



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

DECRETO N.º 85. DE 12 DE ABRIL DE 2022.

Revoga o Decreto nº 217 de 19 de julho de 2021 e Regulamenta as normas que regem em todo o território do município de Nova Laranjeiras a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor e dá outras providências.

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA LARANJEIRAS, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E AMPARADO PELA LEI ORGÂNICA MUNICIPAL;

CONSIDERANDO O DISPOSTO NO ARTIGO 69, INCISO III, DA LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS-PR, QUE ATRIBUI PRIVATIVAMENTE AO PREFEITO MUNICIPAL À EXPEDIÇÃO DE DECRETO,

RESOLVE:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O serviço de inspeção industrial e sanitária para produtos de origem animal, de competência da Prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras, nos termos da Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal 107 de 23 de junho de 1995, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) para Produtos de Origem Animal (POA) vinculado à Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio.

Art. 2º - O presente regulamento estabelece as normas que regulam em todo o território do município de Nova Laranjeiras, a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária para produtos de origem animal, destinadas a preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

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

Art. 4º - A Inspeção Industrial e Sanitária realizadas pelo SIM seguem o estabelecido no Título V do Decreto nº 9.013 de 20 de março de 2017 e suas alterações dadas pelo Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020.

Art. 5º - Ficará a cargo do Secretário de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio fazer cumprir estas normas, e também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais.

Art. 6º - Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

- I. Promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente e, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da agroindústria;
- II. Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;
- III. Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os envolvidos na cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de inspeção.
- IV. A inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;
- V. Harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;
- VI. Transparência dos procedimentos de regularização;
- VII. Razoabilidade quanto às exigências aplicadas;
- VIII. Disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

Art. 7º - As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

- I. Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dos produtos de origem animal comestíveis ou não e seus derivados;
- II. Verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal e executar as atividades de inspeção *ante e post mortem* de animais de abate;
- III. Manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal;
- IV. Elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- V. Verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados;
- VI. Coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;
- VII. Executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;
- VIII. Elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;
- IX. Verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva e;
- X. Elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização.

Art. 8º - A Inspeção Municipal, depois de instalada, pode ser executada de forma permanente ou periódica.

§1º - A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

§2º - Nos demais estabelecimentos que constam neste regulamento, a inspeção será executada de forma periódica.

Art. 9º - Além deste regulamento, os outros que virão podem abranger as seguintes áreas:

- I. Classificação do estabelecimento;
- II. Os requisitos para registro de estabelecimentos e produtos;
- III. A higiene e cuidados sanitários dos estabelecimentos;
- IV. A inspeção *ante e post-mortem* dos animais destinados ao abate;
- V. A inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matéria-prima de origem animal, durante as diferentes etapas do beneficiamento.
- VI. Padronização dos produtos de origem animal;
- VII. O registro de rótulos;
- VIII. As análises fiscais e laboratoriais;
- IX. A identificação tanto em carcaças ou cortes de carne, assim como os dizeres a serem impressos nas embalagens de produtos de origem animal;
- X. Quaisquer detalhes e informações que se façam necessárias para o bom andamento das atividades desenvolvidas pelo SIM.

Art. 10º - Ficam sujeitos a inspeção e fiscalização previstas neste regulamento, os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos das abelhas e seus derivados.

Parágrafo Único - A inspeção e a fiscalização a que se refere este art. abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção *ante e post-mortem* dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 11º - Para 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,



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

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.

§1º - Agroindustrialização é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica.

§2º - A designação estabelecimento contempla todos os tipos de modalidades agroindustriais previstos na classificação do presente Regulamento.

§3º - As designações “produto”, “subproduto”, “mercadoria” significam para efeito do presente regulamento, que se tratam de “produto ou matéria-prima de origem animal”.

Art. 12º - Os estabelecimentos para produtos de origem animal são classificados em:

- I. de carnes e derivados;
- II. de pescado e derivados;
- III. de ovos e derivados;
- IV. de leite e derivados; e
- V. de produtos das abelhas e derivados.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 13º - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I. Abatedouro frigorífico; e
- II. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

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

§2º Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§3º A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 14º - Os “produtos cárneos” são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 15º - Entende-se por “animais de açougue” os mamíferos (bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e coelhos) e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro, sacrificados em estabelecimento sob inspeção veterinária.

Art. 16º - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotó, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a carcaça.

- I. Nos suínos a “carcaça” pode ou não incluir a pele, cabeça e pés;
- II. A “carcaça” dividida ao longo da coluna vertebral origina as “meias carcaças” que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os “quartos” dianteiros ou traseiros.

Art. 17º - Os abatedouros frigoríficos e unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos, deverão seguir as recomendações técnicas para instalações e equipamentos, indicadas nas referências: Inspeção de Carnes - Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos, I - Bovinos, 1971 - DIPOA; Portaria MAPA nº 711 de 01 de novembro de 1995 para suínos; a Portaria MAPA nº 201 de 10 de novembro de 1998 para aves. Para Caprídeos e



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Ovinos, os padrões e parâmetros técnicos para construção e instalações devem seguir a Norma Técnica para Estabelecimentos de Abate de Bovídeos, Suídeos, Caprídeos e Ovinos da Adapar (SIP/POA).

Art. 18º - O estabelecimento para fabricação ou processamento de produtos cárneos deve dispor de todas as instalações que uma unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos deve apresentar, incluindo câmara de massa, área/câmara de salga, sala de fabricação, área de procedimento de embalagem primária e rotulagem, câmara de cura, sala de fatiamento, depósito de embalagem secundária e montagem da caixa de papelão, depósito de embalagem primária e rotulagem, túnel de congelamento, câmara para cura, câmara para produtos prontos resfriados e congelados, depósito de ossos, depósito de sal e ingredientes, sala para higienização de utensílios e caixas internas e local para depósito, sala para higienização de caixas de transporte e depósito, depósito de material de limpeza, sala de recepção de matéria-prima, câmara de resfriamento e/ou congelamento, seção de desossa e processamento, seção de envoltórios, seção de condimentos e ingredientes, seção de cozimento e banha, seção de resfriamento, seção de rotulagem e embalagem secundária, seção de expedição e seção de sub-produtos.

Parágrafo Único - Dependendo do produto a ser fabricado, outras dependências poderão ser necessárias considerando os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.

Art. 19º - A seção de recepção de matéria-prima deve ser localizada adjacente (contígua) ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa e processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

§1º A área de recepção de matéria-prima deve ser isolada das demais dependências e possuir cobertura.

§2º A recepção da matéria-prima deve ocorrer através de óculo ou plataforma com acoplamento, dependendo da matéria-prima recebida.

Art. 20º - Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM ou outro Serviço de inspeção oficial.

Art. 21º - As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -18 °C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 22º - A manipulação e processamento poderão ser executadas na sala de desossa desde que não traga prejuízos as outras operações e para a higiene e sanidade.

Parágrafo Único - Recomenda-se que a sala de desossa, processamento/fabricação e fatiamento sejam separadas e climatizadas.

Art. 23º - A seção de cura deverá possuir equipamentos para climatização objetivando o melhor controle da temperatura e umidade do ambiente.

Art. 24º - O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus Celsius).

Art. 25º - O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Parágrafo Único - O fatiamento, de produtos prontos ao consumo, deverá ser em local separado e climatizado.

Art. 26º - A seção de tripas, além da lavagem e desinfecção, pode servir como depósito de tripas naturais.

Parágrafo Único - A lavagem e desinfecção de tripas deve ser realizada em seção separada, denominada de triparia, que também deve ser separada em área limpa e área suja.

Art. 27º - Nas áreas de abate é obrigatória a instalação de esterilizadores para higienização de instrumentos de trabalho.

Art. 28º - Para as áreas de processamento deve-se prever a instalação de uma central para higienização e esterilização de utensílios, podendo se estabelecer em programa de autocontrole, em que estes utensílios serão totalmente substituídos a cada 2 ou 3 horas.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Parágrafo Único - Nas áreas que se refere o presente artigo, deve-se utilizar utensílios como facas e tábuas de polietileno com cores diferentes, de forma a garantir visualmente que a substituição seja realizada na frequência estabelecida.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 29º - Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I. Barco-fábrica;
- II. Abatedouro frigorífico de pescado;
- III. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV. Estação depuradora de moluscos bivalves.

§1º Entende-se por barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§2º 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.

§3º 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.

§4º Entende-se por estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

Art. 30º - São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

Parágrafo Único - Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

Art. 31º - Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m² de mesa.

§1º - A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§2º - A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

§3º - Nas áreas de evisceração e filetagem é obrigatória a instalação de esterilizadores para higienização de instrumentos de trabalho.

§4º Para as áreas de processamento deve-se prever a instalação de uma central para higienização e esterilização de utensílios, podendo-se estabelecer em programa de autocontrole, que estes utensílios serão totalmente substituídos a cada 2 ou 3 horas.

§5º Nas áreas que se refere o presente artigo, deve-se utilizar utensílios como facas e tábuas de polietileno com cores diferentes, de forma a garantir visualmente que a substituição seja realizada na frequência estabelecida.

Art. 32º - Os estabelecimentos de abate e/ou industrialização de pescado devem seguir a Norma Técnica para Estabelecimento do Pescados, de autoria da Adapar (SIP/POA, 1998) e normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 33º - Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

- I. Granja avícola; e



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

II. Unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

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

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

§3º Entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

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

§6º 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 Regulamento e em normas complementares.

