



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

**DECRETO MUNICIPAL N.º 494 DE 10 DE JUNHO DE 2025**

Revoga o Decreto nº 301 de 03 de julho de 2020 e o Decreto nº 384 de 29 de outubro de 2020, que Regulamentam 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. 1. 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. 2. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Francisco Beltrão, em estabelecimentos de produtos de origem animal devidamente registradas ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA).

Art. 3. 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. 4. 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 – Condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos equipamentos.

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 de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento,



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte;

VI - Padronização dos produtos industrializados de origem animal, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislações específicas ou em diretrizes estabelecidas;

VII - O registro de rótulos, bem como a sua verificação.

VIII - Coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados.

IX – Identificação das carcaças por meio de carimbo, bem como a identificação por rotulagem.

X – Verificação da prática de higiene e hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos.

XI – Verificação dos programas de autocontrole.

XII – Avaliação do bem estar dos animais destinado ao abate.

XIII- Verificação da água de abastecimento.

XIV- Controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal.

XV- Verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva.

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

Art. 5. 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.

Art. 6. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

Art. 7. 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 produtos de abelha e seus derivados.

## **CAPÍTULO II**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS**

Art. 8. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

I - **ABATEDOURO FRIGORÍFICO**: entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

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.

§ 1º Entende-se por espécie de açougue bovídeos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

§ 2º 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.

a) Nos suínos a carcaça pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.

b) A carcaça dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às meias carcaças.

**II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS:** entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

§ 1º Também se sujeita às disposições deste regulamento e serão classificados e registrados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos os estabelecimentos de comercialização no varejo e no próprio estabelecimento, de produtos de origem animal que fracionem, manipulem, embalem e rotulem na ausência do consumidor, e que fiquem expostos à disposição do consumidor final.

§ 2º Os produtos a serem fracionados e embalados na mesma unidade devem respeitar um cronograma de produção e higienização para que não haja contaminação cruzada. O produto fracionado e embalado deverá estar registrado e com o rótulo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 9. 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.

### **CAPÍTULO III**

#### **DE LEITE E DERIVADOS**

Art. 10. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

**I – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS:** Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o



## **MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**

### *Estado do Paraná*

fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

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

III – QUEIJARIA: Para os fins deste Decreto, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

IV – POSTO DE REFRIGERAÇÃO: Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

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

Art. 11. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO: Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

#### **CAPÍTULO V DE OVOS E DERIVADOS**

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



## **MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**

### *Estado do Paraná*

I - **GRANJA AVÍCOLA**: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

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

II - **UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS**: 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.

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

## **CAPÍTULO VI**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

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

I – **UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS**: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

## **CAPÍTULO VII**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM**

Art. 14. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - **ENTREPOSTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**: estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, à armazenagem e à expedição de produtos de origem animal



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

comestíveis, que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

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

Parágrafo único. Nos estabelecimentos de que tratam os I e II, não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada.

### **CAPÍTULO VIII**

#### **DO REGISTRO**

Art. 15. Os estabelecimentos que solicitarem a adesão para registro junto ao SIM deverão apresentar os seguintes documentos, em duas vias (Anexo 1.1):

- I- Requerimento de solicitação de registro no SIM (Anexo 1.2);
- II- Liberação do terreno/ estabelecimento pelo órgão competente;
- III- Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente (comprovação de conformidade ambiental/ licença previa/ licença de instalação/ licença de operação), conforme o caso);
- IV- Requerimento de aprovação do projeto (Anexo 1.3);
- V- Plantas:
  - a) situação - escala 1/500;
  - b) baixa - escala 1/100;
  - c) fachada - escala 1/50;
  - d) fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100;
  - e) detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
  - f) hidro sanitária - escala 1/100 ou 1/500.
- VI- Memorial descritivo de construção (Anexo 1.4);
- VII- Memorial econômico- sanitário (Anexo 1.5);
- VIII- Ofício de aprovação de projeto;
- IX- ART do engenheiro responsável pelo projeto;
- X- Aprovação do projeto- Check list dos croquis das plantas (Anexo 1.6);
- XI- Laudo técnico sanitário do estabelecimento (Anexo 1.7);
- XII- Contrato social e alterações ou bloco de produtor;
- XIII- Inscrição no CNPJ ou CPF;
- XIV- Comprovante de cadastro de contribuinte no ICMS (quando necessário);
- XV- Alvará de funcionamento;
- XVI- Contrato de prestação de serviço para controle de pragas;
- XVII- Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica);



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- XVIII- Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XIX- Atestado de saúde dos manipuladores e RT devendo constar a seguinte frase: "Apto a manipular alimentos";
- XX- Comprovante de treinamento em Boas Práticas de Fabricação- BPF dos manipuladores;
- XXI- Termo de compromisso para recolhimento de resíduos sólidos (quando terceirizado ou previsto no licenciamento ambiental);
- XXII- Programas de Autocontrole (Anexo 3);
- XXIII- Termo de compromisso com o SIM (Anexo 1.8);
- XXIV- Certificado de Registro no SIM (Anexo 1.9).

Art. 16. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 17. 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. 18. Os estabelecimentos receberão número de registro, os quais obedecerão a seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM, devendo constar obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 19. 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.

Art. 20. 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.

§ 1º Quando houver alterações na razão social da empresa e/ou transferência de titularidade, um novo processo de adesão deve ser realizado conforme Art. 15.

§ 2º O município com serviço de inspeção equivalente, pode indicar empreendimento para a adesão ao Sistema Unificado de Atenção à 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 e SELO ARTE ou outros selos criados por órgãos competentes.

§ 3º 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. 21. 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.



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### CAPÍTULO IX

#### APROVAÇÃO E ALTERAÇÃO DE PROJETOS

Art. 22. 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:

I - 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 fundamentais importância na elaboração do projeto deve ser observados quanto à posição da indústria, a saber:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- 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;

II - O complexo industrial deve ser compatível com as instalações e equipamentos conforme a capacidade de produção, variando de acordo com a classificação do estabelecimento.

III - O projeto de adesão 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) Plantas:
  - Situação - escala 1/500 (trazendo a localização do terreno dentro de uma área, mostrando as dimensões e arredores de onde o projeto será executado);
  - Baixa - escala 1/100 (é um desenho em escala que mostra, espaços e características físicas vistas de cima);



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- Fachada - escala 1/50 (vistas externas da construção);
  - Planta de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100 (com setas indicativas do fluxo de movimentação em cores distintas);
  - Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100 (identificação de equipamentos que serão utilizados durante o processo, com vista de cima);
  - Hidro sanitária - escala 1/100 ou 1/500 (conjunto de instalações destinadas ao fornecimento de água e promover a retirada da água utilizada, e a sua condução até um local de despejo adequado).
  - Observadas as seguintes cores: estabelecimentos novos (cor preta); estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar (cor preta para as partes a serem conservadas, cor vermelha para partes a serem demolir e cor amarela para partes a serem construídas).
  - As plantas ou projetos devem conter ademais: orientação; posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos e localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos.
- e) Cronograma de obras;
- f) ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA.
- g) Ofício de aprovação do projeto, redigido pelo fiscal responsável.

§ 2º 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. 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 será incluído no processo 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.

§ 3º As alterações estruturais como reforma e ampliação ficam sujeitas a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Requerimento de aprovação do projeto (Anexo 1.3);
- b) Plantas (situação - escala 1/500; baixa - escala 1/100; fachada - escala 1/50; 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).
- c) Memorial descritivo de construção (Anexo 1.4);
- d) Memorial econômico- sanitário (Anexo 1.5);
- e) Cronograma de obras;
- f) ART do engenheiro responsável pelo projeto;
- g) Ofício de aprovação de projeto;

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



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

**CAPÍTULO X**  
**DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 23. 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 açougue, e outros que se julgar necessário.

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

Art. 24. 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.

Art. 25. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Art. 26. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, ou outros órgãos competentes.

Art. 27. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 28. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 29. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 30. 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. 31. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com revestimento cerâmico ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 32. 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 na área suja 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.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Art. 33. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, em sistema de chute industrial, para evitar a entrada de pragas. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 34. 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. 35. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 36. 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 lixeira 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.

a) todas as salas que façam uso dos equipamentos citados no § 2º, devem ser dotadas de esterilizadores.

Art. 37. 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. 38. 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. 39. 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. 40. 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.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

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

Art. 41. 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. 42. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 43. 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. 44. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 45. Nos estabelecimentos com inspeção em caráter permanente deverão dispor de sede exclusiva para os servidores do SIM, contendo área administrativa, vestiários e instalações sanitárias.

Art. 46. Instalações deverão possuir frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial.

Art. 47. Local adequado com utensílios destinados a realização de coleta para ensaios laboratoriais.

Art. 48. Possuir quando necessário gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiro, com comprovação de potabilidade.

Art. 49. 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, incluído as alterações dadas pelo Decreto nº 10.468, de 2020 e outras que vierem a substituí-la.

Art. 50. O abate de animais para o consumo público, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 2º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária oficial "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.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

§ 3º 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.

§ 4º Considerar o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 51. O abate deve seguir rigorosamente as normas específicas de Abate Humanitário, desde o descarregamento, condução, período de descanso, manejo pré abate, insensibilização e sangria.

Art. 52. Em suínos, depilar e raspar, logo após a escaldagem 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.

Art. 53. 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 do servidor do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, cabeça e carcaça do animal.

§ 1º 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, reduzir a velocidade de abate para que consiga realizar essa correlação.

§ 2º Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário oficial.

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, aplicar as medidas estabelecidas em legislação vigente.

Art. 56. A inspeção “ante” e “post mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, as demais legislações vigentes do MAPA, referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 57. 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.



# *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

## *Estado do Paraná*

### **CAPITULO XI**

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

Art. 58. Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 59. 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. 60. 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.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, devendo ser executados por empresa devidamente habilitada para essa atividade.

Art. 61. 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.

Parágrafo único. 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. 62. Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 63. 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. 64. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 65. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 66. 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



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 67. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 68. 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. 69. Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 70. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

Art. 71. 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. 72. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

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

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

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

§ 4º Por “uniforme completo” entende-se calça, camiseta, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 73. 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. 74. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

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



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

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

Art. 75. 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, 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/POA.

§ 1º Os Programas de Auto Controle, devem ser submetidos a verificações, avaliações e revisões, de acordo com critérios de riscos estabelecidos por este decreto, como segue:

- 1 - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
- 2 - Água de abastecimento;
- 3 - Controle Integrado de Pragas;
- 4 - Higiene Industrial e operacional;
- 5 - Higiene e Hábitos Higiênicos dos funcionários;
- 6 - Procedimentos Sanitários Operacionais;
- 7 - Controle da Matéria Prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), Ingredientes e Material de Embalagem;
- 8 - Controle de Temperaturas;
- 9 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.
- 10 - Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole, Atendimento de Requisitos Sanitários);
- 11 - Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude;
- 12 - Rastreabilidade e Recolhimento;
- 13 - Bem-Estar Animal;
- 14 - Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material Específico de Risco (MER);

§ 2º As agroindústrias integrantes do SIM devem desenvolver e implantar todos os autocontroles descritos acima.

§ 3º A implantação dos programas de autocontroles deve ser conforme o ANEXO 3.2, 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 pós operacional, a forma em que são



## **MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**

### *Estado do Paraná*

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 de produtos e combate à fraude e do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, do Bem Estar Animal e da Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do MER, 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 XII**

### **DA EMBALAGEM E ROTULAGEM**

Art. 76. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 77. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 78. 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. 79. 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, diretrizes e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO, ADAPAR e MAPA.

Art. 80. A aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, deve seguir o que trata o Título VII, Capítulo I, do RIISPOA.

Art. 81. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme o ANEXO 6, deste regulamento.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

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/POA, 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 irão beneficiar.

Art. 82. 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, SISBI ou SELO ARTE.

Art. 83. 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.

Parágrafo único. Quando for cancelado algum dos registros, o número deve ser substituído pelo próximo produto a ser registrado, mantendo um histórico auditável.

Art. 84. Juntamente com o processo de registro de produto os estabelecimentos deverão apresentar análises microbiológicas e físico-químicas em conformidade, com a legislação vigente.

Art. 85. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas e rótulos e aprovados pelo SIM.

Parágrafo Único. Para a meia carcaça deverá ser utilizada etiqueta lacre.

Art. 86. Modelos de chancelas para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§ 1º Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de chancelas do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA:

Modelo 1:



- Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
- Forma: circular



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

- 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 à 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.
- 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 à 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).

Art. 87. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 88. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto na carcaça, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 89. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

Modelo 1:





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

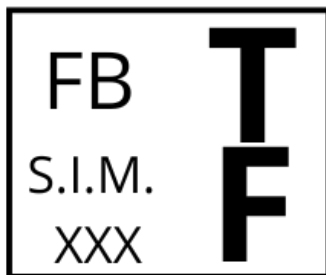
- Dimensões: 7,5 cm (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.
- Forma: elíptica.
- Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os dizeres “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 2:



- Dimensões: 7cm (sete centímetros) de largura, por 6 cm (seis centímetros) de altura.
- Forma: retangular no sentido horizontal.
- Dizeres: As iniciais “FB” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “SIM” precedido do número do estabelecimento. Na lateral direita, disposta verticalmente as letras “C”.
- Uso: para carcaças ou parte de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos ao processos de cozimento (C).
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

Modelo 3:



- Dimensões: 7cm (sete centímetros) de largura, por 6 cm (seis centímetros) de altura.
- Forma: retangular no sentido horizontal.



