré e operacional), devendo tudo isso constar no documento formal de treinamento, além do conhecimento do funcionário. Também as empresas devem treiná-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para que tenham ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Devem ser previstas simulações de execução de monitoramentos, verificações e tomadas de decisão no caso de não conformidades dos procedimentos propostos, sendo as mesmas registradas, podendo servir como ferramenta de fiscalização pelos Serviços de Inspeção. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

#### 10 - Procedimentos sanitários das operações – PSO

No que se tange aos procedimentos sanitários das operações - PSO - os estabelecimentos devem providenciar para que todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, estejam limpos e sanitizados. As instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada nestes, também devem apresentar-se limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a mantê-los em condições higiênico-sanitárias





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

satisfatórias. Deve-se ter em mente que este quesito pode ser contemplado no autocontrole do PPHO operacional, dependendo como cada estabelecimento elabora seus autocontroles.

As matérias-primas e produtos de origem animal devem ser protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos.

Os produtos químicos utilizados nas limpezas, os sanitizantes, os coadjuvantes de fabricação e outros similares utilizados pelas indústrias, devem ser seguros, isto é, atóxicos e comprovadamente efetivos nas condições de uso, devendo eles, serem utilizados, preparados e armazenados de maneira que não sofram alterações nas suas condições ideais de uso, não alterem matérias-primas e produtos e não gerem situações que possam comprometer as boas condições higiênico-sanitárias das operações. Todos eles devem estar registrados nos órgãos competentes e os estabelecimentos precisam desenvolver um controle interno, informando os nomes comerciais, suas composições, os números de registro, o órgão em que estão registrados, se são isentos de registro, quando for o caso, suas finalidades, as quantidades adquiridas, a forma de uso e as quantidades utilizadas nas misturas ou soluções, etc.

#### 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade

Os estabelecimentos devem, na recepção das matérias-primas, documentar seus procedimentos de autocontrole de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso. Também devem ser descritos nos autocontroles, os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações. Especial atenção deve ser dada às condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito. Deve existir autocontrole da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo-se mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Aquelas que entram em contato direto com os produtos devem ser armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado. Para as embalagens, os estabelecimentos devem informar por escrito, até dez dias de sua compra, aos Serviços de Inspeção. Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre as mantendo em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais. Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa nº 77, de 26 de Novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos. Deve ser descrito no programa os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. Rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto.

#### 12 - Controle das temperaturas

Os estabelecimentos devem descrever em seus autocontroles as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos. Determinadas fases dos processos industriais devem ter sua temperatura ambiente controladas, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos, como é o caso do descongelamento das carnes. Essas situações devem ser previstas pelos estabelecimentos, monitoradas, controladas e todas as ações registradas em planilhas próprias, por pessoal capacitado e responsável por tal. Os registros devem ser executados preferencialmente por aparelhos termo registradores de ação constante, instalados nas câmaras frigoríficas, nos túneis de congelamento, nas salas de desossa, nos esterilizadores de facas, etc. nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas podem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle. Quando este for o caso, a frequência máxima dos controles das temperaturas é a cada hora de trabalho/abate/processamento/industrialização. Devem existir mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos. Tratando-se de estabelecimentos que recebem leite, estes devem ter em seus autocontroles, planilhas de controle da temperatura nos silos e balões de estocagem.

#### 13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo

A calibração é o ajuste dos instrumentos a padrões reconhecidos e referenciais, servindo os instrumentos calibrados, como referência para proceder-se à aferição. Quando necessário, os estabelecimentos devem providenciar o envio de equipamentos e instrumentos para instituições habilitadas por órgãos oficiais proceder à calibração. Neste caso, devem manter os certificados de calibração à disposição dos Serviços de Inspeção durante seu período de validade. Nas situações em que não há necessidade do envio à outra instituição, os instrumentos/equipamentos devem ser calibrados por pessoas treinadas e responsáveis por tais procedimentos, devendo as mesmas registrar suas ações em planilhas específicas para o controle da calibração, que devem constar nos autocontroles.