Art. 34º - Derivados de ovos são aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo SIM.

Art. 35º - As instalações e operação dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados devem seguir a Norma Técnica para Estabelecimento de Ovos e Derivados (Adapar - SIP/POA, 1998).

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 36º - Os estabelecimentos industriais para leite e derivados são classificados em:

- I. Granja Leiteira;
- II. Posto de refrigeração;
- III. Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV. Queijaria;

§1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º 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.

§3º Entende-se por unidade de beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§4º 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.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Art. 37º - Para construção e operação deve-se seguir a Norma Técnica para Estabelecimentos para Leite e Derivados (Adapar - SIP/POA, 2004).

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 38º - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I. Unidade de beneficiamento de produtos de abelha;
- II. Entrepasto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;

§1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§2º Entende-se por entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Art. 39º - Produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

- I. Produtos de abelhas do gênero *Apis*, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e
- II. Produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo Único - Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou a outro processo tecnológico específico.

Art. 40º - Para construção e operação deve-se seguir a Norma Técnica para Estabelecimentos de Mel e Derivados de autoria do SIP/POA (1998).

CAPÍTULO VII DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E DE PRODUTOS

Art. 41º - Nenhum estabelecimento poderá realizar comércio municipal de produtos de origem animal sem estar registrado ou relacionado junto à Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, por meio do SIM.

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

Art. 42º - Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no Art. 73 do Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017 e Instrução Normativa do MAPA nº 03 de 14/03/2019 e demais alterações ou atualizações.

Art. 43º - Para obtenção do registro ou do relacionamento do estabelecimento serão observadas as seguintes etapas:

- I. Depósito, pelo estabelecimento, da documentação exigida, nos termos do disposto na Instrução de Trabalho de Registro de Estabelecimentos (IT nº 02).
- II. Avaliação e aprovação, pelo SIM, da documentação depositada pelo estabelecimento;
- III. Vistoria *in loco* do estabelecimento edificado, com emissão de parecer conclusivo em laudo elaborado pelo fiscal com formação em Medicina Veterinária; e
- IV. Concessão do registro ou do relacionamento do estabelecimento.

Art. 44º - Para a solicitação da aprovação de construção de estabelecimentos novos é obrigatória a apresentação dos documentos constantes na Instrução de Trabalho nº 02.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

§1º Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

§2º A listagem de instalações e equipamentos presente no Memorial Tecnológico e Sanitário do Estabelecimento (MTSE) deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas.

Art. 45º - A ampliação, a remodelação ou a construção nas dependências e nas instalações dos estabelecimentos registrados, que implique aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos colaboradores, e as alterações nas dependências ou instalações dos locais de reinspeção ou de armazenamento de produtos de origem animal importados dos estabelecimentos relacionados poderão ser realizadas somente após:

- I. Aprovação prévia do projeto;
- II. Atualização da documentação depositada.

Art. 46º - A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, do Estado do Paraná e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou em normas complementares editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Art. 47º - O Laudo de Inspeção Final deve ser emitido por fiscal com formação em Medicina Veterinária, com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§1º As amostras para análise da água de abastecimento, para registro do estabelecimento, devem ser realizadas independentemente do estabelecimento receber água da rede pública de abastecimento.

§2º Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do SIM, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 48º - Atendidos os procedimentos elencados, o respectivo processo deve ser remetido ao SIM para avaliação pelo responsável/coordenador do SIM.

Art. 49º - Atendidas as exigências estabelecidas neste Regulamento e nas normas complementares, o SIM emitirá o certificado de registro, que poderá ter formato digital, no qual constará:

- I. O número do registro;
- II. O nome empresarial;
- III. Os produtos registrados; e
- IV. Localização do estabelecimento.

§1º O número de registro do estabelecimento é único e identifica a unidade fabril no território municipal.

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

§3º Após deferido o registro ou relacionamento do estabelecimento, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção.

Art. 50º - O certificado de registro emitido pelo responsável do SIM é o documento hábil para autorizar o funcionamento dos estabelecimentos.

§1º Quando se tratar de estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente, além do título de registro de que trata o caput, o início das atividades industriais está condicionado à designação de equipe de servidores responsável pelas atividades, pelo responsável do serviço de inspeção de produtos de origem animal na qual o estabelecimento está localizado.

§2º Os estabelecimentos atenderão às exigências ou pendências estabelecidas quando da concessão do título de registro anteriormente ao início de suas atividades industriais.

Art. 51º - Os estabelecimentos deverão implantar práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manipulação dos produtos.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Art. 52º - Os estabelecimentos registrados no SIM deverão implantar o plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada classificação de estabelecimento.

Parágrafo Único – O plano de que trata o artigo deverá ser elaborado seguindo o disposto na Portaria nº 368/1997 do MAPA ou alterações.

Art. 53º - O funcionamento, as instalações e equipamentos para agroindústrias de médio e grande porte devem seguir o disposto no Decreto Federal nº 9.013 de 29/03/2017 e Decreto Federal nº 10.468 de 18/08/2020, assim como suas atualizações.

Art. 54º - O funcionamento, as instalações e equipamentos para agroindústrias de pequeno porte devem seguir o disposto na Instrução Normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017 ou normas complementares.

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 55º - Os produtos de origem animal deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos na legislação vigente, bem como ao Código de Defesa do Consumidor.

Art. 56º - Os padrões de identidade e qualidade de produtos de origem animal para fim deste Decreto, seguem aqueles estabelecidos no Título VI do Decreto nº 9.013 de 20 de março de 2017 e suas alterações dadas pelo Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020.

Art. 57º - Todo produto de origem animal comestível produzido no município deve ser registrado seguindo a Instrução de Trabalho nº 03 que dispõe sobre o registro de produtos e controle de rótulos no SIM.

Parágrafo Único - O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

Art. 58º - Todos os produtos de origem animal comercializados devem estar identificados por meio de rótulos registrados de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto e em conformidade com as normas das ANIVSA, INMETRO e MAPA.

Art. 59º - Para registro dos produtos, os estabelecimentos deverão apresentar laudo com resultado de análises físico, química e microbiológica, para cada produto a ser registrado.

Parágrafo Único – O resultado das análises de que trata este artigo devem estar em conformidade com a legislação vigente.

Art. 60º - O registro dos produtos será realizado pelo SIM para os produtos regulamentados.

§1º O registro de produtos comestíveis não regulamentados será concedido mediante aprovação prévia da formulação e do processo de fabricação do produto.

§2º O croqui do rótulo não será objeto de análise prévia.

§3º Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

CAPÍTULO VIII

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 61º - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos às seguintes condições:

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

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



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

§3º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária *ante e post-mortem* e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de, higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

Art. 62º - O estabelecimento deve ser localizado em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 63º - Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 64º - Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 65º - Dispor de água quente para Usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 66º - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 67º - 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. 68º - Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 69º - Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 70º - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados.

Parágrafo Único - A dependência de que trata este artigo deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 71º - 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. 72º - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 73º - Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

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

§2º Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho, devendo possuir carga completa de água limpa, sendo que a temperatura da água não deve ser inferior a 82 °C, e para estabelecimentos de aves não deve ser inferior a 85 °C.

Art. 74º - 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 do Meio Ambiente.

Art. 75º - 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.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Art. 76º - Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte os condimentos e ingredientes poderão ser preparados e armazenados na seção de processamento, a rotulagem e embalagem secundária poderá ser feita na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os mesmos sejam retirados do local imediatamente.

Art. 77º - A trilhagem quando necessária deverá seguir as recomendações técnicas indicadas nas referências: Inspeção de Carnes - Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos, I - Bovinos, 1971 - DIPOA e a Portaria MAPA nº 711 de 01 de novembro de 1995 para suínos.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos deverão 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. 78º - Dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

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

Art. 79º - 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. 80º - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 81º - 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. 82º - Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 83º - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 84º - As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 — RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 85º - Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie.

§1º A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

§2º As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de abate humanitário.

Art. 86º - Em suínos, depilar e raspar, logo após ao esaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente.

§1º Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§2º Será permitido apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§3º No caso de aves a esaldamento também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Art. 87º - Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 88º - Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminai, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 89º - As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 90º - A inspeção *ante e post mortem*, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

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

Art. 91º - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Art. 88º e 89º deste decreto, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 92º - A critério do SIM, pode-se permitir a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

CAPÍTULO IX DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 93º - Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 94º - As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo Único - Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 95º - Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

§2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 96º - É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 97º - Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os colaboradores devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§1º Os colaboradores 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 colaboradores uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

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

Art. 98º - Os colaboradores envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 99º - Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de colaboradores dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo Único - Os colaboradores que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 100º - São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

Art. 101º - É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 102º - É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo Único - Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 103º - O SIM determinará, sempre que necessário melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 104º - As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 105º - As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 106º - É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 107º - O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os colaboradores que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas pelos alimentos.

§1º Deve-se apresentar comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os colaboradores não apresentam doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§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. 108º - Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, as necessidades da manutenção de higiene durante o trabalho no estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 109º - Dispor de água quente suficiente às necessidades da manutenção da higiene no estabelecimento.