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

- Dizeres: As iniciais “FB” colocada horizontalmente no canto superior esquerdo; abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais “SIM”, precedido do número do estabelecimento. Na lateral direita, disposta verticalmente as letras “TF”.
- Uso: para carcaças ou parte de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos ao processo de tratamento pelo frio (TF).
- A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

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 às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon, inox ou cobre.

### **CAPÍTULO XIII**

#### **DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 94. 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.

Parágrafo único. 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.

### **CAPÍTULO XIV**

#### **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 e suas atualizações do Decreto Nº 10.468 de 2020 - RIISPOA. e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas no ANEXO 15 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.



## **MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO**

### **Estado do Paraná**

#### **CAPÍTULO XV**

#### **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 auxiliar nas inspeções de agroindústrias, verificando o cumprimento das normas de higiene sanitária contidas na legislação em vigor, inspecionando a qualidade, o estado de conservação e as condições de armazenamento dos produtos de origem animal.

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 está descrita no ANEXO 7 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, Consulta e Destinação.

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.

#### **CAPÍTULO XVI**

#### **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.

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.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

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. 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 15 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 13 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, conforme a legislação vigente.

§ 3º As denúncias a respeito da comercialização de produtos clandestinos são realizadas através da Ouvidoria, no site da Prefeitura Municipal de Francisco Beltrão, a qual direciona as mesmas para o SIM/POA através de e-mail, e também, de forma direta com a denúncia realizada na Secretaria Municipal de Agricultura, através do Formulário de Denúncia ANEXO 17.

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), seguindo o ANEXO 14.

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

Art. 107. 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. 108. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.



*MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*  
*Estado do Paraná*

Art. 109. 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. Para manutenção da legislação atualizada, serão colocados em Instrução de Trabalho (IT) os procedimentos não citados neste decreto, ou que posterior haja vir. Essas normas serão elaboradas pelos técnicos do Serviço de Inspeção, juntamente com o Coordenador ou Chefe do Serviço de Inspeção Animal do município – SIM/POA, responsável pela sua homologação.

Art. 111. Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 112. Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 113. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do prefeito municipal de Francisco Beltrão, Estado do Paraná, 10 de junho de 2025.

ANTONIO PEDRON  
Prefeito Municipal



# *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

## *Estado do Paraná*

### **ANEXOS**

#### **ANEXO 1**

#### **PROCESSO DE ADESÃO**

Para empresa obter registro junto ao SIM é necessário protocolar as seguintes documentações: Requerimento de solicitação do registro no SIM, documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente (licença prévia/ licença instalação/ licença de operação/ comprovação de conformidade ambiental), requerimento de aprovação do projeto, plantas arquitetônicas, memorial descritivo de construção, memorial econômico sanitário, ART do engenheiro responsável pelo projeto, contrato social e alterações ou bloco de produtor, inscrição no CNPJ ou CPF, comprovante de cadastro de contribuinte no ICMS (quando necessário), alvará de funcionamento, contrato de prestação de serviço para controle de pragas, laudo de análise de água (físico-química/microbiológica), anotação de responsabilidade técnica, atestado de saúde dos manipuladores e RT (devendo constar a frase: “apto a manipular alimentos”), comprovante de treinamento em boas práticas de fabricação dos manipuladores, termo de compromisso de recolhimento dos resíduos sólidos (quando terceirizado ou previsto no licenciamento ambiental), programas de auto controle e termo de compromisso com o SIM.

Já ao serviço de inspeção ficará responsável por verificar e aprovar a documentação entregue e confeccionar os seguintes documentos: ofício de aprovação de projeto, aprovação do projeto (check list da planta in loco), laudo técnico sanitário do estabelecimento e certificado de registro no SIM.

Todos os documentos serão arquivados, devidamente, folhados, datados e assinados com seu respectivo número no processo.

Em caso de transferência de titularidade, mudança de razão social deve-se apresentar um novo processo de adesão.

Quando houver cancelamento do registro devido ao não cumprimento da legislação e/ou negligência da empresa o serviço de inspeção deve emitir a notificação, através de ofício. Se a empresa solicitar a baixa do registro deverá encaminhar um ofício ao serviço de inspeção comunicando o motivo.



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

**ANEXO 1.1**

<b>PROCESSO DE ADESÃO</b>			
<b>PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM/POA</b>			
<b>Interessado:</b>		<b>*Processo n°:</b>	
<b>DOCUMENTO</b>	<b>N°. Folha no Processo</b>	<b>Data de Entrega</b>	<b>Assinatura do Interessado</b>
1	Requerimento de solicitação de registro no SIM (2 vias).		
2	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) (2 vias).		
3	Requerimento de aprovação do projeto (2 vias).		
4	Plantas: situação - escala 1/500; baixa - escala 1/100; fachada - escala 1/50; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100; detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100; hidrossanitária - escala 1/100 ou 1/500 (2 vias).		
5	Memorial Descritivo de Construção; Memorial Econômico-Sanitário (2 vias).		
6	ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região.		
7	**Ofício de aprovação de projeto realizado pelo SIM		
8	**Aprovação do projeto: CHECK LIST PLANTA in loco.		
9	**Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.		
10	Contrato social e alterações ou bloco de produtor.		
11	Inscrição no CNPJ ou CPF.		
12	Comprovante de Cadastro de Contribuinte no ICMS (quando necessário).		
13	Alvará de funcionamento.		



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

14	Contrato de prestação de serviço para controle de pragas.			
15	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).			
16	Anotação de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).			
17	Atestado de saúde dos manipuladores e RT (devendo constar a seguinte frase: “apto a manipular alimentos”).			
18	Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF dos manipuladores.			
19	Termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (quando terceirizado ou previsto no licenciamento ambiental)			
20	Programas de Autocontroles			
21	Termo de compromisso com o SIM.			
22	**Certificado de registro no SIM.			
Observações:				

**ANEXO 1.2**

**REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SIM**

Ilmo Sr. chefe do Serviço de inspeção Municipal/ SISBI

Eu, \_\_\_\_\_ proprietário/ responsável pelo estabelecimento denominado \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ/CPF: \_\_\_\_\_, que se localiza \_\_\_\_\_, vem muito respeitosamente requer registro para \_\_\_\_\_ no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

Nesses termos pede deferimento

Local e data

Assinatura do Requerente



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

**ANEXO 1.3**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO 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

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;



*MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*  
*Estado do Paraná*

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> <b>Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto</b> <b>MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO</b> <b>SIM/POA - fls. (01)</b>
--

**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*

	<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. (03)
--	--

**A. IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social:	Nº 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 SANITÁRIAS**

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> 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 DAS PLANTAS**

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

CHECK LIST DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS			
	C	NC	NA
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:

CHECK LIST DE ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS			
	C	NC	NA
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)			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			



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

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:

<b>CHECK LIST DE ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS</b>			
	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
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:

<b>CHECK LIST DE ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS</b>			
	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
Plataforma de recebimento			
Sala de Recepção e seleção			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Depósito de matéria-prima (com estrados)			
Setor de lavação 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, batedeira (mel com geléia real ou pólen), etc.]			
Sala para bebidas fermentadas e vinagres – separada da área de produção do mel (quando aplicável)			



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

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 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			
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			
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 DE UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS</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 Carne Moída (quando aplicável)			
Sala de manipulação de carnes cruas e temperadas			
Sala para manipulação de carne de aves (quando aplicável)			
Defumadores ou/e Estufas (quando aplicável)			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados (quando aplicável)			



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

Sala de Maturação (Dessecação) (quando aplicável)			
Sala de Cozimento (quando aplicável)			
Sala de Banha (quando aplicável)			
Sala de Charque (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 (quando aplicável)			
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			

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

<b>CHECK LIST – ABATEODURO FRIGORÍFICO DE AVES</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
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 (vísceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos (quando aplicável)			
Sala para lavagem de equipamentos			



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

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 terceirizado)			
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 ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS</b>			
	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
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			



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

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 tercerizado)			
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 - ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS</b>			
	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
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 e/ou estufas (quando aplicável)			
Sala de maturação/secagem (quando aplicável)			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			



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

Sala de banha			
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 terceirizada)			
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 - ENTREPÓSITO DE CARNES E DERIVADOS</b>			
	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
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 (quando aplicável)			
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 ( ) 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 ( )
- Iluminação natural suficiente? sim ( ) não ( )
- Laboratório de Recepção:
- Características físicas satisfatórias? sim ( ) não ( )
- Equipamentos para análises de rotina: Completo ( ) Incompleto ( ) Ausente ( )



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

- 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 ( )
- Almojarifado? 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. 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 ( )

#### 13. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS:

- Caminhão: isotérmico ( ) comum ( )

#### 15. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

- Cerca ( ) Muro ( ) Outras ( )

16. CONCLUSÃO: \_\_\_\_\_

DATA:

Ass.Méd. Veterinário



*MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*  
*Estado do Paraná*

**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 \_\_\_\_.

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



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 2

#### ANEXO 2.1

### 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 2.9)
- Caixas Isotérmicas
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável
- Gelo ou outra substância refrigerante
- Embalagens plásticas
- Fita adesiva
- Papel toalha
- Álcool
- Lacre numerado

Para realização das análises é necessário confeccionar a SOA, seguindo uma numeração cronológica para todas as empresas, está planilha de controle encontrasse no servidor do SIM, o qual será tabulada a data da realização da análise, empresa, produto, tipo (MB/FQ), análise realizada, coletor, resultado da análise (C/NC), parâmetro não conforme (se aplicável), ação imediata e conclusão.



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

#### **ANEXO 2.2**

#### **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. 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 mais breve possível.

Observar que os produtos devem ser mantidos conforme identificação da sua rotulagem 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 (quando solicitado pela empresa). 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;
- 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 SIM e SUSAF-PR em concordância com a ADAPAR.

#### **ANEXO 2.3**

#### **Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos**

As análises requeridas devem seguir os padrões microbiológicos e físico-químicos dos alimentos conforme as legislações vigentes.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

#### ANEXO 2.4

##### Frequência das Coletas:

Será realizada ao menos uma análise indicativa 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 2.10), descrito nos programas de trabalho do SIM.

Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve realizar a justificativa no programa de trabalho. O estabelecimento deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e comunicar a fiscalização 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 na legislação vigente.

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:

#### ANEXO 2.5

##### MICROBIOLÓGICA:

- O responsável pela verificação do laudo deve avisar imediatamente a empresa através do auto de interdição de tal produto. A empresa deve tomar as ações pertinentes cabíveis ao desvio.
- Deve-se lavrar 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.
- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostras 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 interdita até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação; com documento de desinterdição da produção e retorno das atividades
- Para produtos curados/ maturados deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interdita a produção.



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

#### **ANEXO 2.6**

##### **FÍSICO 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 e Auto de infração dependendo a causa e grau de desvio;
- Dependendo da causa e do grau de desvio deve ser realizado o recolhimento do produto no mercado, retirados imediatamente pelos responsáveis, seguindo o descrito nos programas 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 desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.
- Para produtos curados/maturados deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interditada a produção;

#### **ANEXO 2.7**

##### **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).

#### **ANEXO 2.8**

##### **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



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

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;

**Coleta de Água 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 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 e acondicionado dentro de caixa isotérmica conforme orientação do laboratório.

**Transporte das Amostras:** enviar ao laboratório no menor tempo possível (nunca maior que 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas).

**Análise físico química da água:** 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.

Análises requeridas: todos os parâmetros devem seguir as legislações vigentes.

### **Constatação de Não Conformidade:**

O 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, através do auto de interdição total da empresa.

Lavrar um RNC 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.

O resultado da nova análise da água estando conforme, o SIM emitira um documento de desinterdição (quando aplicável).



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

**ANEXO 2.9**

**SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE – SOA**

	<b>PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCISCO BELTRÃO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SIM/POA</b> SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE SOA	01-LABORATÓRIO:	03- N° DA SOA/ANO
		<input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> Físico-Química	
		02-RESPONSÁVEL PELA COLETA:	04-N° DO SIM:

05-PRODUTO:	06 - REGISTRO PROD.:	07-MARCA:	08-N° DO

09-ESTABELECIMENTO:	10-ENDEREÇO:

11-DATA FABRICAÇÃO:	12-DATA VALIDADE:	13-N° DO LOTE:	14-TAMANHO DO LOTE:	15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:
/ /	/ /			/ /
N° DO LACRE:		N° DO LACRE CONTRAPROVAS:		

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

18-ANALISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):

19-OBSERVAÇÕES:

20-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:	21-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:
22-DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:	23- IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO:
/ / :	

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

25-OBSERVAÇÕES:

26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:

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:	29 - DATA	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 2.10

### CRONOGRAMA DE ENVIO DE AMOSTRAS PARA ANALISES FÍSICA QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA.

#### ÁGUA:

	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Nome do estabelecimento												

#### ALIMENTOS:

##### Identificação do Estabelecimento

Nome do Produto/ nº de registro	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Produto 1												
Produto 2												
Produto 3												
Produto 4												
Produto 5												

## ANEXO 3



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

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

#### **ANEXO 3.1**

#### **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 (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO):**

Avaliar se as áreas de inspeções (AIs), suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação. Avaliar se as AIs dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção. Avaliar se as AIs dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação. Avaliar se as AIs dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável. Avaliar se as AIs dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

#### **2- ÁGUA DE ABASTECIMENTO:**

Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos que se fizerem necessários. Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir a sua inocuidade. Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

#### **3- CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS:**

Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial. Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

#### 4 – HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL:

Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as unidades de inspeção (UIs) sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação. A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas. A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes. O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias. O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação, estão sendo realizadas de forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? Neste elemento deve ser avaliada também a higienização dos reservatórios de água de abastecimento.