Já a aferição sempre é realizada nos estabelecimentos, devendo ser rotina. Neste caso, os instrumentos de controle de processos devem ser aferidos em horários ou períodos pré-determinados, sempre tendo como referência outro equipamento ou instrumento calibrado. Se durante a aferição for verificada diferença de mensuração entre o calibrado e o aferido, deve-





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

se registrar em planilha própria o fator de correção, de forma que o processo seja controlado de maneira adequada e quando possível ou necessário, proceda-se a substituição do instrumento/equipamento. Devem constar nos autocontroles as maneiras pelas quais os estabelecimentos procedem às calibrações e aferições dos instrumentos, equipamentos e outros dispositivos de controle de processo, assim como suas frequências. Os instrumentos devem ser identificados através de etiquetas, ou de outra maneira, de forma que seja possível aos Serviços de Inspeção relacionarem os instrumentos com as áreas ou aparelhos, ou ainda, com os processos em que os mesmos são utilizados, devendo constar no instrumento, ou em planilha própria nos casos em que o anterior não for possível, a data da última e da próxima aferição ou calibração. Ainda, na etiqueta ou na forma de identificação que a substituir, deve constar a assinatura do responsável pela aferição ou calibração.

#### 14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos

Nos controles laboratoriais e de análises as empresas devem descrever a programação das coletas de amostras para envio a laboratórios que realizam análises físico-químicas e microbiológicas. Nesse plano de amostragem devem estar descritas, para cada produto, matéria prima ou ingrediente, quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor. Nos casos em que as empresas devam realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite em natureza, devem existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal. Deve existir um manual de boas práticas laboratoriais (MBPL) descrito e implantado, composto pelo plano de amostragem, por um manual de bancada, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, como nos estabelecimentos que recebem leite em natureza, devendo contemplar também todos os procedimentos relacionados à conduta dos laboratoristas, ao descarte de amostras, de reagentes, de utensílios e equipamentos de uso único, os registros e as frequências dos treinamentos de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas. No manual de bancada devem ser descritos os procedimentos de análise no controle da inocuidade das matérias primas, ingredientes e produtos, devendo também contemplar os equipamentos, materiais, utensílios e reagentes utilizados e suas quantidades mínimas necessárias. Os estabelecimentos devem descrever no seu programa a forma de recolha (recall) dos produtos em caso de desvios que possam acarretar danos ao consumidor, estabelecendo meios descritos de como serão rastreados e recolhidos. No plano deve constar as seguintes diretrizes: os funcionários devem ser capacitados para sua execução; prever simulação de recal; procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto; a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final.

#### 15 - Controle de formulação dos produtos

Os autocontroles devem apresentar a forma em que os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações. Este item deve prever o monitoramento de seus constituintes através de análises laboratoriais, levando em consideração os parâmetros mínimos exigidos pela legislação. Deve constar de que forma





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

e em quais produtos as matérias primas e ingredientes são utilizados e quais as quantidades em cada processo de fabricação. Finalizando, deve ser destacado o compromisso dos Diretores das empresas na execução dos programas e identificados os responsáveis pelas verificações e monitoramentos.

#### 16 - Bem estar animal

Este autocontrole visa verificar a implantação e manutenção de um programa por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário, em que a prioridade é oferecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate. A verificação oficial fiscalizará o atendimento de legislações específicas e avaliará de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.

#### 17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

É um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contempla para a aplicação, nas indústrias, também os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

1. identificação do perigo;
2. identificação do ponto crítico;
3. estabelecimento do limite crítico;
4. monitorização;
5. ações corretivas;
6. procedimentos de verificação;
7. registros de resultados.

A empresa deve fornecer as condições para que o Sistema de APPCC seja implantado e cumprido. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria e cada produto.

#### 18 - Material Específico de Risco (MER)

Em virtude da prevenção da Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), os frigoríficos que abatem ruminantes (bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos) devem obedecer a procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação dos Materiais Específicos de Risco - MER.

Os materiais considerados potencialmente de risco especificado (MER) para EEB são:

- Encéfalo, olhos, amígdalas, medula espinhal e parte distal do íleo de bovinos de qualquer idade;

- Encéfalo, olhos, amígdalas, medula espinhal e baço de ovinos e caprinos de qualquer idade.