Art. 110º - Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Art. 111º - As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Parágrafo Único - O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 112º - É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Art. 113º - As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 114º - Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 115º - As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 — RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

CAPITULO X

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 116º - Ficam os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

- I. Cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento e em Normas complementares;
- II. Fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
- III. Dar aviso antecipado sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- IV. Dar aviso antecipado, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
- V. Manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de re-inspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
- VI. Fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
- VII. Manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino dos mesmos, que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;
- VIII. Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- IX. Garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento;
- X. Realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
- XI. Dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, nos casos de:
 - i. Constatação de não conformidade que possa incorrer em risco à saúde; e
 - ii. Adulteração;
- XII. Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

Art. 117º - Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Regulamento e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as Boas Práticas de Fabricação (BPF), o Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC), ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§2º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto no §1º.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

§3º Na hipótese de utilização de sistemas informatizados para o registro de dados referentes ao monitoramento e a verificação dos programas de autocontrole, a segurança, integridade e a disponibilidade da informação devem ser garantidas pelos estabelecimentos.

Art. 118º - Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Regulamento e com as normas complementares.

Parágrafo Único - Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 119º - Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica.

CAPÍTULO XI DAS EMBALAGENS E ROTULAGEM

Art. 120º - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confiram a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

§1º O material utilizado para a confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 121º - É permitida a reutilização de recipientes para o envase ou o acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados.

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

Art. 122º - Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.

Art. 123º - Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados ou isentos pelo SIM e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos em que serão processados.

§1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§2º As informações constantes nos rótulos devem ser visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelével, conforme legislação específica.

§3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

§4º O prazo de validade e a identificação do lote devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, observadas as normas complementares.

Art. 124º - As carcaças, os quartos ou as partes de carcaças em natureza de bovinos, de búfalos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, destinados ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem o carimbo do SIM diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

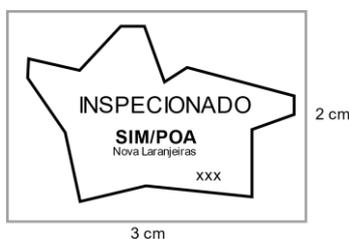
§1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Regulamento e em normas complementares.

§2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIM, conforme normas complementares.

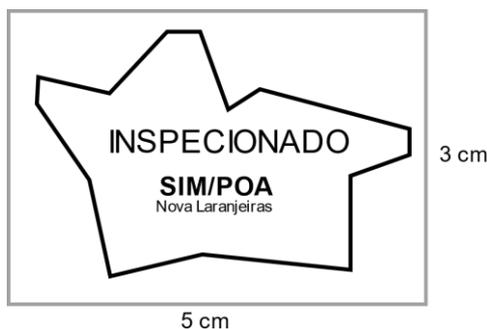
Art. 125º - Os carimbos do SIM devem obedecer a descrição e aos modelos determinados neste Regulamento e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra e devem ser colocados em destaque nas testeiças das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único - Os diferentes modelos de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA obedecerão as seguintes especificações:

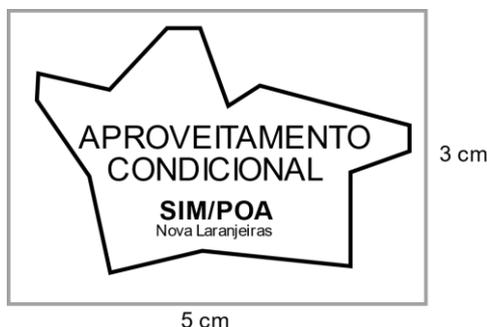
MODELO I: uso em embalagens e rótulos de produtos comestíveis, de acordo com dimensões e modelo abaixo:



MODELO II: uso em carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande e médio porte. Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



Modelo III: uso em carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterelização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou partes das mesmas.



MODELO IV: uso em produtos condenados. Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



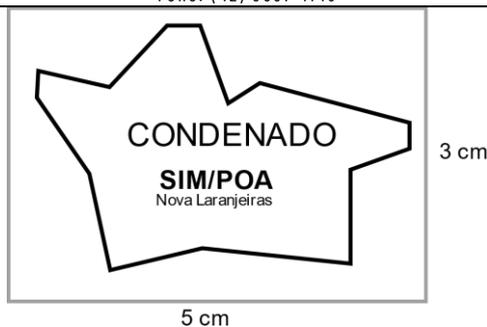
MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148



Os arquivos vetoriais são disponibilizados na página web do serviço de inspeção.

CAPÍTULO XII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 126º - O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

§1º Os procedimentos para coleta de amostras fiscais devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 05 (anexo).

§2º Sempre que o SIM julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 127º - 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.

Art. 128º - Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação. Para coleta de amostra fiscal, deve-se seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 05.

§1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

§2º Uma amostra deverá ser entregue ao detentor ou ao responsável pelo produto e a outra amostra deverá ser mantida em poder do laboratório ou do SIM.

§3º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

Art. 129º - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, para fins de registro ou relacionamento e funcionamento, exceto para unidade móvel de extração, é obrigatória a apresentação prévia de boletim oficial de análise da água de abastecimento, atendendo os padrões de potabilidade estabelecidos pelo órgão competente.

§1º As amostras para análise da água de abastecimento devem ser realizadas independentemente do estabelecimento receber, água tratada da rede pública ou privada de abastecimento.

§2º Onde não for constatada a potabilidade da água, e o caso permitir, mediante autorização do SIM, se fará necessário a implementação de equipamento de cloração da água de abastecimento.

Art. 130º - Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 131º - O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XIII

DAS RESPONSABILIDADES, MEDIDAS CAUTELARES, INFRAÇÕES, PENALIDADES E PROCESSO ADMINISTRATIVO.

Art. 132º - O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

- I. Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II. Tenham asseguradas a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e;
- III. Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 133º - O cumprimento das exigências constantes neste Regulamento não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 134º - O Poder Executivo e a Secretaria responsável poderão publicar normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao SIM.

Art. 135º - As infrações ao presente Regulamento, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Art. 136º - O SIM seguirá as Instruções de Trabalho nº 06 e nº 07, nos casos de infrações e ações fiscais e processos administrativos.

DAS RESPONSABILIDADES E MEDIDAS CAUTELARES

Art. 137º - Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Regulamento, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Art. 138º - Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado, o SIM deverá apreender o produto, rótulos ou embalagens; suspender provisoriamente o processo de fabricação; coletar amostras para realização de análises laboratoriais ou determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

DAS INFRAÇÕES

Art. 139º - Se constituem infrações ao disposto neste Regulamento, além de outras previstas:

- I. Construir, ampliar, remodelar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do projeto, para os estabelecimentos, ou sem prévia atualização da documentação depositada, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matéria-prima, dos produtos ou dos colaboradores;
- 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 produtos que não tenham sido registrados no SIM;
- VIII. Desobedecer ou inobservar os preceitos de bem estar animal dispostos neste Regulamento 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 matéria-prima 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;



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

- 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 no SIM;
- 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 no SIM;
- XVII. Utilizar produtos com prazo de validade vencida, em desacordo com os critérios estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares;
- XVIII. Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM e ao consumidor;
- XIX. Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XX. Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXI. 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;
- XXII. Utilizar matéria-prima e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXIII. Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
- XXIV. 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; e
- XXV. Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Regulamento ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

DAS PENALIDADES

Art. 140º - Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração ao disposto neste Regulamento ou em normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e a sua gravidade, 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, tendo como valor máximo 1.000 UFM (Unidade Fiscal Municipal), observadas as seguintes gradações:
 - i. para infrações leves, multa de dez a vinte por cento do valor máximo;
 - ii. para infrações moderadas, multa de vinte a quarenta por cento do valor máximo;
 - iii. para infrações graves, multa de quarenta a oitenta por cento do valor máximo;
 - iv. para infrações gravíssimas, multa de oitenta a cem por cento do valor máximo;
- III. Apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;
- IV. Suspensão de atividade, quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora;
- V. Interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas e;
- VI. Cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§1º Se a interdição total ou parcial não for levantada, após doze meses, será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

§2º As sanções de que tratam os incisos IV e V do caput poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares.

Art. 141º - Os produtos apreendidos e perdidos em favor Município, que, apesar das adulterações que resultaram em sua apreensão, apresentarem condições apropriadas ao consumo humano, serão destinados prioritariamente aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

Art. 142º - Para efeito da fixação dos valores da multa, 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, sobretudo a reincidência.

Art. 143º - Na hipótese de apuração da prática de duas ou mais infrações em um processo administrativo, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada infração praticada.

Art. 144º - Sanção de suspensão de atividade, quando o infrator:

- I. Embaraçar a ação de servidor do SIM no exercício de suas funções, visando a dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;
- II. Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do SIM;
- III. Omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- IV. Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- V. Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- VI. Fraudar documentos oficiais;
- VII. Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- VIII. Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou de outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
- IX. Prestar ou apresentar ao SIM informações, declarações ou documentos falsos;
- X. Não apresentar para reinspeção produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória; e
- XI. Expedir ou comercializar produtos de origem animal sujeitos à reinspeção obrigatória anteriormente à realização da reinspeção.

Art. 145º - A sanção de interdição será aplicada de forma:

- I. Parcial aos setores ou equipamentos que não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas de funcionamento; ou
- II. Total, caso as condições inadequadas se estendam a todo o estabelecimento ou quando a natureza do risco identificado não permita a delimitação do setor ou equipamento envolvidos.

§1º A suspensão de atividade de que trata o caput será aplicada ao setor, ao equipamento ou à operação que ocasiona o risco ou a ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§2º As sanções de que trata este Art. deixarão de ser aplicadas ao término do processo de apuração, caso já tenham sido aplicadas por medida cautelar.

Art. 146º - As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

- I. reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades; ou
- II. não levantamento da interdição do estabelecimento após decorridos doze meses.