#### 5 – HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS:

Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde. Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

#### 6 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES:

Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo. Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

#### 7- CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA (INCLUSIVE AQUELAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL), INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM:

Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária. Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao aproveitamento condicional. As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

#### 8 – CONTROLE DE TEMPERATURAS:



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso. Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

#### 9 – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE:

Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas: Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando: I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados. No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingestão e leite em carcaças é obrigatória.

#### 10 - ANÁLISES LABORATORIAIS (PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE, ATENDIMENTO DE REQUISITOS SANITÁRIOS):

Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do dripping test. Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente. Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

#### 11 – CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE:

Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal. Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidade aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento). No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga. Realizar as análises



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Exemplo: dripping test, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado, metabissulfito em camarão. Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

#### **12- RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO:**

Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado. Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

#### **13- BEM ESTAR ANIMAL:**

Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem a legislação vigente.

#### **14-IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO (MER):**

Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de MER em todas as etapas bem como se está compatível com a legislação vigente. Todos os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial in loco, no mínimo, uma vez dentro do período de um ano. As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas em formulários, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento. O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem. Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momento diferente da ocasião da verificação oficial, deverá aplicar as ações fiscais cabíveis. As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de plano de ação e avaliadas pelo SIM. A avaliação pelo SIM das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja in loco, durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo: I – As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II – As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III – As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV – As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos à Saúde Pública, ou que estejam adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

### **ANEXO 3.2**



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

MODELO DE ELABORAÇÃO DOS AUTOCONTROLE:

<b>PROGRAMA DE AUTOCONTROLE</b>		
<b>LOGO DA EMPRESA</b>	<b>NOME DO PAC</b>	<b>PAC 00</b> <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>

**Cabeçalho:** Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

**PROGRAMA DE AUTOCONTROLE 00**

**NOME DO PAC**

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovação do SIM
----------------	---------------	---------------	------------------

**Rodapé:** Neste item são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Também é apontada a data para revisão.



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE		
LOGO DA EMPRESA	NOME DO PAC	<b>PAC 00</b> <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>

**Cabeçalho:** Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

### 1. Apresentação da empresa

Neste item devem ser descritos as informações do estabelecimento como Razão social, endereço, CNPJ, etc.

### 2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

2.2 Objetivos específicos

### 3. Documentos de Referência

3.1 Legislação Aplicável: Legislação obrigatória e coerente com o programa que está sendo descrito

3.2 Documentos Complementares Aplicáveis: Alguma legislação para complementar o que está sendo descrito no programa, quando necessário.

### 4. Campo de Aplicação

Neste item deve ser descrito aonde este programa de autocontrole será aplicado, qual área, equipamento, utensílio, instalação, entre outros.

### 5. Definições

Neste item deve ser colocado as definições de palavras e termos técnicos que compõem o programa que está sendo descrito, cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação;

### 6. Responsabilidades

Neste item deve ser descrito as responsabilidades da empresa, dos funcionários, do controle de qualidade, entre outros que fazem parte do programa que está sendo descrito, além disso, dos responsáveis pela implantação, implementação e aprovação.



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

<b>PROGRAMA DE AUTOCONTROLE</b>		
<b>LOGO DA EMPRESA</b>	<b>NOME DO PAC</b>	<b>PAC 00</b> <i>Nº Rev.:</i> <i>Data:</i> <i>Páginas: 00 a 00</i>

**Cabeçalho:** Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

### **7. Descrição do Procedimento**

Neste item deve ser descrito detalhadamente o procedimento que será realizado in loco, descrevendo o monitoramento real e o que de fato é conveniente ao programa em questão. A descrição deve ser de forma objetiva, clara e condizente com o que é praticado no estabelecimento, deve ser colocado neste item itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. Não descrever procedimentos sem nexos ou que não tenha a ver com o programa que está sendo descrito, atentar-se muito a este item, pois é um dos mais importantes na estrutura de um PAC, é nele que devem constar as informações necessárias para que todos que leem o programa possam entender como o procedimento é realizado.

### **8. Monitoramento**

Nesse item deve ser descrito os passos para realizar um monitoramento adequado, preciso e auditável. O procedimento de monitoramento pode ser descrito nas planilhas para facilitar o trabalho do monitor, quando necessário.

8.1 O que monitorar: deve se descrever o item que está sendo monitorado; seja objetivo e claro.

8.2 Frequência: deve se descrever qual período que é realizado o monitoramento.

8.3 Como monitorar: deve se descrever como que o item é monitorado a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.

8.4 Responsável por monitorar: deve se descrever qual a pessoa que realiza o controle do item monitorado, de preferência indique pessoas que sejam detalhistas, perfeccionistas e que tenham mente aberta para aprender.

8.5 Não conformidade: deve se descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento; seja claro e objetivo.

8.6 Ações Corretivas: define quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades, sendo que elas devem estar divididas em ações imediatas e ações planejadas.

Ações imediatas: descrever neste item qual é ação a ser tomada imediatamente diante da não conformidade detectada.

Ações planejadas: descrever neste item a ação a ser tomada a fim de prevenir sua recorrência.

8.7 Verificação da ação: verificar as não conformidades que tiveram uma ação imediata ou planejada, necessitando de um período para sua conclusão.

**PROGRAMA DE AUTOCONTROLE**



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

LOGO DA EMPRESA	NOME DO PAC	<b>PAC 00</b> Nº Rev.: Data: Páginas: 00 a 00
-----------------	-------------	--

**Cabeçalho:** Neste item se apresentam as informações da estabelecimento e a identificação do autocontrole; data, número revisão e número de páginas.

### 9. Avaliação de efetividade do PAC.

Neste item deve se fazer uma avaliação geral dos programas implantados buscando alternativas para eliminar as não conformidades que ocorrem frequentemente. Citar quais as ações da gerencia do estabelecimento frente aos problemas, como por exemplo, reuniões com funcionários do setor que mais tem problema, contratação de empresa consultora para melhorar os processos, etc. Deve-se fazer registro das ações e arquivar as mesmas para possível análise do fiscal.

### 10. Verificação

Neste item deve ser descrito como é realizada a inspeção do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico, e geralmente realizada mensalmente.

### 11. Anexos (planilhas de monitoramento, e outros)

Neste item deve ser descritas quais as planilhas que estão em anexo ao programa e que foram citadas durante o texto. É constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa.

### 12. Registros de Alterações

Neste item são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas.

### 13. Informações adicionais

Neste item são descrito informações adicionais que o estabelecimento julgar necessário acrescentar.

#### HISTÓRICO DOS AUTOCONTROLES:

Deverá ser mantido um histórico onde deve conter todas as alterações sucessivas realizadas nos documentos, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	20/06/2018	51	Criação do Documento
02	01/07/2018	47	Atualização
03	01/05/2019	31	Atualização

### ANEXO 3.3



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

#### PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO:

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, baseado 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.

#### **ANEXO 3.4**

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

##### Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - A verificação local das áreas de inspeções deve ser realizada, em cem por cento das áreas de inspeção, com frequência mínima, conforme a planilha de risco estimado, realizada anualmente pelo médico veterinário oficial. O procedimento consiste da verificação “in loco” e do registro desses monitoramentos. Os horários em que são realizadas as verificações devem ser alternados, evitando-se horários prefixados. Para registro das fiscalizações deve-se utilizar a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco (ANEXO 5.1).

Fiscalização Documental - A verificação documental consiste da revisão de todos os registros dos programas de autocontrole, incluindo o próprio plano e os registros gerados no período, devendo ser realizada conforme cronograma da inspeção. Este procedimento tem por objetivo avaliar a implementação do programa pelo estabelecimento e por isso, os procedimentos de monitoramento, verificação, manutenção dos registros, documentos e ações corretivas devem ser analisados e comparados com os registros gerados pelo estabelecimento. (ANEXO 5.3).5

#### **ANEXO 3.5**

#### A INSPEÇÃO OFICIAL JULGA O PROGRAMA INADEQUADO QUANDO:

- a) O programa não reúne os requisitos da legislação;
- b) O estabelecimento não executa as atividades contidas no plano;
- c) Há falhas na definição das medidas preventivas e corretivas;
- d) Há falhas na forma prevista para a manutenção dos registros.



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 4

#### **PROCEDIMENTOS PARA O CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE):**

Para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, sujeitos à inspeção periódica.

- O RE será obtido pela caracterização dos riscos associados ao: I - produto e II – desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.
- O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela 1 disposta a baixo. As informações dos produtos fabricados pelo estabelecimento serão obtidas a partir dos dados fornecidos pela empresa e registros dos memorias de rótulos aprovados pelo serviço de inspeção.
- O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela 2 disposta abaixo, considerando: I – as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais; II – adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e III – a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.
- A caracterização do RE será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Médico Veterinário, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto deste decreto.
- Novos estabelecimentos terão a caracterização do RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro, sendo considerado o RD igual a 1 (um), até a sua primeira fiscalização.
- O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).
- O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a primeira fiscalização subsequente.
- Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RP e RD, aplicando a seguinte fórmula:  $RE = (RP + 2 \times RD) / 4$ .  
Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento: I – se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou II – se o algarismo decimal seguinte for maior ou igual que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade.
- As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela 3 disposta abaixo.
- A frequências da avaliação de risco de cada estabelecimento será realizado anualmente.

Tabela 1 de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):



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

Área do Produto	Categoria	RP
Carne	Produto com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
Leite	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Abidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produtos Lácteo Concentrado	2
	Produtos Lácteo Cru	2
	Produtos Lácteo em Pó	2
	Produtos Lácteo Esterelizado	2
	Produtos Lácteo Fermentado	2
	Produtos Lácteo Fundido	2
	Produtos Lácteo Parcialmete Desidratado	2
	Produtos Lácteo Pasteurizado	3
	Produtos Lácteo Proteico	2
	Produtos Lácteo Uht	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
Queijo Ultrafiltrado	3	
Ricota	3	
Sobremesa Láctea	2	
Mel	Apitoxina	1
	Cera de Abelha	1
	Composto de Produtos Das Abelhas	1
	Derivado Da Própolis ( Em Massa)	1
	Derivado Da Própolis ( Em Volume)	1
	Derivado de Pólen Apícola	1
	Geleia Real	2
	Geleia Real Lisofilizado	2
	Mel	1



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

	Mel de Abelha Indigenas	1
	Pólen	2
	Pólen desidratado	2
	Própolis	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico – Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Pasteurização	2
	Produto em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Desidratação	2
Pescado	Produto com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produto em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Cocção	3

Tabela 2 de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):

<b>Condições para a caracterização do RD</b>	<b>RD</b>
SEM violação dos padrões de identidade e qualidade, microbiológica, físico-químicos ou de limites residuais e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. SEM adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração.	1
COM violação dos padrões de identidade e qualidade, microbiológica, físico-químicos ou de limites residuais e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. SEM adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração.	2
SEM violação dos padrões de identidade e qualidade, microbiológica, físico-químicos ou de limites residuais e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. COM adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração.	2
COM violação dos padrões de identidade e qualidade, microbiológica, físico-químicos ou de limites residuais e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais. COM adoção de ações fiscais decorrentes de detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração	4



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

Tabela 3 para definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

<b>Risco Estimado Associado ao Estabelecimento</b>	<b>Frequência mínima de fiscalização</b>
1	Trimestral
2	Mensal
3	Quinzenal
4	Semanal

Planilhas de relatório de caracterização de risco estimado associado ao estabelecimento (RE).

<b>RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)</b>		
<b>1. Identificação</b>		
1.1 Razão social:		
1.2 Número de registro:		
<b>2. Categoria de produto</b>		
2.1 Área do produto:	2.2 Categoria:	2.3 RP:
<b>3. Condição para a caracterização</b>		
3.1 Período de fiscalização (DD/MM/AA a DD/MM/AA):		3.2 RD:
3.2 Foram detectadas, em análises oficiais, violação dos padrões de identidade e qualidade, microbiológica, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produto.		( ) Sim ( ) Não
3.3 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?		( ) Sim ( ) Não
3.4 Referência (nº do(s) Ato (s) de Infração, Termo (s) de interdição, Termo (s) de apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização:		
3.5 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?		( ) Sim ( ) Não
3.6 Observação da equipe de fiscalização e chefia imediata:		
<b>4. Estimativa de RE para a próxima fiscalização</b>		
4.1 Caracterização do RE: <b>RE ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4</b>		
4.2 ( ) Dispensa a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos em anexo. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Termo de interdição:		
4.3 Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 5

#### PROCEDIMENTOS GERAIS

##### 1 - Aprovação dos programas de autocontrole:

Depois de recebidos os autocontroles, o Serviços de Inspeção avalia se os mesmos estão suficientemente documentados, se atendem a realidade da empresa e se descrevem realmente as ações realizadas. O serviço de inspeção terá o prazo de até 60 dias, para emitir o parecer.

##### 2 - Atualização dos programas de autocontrole:

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos. A empresa deve enviar ao SIM o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

##### 3 - Cronograma de fiscalização:

O cronograma de fiscalização documental é realizado anualmente pelos responsáveis do serviço de inspeção, onde deve contemplar a fiscalização de todos os autocontroles no período de um ano (ANEXO 5.2).