Os frigoríficos devem incluir nos programas de autocontrole a descrição dos procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

- Remoção e segregação dos MER durante o abate;

- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais);

- Destruição: incineração, cozimento em digestor, utilização do resíduo como material combustível em fornalha ou destinação a aterro, mediante prévia autorização de órgão competente. Os MER serão encaminhados à destruição, quando não destinados à alimentação humana (mercado interno) e à produção de medicamentos e cosméticos de uso humano.





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- Medidas preventivas e corretivas de possíveis desvios. Os MER deverão ser impedidos de entrar na cadeia alimentar dos ruminantes, não podendo ser utilizados como resíduos animais para o processamento de farinhas de carne e/ou ossos ou produtos gordurosos (destinação à graxaria), a fim de se evitar o risco de transmissão do agente de EEB através destes produtos e garantindo que os demais resíduos utilizados na produção destas farinhas e produtos gordurosos sejam esterilizados.

Procedimentos de observância obrigatória para remoção, segregação e destinação dos MER:

• Insensibilização/Remoção de resíduos cerebrais: Os animais devem ser insensibilizados conforme procedimentos para o abate humanitário (Instrução Normativa nº 03/2000/DAS de 17 de janeiro de 2000). O método humanitário de abate mais adequado é a insensibilização mecânica que consiste no atordoamento por pistola de percussão/concussão da caixa craniana, portanto, sem penetração e sem lesão direta do encéfalo, evitando a dispersão de tecido cerebral no ambiente e contaminação da carcaça. Quando o método de insensibilização utilizado for o de lesão direta do encéfalo com pistola de dardo penetrante, os eventuais resíduos do encéfalo dispersados durante a insensibilização devem ser removidos do ambiente (Box de atordoamento e praia de vômito) e da carcaça (perfuração deixada pelo dardo na região frontal) e acondicionados em recipiente para depois serem juntados ao cérebro. Recolher possíveis resíduos de encéfalo (cérebro) presente nos equipamentos ou piso, com auxílio de rodos e pás, devidamente identificados. Colocar os resíduos em recipientes exclusivos para tal fim (com cor diferenciada que identifique os utensílios e caixas usados para finalidade de coleta de MERs).

• Ablação da cabeça: O ponto de separação da cabeça da carcaça para lavagem deve ser provido de um recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER), para que o funcionário dessa linha possa fazer o recolhimento de partes do tecido cerebral, assim como fragmentos da medula oblonga e espinhal que, porventura, sobram das operações anteriores. Esses resíduos devem ser tratados como MER e também juntados ao recipiente contendo encéfalo. Previamente à separação da cabeça da carcaça são necessários cuidados operacionais a fim de que se mantenha todos os músculos da cabeça preservados do risco de contaminação por pelos, sujidades externas e fragmentos da medula oblonga e espinhal.

• Remoção das amígdalas: As cabeças após separadas das carcaças e lavadas, são penduradas na nória de cabeça ou local adequado para serem submetidas à inspeção post mortem (linha de inspeção B). Após a inspeção, o funcionário responsável pela coleta de MER, realiza a retirada das amígdalas que devem ser colocadas em recipiente devidamente identificado conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER.

• Remoção dos olhos: Imediatamente após a inspeção do conjunto cabeça-língua, a cabeça é separada da língua e encaminhada à seção de cabeça, onde serão realizadas as operações de desarticulação da mandíbula, retirada dos músculos e remoção dos olhos. Os olhos devem ser retirados por funcionário habilitado e depositados em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Importante salientar que a operação de retirada dos olhos pode ser realizada ainda na sala de matança, juntamente com a remoção das amígdalas.

• Remoção do cérebro: O fendimento da cabeça para retirada do cérebro pode ser realizado como última operação da seção de cabeça, utilizando-se o equipamento denominado abridor de cabeça. A retirada do cérebro deve ser realizada por funcionário habilitado e depositado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e





## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

destinação dos MER. O cérebro, quando destinado ao consumo humano, deve ser retirado e acondicionado em recipiente próprio para produto comestível.