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 147º - O descumprimento às disposições deste Regulamento e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 148º - O auto de infração será lavrado por fiscal do SIM que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade.

Art. 149º - A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do atuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

§1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§2º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o §2º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

Art. 150º - A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito e protocolada na Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, da data do recebimento do auto.

§1º A contagem do prazo de que trata o caput iniciará no primeiro dia útil subsequente à data da cientificação oficial.

Art. 151º - Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

- I. Fora do prazo;
- II. Perante órgão incompetente;
- III. Por pessoa não legitimada;
- IV. Após exaurida a esfera administrativa.

Art. 152º - Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de dez dias úteis, contado da data de ciência ou da data de divulgação oficial da decisão.

Art. 153º - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, com o aval do Chefe do Poder Executivo.

CAPÍTULO XIV

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 154º - O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "*ante e post-mortem*" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.

Parágrafo Único - A inspeção "*ante e post-mortem*" é privativa do Médico Veterinário.

Art. 155º - Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo Único - Deve dispor de estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia para gestão de documentos é descrita na Instrução de Trabalho nº 01.

Art. 156º - O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio de locomoção que viabilize o deslocamento da equipe de fiscalização/inspeção até as agroindústrias.

Art. 157º - O SIM deverá ter espaço físico, equipamentos e aparatos para mensuração e execução das atribuições.

Art. 158º - Os padrões de identidade e qualidade de produtos de origem animal para fim deste Decreto, seguem aqueles estabelecidos no Título VI do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações dadas pelo Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020.

Art. 159º - O combate a fraude, atividades clandestinas e educação sanitária devem seguir a Instrução de Trabalho nº 09.

Parágrafo Único - Em casos de fraude, adulterações, falsificações e outros, o SIM poderá solicitar o Regime Especial de Fiscalização (REF), cujo procedimento é descrito na Instrução de Trabalho nº 09.

Art. 160º - As Instruções de Trabalho (IT) para uso do Serviço de Inspeção Municipal, seguem anexas a este Decreto, sendo elas:

- I. IT nº 01 – Procedimentos para gestão de documentos;
- II. IT nº 02 – Procedimentos para registro de estabelecimentos;
- III. IT nº 03 - Procedimentos para registro de produtos e controle de rótulos;
- IV. IT nº 04 – Procedimentos para cálculo de risco estimado associado ao estabelecimento;



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

- V. IT nº 05 – Procedimentos para coleta de amostras fiscais;
- VI. IT nº 06 – Procedimentos para aplicação de autos de infração e instauração de processo administrativo;
- VII. IT nº 07 – Procedimentos para consecução de ações fiscais nos estabelecimentos registrados no SIM/POA;
- VIII. IT nº 08 – Procedimentos para verificação dos programas de autocontrole;
- IX. IT nº 09 – Procedimentos para combate a fraude, atividades clandestinas, educação sanitária e rastreabilidade.

CAPÍTULO XV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 161º - O Poder Executivo e a Secretaria responsável poderão publicar normas complementares sobre a elaboração e uso de selos e carimbos relativos ao SIM.

Art. 162º - Sempre que necessário, o SIM solicitará parecer do órgão competente da saúde para registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas ou outros que não estejam estabelecidas em normas específicas.

Art. 163º - A Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, por meio do Serviço de Inspeção Municipal editará normas específicas para venda direta de produtos em pequenas quantidades, no prazo de 120 dias após a publicação deste Regulamento, de acordo com o Decreto Federal nº 5.741/2006.

Art. 164º - O SIM e o setor competente pela sanidade animal, no âmbito de suas competências, atuarão conjuntamente no sentido de salvaguardar a saúde animal e a segurança alimentar.

§1º - O SIM poderá implementar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização para subsidiar as ações do setor competente pela sanidade animal do município, no diagnóstico e controle de doenças não previstas neste Regulamento, exóticas ou não, que possam ocorrer no município.

§2º - Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, a Inspeção deverá notificar ao setor competente responsável pela sanidade animal.

Art. 165º - O SIM proporcionará aos seus servidores treinamento e capacitação em universidades, centros de pesquisa e demais instituições públicas e privadas, com a finalidade de aprimoramento técnico e profissional, inclusive por meio de acordos e convênios de intercâmbio técnico com órgãos congêneres.

Art. 166º - Os recursos financeiros necessários à implementação do presente Regulamento e do Serviço de Inspeção Municipal serão fornecidos por recursos financeiros alocados na Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio constantes no Orçamento do Município de Nova Laranjeiras, e será objeto de regulamentação específica.

Art. 167º - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na execução do presente Regulamento, serão resolvidos através de resoluções e decretos baixados pela Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio, por meio do Serviço de Inspeção Municipal, após debatido e ouvido o Conselho de Inspeção Sanitária, com o aval do Responsável do Poder Executivo.

Art. 168º - Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Nova Laranjeiras, Estado do Paraná, 12 de abril de 2022.


FABIO ROBERTO DOS SANTOS
Prefeito Municipal



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148



GUIA COM INSTRUÇÕES DE TRABALHO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA) 001/2022

Material em contínua revisão,
podendo sofrer alterações e modificações.

**Versão 01
Nova Laranjeiras
2022**



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

APRESENTAÇÃO

O caderno de instruções aqui compilado serve como material informativo e orientador, sendo dirigido as empresas e técnicos envolvidos com o setor agroindustrial. Como referência para a elaboração deste material foram utilizados um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais que regulamentam o serviço de inspeção, assim como consultaram-se informações de SIM/POA em funcionamento e outros materiais que tratam sobre o tema referido.

O objetivo geral desse material é organizar e disponibilizar informações atualizadas sobre o processo de funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal em Nova Laranjeiras.

As leis, decretos, instruções normativas e demais documentos que regulamentam os serviços de inspeção estão em constante alterações, desta forma, mesmo com as informações e orientações contidas neste documento, os interessados devem buscar informações complementares com base nas legislações que normatizam o tema junto aos órgãos responsáveis pela gestão e/ou execução dos serviços de inspeção sanitária para produtos de origem animal. O presente caderno contém as instruções de trabalho (IT) aplicadas pelo Serviço de Inspeção (SI) do Município de Nova Laranjeiras. A IT é um documento muito importante no Sistema de Gestão da Qualidade e contém o procedimento padrão para se executar uma determinada atividade. Esta IT indica com detalhes o trabalho a ser desenvolvido e executado pelos inspetores e agentes do SIM/POA.

A exatidão das informações é indispensável para a agilidade dos processos e asseguram a equivalência das atividades de inspeção. Os documentos mencionados deverão ser instituídos e irão desempenhar função no cumprimento de suas atividades administrativas demonstrando a capacidade de gestão do trabalho desempenhado pelo SIM/POA.

Elaboração e Coordenação:
Jones Negri

Revisão:
Equipe técnica da Secretaria de Agropecuária



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

SUMÁRIO

IT Nº 01: PROCEDIMENTOS PARA GESTÃO DE DOCUMENTOS	4
IT Nº 02: PROCEDIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS	23
IT Nº 03: PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS	50
IT Nº 04: PROCEDIMENTOS PARA CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO	70
IT Nº 05: PROCEDIMENTOS PARA COLETA DE AMOSTRAS FISCAIS	78
IT Nº 06: PROCEDIMENTOS APLICAÇÃO DE AUTOS DE INFRAÇÃO E INSTAURAÇÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO	87
IT Nº 07: PROCEDIMENTOS PARA CONSECUÇÃO DE AÇÕES FISCAIS NOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIM/POA	96
IT Nº 08: PROCEDIMENTOS PARA VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE	106
IT Nº 09: PROCEDIMENTOS PARA COMBATE À FRAUDE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS, EDUCAÇÃO SANITÁRIA E RASTREABILIDADE	125



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 01

GESTÃO DE DOCUMENTOS

Emissão
24/01/2022

Vigência
24/01/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:

Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 01: Procedimentos para gestão de documentos

Esta instrução de trabalho indica os procedimentos e metodologia adotada à organização e manutenção da documentação relacionada às atividades desenvolvidas pelo SIM. Objetivando a consulta posterior, os documentos viabilizam o acesso as informações que estão sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de maneira rápida e confiável. Documentos de fase corrente são utilizados com frequência tanto pela empresa, quanto pelo SIM para o cumprimento de suas atividades administrativas, tais como tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas, entre outros. As principais atividades desenvolvidas nesta fase são: protocolo, arquivamento, empréstimo, consulta e destinação.

Protocolo

No controle de processos deve-se registrar em caderno de protocolo numerado todos os documentos recebidos. Estes devem ser identificados no caderno com número sequencial, data, remetente, descrição do documento, responsável pelo recebimento e local de destinação, sendo após, carimbados e identificados pelo executor desta ação. Para documentos expedidos, existe outro caderno de protocolo específico com a identificação dos documentos, data e responsável pelo recebimento. Assim cada documento recebido e/ou expedido terá seu controle de existência de acordo com a ordem de recebimento/emissão do SIM/POA.

Nos casos de documentação recebida eletronicamente, a mesma pode ser impressa, protocolada e arquivada em pasta física, de acordo com a necessidade. Os documentos devem seguir o padrão de arquivamento descrito na seção a seguir.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Arquivamento

O processo de arquivamento consiste na guarda dos documentos em lugar próprio, como caixa-arquivo e pastas, em mobiliários como estantes e arquivos de aço. Para que os arquivos sejam acessíveis, é necessário que eles sejam corretamente arquivados de maneira a facilitar e agilizar sua recuperação. Os documentos devem ser devidamente classificados de acordo com a função ou atividade a que se referem antes do seu arquivamento.