##### 4 - Relatório de Não Conformidade (RNC):

Os fiscais dos Serviços de Inspeção devem relatar aos responsáveis legais e responsáveis técnicos das empresas as não conformidades verificadas durante suas fiscalizações. O documento utilizado para a comunicação das não conformidades é o Relatório de Não Conformidade – RNC (ANEXO 5.4).

No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório, por ano, a por estabelecimento, informando seu número de registro, e a quais pessoas é destinado, seus respectivos cargos, qual a legislação descumprida, quais os itens dos programas de autocontrole infringidos, devendo também citar a não conformidade verificada e a ação fiscal imediata (quando se aplicar) e ainda deve apor sua assinatura e carimbo. O RNC poderá ser lavrado em qualquer momento da fiscalização, quando identificado uma não conformidade, sendo está embasada nos autocontroles das empresas, instruções de trabalho e nas legislações pertinentes. As empresas têm prazo de até 5 (cinco) dias úteis para responder aos RNC, quando as irregularidades não tiverem impactos diretos e críticos no processo de produção. Caso contrário, o fiscal responsável pela emissão do RNC determinará o tempo máximo para que o mesmo seja respondido, nunca podendo ser superior a 5 (cinco) dias úteis.

##### 5 - Auto de Infração:

Quando forem registrados RNC's por um mesmo motivo, havendo três notificações recorrente, que não seja considerado crítico, deverá ser lavrado, em duas vias, Auto de Infração (ANEXO 16.3). Nesse caso, os RNC's devem ser citados como elementos de convicção no auto de Infração. Nos casos em que a não conformidade seja crítica, podendo comprometer as condições higiênico sanitárias dos produtos e colocar em risco a saúde pública, deverá ser preenchido o Auto de Infração, sempre em duas vias. As empresas terão o prazo máximo de 15 dias para a apresentar a defesa, ao SIM.



MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO  
Estado do Paraná

ANEXO 5.1

FISCALIZAÇÃO DAS ÁREAS DE INSPEÇÃO – VERIFICAÇÃO OFICIAL IN LOCO				
Estabelecimento:		Registro SIM:		
Localização:		Data:		
Médico Veterinário responsável:				
<b>01 – Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)</b>				
Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento		Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)	
<b>2- Água de abastecimento</b>				
Ponto de coleta/ Reservatórios/ Sistema de tratamento/ Equipamentos	Cloro residual (ppm)	pH	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)
<b>3- Controle integrado de pragas</b>				
Área/ Instalação/ Equipamento		Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)	
<b>4- Higiene industrial e operacional</b>				
Área/ Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento		Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)	
<b>5 – Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários</b>				
Área/ Instalações		Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)	



MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO  
Estado do Paraná

<b>6- Procedimentos sanitários operacionais</b>			
Área/ Instalação/ Equipamento/Produto/ Operação		Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)
<b>7- Controle da matéria prima, ingredientes e de material de embalagem</b>			
Matéria-prima/Insumo		Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)
<b>8- Controle de temperatura</b>			
Área/ Instalação/ Equipamento/ Produto/ Operação	Mensuração*	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)
*No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/ equipamento ou produto)			
<b>9 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC</b>			
PCC	Monitoramento/Verificação/ Ação Corretiva	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)
<b>10 – Análises laboratoriais</b>			
Área/ Instalação/ Equipamento/ Operação		Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)
<b>11- Controle de formulação de produtos e combate à fraude</b>			
Formulação/ Processo/ Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)



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

<b>12- Rastreabilidade e recolhimento</b>			
Produto/ Operação/ Destinação	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)	
<b>13 – Bem estar animal</b>			
Transporte/ Desembarque/ Lotação/ Descanso/ Condução/Imobilização/ Insensibilização/ Sangria/ Escaldagem/ Esfola	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)	
<b>14- Identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco (MER) – Exclusivos ruminantes</b>			
Área/ Instalação/ Operação/ MER	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa (Sim ou Não)	Responsável (Rubrica)	
<b>DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE QUANDO COUBER:</b>			
Item da NC			
Assinatura do Médico Veterinário:			



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

**ANEXO 5.2**

**MODELO DE CRONOGRAMA DE FISCALIZAÇÃO DOCUMENTAL**

		ANO:											
Nº	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE - PAC	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)												
02	Água de abastecimento												
03	Controle de Pragas												
04	Higiene industrial e operacional												
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários												
06	Procedimentos sanitários operacionais												
07	Controle da matéria prima, ingredientes e de material de embalagem												
08	Controle de Temperatura												
09	Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC												
10	Análises Laboratoriais												
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude												
12	Rastreabilidade e recolhimento												
13	Bem estar animal												
14	Identificação, remoção, segregação e destinação do material específico de risco (MER) – Exclusivos ruminantes												





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

**ANEXO 5.4**

<b>RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC)</b>		
1. Data:	2. Relatório nº:	3. Estabelecimento e nº do SIM:
4. Para (Nome e Cargo):		
5. Embasamento legal (RIISPOA e/ou outra Legislação):		
6. Descrição da Não Conformidade (NC):		
7. Reincidente ( )NÃO ( )SIM: Quando for reincidente, informar nº dos RNCs anteriores que apontaram a não conformidade:		
8. Ação fiscal Imediata:		
9. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:		
10. Resposta do Gerente do estabelecimento (ação imediata):		
11. Resposta do Gerente do estabelecimento (cronograma de ações planejadas):		
<i>Este documento é uma notificação escrita de falha em atender as exigências regulamentares podem resultar em adicional ação administrativa e legal.</i>		
12. Assinatura do Gerente do Estabelecimento		13.Data
14. Assinatura de Verificação do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:		15.Data
( ) Efetiva ( ) Não Efetiva		Novo RNC nº _____



# *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

## *Estado do Paraná*

### **ANEXO 6**

### **REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS**

#### **ANEXO 6.1**

#### **AVALIAÇÃO DOS MEMORIAIS DESCRITIVOS:**

Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos dos produtos de fabricação e rotulagem (ANEXO 6.3), anexando juntamente o laudo de análise Microbiológica, que atesta a inocuidade e o físico químico estabelecendo o padrão que deverá ser mantido, os mesmos devem ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM em 02 vias.

O Médico Veterinário responsável fará a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através de um check list (ANEXO 6.4) e dará o parecer final quanto ao registro do produto, dentro de um prazo máximo de 90 dias.

Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.

**Frequência das atualizações:** Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos ou qualquer outro motivo que faça necessário.

Para controle de registros o SIM possui uma planilha contendo: identificação dos estabelecimentos com seus dados, relação dos produtos fabricados (número correspondente do registro, nome do produto, data de aprovação, última atualização e apresentação de peso).

Quando este registro for cancelado anotasse na própria planilha, e adiciona em linha subsequente o próximo produto que ocupar este número do registro, mantendo o histórico do anterior. Está planilha fica arquivada nos arquivos do SIM.

#### **ANEXO 6.2**

#### **CONTROLE DE ROTULAGEM APROVADA:**

O Serviço de Inspeção de Municipal - SIM efetua o controle dos rótulos aprovados através da verificação in loco na empresa, onde deverá coletar e avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

A verificação é realizada anualmente devendo contemplar todos os registros de cada estabelecimento, e o SIM deve dispor de registros auditáveis para comprovação (ANEXO 5.1).

Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC. Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

O controle histórico dos rótulos de cada empresa é realizado através de planilha digital, sendo atualizada conforme a necessidade.

#### **ANEXO 6.3**



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

<b>MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL</b>			
Sr. fiscal a firma abaixo qualificada, através do seu <b>Representante Legal</b> e do seu <b>Responsável Técnico</b> , requer que seja providenciado no <b>Serviço de Inspeção Municipal - SIM</b> , o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.			
Nº SIM ESTABELECIMENTO	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA SIM	DATA DE APROVAÇÃO SIM
<b>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>			
RAZÃO SOCIAL:			
C.N.P.J. :	INSCRIÇÃO PROD.RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP :	MUNICÍPIO:	UF:
FONE:	FAX:	EMAIL:	
<b>NATUREZA DA SOLICITAÇÃO</b>			
<input type="checkbox"/> REGISTRO			
<input type="checkbox"/> REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO			
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO			
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO			
<input type="checkbox"/> ADIÇÃO DE RÓTULOS			
<b>IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO</b>			
NOME:		MARCA:	
<b>CARACTERÍSTICA DO RÓTULO</b>	<b>CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA</b>	<b>CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:</b>	
<input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM	<input type="checkbox"/> METAL	<input type="checkbox"/> AUSÊNCIA DE EMBALAGEM	
<input type="checkbox"/> ETIQUETA ADESIVA	<input type="checkbox"/> VIDRO	<input type="checkbox"/> PAPELÃO	
<input type="checkbox"/> ETIQUETA AFIXADA (grampeada ou amarrada)	<input type="checkbox"/> ISOPOR	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	
<input type="checkbox"/> ETIQUETA LACRE	<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> OUTROS: _____	
<input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO	<input type="checkbox"/> ENVOLTÓRIO NATURAL/ARTIFICIAL		
<input type="checkbox"/> LITOGRAFADO/ GRAVADO A QUENTE	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO		
<input type="checkbox"/> OUTROS: _____	<input type="checkbox"/> OUTROS: _____		
<b>CONTEÚDO: PESO/VOLUME</b>			



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

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:		UNIDADE DE MEDIDA:	
<b>FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE</b>			
DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: dd/mm/aa ou dd/mm/aaaa		LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:	
<b>FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE</b>			
( ) DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE		INFORMAÇÃO DE COMO É EXPRESSO/COMPOSTO O LOTE DE PRODUÇÃO:	
( ) NUMERO SEQUENCIAL (1,2,3...)			
<b>COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Ordem decrescente)</b>			
MATÉRIA PRIMA		Kg ou L	%
SUBTOTAL			
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS) <b>*quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.</b>		Kg ou L	%
SUBTOTAL			
<b>TOTAL</b>			
Lista de ingredientes: <b>*mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo.</b>			
PROCESSO DE FABRICAÇÃO* <b>mencionar local tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.</b>			
<b>MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO</b>			



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

SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM *descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível		
ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)		
MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR *(Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado)		
<b>AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)</b>		
DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO
<b>APROVAÇÃO (Assinatura e Carimbo)</b>		
DATA	RESPONSÁVEL DO SIM	
PARECER TÉCNICO *(Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo)		

**(02 VIAS, ORIGINAIS)**

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO (Arte Gráfica) e da embalagem secundária (quando existente).
---

**ANEXO 6.4**



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### CHECKLIST DE ROTULAGEM

Este Checklist tem o objetivo de organizar um roteiro de informações para a elaboração, análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA. Para o preenchimento do checklist, deverá ser consultada a legislação vigente.

**Forma de preenchimento:** C = Conforme | NC = Não Conforme | NA = Não se aplica.  
Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no memorial de fabricação e rotulagem, em parecer técnico.

**Produto:**

**Nº do registro do produto:**

**Nº do registro no SIM:**

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR

- A. ( ) Razão social ou nome completo (conforme CNPJ ou CPF);
- B. ( ) Endereço completo;
- C. ( ) País de origem e município
- D. ( ) Informações do Importador (quando aplicável);
- E. ( ) Marca comercial;
- F. ( ) Autorização do uso da marca;
- G. ( ) Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- H. ( ) Estabelecimento de origem de produto já inspecionado ou fracionado, manter a rotulagem ou identificação de origem;
- I. ( ) “Fabricado por” e “Distribuído por” (quando aplicável);
- J. ( ) Contato.

### 2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO

- A. ( ) Denominação de venda;
- B. ( ) Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial (quando aplicável);
- C. ( ) Informar o termo “temperada” e/ou “recheada” (quando aplicável);
- D. ( ) Uso do nome regional, após nome oficial (quando aplicável);
- E. ( ) Forma de apresentação do produto na embalagem (fatiado, picado, moído, etc.);
- F. ( ) Tipo de tratamento a que tenha sido submetido (cozido, defumado, etc.);
- G. ( ) Localizado no painel principal;
- H. ( ) Em destaque, igual a maior fonte;
- I. ( ) Em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade;
- J. ( ) Expressão “tipo”, com letras de igual tamanho, realce e visibilidade (quando aplicável).

### 3. LISTA DE INGREDIENTES

- A. ( ) Apresentar os ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- B. ( ) Declarar a água como ingrediente, quando utilizá-la nas condições previstas em legislação vigente;
- C. ( ) Declarar os aditivos após os demais ingredientes;
- D. ( ) Informar a função tecnológica principal, o nome e/ou o número de INS dos aditivos;
- E. ( ) A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos;
- F. ( ) O uso de corante Tartrazina (INS 102) deverá estar de acordo com a legislação vigente;



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- G. ( ) Uso de aditivos aromatizantes deve estar de acordo com a resolução específica;
- H. ( ) Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.

#### 4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)

- A. ( ) Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);
- B. ( ) Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto;
- C. ( ) Precedido das expressões (ex: “PESO LÍQUIDO”, “CONTEÚDO”, etc) conforme legislação vigente;
- D. ( ) Queijos sem peso padronizado: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR” e peso da embalagem;
- E. ( ) Produtos Cárneos: peso líquido no ponto de venda (Venda por peso);
- F. ( ) Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR”;
- G. ( ) “PESO DA EMBALAGEM”, exceto para pré-medidos;
- H. ( ) Carne moída para varejo conteúdo máximo 1 kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 kg, desde que a espessura do bloco seja igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo;
- I. ( ) Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga).