• Remoção da medula espinhal: Após evisceração, a carcaça segue para a plataforma de serra de carcaça, onde a mesma é serrada na posição ventral, sentido caudo/cranial, seguindo a linha média, dividindo a carcaça em duas meias-carcaças o que facilita a retirada da medula espinhal. A retirada da medula espinhal pode ser feita manualmente utilizando um instrumento com formato de espátula específico para este fim ou com extrator pneumático. A medula deve ser acondicionada em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os fragmentos da medula espinhal provenientes da serragem da coluna vertebral que caem na área adjacente à plataforma da serra de carcaça devem ser recolhidos e acondicionados no mesmo recipiente de medula, até serem destruídos. A medula espinhal, quando destinada ao consumo humano deve ser retirada ainda na linha de toalete e acondicionada em recipiente para produto comestível.

• Remoção da porção distal do íleo: A operação de remoção da porção distal do íleo deve ocorrer na área suja da triparia, através de seccionamento do mesmo, utilizando gabarito de 70 cm. O terço distal do íleo seccionado deve ser acondicionado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os estabelecimentos que aproveitarem todo intestino delgado para consumo humano deverão possuir procedimentos escritos e registros, que garantam que o beneficiamento de tripas, não implica em risco de introdução em produtos destinados a alimentação animal.

A empresa deve padronizar o modo de identificação dos locais e recipientes envolvidos no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER) e incluí-los nos programas de autocontrole do estabelecimento. Os equipamentos utilizados para remoção de MER assim como os recipientes utilizados para seu acondicionamento, devem ser identificados por código de cor ou com tarja indicando seu uso específico para essa finalidade. Os MERs devem ser devidamente ensacados em embalagens identificadas, pesados e destinados à incineração. O controle da pesagem dos MERs deve ser registrado em planilhas. A destruição diária por incineração dos MER no próprio estabelecimento de abate, só deve ser realizada se o equipamento (forno crematório) utilizado não produzir emissões prejudiciais à natureza. O equipamento deve ser autorizado pelo órgão competente do meio ambiente.

#### PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO PELO SIM (Serviço de Inspeção Municipal)

Para fiscalizar a execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas ÁREAS DE INSPEÇÃO. Através destes, inspeciona-se o processo de produção e revisam-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas, devendo os fiscais do Serviço de Inspeção ter conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas. Deve-se preencher um RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO, ou seja, um roteiro de inspeção. A conclusão do relatório deve ser a interpretação dos achados, baseada nos conhecimentos técnico-científicos e legais do assunto em questão. A fiscalização dos registros deve focar, além dos resultados do ponto de vista de conformidade, a sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações, etc.. Anotações feitas nas áreas industriais, durante os monitoramentos/verificações, são características. Os erros feitos durante o preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### PROCEDIMENTOS A ADOTAR QUANDO DA EXECUÇÃO DAS VERIFICAÇÕES FISCAIS DA IMPLANTAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS AUTOCONTROLES

#### 1 - Fiscalização da manutenção de instalações e equipamentos

Serviço de Inspeção deve focar seus procedimentos na manutenção dos referidos itens, devendo-se identificar as situações que necessitam ações emergenciais, o mais rápido possível e identificar as deficiências do programa, considerando suas consequências e exigindo da empresa sua correção/atualização. Quando da inspeção das instalações e equipamentos, também se deve verificar as condições de higiene ambiental do setor em pauta, complementando a fiscalização do PPHO.

#### a)- Durante as inspeções das instalações, o Serviço de Inspeção deve observar:

I - Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;

II - Se forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;

III - Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;

IV - Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;

V - Se os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos de manipulação, processamento, estocagem de matérias-primas e produtos não comestíveis;

VI - Se os locais onde são manipulados matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;

VII - Se as instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.

#### b)- Durante as inspeções dos equipamentos, o Serviço de Inspeção deve observar:

I - Se foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza/sanitização e se não causam alterações às matérias-primas/produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;

II - Se são fáceis de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitização;

III - Se foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspeção avaliar as condições sanitárias;

IV - Se os mesmos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;

V - Se equipamentos/utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados/operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para as matérias-primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;

VI - Se existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;

VII - Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;

VIII - Se são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

#### 1.1. Frequência da Fiscalização:

Fiscalização Local - a fiscalização local da manutenção das instalações e de equipamentos deve ser realizada em cem por cento das áreas de inspeção, com frequência mínima, mensal.