Faz-se ainda necessário que eles sejam bem ordenados e arquivados, seguindo as recomendações descritas na IT Nº 01: Procedimentos para gestão de documentos. O arquivamento é sequenciado em ordem numérica e cronológica de protocolo, cada processo vinculado ao SIM/POA recebe um protocolo (cronológico) e seus arquivos (pastas) são vinculados a esse protocolo. Os processos e documentos devem ser organizados e arquivados da seguinte forma:

Cadastro, registro e atualização dos estabelecimentos

Esse conjunto de processos deve ser realizado conforme a IT Nº 02: Procedimento para registro de estabelecimentos, contendo a documentação mínima solicitada pelo SIM/POA (**ANEXO 1 LISTA DOCUMENTAL E REQUERIMENTO PARA REGISTRO NO SIM/POA**), acompanhadas do respectivo requerimento. Os documentos e quaisquer atualizações, são arquivados em sequência, em ordem cronológica crescente. Todas as folhas devem ser carimbadas, numeradas e rubricadas.

O registro de produtos deve ser realizado seguindo o descrito na IT nº 06 onde consta o registro de todos os produtos que o estabelecimento fabrica, processa ou beneficia. Neste arquivo de registros de produtos de uma determinada agroindústria, cada produto aprovado possui um subprocesso que deve estar carimbado, numerado, rubricado e assinado, obedecendo ao arquivamento pela ordem de aprovação do registro do produto. A criação do subprocesso se deve às futuras necessidades de alteração das formulações, de métodos de produção, de alterações de rótulo, entre outros.

Análises Microbiológicas e Físico-químicas de Água e Produtos

As solicitações de análises e seus respectivos resultados (vide modelos na IT nº 05) devem estar carimbadas, assinadas e arquivadas em ordem cronológica crescente na sede do SIM/POA. Uma cópia digital dos laudos devem ser enviadas ao e-mail do Serviço de Inspeção Municipal (sim.novalaranjeiras@gmail.com) para compilação de dados e arquivamento. Na incidência de não conformidades, os laudos com resultados devem seguir obrigatoriamente o termo de Advertência, Auto de Infração ou processo administrativo instaurado.

Registros de Visitas e Fiscalizações (Inspeção)

São documentos utilizados pelo SIM/POA para o registro de visita aos estabelecimentos (**ANEXO 2 TERMO DE INSPEÇÃO** ou **ANEXO 3 RELATÓRIO DE INSPEÇÃO**). Nos estabelecimentos sob inspeção periódica estes documentos têm frequência variável, conforme estabelecido pelo SIM/POA no cálculo de risco estimado associado ao estabelecimento (vide IT nº 04). Os relatórios das visitas devem ser carimbados, assinados e arquivados em ordem cronológica crescente. Uma cópia digitalizada do relatório de inspeção deve ser enviada por e-mail ao SIM/POA (sim.novalaranjeiras@gmail.com) após sua emissão.

Planos de Ação

São analisados e arquivados em ordem cronológica crescente, sendo carimbados, rubricados e assinados. Uma cópia digitalizada do relatório de inspeção deve ser enviada por e-mail ao SIM/POA (sim.novalaranjeiras@gmail.com) após sua emissão para o acompanhamento das ações nos estabelecimentos registrados.

Relatórios de Não Conformidade (RNCs)

Devem ser arquivados em ordem cronológica crescente, carimbados, rubricados e assinados. Uma cópia digitalizada do relatório de inspeção deve ser enviada por e-mail ao SIM/POA (sim.novalaranjeiras@gmail.com) após sua emissão para o acompanhamento das ações nos estabelecimentos registrados.

Autos de Infração/Suspensão

São arquivados em ordem cronológica crescente, onde os mesmos deverão estar carimbados, rubricados e assinados (vide IT Nº 06: AUTOS DE INFRAÇÃO). Uma cópia digitalizada do relatório de inspeção deve ser enviada por e-mail ao SIM/POA (sim.novalaranjeiras@gmail.com) após sua emissão para o acompanhamento das ações nos estabelecimentos registrados.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Planilhas de Autocontrole

A documentação referente ao acompanhamento dos autocontroles, cujos procedimentos são descritos na IT Nº 08, devem ser assinadas pelo Responsável Técnico (RT) e responsável legal do estabelecimento. Em sendo aprovadas, são carimbadas e assinadas pelo responsável do SIM/POA para arquivamento em ordem cronológica crescente.

Relatório de Recebimento de Matéria-Prima

As planilhas com os relatórios fornecidos pelas empresas externas serão arquivadas em ordem cronológica no estabelecimento, onde as mesmas deverão estar carimbadas e assinadas. Modelo para o Relatório de Recebimento de Matéria-Prima é ilustrado no **(ANEXO 59 RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA)**.

Relatório de Produção

As planilhas com os relatórios fornecidos pelos estabelecimentos são arquivadas em ordem cronológica crescente, devem estar carimbadas e assinadas pelo RT do estabelecimento. Além do arquivamento físico na sede do SIM/POA, os dados devem ser compilados/digitalizados em planilhas eletrônicas e encaminhados mensalmente pelo SIM/POA, até o décimo dia útil do mês subsequente. Modelo com Relatório de Produção é disponibilizado no **(ANEXO 61 RELATÓRIO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO MENSAL)**

Relatório de Expedição (comercialização)

As planilhas com os relatórios fornecidos pelos estabelecimentos são arquivadas em ordem cronológica crescente, onde as mesmas devem estar carimbadas e assinadas pelo RT do estabelecimento. Além do arquivamento físico na sede do SIM/POA, os dados devem ser compilados/digitalizados em planilhas eletrônicas e encaminhadas mensalmente ao SIM/POA. Modelo com Relatório de Expedição é disponibilizado no **(ANEXO 60 RELATÓRIO DE EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS)**.

Controle de Registro e Formulação de Produtos e Registro de Rótulos

Os documentos são aprovados pelo SIM/POA e arquivados em ordem cronológica crescente, onde devem estar carimbados, numerado, rubricados e assinados.

Projetos e Ampliação

A solicitação deve ser dirigida ao SIM/POA para aprovação. No caso de aprovadas, os projetos devem ser carimbados, assinados, numerados e arquivados em ordem cronológica crescente.

Processo específico para abatedouros

Os dados nosográficos constam os dados de abate (planilha de inspeção ante mortem e relatório de condenação de vísceras), relatório de condenações de carcaças e seus respectivos julgamentos **(ANEXO 4 PLANILHA INSPEÇÃO ANTE MORTEM, ANEXO 5 RELATÓRIO DE CONDENAÇÕES DE VÍSCERAS e ANEXO 6 CONDENAÇÕES E APROVEITAMENTO CONDICIONAL DE CARCAÇAS)**. Esses devem ser compilados **(ANEXO 7 DADOS NOSOGRÁFICOS)** pelo responsável da inspeção no estabelecimento registrado no SIM/POA e, disponibilizado ao SIM/POA sempre até o décimo dia útil do mês subsequente, que arquiva os dados referentes ao mês anterior. Após preenchido e assinado pelo responsável do SIM/POA, os documentos devem ser arquivados conforme segue.

- Planilha de Inspeção ante mortem e Relatórios de condenações de vísceras: Realizados a cada abate e arquivados mensalmente em ordem cronológica crescente, devendo estar carimbados e assinados.
- Laudos de Condenações de Carcaças: Realizados a cada abate, desde que houver condenações, e arquivados mensalmente em ordem cronológica crescente, devendo estar carimbados e assinados.
- Dados Nosográficos: Realizado e arquivados mensalmente em ordem cronológica crescente, devendo estar carimbados e assinados.

Empréstimo e consulta de documentos

Todo o trabalho realizado por meio do SIM/POA, desde o recebimento ao arquivamento, é desenvolvido a fim de obter rápida recuperação e informações completas. Quando solicitado um empréstimo ou devolução de documentos, este será feito por meio de ofício (vide **ANEXO 8 MODELO DE OFÍCIO**), e a emissão é registrada em livro de ofícios expedidos e arquivado em pasta identificada para tal.

Destinação



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

A destinação tem como objetivo arquivar os documentos físicos por prazo mínimo de 2 anos, em seguida realizar a digitalização e arquivar as cópias virtuais por período indeterminado. Alguns documentos têm relevância temporária e outros devem ser arquivados de forma permanente. 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 dos estabelecimentos sua emissão junto ao órgão responsável (SIM/POA). A documentação pertinente ao registro de estabelecimentos e produtos deve ser mantida em formato físico. As demais, após o prazo de dois anos, devem ser digitalizadas e o destino do arquivo físico será analisado pelo órgão onde se encontram tais documentos. Todas as cópias digitalizadas devem ser mantidas arquivadas por prazo indeterminado.