#### 5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

- A. ( ) Informação de temperaturas máxima e mínima de conservação;
- B. ( ) Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ);
- C. ( ) Informar a conservação doméstica para congelados (temperatura X validade);
- D. ( ) Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem.

#### 6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

- A. ( ) Data de fabricação;
- B. ( ) Prazo de validade;
- C. ( ) Lote.

#### 7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO

- A. ( ) Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal);
- B. ( ) Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal):
  - a. Produtos de peso até 1 kg: 2,5cm de diâmetro;
  - b. Produtos de peso acima 1 kg: 3,5cm de diâmetro.
- C. ( ) Selo SISBI conforme especificações determinadas em normas do MAPA;
- D. ( ) Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas corretas “REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº \_\_\_/\_\_\_”;
- E. ( ) Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes (EX.: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g).



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

#### 8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

- A. ( ) A tabela de informação nutricional contém as declarações obrigatórias;
- B. ( ) Uso da Tabela Nutricional Simplificada segue os requisitos específicos para seu uso;
- C. ( ) Nomes ou abreviações, ordem, indentação e unidades de medidas para declarações estão de acordo com suas definições;
- D. ( ) Informações nutricionais condizentes com o produto pretendido;
- E. ( ) Declaração da tabela de informações nutricionais de acordo com os modelos oficiais;
- F. ( ) Tamanho da porção e medida caseira de acordo com suas definições;
- G. ( ) Declaração de alegações nutricionais de acordo com suas definições (Ex: baixo em...; não contém...; fonte de..., etc.);
- H. ( ) Alimentos para dietas com restrição: "DIET". Inclui alimentos especialmente formulados para atender às necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, como diabéticos, gestantes, entre outros;
- I. ( ) Declaração da rotulagem nutricional frontal de acordo com os limites e modelos estabelecidos.

#### 9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

- A. ( ) Declaração "contém Glúten" ou "não contém Glúten" de fácil leitura;
- B. ( ) Instruções de preparo, uso e conservação de produtos de carne crua suína e de aves;
- C. ( ) Carne moída: "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" (quando o peso for superior a 1 kg) e "PROIBIDO O FRACIONAMENTO", com caracteres destacados em corpo e cor, no painel principal do rótulo;
- D. ( ) Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente";
- E. ( ) Adição de aromas: conforme tabela:

Finalidade do aroma	Classificação	Designação ou painel principal	Painel principal
Definir / conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor de...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir o sabor natural do alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	Independente da classificação o aroma deve constar na lista de ingredientes		

- F. ( ) Mistura de aromatizantes será considerado: Natural quando naturais; Idêntico ao natural quando idêntico ao natural podendo ter adição de aromatizantes naturais; Artificial quando pelo menos um é artificial;



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- G. ( ) Indicar logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes, tanto no corpo como na cor das letras, sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, as expressões: “CONTÉM ÓLEO VEGETAL” ou “CONTÉM GORDURA VEGETAL” (quando aplicável);
- H. ( ) Leites: Declaração de “AVISO IMPORTANTE:...” determinada em norma específica;
- I. ( ) Dizeres Obrigatórios em Bebidas Lácteas conforme RTIQ;
- J. ( ) Leites fermentados: Definições, menções e demais informações atendem o estabelecido no RTIQ do produto conforme suas particularidades;
- K. ( ) Doce de Leite “exclusivo para uso industrial” quando sua característica é estabelecida para essa finalidade conforme RTIQ;
- L. ( ) Instruções de conservação no caso de alimentos que exijam condições especiais para sua conservação ou possam sofrer alterações após a abertura da embalagem;
- M. ( ) No caso de alimentos congelados, indicação de variação no prazo de validade. E quando for indicado prazo de validade para variadas temperaturas, fazer uso das expressões estabelecidas em resolução específica para rotulagens;
- N. ( ) Informações obrigatórias para rótulo de Ovos;
- O. ( ) Nomenclatura de ovos;
- P. ( ) Advertência sobre lactose;
- Q. ( ) Na rotulagem do mel deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade”;
- R. ( ) Mel de uso industrial: deve conter a expressão “PROIBIDA A VENDA FRACIONADA”;
- S. ( ) A água deve ser declarada em percentuais na lista de ingredientes, exceto quando utilizado nas condições estabelecidas em resoluções para rotulagem ou RTIQ;
- T. ( ) Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, em conjunto com o símbolo, contendo as expressões estabelecidas em norma específica;
- U. ( ) Uso do símbolo transgênico.
- V. ( ) Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares

#### **10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS**

- A. ( ) Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente;
- B. ( ) Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.;
- C. ( ) Atribuição de efeito não comprovado;
- D. ( ) Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto;
- E. ( ) Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais;
- F. ( ) Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais;
- G. ( ) Informar “IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA”, quando aplicável;
- H. ( ) Leites que apresentem dados vedados conforme sua categoria em normas específicas.

#### **11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA**

- A. ( ) Ortografia revisada e na língua oficial do país;
- B. ( ) Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI);
- C. ( ) Tamanho da letra igual ou maior que 1 mm.



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

**12. EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

- A. ( ) Identificação do estabelecimento produtor;
- B. ( ) Nomenclatura oficial do produto;
- C. ( ) Conteúdo e peso da embalagem;
- D. ( ) Temperatura conservação do produto (máxima e mínima);
- E. ( ) Data de fabricação, prazo de validade e lote;
- F. ( ) Expressão de registro;
- G. ( ) Expressão “Indústria Brasileira”;
- H. ( ) Carimbo – Modelo do SIM;
- I. ( ) Ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra;
- J. ( ) Logotipo do SISBI, quando aplicável.

**13. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM**

- A. ( ) Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente;
- B. ( ) A composição do produto está de acordo com o Regulamento Técnico;
- C. ( ) O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos;
- D. ( ) Está devidamente autenticado com a assinatura dos responsáveis;
- E. ( ) As páginas estão devidamente rubricadas.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do responsável

**ANEXO 7**

**GESTÃO DE DOCUMENTOS**



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Visa estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização dos documentos recebidos e arquivados na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, 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. Os arquivos possuem duas finalidades: a primeira é servir à administração da entidade que o produziu; a segunda é servir de base para o conhecimento da história desta entidade.

1. **PROCOLO:** Executa as atividades de receber os documentos, registrar em caderno de protocolo numerado com a identificação dos documentos, remetente e identificação do recebedor (nome e assinatura). Após, os documentos são numerados conforme sua ordem de chegada ao livro de protocolo e arquivados nas pastas da empresa, separado por tipo de documento.

2. **ARQUIVAMENTO:** O arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixas e pastas, em mobiliários específicos, como estantes e arquivos de aço. Para que os arquivos se tornem acessíveis é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira a agilizar sua recuperação. Antes do arquivamento, os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem. Para que os documentos de arquivo estejam acessíveis é necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados. O arquivamento é feito por meio de método de ordem numérica, cada empresa vinculada ao SIM recebe um número (cronológico) e seus arquivos (pastas) ficam vinculados a este, devendo ser organizado e arquivado da seguinte forma:

2.1 Processo de adesão: Será constituído pela documentação mínima solicitada pelo SIM. Todas as folhas devem ser carimbadas, rubricadas e numeradas. Serão arquivados em ordem cronológica.

Os projetos de alterações e/ou ampliações, junto com os demais documentos descritos, devem ser arquivados em sequência da ordem cronológica do processo de adesão. Os projetos devem ser verificados (carimbados, assinados, datados) e aprovados pelo SIM.

2.1.1 Documentos atualizados: Após o fechamento do processo de adesão, todos os documentos renováveis, devem ser arquivados em uma nova pasta identificada e permanecendo junto ao processo.

2.1.2 Atualização dos PACs: quando houver atualizações dos autocontroles os mesmos devem passar por aprovação e arquivados.

2.2 Fiscalização das áreas de inspeção – verificação oficial in loco: esta planilha será utilizada para manter auditável os registros das inspeções realizadas. Sendo arquivada por ordem cronológica.

2.3 Memorial descritivo de produtos: Processo onde constam os produtos que a empresa produz. Neste, cada produto aprovado possui um subprocesso onde os mesmos devem estar carimbados e assinadas, obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

*Exemplo: 2.3 Memorial descritivo*

*2.3.1 Linguíça Colonial*

A criação do subprocesso se faz devido a necessidades futuras de alteração de formulação, métodos de produção, alteração de rotulo, entre outras.

2.4 Análises Microbiológica: Respeitando o plano de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises microbiológicas deveram ser arquivadas em ordem cronológicas, devem estar carimbadas e assinadas. (datadas e informando o nº do RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão, quando houver não conformidades).

2.5 Análises Físico-química: Respeitando o plano de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises físico-químicas deveram ser arquivadas em ordem cronológicas, devem estar carimbadas e assinadas. (datadas e informando o nº do RNC e/ou auto de infração/interdição/apreensão, quando houver não conformidades).

2.6 Análises de Água: Respeitando o plano de trabalho estabelecido pelo SIM, as análises de água deveram ser arquivadas em ordem cronológicas, devem estar carimbadas e assinadas.

2.7 Relatórios de Supervisão e Auditoria: Serão arquivados em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas.

2.8 Relatório de não conformidade (RNC): devem ser arquivados em ordem cronológica, onde os mesmos devem estar carimbados e assinados pelo SIM e pelo responsável da empresa. Após verificar a efetividade da ação corretiva, o fiscal deve finalizar o documento no campo de verificação através de assinatura com a data. A numeração dos RNCs deve seguir uma sequência única por empresa.

2.9 Plano de Ação: Serão arquivados em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas pela empresa.

2.10 Ofício: os ofícios recebidos das empresas serão arquivados em ordem cronológica.

2.11 Processos administrativos: Serão arquivados em ordem cronológica, os autos de infração; interdição; apreensão (quando aplicável); RNC (quando aplicável), documentos de embasamento; defesa; desinterdição; parecer do médico veterinário; julgamento, todos paginados e assinados.

2.12 Verificação Oficial de elementos de controle – DOCUMENTAL: esta planilha será utilizada para manter auditável os registros das fiscalizações realizadas. Sendo arquivada por ordem cronológica.

2.13 Relatório de Recebimento de Matéria Prima: As planilhas com os relatórios fornecidos pelas empresas serão arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas. (datadas e informando o nº do RNC).



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

2.14 Relatório de Produção: As planilhas com os relatórios fornecidos pelas empresas serão arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas. (datadas e informando o nº do RNC, quando houver não conformidades).

2.15 Relatório de Expedição: As planilhas com os relatórios fornecidos pelas empresas serão arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas. (datadas e informando o nº do RNC, quando houver não conformidades).

2.16 Controle de Formulação de Produtos: As planilhas serão geradas pelo serviço de inspeção e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas. (datadas e informando o nº do RNC, quando houver não conformidades).

2.17 Controle de Aferição de Peso: As planilhas serão geradas pelo serviço de inspeção e arquivadas em ordem cronológica, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas. (datadas e informando o nº do RNC, quando houver não conformidades).

2.18 Protocolo: Item destinado para arquivar os documentos recebidos sem pasta específica.

2.19 Regime especial de Fiscalização - REF: Devem ser arquivados em ordem cronológica. Devem estar verificados (carimbados, assinados, datados).

#### \* PROCESSO ESPECIFICO PARA ABATEDOURO FRIGORÍFICO:

2.20 Planilha de Inspeção ante morte e Planilha de condenações de vísceras: Realizado a cada abate e será arquivado em ordem cronológica, devendo estar carimbadas e assinadas.

2.21 Laudos de Condenações de Carcaças: Realizado a cada abate, desde que houver condenações, e será arquivado em ordem cronológica, devendo estar carimbadas e assinadas.

2.22 Dados Nosográficos: Realizado e arquivado mensalmente em ordem cronológica, devendo estar carimbadas e assinadas.

#### \* DOCUMENTOS EXCLUSIVOS DO S.I.M:

RELATÓRIO DE AUDITORIA DO MAPA E SUPERVISÕES NO SIM (CHECK LIST): Pasta destinada para arquivar os registros de auditorias sofridas pelo SIM, que são realizadas pelo Ministério da Agricultura (MAPA), Serviço Estadual ADAPAR ou órgão regulador, e arquivamento de supervisões (*check list*) realizadas pelos Órgãos Reguladores. Devendo ser arquivado em ordem cronológica, carimbadas e assinadas.

Ofícios Expedidos: Todos os ofícios expedidos pelo SIM são discriminados em um livro específico, contendo o número e ano, a data, destinatário, assunto e assinatura do responsável (ANEXO 10). Todos estes ofícios devem ser numerados e seguir uma numeração contínua,



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

conforme sequência do livro de ofícios expedidos. Devem ser arquivados em ordem cronológica, carimbados, e assinados, contendo data, nome e assinatura do recebedor.

Registro de reuniões: Pasta destinada para arquivar as reuniões realizadas pelo SIM. Arquivado em ordem cronológica, devendo estar carimbadas e assinadas.

Registro de ações de combate à clandestinidade e educação sanitária: Pasta destinada para arquivar as ações de combate à clandestinidade e educação sanitária realizada pelo SIM. Arquivado em ordem cronológica, devendo estar carimbadas e assinadas.

3. DESTINAÇÃO: Alguns documentos têm valor temporário e outros permanentes. O valor do documento é determinado em função de todas as suas possíveis finalidades e também do tempo de vigência dessas finalidades.

Todos os documentos que possuem data de validade devem ser atualizados quando esta expirar, sendo responsabilidade das empresas sua emissão ao órgão responsável (SIM).