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

Os registros dessas verificações devem ser anotados na planilha Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 3.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental da manutenção das instalações e de equipamentos é feita através das planilhas de controle da manutenção preventiva/preditiva/corretiva das instalações e dos equipamentos, seguida de comparação com o que foi verificado no local pelo Serviço de Inspeção. Essa fiscalização deve ser realizada conforme cronograma da inspeção e os registros das mesmas devem ser feitos na planilha Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (ANEXO 3.1).

### 2 - Fiscalização de vestiários, sanitários e barreiras sanitárias

Quando da fiscalização dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, os Serviços de Inspeção dos municípios consorciados devem verificar se essas instalações e equipamentos:

I - Tem comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;

II - São em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;

Se foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;

III - Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações;

IV - Se as barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido ou similar, toalhas de papel descartável, não reciclado), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;

V - Se existem pessoas em número suficiente para realizar os registros e monitoramentos da higiene ambiental e do pessoal;

VI - Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.

#### 2.1. Frequência da Fiscalização:

Fiscalização Local - a fiscalização local deve ser feita com frequência mínima, mensalmente, em cem por cento das áreas, devendo-se observar a funcionalidade dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, a organização e a higiene ambiental. Os registros das verificações devem ser anotados na planilha Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (Modelo: ANEXO 3.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização da manutenção dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias deve ter frequência conforme cronograma da inspeção, através dos registros do estabelecimento e comparando-os com a fiscalização local realizada pelo Serviço de Inspeção. Os registros são feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção. (ANEXO 3.1).

### 3 - Fiscalização da iluminação

Na inspeção do controle da manutenção da iluminação o Serviço de Inspeção deve verificar:

I - Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;

II - Se a cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;

III - Se as luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;

IV - Se todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas.

#### 3.1. Frequência da fiscalização





# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

Fiscalização Local - a fiscalização local da iluminação deve ser feita com frequência mínima, mensalmente, abrangendo, cem por cento das dependências. Os registros das inspeções são anotados na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (ANEXO 01).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental do controle da iluminação deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, sendo feita uma comparação entre as informações dos controles das empresas com o que foi verificado pelo Serviço de Inspeção no local. Os registros da fiscalização documental são anotados na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 3.1).

#### 4 - Fiscalização da ventilação

Na fiscalização do controle da manutenção e funcionalidade da ventilação o Serviço de Inspeção deve identificar as situações em que ocorram a formação de vapores, condensações e formação de gelo que requerem ações imediatas e aquelas que não comprometem o processo produtivo, sendo estas últimas aceitáveis. Neste caso, quando o programa de autocontrole identifica tais situações, não há a necessidade da intervenção do Serviço de Inspeção.

Durante a inspeção local e a revisão dos registros de controle dos estabelecimentos o Serviço de Inspeção deve verificar:

I - Se a ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis, que podem alterar as matérias-primas e produtos ou mascarar odores de deterioração, ou de alguma outra forma alterar matérias-primas e produtos;

II - Se a ventilação é adequada ao controle da condensação;

III - Se há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos;

IV - Se a ventilação proporciona conforto térmico aos operários durante os turnos de trabalho.

##### 4.1. Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - na fiscalização local das condições de controle da ventilação devem ser inspecionadas, cem por cento das áreas de industrialização/manipulação, com frequência mínima, mensal, utilizando-se a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (Modelo: ANEXO 01) para registro dos achados durante a tarefa.

Fiscalização Documental - a fiscalização documental dos controles da ventilação deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção.(ANEXO 3.1).

#### 5 - Fiscalização da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento

Quando a água utilizada pela indústria for proveniente de rede pública de abastecimento os Serviços de Inspeção devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação. Quando a origem da água for rede privada de abastecimento, os Serviços de Inspeção devem inspecionar o tratamento realizado, verificando-se a turbidez nos pontos de entrada e saída do sistema, comparando-se os resultados. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc.. Com base nessas informações, determina-se a frequência das análises de controle e seu monitoramento. Também devem os Serviços de Inspeção, analisar os registros feitos pelo pessoal responsável pelo tratamento da água e realizar as análises oficiais, que compreendem as análises de rotina e as análises de inspeção. As análises de rotina servem para que sejam verificadas as condições da água utilizada na