Histórico e controle de versões das Instruções de Trabalho

Quando uma Instrução de Trabalho (IT) é extinta, o responsável pela documentação e o registro de dados precisam preservar as informações arquivadas. A cada modificação devem ser preenchidos: a versão, a data, a página, o responsável pela alteração e a natureza e/ou necessidade da mudança.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 1 LISTA DOCUMENTAL E REQUERIMENTO PARA REGISTRO NO SIM/POA

DOCUMENTOS	Pág.	OBS
Requerimento ao SIM/POA		
- Cópia CNPJ ou CAD/PRO (Dados do estabelecimento)		
- Cópia CPF responsável pelo estabelecimento (Dados do prop.)		
- Cópia RG responsável pelo estabelecimento (Dados do prop.)		
*Declaração de ciência		
*Autorização de produção		
*Declaração de responsabilidade de coordenação de produção		
*Requerimento de certificado de registro		
*Declaração de recebimento de documentos		
*Certificado de registro (quando aplicável)		
*Saúde do trabalhador		
*Cronograma das ações para obtenção do registro		
Planta baixa ou croqui das instalações (2 vias)		
Layout dos equipamentos (ver MTSE**)		
Memorial descritivo simples (ver MTSE**)		
Sistema de escoamento e de tratamento de esgoto e resíduos industriais (PGRSL ver MTSE**)		
Proteção utilizada contra insetos (ver MTSE**)		
Fonte e forma de abastecimento de água (Declaração de procedência da água)		
Memorial descritivo simplificado dos PPHO ou PAC		
Licença Ambiental (LO, LAS, DLAE)		
Laudo de aprovação prévia do terreno/funcionamento ou Autorização do uso e ocupação de solo		
Boletim/laudo de exame MB e FQ da água de abastecimento		
ART Homologado ou declaração supressão RT		
Cópia ART ou declaração		
Cópia RG/CPF Profissional RT		
Cópia REGISTRO CONSELHO DE CLASSE Profissional RT		
Laudo de Inspeção/Termo de vistoria		
Laudo de aprovação do MTSE**		
Ficha de cadastro do estabelecimento		
*Memorial descritivo de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal		
*Check list de rotulagem		

*Itens exigidos para complementar o registro, incluindo os produtos

** Memorial Tecnológico e Sanitário do Estabelecimento

Nova Laranjeiras, ___ de ___ de 20___.

Responsável pelo Estabelecimento



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

REQUERIMENTO PARA REGISTRO

Ilmo/a Senhor/a Chefe do Serviço de Inspeção Municipal, venho através deste, requerer a Vossa Senhoria neste Serviço de Inspeção Municipal, o/a:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> REGISTRO INCLUSÃO DE FINALIDADE | <input type="checkbox"/> TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE |
| <input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE REGISTRO | <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS |
| <input type="checkbox"/> CANCELAMENTO DE REGISTRO | <input type="checkbox"/> SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE REGISTRO |

FINALIDADE/JUSTIFICATIVA:

para o estabelecimento identificado abaixo:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()
Responsável Técnico:	REGISTRO CONSELHO DE CLASSE-PR:

*sob responsabilidade de:

IDENTIFICAÇÃO PROPRIETARIO/RESPONSÁVEL LEGAL	
Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

Nova Laranjeiras, ___ de _____ de 20__ .

Nestes termos, pede deferimento.

Responsável pelo Estabelecimento



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 3 RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO			nº:
Estabelecimento:			Nº SIM/POA:
Responsável:			
Contato:		DATA:	
E-mail:		Turno:	Hora:
Equipe de Inspeção:			
Atendimento ao Plano de Ação			
Parâmetros			Observações
A	Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior?	S N	
B	Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior?	S N	
1 Manutenção das instalações			
nº	Descrição	Observações	
1	Barreiras Sanitárias: Pia, Lava-botas, Lixo, Papel toalha, Detergente, Álcool gel	C	
		NC	
		N/A	
2	Portas	C	
		NC	
		N/A	
3	Paredes / Janelas	C	
		NC	
		N/A	
4	Piso / Ralos / Paletes	C	
		NC	
		N/A	
5	Teto	C	
		NC	
		N/A	
6	Tubulações / Vigas	C	
		NC	
		N/A	
7	Luminárias	C	
		NC	
		N/A	
8	Iluminação suficiente	C	Lux na área de inspeção: _____
		NC	
		N/A	
9	Ventilação / Condensação	C	
		NC	
		N/A	
10	Equipamentos	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			
2 Água de abastecimento			
11	Água suficiente para o desenvolvimento das atividades	C	
		NC	
		N/A	
12	Reservatório / Sistema tratamento / Alarme	C	
		NC	
		N/A	



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

13	Pontos de coleta identificados	C	CRL: _____ pH: _____
		NC	
		N/A	
14	Vapor e gelo em contato com a água garantem inocuidade	C	
		NC	
		N/A	
15	Águas Residuais / Estação de Tratamento de Esgoto (ETE)	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			
3 Controle Integrado de Pragas			
16	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)	C	
		NC	
		N/A	
17	Sala de Venenos	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			
4 Higiene Industrial e Operacional (instalações e equipamentos)			
18	Limpeza e sanitização: monitoramento do Préoperacional e suas ações corretivas	C	
		NC	
		N/A	
19	Limpeza e sanitização: monitoramento do Operacional e suas ações corretivas	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			
5 Higiene e Hábito Higiênico dos Funcionários			
20	Práticas higiênicas, asseio pessoal, treinamento (uniforme, avental, luvas)	C	
		NC	
		N/A	
21	Carteira sanitária: apto a manipular alimentos	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			
6 Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)			
22	PSO de acordo com o PAC (evitando a contaminação cruzada, ausência de contra fluxo)	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			
7 Controle de Matéria-Prima			
23	Atende a IN nº 49/2006 que aprova as Instruções para permitir a entrada e o uso de produtos nos estabelecimentos registrados ou relacionados	C	
		NC	
		N/A	



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

24	Ingrediente/matéria-prima (sala, armazenamento, produtos autorizados, temperatura, etc)	C	
		NC	
		N/A	
25	Embalagem Primária (sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc)	C	
		NC	
		N/A	

26	Embalagem Secundária (sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc)	C	
		NC	
		N/A	
27	Recebimento de matéria-prima para aprov. condicional: procedimentos no PAC? (identificação, armazenamento, controle de uso)	C	
		NC	
		N/A	

Observações:

8 Controle de Temperatura

28	Controle de temperatura de ambiente . Ex: sala de desossa/produção possui termômetros?	C	Temp: _____
		NC	
		N/A	
29	Controle de temperatura de equipamentos . Ex: esterilizadores, pasteurizador, etc.	C	Temp: _____
		NC	
		N/A	
30	Controle de temperatura de produtos/matéria-prima . Ex: cortes, carcaça, leite, peixe, etc.	C	Temp: _____
		NC	
		N/A	
31	Controle de temperatura para produtos que envolvam cozimento : validação térmica	C	Temp: _____
		NC	
		N/A	

Observações:

9 APPCC

32	Possui programa escrito e implantado? (Realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?)	C	
		NC	
		N/A	

Observações:

10 Análises Laboratoriais

33	Análises de controle de matéria-prima. Ex: recepção de leite, umidade mel (conferência de registros dos laboratórios das indústrias)	C	
		NC	
		N/A	
34	Análises de controle de qualidade: água/gelo e produtos (periodicidade e resultados)	C	
		NC	
		N/A	
35	Calibração de equipamentos	C	
		NC	
		N/A	

Observações:

11 Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

36	Processo de fabricação e rótulo está de acordo com o aprovado?	C	
		NC	
		N/A	
37	Matéria-prima: controle com vistas à fraude	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			

12 Rastreabilidade e Recolhimento			
38	Rastreabilidade de produtos, matéria-prima, ingredientes	C	
		NC	
		N/A	
39	Consegue rastrear o produto final desde o início de sua produção?	C	
		NC	
		N/A	
40	Possui programa de recolhimento?	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			

13 Respaldo para Certificação Oficial			
41	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	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			

14 Bem-Estar Animal			
42	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola) IN n° 03 de 17/01/2000	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			

15 Material Especificado de Risco - MER			
43	Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação e destinação) Memorando Circular n° 001 de 23/01/2007	C	
		NC	
		N/A	
Observações:			

16 IN n° 62 de 29/12/2011, IN n° 76 e n° 77 de 26/11/2018			
44	Programa Nacional de Qualidade do Leite (RBQL)	C	
		NC	
		N/A	
45	Cadastro de produtor / Tanque	C	
		NC	
		N/A	
46	Programa de Boas Práticas Agropecuárias	C	



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

			NC	
			N/A	
47	Programa de coleta de leite a granel: registro das coletas, mapeamento de rotas		C	
			NC	
			N/A	
48	Plano de Qualificação de Produtor		C	
			NC	
			N/A	
49	Capacitação dos operários que realizam a coleta e recebimento do leite		C	
			NC	
			N/A	
50	Registros de coletas		C	
			NC	
			N/A	
51	Controle de antibióticos		C	
			NC	
			N/A	
Observações:				
17	Área Externa			
52	Tanques / Curral		C	
			NC	
			N/A	
53	Refeitório		C	
			NC	
			N/A	
54	Cozinha		C	
			NC	
			N/A	
55	Vestiários		C	
			NC	
			N/A	
56	Banheiros		C	
			NC	
			N/A	
57	Pátios		C	
			NC	
			N/A	
58	Almoxarifado		C	
			NC	
			N/A	
59	Depósitos		C	
			NC	
			N/A	
60	Veículos para transporte		C	
			NC	
			N/A	
Observações:				
18	Considerações finais			

Local e data da inspeção:



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Assinatura e carimbo responsável pela inspeção (SIM/POA)	Assinatura e carimbo responsável (estabelecimento/RT/CQ)
<p>Ciente que recebi 2ª via em _____.</p> <p>Declaro estar ciente que possuo o prazo de 15 dias (ou definido pelo Fiscal do SIM) para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades (RCNC) apresentadas em Plano de Ação que contém o cronograma de ações corretivas aqui solicitado.</p>	



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 4 PLANILHA INSPEÇÃO ANTE MORTEM

Estabelecimento:

Nº de Registro:

Município:

ANIMAIS LIBERADOS PARA A MATANÇA NORMAL

Nº GTA/série	Nº animais	Espécie	Observação

ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA

Quantidade:

Causas:

Identificação dos animais:

ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO

a) Quantidade:

b) Causas:

FÊMEAS REFUGADAS

Por parto recente:

Por gestação adiantada:

ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS

Quantidade:

Providências tomadas:

ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

Quantidade:

Providências tomadas:

OBSERVAÇÕES:

EM: / /

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

CONGESTÃO																			
CONTAMINAÇÃO																			
INFARTO ISQUÊMICO																			
NEFRITE																			
CARCAÇA⁽¹⁾																			
CONTAMINAÇÃO																			
CONTUSÃO																			
ABCESSO																			
ADERÊNCIA																			

(1) para situações que o SIM permita retirada de pequenas afecções nas linhas (procedimento restrito as lesões descritas e sem repercussão na carcaça ou órgãos).