Os documentos ficarão arquivados num prazo de 5 (cinco) anos, após este período será analisado seu destino pelo órgão onde se encontram os documentos.

### ANEXO 8

#### **PLANILHAS DE FISCALIZAÇÃO PERMANENTE**

A planilha de inspeção ante morte é preenchida pelo médico veterinário oficial, antes do início das atividades, avaliando o estado da chegada dos animais, documentação pertinente, avaliação clínica dos animais para tomada de decisões da necessidade de abate imediato ou mediato.

A planilha de condenação de cada espécie deve ser preenchida ao decorrer do abate, compilando os dados registrados nas linhas de inspeções.

A planilha de laudo de condenação e aproveitamento condicional de carcaças, deve ser preenchida durante o abate, identificando as causas, o lote e o destino das carcaças.

Todas as planilhas devem ser datadas, assinadas e arquivadas.

#### **ANEXO 8.1**

##### PLANILHA INSPEÇÃO ANTE MORTE

**Estabelecimento:**

**Num. Registro:**

**Município:**



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

**ANIMAIS LIBERADOS PARA A MATANÇA NORMAL**

<b>Número da GTA</b>	<b>Número de Animais</b>

**ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA**

- a) Quantidade \_\_\_\_\_  
b) Causas \_\_\_\_\_  
c) Identificação dos animais \_\_\_\_\_

**ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO**

- a) Quantidade \_\_\_\_\_  
b) Causas \_\_\_\_\_

**FÊMEAS REFUGADAS**

- a) Por parto recente \_\_\_\_\_  
b) Por gestação adiantada \_\_\_\_\_

**ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS**

- a) Quantidade \_\_\_\_\_  
b) Providências tomadas \_\_\_\_\_

**ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM**

\_\_\_\_\_

**OBSERVAÇÕES**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

EM \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo do Médico Veterinário



MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO  
Estado do Paraná

ANEXO 8.2

PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE SUÍNOS

Estabelecimento:

Nº Registro:

Localizações/ Condenações do abate de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

LESÃO	GTA																			TOTAIS
<b>CABEÇA/NODOS LINFÁTICOS DA PAPADA</b>																				
CONTAMINAÇÃO																				
ABSCESSO																				
CISTICERCOSE																				
SARCOSPORIDIOSE																				
<b>LÍNGUA</b>																				
CONTAMINAÇÃO																				
ABSCESSO																				
CISTICERCOSE																				
SARCOSPORIDIOSE																				
<b>ÚTERO</b>																				
CONTAMINAÇÃO																				
METRITE																				
<b>CORAÇÃO</b>																				
CONTAMINAÇÃO																				
PERICARDITE																				
ENDOCARDITE																				
CISTICERCOSE																				
SARCOSPORIDIOSE																				
CISTO HIDATICO																				
HEMORRAGIA																				
<b>PULMÃO</b>																				
CONTAMINAÇÃO																				
ASPIRAÇÃO DE SANGUE																				
CONGESTÃO																				
PNEUMONIA																				
ENFISEMA																				
ATLECTASIA																				
<b>FÍGADO</b>																				
CONGESTÃO																				
CONTAMINAÇÃO																				
MIGRAÇÃO LARVAL																				
PERIHEPATITE																				





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

CONTAMINAÇÃO																				
ICTERICIA																				
NEOPLASIA																				
ESCALDAGEM EXCESSIVA																				

Assinatura do Médico Veterinário

**PLANILHA DE CONDENAÇÕES DE BOVINOS/OVINOS**

Estabelecimento:

Nº Registro:

Data \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Espécie:

GTA								TOTAL
<b>LESÃO</b>								
<b>PATAS</b>								
FREBRE AFTOSA								
ABSCESSO								
<b>CABEÇA</b>								
CONTAMINAÇÃO								
ABSCESSO								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
<b>LINGUA</b>								
CONTAMINAÇÃO								
ABSCESSO								
GLOSITE								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
<b>UTERO</b>								
CONTAMINAÇÃO								
METRITE								
<b>CORAÇÃO</b>								
CONTAMINAÇÃO								
PERICARDITE								
CISTICERCOSE								
SARCOSPORIDIOSE								
<b>PULMÃO</b>								
CONTAMINAÇÃO								
ASPIRAÇÃO DE SANGUE								
CONGESTÃO								
PNEUMONIA								
TUBERCULOSE								
<b>FIGADO</b>								
CONGESTÃO								
CONTAMINAÇÃO								
MIGRAÇÃO LARVAL								
PERIHEPATITE								
HEPATITE								
CIRROSE HEPÁTICA								
TELEANGIECTASIA								
<b>BAÇO</b>								
CONGESTÃO								
ESPLENITE								
CONTAMINAÇÃO								
<b>ESTOMAGO</b>								
CONTAMINAÇÃO								



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

<b>ESTOMATITE</b>							
<b>BEXIGA</b>							
<b>CONTAMINAÇÃO</b>							
<b>PANCREAS</b>							
<b>PARASITAS</b>							
<b>INTESTINO</b>							
<b>CONTAMINAÇÃO</b>							
<b>ENTERITE</b>							
<b>LINFADENITE</b>							
<b>ASCARIDÍOSE</b>							
<b>RIM</b>							
<b>CISTO URINÁRIO</b>							
<b>CONGESTÃO</b>							
<b>CONTAMINAÇÃO</b>							
<b>ISQUÊMIA</b>							
<b>NEFRITE</b>							
<b>CARCAÇA PARCIAL</b>							
<b>CONTAMINAÇÃO</b>							
<b>CONTUSÃO/FRATURA</b>							
<b>ABCESSO</b>							
<b>ADERENCIA</b>							
<b>ICTERICIA</b>							
<b>ADIPOXANTOSE</b>							
<b>CISTICESCOSE</b>							
<b>CARCAÇA TOTAL</b>							
<b>CONTAMINAÇÃO</b>							
<b>CONTUSÃO/FRATURA</b>							
<b>ABCESSO</b>							
<b>ADERENCIA</b>							
<b>CISTICERCOSE</b>							
<b>TUBERCULOSE</b>							
<b>SEPTICEMIA</b>							
<b>NEOPLASIA</b>							
<b>PERITONITE</b>							
<b>CAQUEXIA</b>							
<b>DESTINO DAS VISCERAS CONDENADAS</b>							

Assinatura do Médico Veterinário

<b>PLANILHA DE CONDENAÇÃO DE AVES</b>	
<b>Estabelecimento:</b>	<b>Nº Registro:</b>
<b>Data</b> ____/____/____	<b>Espécie:</b>

<b>LESÃO</b>	<b>GTA</b>					<b>PARCIAL</b>	<b>TOTAL</b>
<b>PRÉ INSPEÇÃO</b>							
<b>ASPECTO</b>							
<b>REPUGNANTE</b>							
<b>CAQUEXIA</b>							
<b>ESCALDADO VIVO</b>							





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


Assinatura e Carimbo do Médico Veterinário:

**ANEXO 9**

**DADOS NOSOGRÁFICOS**

Ao término de cada mês será compilado os dados das planilhas de fiscalização permanente. Os dados nosográficos incluem informações sobre a frequência, distribuição, causas e características das doenças. Esta planilha deve ser datada, assinada e arquivada.

**DADOS NOSOGRÁFICOS REFERENTE AO MÊS DE \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_.**

**UNIDADE:**                      **N ° REGISTRO NO SIM:**                      **Espécie:**

**QUANTIDADE DE ANIMAIS ABATIDOS**

<b>Data</b>	<b>Quantidade</b>
<b>TOTAL:</b>	

**QUANTIDADE DE VISCERAS CONDENADAS**

<b>Visceras</b>	<b>Causas</b>	<b>Quantidade</b>
<b>TOTAL:</b>		

**QUANTIDADE DE CARCAÇAS CONDENADAS**

<b>Causas</b>	<b>Critério de Julgamento</b>	<b>Quantidade</b>
<b>TOTAL:</b>		

Assinatura e Carimbo do Médico Veterinário:



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

**ANEXO 10**

**OFÍCIO**

Para realizar notificações, solicitações ou avisos a empresa e /ou órgãos externos é redigido um ofício conforme modelo abaixo.

**ANEXO 10.1**

**MODELO DE OFÍCIO**

**Ofício, N° \_\_\_\_\_/ANO**

Ao Senhor(a) \_\_\_\_\_, responsável pela empresa \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_

**Assunto:**

Prezado Senhor(a),

Por meio deste, o Serviço de Inspeção do Município de ....., vem respeitosamente perante vossa senhoria...

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Atenciosamente,

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo Médico Veterinário SIM/POA

**ANEXO 11**

**SUPERVISÃO**

**- SUPERVISÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SIM:**

Anualmente será realizada a supervisão documental na sede do SIM/POA. Para este tipo de procedimento deve ser utilizado o modelo de Relatório de Supervisão do SIM. (ANEXO 11.1)

**- SUPERVISÃO DOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM:**

Todos os estabelecimentos que possuem Registro no SIM/POA devem ser supervisionados anualmente sob a responsabilidade do coordenador do SIM, sendo que em situações de fraudes ou problemas de saúde pública a frequência será revista e determinadas pelo Serviço de Inspeção em consonância com o órgão regulador. Para este tipo de procedimento deve ser utilizado o modelo de Relatório de Supervisão. (ANEXO 11.2).



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

**ANEXO 11.1**

**RELATÓRIO DE SUPERVISÃO DO SIM**

Realizado pelo(s) Médico(s) Veterinário(s) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

na sede do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA. Município: FRANCISCO BELTRÃO/ PR.

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

Responsável do SIM: \_\_\_\_\_

1. Verificação Check List	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
1.1 – As não conformidade do último relatório foram sanadas			

2. Verificação Documental	Conforme (C)	Não Conforme (NC)	Não Aplicável (NA)
2.1 – Gestão de Documentos			
2.2 – Avaliação, Aprovação ou Alteração de Projetos			
2.3 – Registro de Produtos e Controle de Rótulos			
2.4 – Rastreabilidade			
2.5 – Análises Física Química e Microbiológica de Alimentos e Água			
2.6 – Combate a Fraudes de Produtos de Origem Animal			
2.7 – Programas de Autocontrole			
2.8 – Auto de Infração			

Item	Não Conformidade	Prazo / Solução

Assinatura e Carimbo do Responsável pela verificação:



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

**ANEXO 11.2**

**RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM ESTABELECIMENTO**

Estabelecimento: \_\_\_\_\_

Nº do SIM: \_\_\_\_\_ Classificação: \_\_\_\_\_

Município: \_\_\_\_\_

Médico(a) Veterinário(a) Oficial: \_\_\_\_\_

Supervisor(es): \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

<b>I. ATENDIMENTO DO ESTABELECIMENTO ÀS SOLICITAÇÕES DO SERVIÇO OFICIAL</b>				
<b>1.</b>	<b>AUDITORIAS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
1.1	Plano de Ação			
1.2	Cumprimento do plano de ação			

<b>II. AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO IN LOCO</b>				
<b>2.</b>	<b>PAC 01 - MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
2.1	Barreiras Sanitárias: Pia, Lava-botas, Lixo, Papel toalha, Detergente, Álcool gel			
2.2	Portas			
2.3	Paredes / Janelas			
2.4	Piso / Ralos / Paletes			
2.5	Teto			
2.6	Tubulações / Vigas			
2.7	Luminárias (protetores adequados)			
2.8	Iluminação suficiente			
2.9	Ventilação / Condensação			
2.10	Equipamentos (acabamentos, soldas, reparos)			
<b>3.</b>	<b>PAC 02 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
3.1	Água suficiente para o desenvolvimento das atividades			
3.2	Reservatório / Sistema tratamento			
3.3	Pontos de coleta identificados			
3.4	Vapor e gelo em contato com a água garantem inocuidade			
3.5	Estação de Tratamento de Esgoto			
<b>4.</b>	<b>PAC 03 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
3.1	Programa é eficaz e contínuo? (Não há presença de pragas, possui armadilhas e barreiras físicas contra o acesso de pragas: telas, cortinas de ar, etc)			
3.2	O monitoramento está sendo realizado corretamente?			
<b>5.</b>	<b>PAC 04 - HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
5.1	Limpeza e sanitização: monitoramento do Pré-operacional e suas ações corretivas			
5.2	Limpeza e sanitização: monitoramento do Operacional e suas ações corretivas			
<b>6.</b>	<b>PAC 05 - HIGIENE E HÁBITO HIGIÊNICO DOS FUNCIONÁRIOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
6.1	Práticas higiênicas, asseio pessoal, treinamento (uniforme, avental, luvas e toucas)			
6.2	Atestado de Saúde: apto a manipular alimentos			
<b>7.</b>	<b>PAC 06 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
7.1	PSO de acordo com o PAC (evitando a contaminação cruzada, ausência de contra fluxo)			
7.2	Todos PSO são indicados corretamente			
<b>8.</b>	<b>PAC 07 - CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA (INCLUSIVE AQUELAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL), INGREDIENTES E MATERIAL DE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>



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

EMBALAGEM				
8.1	Matérias-primas, ingredientes e produtos devidamente identificados?			
8.2	Ingrediente/matéria-prima (sala, armazenamento, produtos autorizados, temperatura, etc)			
8.3	Embalagem Primária (sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc)			
8.4	Embalagem Secundária (sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc)			
8.5	Recebimento de matéria-prima para aproveitamento condicional: procedimentos do PAC (identificação, armazenamento, controle de uso)			
<b>9.</b>	<b>PAC 08 - CONTROLE DE TEMPERATURAS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
9.1	Controle de temperatura de ambiente. Ex: sala de desossa/produção possui termômetros?			
9.2	Controle de temperatura de equipamentos. Ex: esterilizadores, pasteurizador, etc.			
9.3	Controle de temperatura de produtos/matéria- prima. Ex: cortes, carcaça, leite, peixe, etc.			
9.4	Controle de temperatura para produtos que envolvam cozimento: validação térmica			
<b>10.</b>	<b>PAC 09 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
10.1	Possui programa escrito e implantado? (Realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?)			
<b>11.</b>	<b>PAC 10 - ANÁLISES LABORATORIAIS (PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE, ATENDIMENTO DE REQUISITOS SANITÁRIOS)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
11.1	Análises de controle de matéria-prima. Ex: recepção de leite, umidade mel (conferência de registros dos laboratórios das indústrias)			
11.2	Análises de controle de qualidade: água/gelo e produtos (periodicidade e resultados)			
11.3	Calibração de equipamentos (registros de medidas preventivas e ações corretivas)			
11.4	A empresa segue o cronograma de análise do controle de qualidade?			
<b>12.</b>	<b>PAC 11 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
12.1	Processo de fabricação e rótulo está de acordo com o aprovado?			
12.2	Matéria-prima: controle com vistas à fraude			
<b>13.</b>	<b>PAC 12 - RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
13.1	Rastreabilidade de produtos, matéria-prima, ingredientes			
13.2	Consegue rastrear o produto final desde o início de sua produção?			
13.3	Possui programa de recolhimento?			
<b>14.</b>	<b>PAC 13 - BEM-ESTAR ANIMAL</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
14.1	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola) Conforme a legislação vigente.			
14.2	Manejo, Descanso, Acesso à água			
<b>15.</b>	<b>PAC 14 - IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL ESPECÍFICO DE RISCO (MER)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
15.1	Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação e destinação) Conforme a legislação vigente.			
<b>16.</b>	<b>ÁREA EXTERNA</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
16.1	Pátios			
16.2	Depósitos			
16.3	Veículos para transporte			
16.4	Área isolada e delimitada (íntegra e funcional)			
16.5	Presença de odores			
16.6	Presença de resíduos ou sujidades			
<b>17.</b>	<b>RESPALDO PARA A MANUTENÇÃO DO REGISTRO DE INSPEÇÃO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
17.1	Avaliação se o estabelecimento fornece garantias ao serviço de inspeção oficial e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação			
<b>18.</b>	<b>LEITE - QUEIJARIAS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
18.1	Programa Nacional de Qualidade do Leite (RBQL)			
18.2	Cadastro de produtor			
18.3	Programa de Boas Práticas Agropecuárias			
18.4	Programa de coleta de leite a granel: registro das coletas, mapeamento de rotas			
18.5	Capacitação dos operários que realizam a coleta e recebimento do leite			
18.6	Registros de coletas			
18.7	Controle de antibióticos			



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

III. AVALIAÇÃO DOS AUTOCONTROLES DA EMPRESA - (AVALIAÇÃO DOCUMENTAL)				
<b>19.</b>	<b>PAC 01 - MANUTENÇÃO (INCLUINDO ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO)</b>			
19.1	Programa descrito			
19.2	Registros			
19.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
19.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>20.</b>	<b>PAC 02 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
20.1	Programa descrito			
20.2	Registros			
20.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
20.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>21.</b>	<b>PAC 03 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
21.1	Programa descrito			
21.2	Registros			
21.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
21.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>22.</b>	<b>PAC 04 - HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
22.1	Programa descrito			
22.2	Registros			
22.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
22.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>23.</b>	<b>PAC 05 - HIGIENE E HÁBITO HIGIÊNICO DOS FUNCIONÁRIOS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
23.1	Programa descrito			
23.2	Registros			
23.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
23.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>24.</b>	<b>PAC 06 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
24.1	Programa descrito			
24.2	Registros			
24.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
24.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>25.</b>	<b>PAC 07 - CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA (INCLUSIVE AQUELAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL), INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
25.1	Programa descrito			
25.2	Registros			
25.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
25.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>26.</b>	<b>PAC 08 - CONTROLE DE TEMPERATURAS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
26.1	Programa descrito			
26.2	Registros			
26.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
26.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>27.</b>	<b>PAC 09 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
27.1	Programa descrito			
27.2	Registros			
27.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
27.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>28.</b>	<b>PAC 10 - ANÁLISES LABORATORIAIS (PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE, ATENDIMENTO DE REQUISITOS SANITÁRIOS)</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
28.1	Programa descrito			
28.2	Registros			
28.3	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole			
28.4	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa			
<b>29.</b>	<b>PAC 11 - CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
29.1	Programa descrito			
29.2	Registros			





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

**ANEXO 12**

**PLANO DE AÇÃO**

As empresas, após receber a notificação, tem o prazo descrito para apresentar o plano de ação o qual deve constar a identificação da empresa e número da notificação, o item, a descrição da não conformidade, ação paliativa, ação corretiva, prazo e a verificação oficial, datado e assinado pelo responsável.

**ANEXO 12.1**

**PLANO DE AÇÃO PARA A CORREÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES APONTADAS NAS NOTIFICAÇÕES:**

**Razão Social:** \_\_\_\_\_

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO PALIATIVA	AÇÃO CORRETIVA	PRAZO	VERIFICAÇÃO OFICIAL	
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( ) RNC:	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( ) RNC:	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( ) RNC:	Data: Assinatura:
					Ação foi efetiva? SIM ( ) NÃO ( ) RNC:	Data: Assinatura:
Assinatura: Representante legal do estabelecimento				Assinatura: Responsável Técnico	Assinatura: Fiscal do SIM	



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

#### ANEXO 13

#### COMBATE A FRAUDES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, ATIVIDADES CLANDESTINAS E EDUCAÇÃO SANITÁRIA

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados métodos como coleta de amostra de produtos para análise físico-química, controle de formulação dos produtos, aferição de peso, inspeções de rotina, supervisões ou auditorias, ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio e desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

Análises Físico-químicas dos Produtos: os produtos acabados são coletados e enviados aos laboratórios credenciados no Ministério da Agricultura, através do cronograma estabelecido no programa de trabalho da inspeção, com frequência mínima anual de uma amostra por produto produzido.

Controle de Formulação dos Produtos: é realizado como forma de evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias primas utilizadas na fabricação (ANEXO 13.1). A frequência do controle de formulação deve ser de acordo com o cronograma estabelecido no programa de trabalho, devendo ser realizado ao menos um controle de cada produto produzido por ano. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM.

Aferição do Peso e Volume: somente utilizada para produtos com peso líquido ou volume líquido pré-medidos, pesando no mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação, buscando-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado (ANEXO 13.2). A frequência da aferição de peso é realizada de acordo com o cronograma estabelecido no programa de trabalho.

Inspeções ou Supervisões: Também são utilizados métodos de controle como Relatório de Recebimento de Matéria Prima (ANEXO 14.1) e Relatório de Expedição (ANEXO 14.3), a onde se avalia a quantidade de matéria prima adquirida com a quantidade de produto expedido. Durante as inspeções de rotina ou supervisões/auditorias é avaliada a procedência e integridade da matéria prima, data de validade dos produtos e insumos, conservação dos rótulos, embalagens e etiquetas. Quando constatar não conformidades nos procedimentos descritos acima é lavrado um Relatório de Não Conformidade (RNC), dependendo da situação, como em casos que lese o consumidor deve ser aplicado um auto de Infração e/ou interdição.

Combate das Atividades Clandestinas: Para o combate as atividades clandestinas de obtenção e comércio de produtos de origem animal, é realizadas atividades para conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Para isso são realizadas reuniões e palestras para os estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal, produtores e público em geral e desenvolvidas ações em conjunto com órgãos de interesse.



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

Educação Sanitária: Outra atividade desenvolvida é de Educação Sanitária, através de panfletagem, reportagens em jornal, entrevista em rádio, palestras, entre outras.

**ANEXO 13.1**

**CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS**

Realizado pelo responsável pelo serviço de inspeção. Deve ser realizado de todos os produtos durante o ano. Quando constatado Não Conformidades deve ser realizado um Relatório de Não Conformidade (RNC).

*Legenda:* C= Conforme NC= Não Conforme NA= Não Aplicável

**Estabelecimento:**

**Registro SIM:**

**Data:**

**Produto:**

**Nº Registro:**

<b>Ingredientes</b>	<b>Quantidade (kg ou L)</b>	<b>%</b>
<b>TOTAL</b>		

Atende o RTIQ do produto? ( ) C ( ) NC ( ) NA

Conforme memorial de registro do produto? ( ) C ( ) NC ( ) NA

Observações: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Assinatura e Carimbo Responsável pelo Serviço de Inspeção:**





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

**ANEXO 14**

**REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF):**

Regime Especial de Fiscalização (REF) é o conjunto de procedimentos a que serão submetidas às empresas registradas junto à SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação, ~~ou~~ adulteração e que causem danos à saúde pública.

Para esta finalidade é considerada reincidência, no caso das análises microbiológicas a ocorrência de violação de um ciclo oficial de amostras indicativas e dois ciclos oficiais de amostras representativas consecutivas. Em amostras físico-químicas é considerado reincidente os casos que houver violação de três ciclos oficiais de análises indicativas consecutivas, após ser notificada pelo SIM, o estabelecimento deve atender aos dispostos:

I – sequestrar e dar destino aos produtos, através de tratamento térmico ou descarte conforme a avaliação de tal violação, sendo que garanta a eliminação desses patógenos.

II- todos os produtos da mesma categoria devem apresentar uma análise laboratorial oficial indicativa de cada lote para poder ser expedido.

III- após a finalização dos ciclos de coletas, os próximos lotes deverão ser coletados em um ciclo de duas coletas oficiais representativas, para liberação da empresa do REF.

O REF se caracteriza por:

- Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de auto de interdição;
- Suspensão da expedição e da comercialização do produto ou da linha de produtos envolvidos no processo;
- Apresentação do plano de ação, no prazo máximo de 15 dias, para correção das não conformidades;
- A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente e a critério da SIM/POA, a empresa poderá ter cancelado o registro de rótulo do produto envolvido.

**ARQUIVAMENTO:** os documentos deste processo, será datado, folhado e assinado, conforme a seguinte sequência: notificação do REF com os elementos de convicção; plano de ação da empresa; análise dos ciclos de coletas oficiais correspondente ao REF; análise dos produtos das categorias envolvidas (se aplicável); ofício de liberação do REF.



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 15

#### RASTREABILIDADE E RECALL

Esse procedimento permite controlar e gerenciar de maneira documentada as informações referentes a um processo/procedimento. É a capacidade de 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. De um modo mais simples, rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto.

No caso específico deste documento, a rastreabilidade se refere ao controle e gerenciamento dos processos de produção dos produtos destinados à alimentação produzidos pelo estabelecimento, desde a aquisição das matérias-primas até a comercialização do produto acabado e o seu recolhimento (RECALL).

#### FORNECEDORES DE MATÉRIAS-PRIMAS:

Todos os fornecedores de matérias-primas, quando da aquisição primária de um produto pelo estabelecimento, são devidamente avaliados e só passam a ser adquirido se atenderem aos requisitos estabelecidos pelo controle de qualidade da unidade.

#### MATÉRIAS-PRIMAS:

As indústrias aderidas ao SISBI só poderão comprar a matéria prima de outras com SISBI ou SIF, e as aderidas ao SUSAF-PR só poderão comprar a matéria prima de outras com SISBI, SIF ou SIP já as indústrias com SIM poderão adquirir de SIM/SIP/SIF e/ou SISBI, estas só devem ser aceitas e descarregadas se atenderem aos requisitos estabelecidos pelo comprador. Na recepção, cada remessa de uma determinada matéria-prima é registrada em planilha de recepção, onde irá constar as seguintes informações: nome do fornecedor e número da nota fiscal, produto, quantidade, lote, registro de inspeção, temperatura de recepção e responsável pela verificação (ANEXO 15.1). No recebimento, cada remessa de uma determinada matéria-prima recebe uma identificação (estabelecido pelo recebedor), um número de lote de controle interno. A partir da qual é feito todo o acompanhamento do produto dentro do estabelecimento.

#### CONTROLE DA PRODUÇÃO:

Na linha de produção, a utilização de todas as matérias-primas é controlada, a utilização de um mesmo tipo de matéria-prima respeita, obrigatoriamente, um programa de rotatividade: “o primeiro que entra é o primeiro que sai”. A partir do número de lote de controle interno, que é sequencial e de acordo com a ordem de recepção, se estabelece a ordem de utilização da matéria-prima. A quantidade de cada matéria-prima a ser gasta é especificada em uma planilha, a partir desta se faz a anotação dos lotes de todas as matérias-primas utilizadas para a produção de um determinado lote de produto acabado. Através desta planilha, é possível se rastrear todas as matérias-primas utilizadas para a produção do lote de produto em questão (ANEXO 15.2).



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

#### PRODUTOS ACABADOS:

Todos os produtos produzidos pelo estabelecimento são envasados em embalagens contendo um rótulo cada, no qual estão contidas todas as informações a respeito do produto em questão, dentre elas a data de fabricação e lote de produção, que possibilitam o levantamento de todo seu histórico de produção.