Assinatura e carimbo Médico Veterinário



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 7 DADOS NOSOGRÁFICOS

REFERENTE AO MÊS DE /

UNIDADE:

N ° REGISTRO NO SIM:

ESPÉCIE:

QUANTIDADE DE ANIMAIS ABATIDOS:

QUANTIDADE DE VÍSCERAS CONDENADAS

Vísceras:

Causas:

Quantidade:

TOTAL:

QUANTIDADE DE CARÇAÇAS CONDENADAS

Causas:

Critério de Julgamento:

Quantidade:

TOTAL:

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 8 MODELO DE OFÍCIO

Ofício, Nº /ANO

Ao Senhor(a) _____ responsável pela empresa _____

Endereço: _____

Município: _____

Assunto:

Prezado Senhor(a),

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

_____, de _____ de _____.

Atenciosamente,

Assinatura e carimbo do Médico Veterinário



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 02

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Emissão
24/02/2022

Vigência
24/02/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:

Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 02: Procedimento para registro de estabelecimentos

Essa instrução de trabalho objetiva estabelecer os procedimentos para registro de estabelecimentos, aprovação de projetos, reformas e ampliações, alterações cadastrais e cancelamento de registros de estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

Para o registro de estabelecimentos no SIM/POA, é necessário o cumprimento de todas as etapas do processo que segue abaixo:

- I. Protocolar requerimento para registro de estabelecimento (**ANEXO 9 REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**) ou (**ANEXO 1 LISTA DOCUMENTAL E REQUERIMENTO PARA REGISTRO NO SIM/POA**);
- II. Vistoria prévia: o responsável pelo estabelecimento deve solicitar ao SIM/POA vistoria prévia de terreno ou instalações (**ANEXO 11 REQUERIMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA**). Durante a vistoria o fiscal avaliará o local pretendido e/ou as instalações existentes, emitindo um laudo de vistoria prévia (**ANEXO 12 LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO – VISTORIA PRÉVIA**).
- III. Apresentação e aprovação de projeto: quando o laudo de vistoria prévia apontar condições favoráveis à instalação da atividade pretendida, o responsável legal pelo estabelecimento deve apresentar ao SIM/POA o Requerimento de Registro de Estabelecimento conforme modelo (**ANEXO**



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

1 LISTA DOCUMENTAL E REQUERIMENTO PARA REGISTRO NO SIM/POA) e demais documentos, conforme instruído na Lista documental para registro no SIM/POA.

Nenhuma alteração poderá ser realizada no projeto aprovado sem a devida consulta ao SIM/POA. A análise do memorial e das plantas permitem avaliar se as instalações e equipamentos são compatíveis com as atividades a serem realizadas pela empresa e se estão em conformidade a legislação municipal. As plantas baixa, projetos arquitetônicos e fluxogramas serão avaliados tomando como referências os decretos, normas e portarias internalizadas no Decreto nº 84 de 08 de abril de 2022, tais como:

- I. Tomo I: Inspeção de Carnes, Padronização de Técnicas e Instalações de Equipamentos para Bovinos - 1971 - DIPOA;
- II. Portaria MAPA nº 711 de 01 de novembro de 1995 e alterações;
- III. Portaria MAPA nº 210 de 10 de novembro de 1998 e alterações;
- IV. Normas Técnicas do para abatedouro de aves e coelhos (SIP/POA);
- V. Norma Técnica para estabelecimentos de abate de bovídeos, Suídeos, caprídeos e ovinos (SIP/POA);
- VI. Norma Técnica para a construção de estabelecimentos para leite e derivados (SIP/POA);
- VII. Norma Técnica para estabelecimentos de mel e derivados (SIP/POA);
- VIII. Norma Técnica para estabelecimentos de pescados (SIP/POA);
- IX. Norma Técnica para estabelecimentos de ovos e derivados (SIP/POA).

Após término da obra, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar ao SIM/POA uma vistoria final onde o fiscal emitirá um parecer conclusivo (**ANEXO 14 LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA EMISSÃO DE CERTIFICADO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)**) dispendo sobre a liberação da atividade desde que tenha sido edificado de acordo com o projeto, e apresentado toda documentação prevista para registro.

O processo administrativo gerado pelo registro de estabelecimentos será instruído pelos seguintes documentos que possuem os modelos disponibilizados no site do SIM/POA de Nova Laranjeiras:

- Requerimento para vistoria prévia (**ANEXO 11 REQUERIMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA**);
- Laudo técnico de inspeção de terreno - vistoria prévia (**ANEXO 12 LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO – VISTORIA PRÉVIA**);
- Requerimento de registro (**ANEXO 9 REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**);
- Dados do estabelecimento e cópias documentais (CPF, CNPJ);
- Fotocópia do contrato social ou bloco de produtor rural;
- Fotocópia do alvará de funcionamento;
- Fotocópia do termo de compromisso para recolhimento de resíduos, quando aplicável;
- Comprovação dos envolvidos no processamento ou manipulação dos produtos em Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF;
- Comproverantes de saúde do trabalhador (atestado médico com a descrição “APTO PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS”);
- Planta baixa ou croqui das instalações com verificação de plantas (**ANEXO 13 LISTA DE VERIFICAÇÃO DE PLANTAS**);
- Memorial tecnológico e sanitário do estabelecimento (**ANEXO 10 MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**);
- Licença ambiental ou dispensa de licença;
- Laudo de aprovação prévia do terreno/funcionamento ou autorização do uso e ocupação do solo;
- Boletim/laudo de exame MB e FQ da água de abastecimento;
- RT Homologado ou declaração supressão RT;
- Dados de responsável técnico;
- Declaração de responsabilidade técnica;
- Certificado de registro (**ANEXO 15 MODELO DE CERTIFICADO SIM/POA**).
- Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 08.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 9 REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Ilmo/a Senhor/a Chefe do Serviço de Inspeção Municipal, venho através deste, requerer a Vossa Senhoria o/a

- () REGISTRO DE ESTABELECIMENTO
() RENOVAÇÃO DE REGISTRO
() CANCELAMENTO DE REGISTRO
() ALTERAÇÃO DE PROCESSO
() REVISÃO DE PROCESSO
() OUTROS

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ:

Inscrição Estadual:

Endereço:

Nº

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

E-mail:

Telefone: ()

Responsável Técnico:

sob responsabilidade de:

IDENTIFICAÇÃO PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL LEGAL

Nome:

CPF:

RG:

Endereço:

Nº

Bairro:

CEP:

Município:

UF:

E-mail:

Telefone: ()

Nestes termos, pede deferimento.

FINALIDADE

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 20 ____.

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do responsável

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Nome e assinatura do responsável



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 10 MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras Secretaria de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA		FI 01	
MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE			
I-DADOS GERAIS			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.1 Nome ou Razão Social:	(Conforme comprovante do CNPJ ou CPF)		
1.2. Nome Fantasia:	(Se houver)		
1.3. CNPJ ou CPF:	1.4. N° de SIM (ou ER):	(Se já houver)	
1.5 Tipo de vínculo com o imóvel:	(No caso de outro, informe neste campo)		
1.6. CONTATO			
2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
2.1. Georeferenciamento (UTM ou G/M/S):	2.1.1 Latitude:		2.1.2 Longitude:
	Sul		Oeste
2.2. Logradouro:			
2.3 Bairro:	2.4 CEP:		
2.5 Município:	2.6. UF:		
3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
3.1 Area(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas, Armazenagem)	3.2 Classificação(ões) do estabelecimento: (Opções de acordo com os artigos nº 20 a 24 do Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA))		
4. ESPÉCIES ANIMAIS E CAPACIDADES:			
4.1 Espécies que pretende abater/processar:	4.2. Capacidade Abate/Processamento	4.3. Unidade de medida	
ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS			
Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico pela Obra	Responsável Técnico do estabelecimento	
(Assinatura e identificação - CPF)	(Assinatura e identificação - CREA/CAU)	(Assinatura e identificação - Registro Conselho)	
Data e Local:	Data e Local:	Data e Local:	