#### DESTINO FINAL DOS PRODUTOS ACABADOS:

Todo e qualquer produto produzido pelo estabelecimento, deverá ser lançado em planilha de expedição de produtos acabados. Neste documento devem estar contidas informações referentes ao comprador (nome, telefone, endereço etc.) e referente ao(s) produto(s) vendido(s) (especificação do produto, quantidade, lote de produção ao qual pertence etc.), a partir das quais é possível localizar o produto e fazer recall em caso de necessidade (ANEXO 15.3).

#### CONTROLE PELO SIM:

Os relatórios ou planilhas citadas acima (relatório de recebimento de matéria prima, produção e expedição) devem ser encaminhados ao SIM até o 10º dia de cada mês, sendo os relatórios referentes ao mês posterior.

Em caso de necessidade de qualquer tipo de rastreabilidade e ou recall, os mesmos devem ser realizados pelo estabelecimento, juntamente com o responsável pela documentação e registro de dados. Nestes casos, é obrigatória a elaboração de relatório especificando a causa do recall, o solicitante, o responsável pela execução do processo de rastreabilidade, a data e as conclusões obtidas. Este relatório deve ser datado e assinado e entregue ao SIM.

Em caso de recall, os produtos recolhidos devem ficar estocados em local específico (separado dos demais produtos acabados e matérias-primas) até que se determine seu destino final pelo SIM.

#### RECALL:

A empresa deve dispor de programa de recolhimento dos produtos por ela elaborados e expedidos quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor o mesmo deve ser executado.

A verificação oficial de recall deve se basear nos documentos utilizados pela empresa para o registro dos recolhimentos dos produtos, onde deve ser avaliado se o procedimento de recolha é rápido e efetivo.









# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 16

#### **PROCEDIMENTOS PARA SANÇÕES POR INFRAÇÕES À LEGISLAÇÃO REFERENTE AOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Art. 1. As infrações deste regulamento, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 14.515 de 29 de dezembro de 2022, e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 2. Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I - construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, ou sem prévia atualização da documentação depositada, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;

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

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

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

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

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

VII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM;

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

IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;

X - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;

XII - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;

XIII - não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XIV - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado junto aos órgãos responsáveis;

XV - fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;

XVI - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM;

XVII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares;

XVIII - sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM;



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- XIX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XX - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI - adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXII - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIII - expedir para o comércio intermunicipal/interestadual produtos com chancela do SIM;
- XXIV - embarçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXV - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do SIM;
- XXVI - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXVIII - utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXIX - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXX - fraudar documentos oficiais;
- XXXI - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- XXXII - deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM nos prazos regulamentares;
- XXXIII - prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM;
- XXXIV - apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;
- XXXV - importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;
- XXXVI - iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;
- XXXVII - não apresentar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória no local de reinspeção autorizado;
- XXXVIII - utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas;
- XXXIX - receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente
- XL - descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- XLI - não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados;
- XLII - análises laboratoriais que não atendam os padrões fixados nas legislações vigentes.

Art. 3. Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

- I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;
- II - multa, nos casos não compreendidos no inciso I, tem como valor máximo 2.000 (dois mil) reais, observando as seguintes graduações:



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

- a) para infrações leves, multa de 10 a 20% do valor máximo;
- b) para infrações moderadas, multa de 20 a 40% do valor máximo;
- c) para infrações graves, multa de 40 a 80% do valor máximo;
- d) para infrações gravíssimas, multa de 80 a 100% do valor máximo.

III - apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embarço à ação fiscalizadora;

V - interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme modelo em anexo (ANEXO 15.1).

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embarço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º Decorrido o prazo de 2 (dois) anos sem infração específica o infrator deixa de ser reincidente.

§ 3º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 4º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

Art. 4. Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentam-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II - forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV - forem prejudiciais ou impréstáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento de inspeção sanitária;

VI - não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

Art. 5. Nos casos do artigo anterior, independentemente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o rebeneficiamento determinado pelo SIM/POA, conforme modelo em anexo (ANEXO 15.2).



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

II - nos casos de condenação, permite-se sempre aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da SIM/POA.

Art. 6. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I - Adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos tenha sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM/POA;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II - Fraudes:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM/POA;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III - Falsificações:

- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas;

IV – Condições higiênicas sanitárias inadequadas:

- a) quando violar os ciclos oficiais de coletas de amostras de produtos;
- b) quando causar danos à saúde pública;
- c) quando as áreas de inspeções não tiver condições higiênico sanitárias

Art. 7. Para fins de aplicação da sanção de multa, são consideradas:

I- Infrações leves as compreendidas nos incisos I ao V e inciso XXXII do Art. 2º

II- Infrações moderadas as compreendidas nos incisos VI ao VII, nos incisos IX ao XVI e incisos XXXIII e XXXIV do Art.2º;

III-Infrações graves as compreendidas nos incisos XVII ao XXIII, e inciso VIII, XXXV, XXXVII e XLII do Art.2º;

IV-Infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXIV ao XXXI, e inciso XXXVI ao XLI.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

Art. 8. Para efeito da fixação dos valores da multa de que trata o inciso IV do caput do art. 6º, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde pública e para os interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I - o infrator ser primário na mesma infração;
- II - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III - o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV - a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V - a infração ter sido cometida acidentalmente;
- VI - a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII - a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII - o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- IX - o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários;

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

- I - o infrator ser reincidente específico;
- II - o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III - o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV - o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V - a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI - o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII - o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII - o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

Art. 9. As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

Art. 10. As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo transgressor, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgada, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM/POA.



## MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

### Estado do Paraná

§ 4º A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada dos médicos veterinários oficiais do ~~Diretor e/ou responsável~~ do SIM/POA.

Art. 11. Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

Art. 12. O auto de infração deve ser lavrado pelos médicos veterinários da inspeção do SIM - Serviço de Inspeção Municipal, conforme modelo em anexo (ANEXO 15.3).

Art. 13. O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único - Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

Art. 14. A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 02 (duas) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator e a segunda ao SIM/POA.

Art. 15. O infrator poderá apresentar defesa ao órgão que lavrou o auto, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao Secretário da Agricultura do Município.

§ 1º Após ciência da decisão proferida pelo Secretário da Agricultura do Município, caberá a empresa recurso em face da mesma, em única e última instância, no prazo de 15 (quinze) dias, cuja decisão final caberá ao Prefeito Municipal e/ou Vice-prefeito.

§ 2º A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada no SIM/POA que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Secretário da Agricultura do Município. O mesmo será feito com relação a recurso, porém este deve ser encaminhado ao Prefeito Municipal.

Art. 16. Julgado em definitivo o auto de infração e aplicada multa à autuada, a decisão será encaminhada ao respectivo Município, que procederá a cobrança da multa. O Município deve converter o valor da multa em UFRM (Unidade Fiscal de Referência Municipal).

Art. 17. O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao SIM/POA o competente comprovante de recolhimento à repartição.

§ 1º No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o “caput” do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.



## *MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO*

### *Estado do Paraná*

Art. 18. O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal a ser promovida pelo respectivo Município, por meio da constituição de certidão de dívida ativa.

Parágrafo único - Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.

Art. 19. A responsabilidade dos servidores do SIM/POA, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, será apurada pelo Secretário da Agricultura do Município.

Art. 20. São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM/POA;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

IV - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

Art. 21. A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/POA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as suas atividades suspensas ou ser cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 22. Os servidores do SIM/POA, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

Art. 23. O valor das multas cobradas através de autos de infração, deverá ser destinado e vinculado ao setor do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA, a ser utilizado na compra de equipamentos para uso do serviço de Inspeção.

Art. 24. O arquivamento do processo administrativo seguirá a seguinte ordem: capa de identificação, notificação do infrator (auto de infração), auto de interdição (quando aplicável), auto de apreensão (quando aplicável), RNC (quando aplicável), elementos de convicção (quando aplicável), defesa do auto de infração, auto de desinterdição (quando aplicável), parecer do médico veterinário oficial, julgamento do auto de infração, boleto da multa (quando aplicável). O controle é realizado através da compilação dos dados do Art. 23 em uma planilha em excel, salva no servidor do SIM.



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

**ANEXO 16.1**

**AUTO DE INTERDIÇÃO**

Nº \_\_\_\_ / \_\_\_\_

No dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_, às \_\_\_\_ horas, no Município de \_\_\_\_\_, no estabelecimento denominado \_\_\_\_\_, registrado no SIM nº \_\_\_\_\_, de propriedade de \_\_\_\_\_. O serviço de inspeção SIM/POA, abaixo nominado e assinado, lavra o presente auto de interdição por constar

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, interditando o estabelecimento acima referido, de acordo com o disposto (embasamento legal) \_\_\_\_\_.

O mesmo fica proibido de \_\_\_\_\_ por um período \_\_\_\_\_.

O presente auto de interdição, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, lido e achado conforme, vai assinado pelo inspetor veterinário do SIM, pelo(a) proprietário(a) do estabelecimento ou responsável, ao qual será entregue a segunda via.

Assinatura e identificação do **Autuante**: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

Assinatura e identificação do **Autuado**: \_\_\_\_\_

Ciente, recebi a 2ª via em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Testemunhas:





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

**ANEXO 16.3**

**AUTO DE INFRAÇÃO**

NÚMERO \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

NOME OU RAZÃO SOCIAL

ENDEREÇO / BAIRRO / CIDADE

CEP: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

CNPJ / CPF

Nº REGISTRO SIM

DISPOSITIVO LEGAL OU REGULAMENTAR INFRINGIDO (CAPITULAÇÃO):

DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO:

ELEMENTOS DE CONVICÇÃO:

Do que, para constar, lavrei este Auto de Infração em 2 (duas) vias, encaminhando cópia ao infrator, ficando o mesmo ciente de que poderá no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data do ciente ou do recebimento deste, apresentar defesa escrita, como dispõe a portaria Nº 44 da Lei 9.784/99, sob pena do processo tramitar à revelia do autuado.

Assinatura e identificação do Autuante:

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

Assinatura e identificação do Autuado:

Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Testemunhas:







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

**ANEXO 18**

**MITIGAÇÃO DE CONFLITO DE INTERESSE**

Estabelecer diretrizes e procedimentos para a identificação, prevenção e mitigação de conflitos de interesses no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Francisco Beltrão.

Entende-se por conflito de interesses qualquer situação em que o julgamento profissional ou as ações de um colaborador possam ser influenciados por interesses pessoais ou externos, prejudicando a imparcialidade e a integridade da instituição.

Todos os colaboradores devem agir de forma a evitar situações que possam dar margem a conflito de interesses, sejam eles reais, potenciais ou aparentes.

São estratégias para a mitigação de conflitos de interesses:

I - Declaração de Conflito de Interesses: todos os colaboradores deverão preencher e manter atualizada uma declaração de conflitos de interesses, informando quaisquer relações, atividades ou interesses que possam gerar um conflito com as suas responsabilidades profissionais;

II - Segregação de funções: as funções que possam gerar conflitos de interesses serão segregadas, quando possível, de forma a garantir que a tomada de decisões seja realizada de maneira imparcial e isenta;

III - Transparência e divulgação qualquer situação que possa configurar um conflito de interesses deverá ser comunicada imediatamente ao superior hierárquico e registrada formalmente para avaliação e ação corretiva;

IV - Revisão periódica: os processos e políticas de mitigação de conflitos de interesses serão revisados periodicamente para assegurar sua eficácia e adequação às necessidades da instituição.

A inobservância das diretrizes estabelecidas neste Decreto poderá resultar em sanções disciplinares, de acordo com legislação aplicável.



# MUNICÍPIO DE FRANCISCO BELTRÃO

## Estado do Paraná

### ANEXO 18.1

#### DECLARAÇÃO DE CONFLITOS DE INTERESSES

Eu, [Nome Completo do Declarante], portador(a) do CPF [Número do CPF], residente e domiciliado(a) em [Endereço Completo], atuando como [Cargo/Função] no Serviço de Inspeção Municipal de Francisco Beltrão, venho, por meio desta, declarar a existência ou não de conflitos de interesses que possam influenciar o desempenho de minhas funções.

##### 1. Interesses Pessoais:

Possuo interesses pessoais, financeiros, profissionais ou familiares que possam, de forma direta ou indireta, influenciar minhas decisões ou ações no exercício de minhas funções?

Sim

Não

Se sim, especificar:

##### 2. Relações com Terceiros:

Tenho participação ou mantenho relações profissionais ou pessoais com terceiros (ex.: empresas, organizações, indivíduos) que possam gerar um conflito de interesses com minhas atividades no Serviço de Inspeção Municipal de Francisco Beltrão?

Sim

Não

Se sim, especificar:

##### 3. Atividades Externas:

Exerço atividades externas (ex.: consultoria, trabalhos paralelos, relações comerciais ou participação em conselhos) que possam, de alguma forma, interferir na imparcialidade ou objetividade das minhas funções no Serviço de Inspeção Municipal de Francisco Beltrão?

Sim

Não

Se sim, especificar:

##### 4. Outras Situações Relevantes:

Existe alguma outra situação que, na minha opinião, possa ser interpretada como um conflito de interesses?

Sim

Não

Se sim, especificar:

Declaro que todas as informações fornecidas acima são verdadeiras e completas, e que comunicarei prontamente ao Serviço de Inspeção Municipal de Francisco Beltrão, qualquer alteração relevante que possa surgir. Estou ciente de que a omissão ou falsificação de informações poderá resultar em sanções disciplinares, conforme as políticas internas e a legislação vigente.

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

\_\_\_\_\_  
Nome completo do declarante, cargo e assinatura