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

	Prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras Secretaria de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA				FI 02
II-DETALHES DO TERRENO E PROJETO					
5. DETALHES DO TERRENO					
5.1. Área total do terreno:		m²	5.2. Área a ser construída:		m²
5.3. Área útil:		m²	5.4. Recuo do alinhamento da rua:		m
5.5. Existência de edificação industrial:			5.6. Existência de edificações limítrofes:		
5.7. Delimitação do perímetro industrial:					
5.8. Descrição ou perfil do terreno:					
5.9. Facilidade de escoamento das águas pluviais:					
5.10. Destino das águas residuais e Rede de esgoto:					
5.11. Forma de acesso:		5.13. Tipo de Localização:			
5.12. Fontes de mau cheiro:					
6. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (área de trânsito de veículos e pessoas)					
ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS					
Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico pela Obra		Responsável Técnico do estabelecimento		
(Assinatura e identificação - CPF)	(Assinatura e identificação - CREA/CAU)		(Assinatura e identificação - Registro Conselho)		
Data e Local:	Data e Local:		Data e Local:		



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

	Prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras Secretaria de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA	FI 06
VI- OUTRAS INFORMAÇÕES		
12. FUNCIONÁRIOS		
12.1. Turno de produção/abate	12.2 Sexo	12.3 Quantidade
13. PROCESSO DE ABATE/ PRODUÇÃO (Quando aplicável)		
14. DESCRIÇÃO DA SEDE DA INSPEÇÃO - IF		
15. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS		
16. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex: Informações sobre laboratório próprios e/ou terceirizados, as respectivas análises laboratoriais; lavanderia- própria ou terceirizada)		
ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS		
Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico pela Obra	Responsável Técnico do estabelecimento
(Assinatura e identificação - CPF)	(Assinatura e identificação - CREA/CAU)	(Assinatura e identificação - Registro Conselho)
Data e Local:	Data e Local:	Data e Local:



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 11 REQUERIMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA

Ilmo/a Senhor/a Chefe do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem
Animal – SIM/POA

Eu,....., desejando construir
um(a).....(especificação da indústria).

Venho requerer **VISTORIA PRÉVIA** para construção da referida indústria.

Atenciosamente,

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do requerente



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 12 LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO – VISTORIA PRÉVIA

NÚMERO/ANO:		DATA:	HORÁRIO:	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA				
1-RAZÃO SOCIAL:				
2-NOME DE FANTASIA:				
3-CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			4-CNPJ / CPF:	
5- RESPONSÁVEL DO TERRENO:			6-FONE:	
7- E -MAIL:				
8-ENDEREÇO DO TERRENO (Rua/Av.):			9-Nº:	10-Compl.:
11-BAIRRO:	12- MUNICÍPIO:		13-UF:	14-CEP:
15-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:				
16- MOTIVO DA INSPEÇÃO:				
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE REGISTRO				
<input type="checkbox"/> LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO				
<input type="checkbox"/> LAUDO TÉCNICO DE TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE				
<input type="checkbox"/> RENOVAÇÃO DE REGISTRO				
<input type="checkbox"/> OUTROS				
COORDENADAS GEOGRÁFICAS:				
1. O terreno localiza-se em:				
<input type="checkbox"/> Zona Rural <input type="checkbox"/> Zona Urbana				
2. Existem fontes poluidoras (mau cheiro, dejetos, etc.) no local ou próximos ao local?				
<input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim Especificar a fonte poluidora: Qual a distância da fonte ao terreno?				
3. Quanto à topografia do terreno:				
<input type="checkbox"/> Plana <input type="checkbox"/> Levemente Inclinação <input type="checkbox"/> Inclinação				
4. Existe curso d'água próximo?				
<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não				
Se sim, a aproximadamente quantos metros do terreno?				
5. Qual a área total do terreno?				
Qual a área do terreno destinado a ser utilizada na construção?				
6. Há a possibilidade de ampliação futura da construção?				
<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não				



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

7. O terreno é bem drenado? <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	
8. O local permite que as edificações fiquem afastadas no mínimo 5m de vias públicas? <input type="checkbox"/> Sim () Não	
9. Como é o acesso? <input type="checkbox"/> Estrada de terra <input type="checkbox"/> Asfalto <input type="checkbox"/> outros	
10. O acesso é dificultado por algum motivo? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim Qual?	
11. A localização sob o ponto de vista logístico (região, distância e meio de acesso da matéria-prima) é ideal? <input type="checkbox"/> Sim () Não	
12. Existem outras construções vizinhas ao terreno? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim Quais?	
13. Qual é a distância das construções vizinhas ao terreno?	
14. Existe algum tipo de rede elétrica que fornece ou pode fornecer energia elétrica ao futuro empreendimento? <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Trifásico <input type="checkbox"/> Monofásico	
OBSERVAÇÕES FINAIS	
CONCLUSÃO DA VISTORIA	
O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer: <input type="checkbox"/> FAVORÁVEL <input type="checkbox"/> DESFAVORÁVEL <input type="checkbox"/> ATENDE AOS REQUISITOS NECESSÁRIOS <input type="checkbox"/> NÃO ATENDE AOS REQUISITOS NECESSÁRIOS	
RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO _____ Carimbo e assinatura do responsável SIM/POA	RESPONSÁVEL PELA EMPRESA _____ Assinatura do responsável estabelecimento

LOCAL: _____ DATA: ____ / ____ / ____



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 13 LISTA DE VERIFICAÇÃO DE PLANTAS

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria-prima resfriada			
Câmara de matéria-prima congelada			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento			
Câmara de produtos prontos resfriados			
Câmara de produtos prontos congelados			
Câmara de salga			
Câmara de cura			
Sala de desossa			
Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			
Defumadores/Câmara de defumação			
Antessala defumadores			
Depósito de lenha			
Sala de cozimento			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagem primária			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagem secundária			
Plataforma de expedição			



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatórios de mãos na sala de manipulação			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Sede administrativa			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação e pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Abatedouro frigorífico de aves	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Água quente e fria no interior da indústria			
Plataforma de recepção de aves			
Área de insensibilização			



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração			
Departamento de Inspeção Final - DIF			
Resfriamento de carcaça (<i>chiller</i>)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes			
Sala de embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de congelamento			
Esterilizadores de facas			
Depósitos de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala de lavagem de equipamentos e utensílios			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de expedição			
Área de industrialização			
Depósito de condimentos			
Área de expedição			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários área limpa			
Área de acesso de funcionários área suja			
Sede administrativa			
Sala da inspeção oficial			
Depósito de material de limpeza			
Depósito de caixas e utensílios			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Fiscal do SIM/POA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Abatedouro frigorífico de bovinos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária área limpa			
Barreira sanitária área suja			
Área de recebimento de animais			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho (corredor de abate)			
Box de insensibilização			
Canaleta de sangria			
Área de vômito			
Depósito de couro			
Sala de chifres e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa)			
Sala de bucharia			
Área de evisceração (início da nória)			
Mesa de inspeção de vísceras			
Departamento de inspeção final – DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de facas			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala de miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1°C)			
Sala de cortes/desossa climatizada			



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Câmara de produtos congelados			
Câmara de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de salga			
Depósito de embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito de condimentos			
Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sala da inspeção oficial			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS

Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Abatedouro frigorífico de suínos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária área limpa			
Barreira sanitária área suja			
Área de recebimento de animais			
Área de higienização de veículos			
Sistema de aquecimento de água			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito de sangue			
Local de lavagem de carcaça após sangria			
Área de escaldagem (tanque de escaldagem)			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção de vísceras			
Departamento de Inspeção final – DIF			
Depósito de resíduos de abate			
Esterilizadores de facas			
Lavatórios de mãos na área de manipulação			
Tripária (área suja e área limpa)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmara de produtos congelados			
Câmara de produtos resfriados			
Câmara de cura/ conservação de massas			
Câmara de estocagem de matéria-prima congelada			
Câmara de estocagem de matéria-prima resfriada			
Sala de desossa (climatização)			
Sala de cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante sala			
Sala de maturação/secagem			
Sala de produtos prontos			
Sala de higienização de caixas e utensílios			



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Depósito de caixa e utensílios			
Sala de salga			
Depósito para condimentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito de envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sala do serviço oficial de inspeção			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

GRANJA LEITEIRA, UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS E QUEIJARIA

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Granja leiteira, unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijaria	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recebimento do leite com projeção da cobertura			
Laboratório			



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Área para tanque de recepção ou silo de resfriamento			
Área de lavagem de vasilhames e sala de guarda de vasilhames			
Espaço reservado para o conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas limpas			
Sala de industrialização (mesas adequadas, tanques para coagulação de queijos, prensas, formas, etc)			
Depósito de insumos			
Câmara de salga			
Câmara de maturação			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala de queijo ralado			
Sala de fatiamento climatizada			
Sala para embalagens de produto			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produtos prontos			
Área de expedição com projeção da cobertura			
Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água			
Área de lavagem e higiene de veículos transportadores de matériaprima			
Sanitário separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Sede administrativa			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Fiscal do SIM/POA

UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHA -
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHA

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelha/Unidade de beneficiamento de produtos de abelha	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Sala de recepção de melgueiras			
Laboratório			
Sistema de aquecimento de água			
Sala de manipulação, equipamentos (centrifuga, decantador, filtro, mesa coletora, homogeneizador, envasador)			
Sala de descristalização			
Área de lavagem de utensílios			
Depósito de utensílios limpos			
Depósito de embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala de armazenagem de produtos prontos			
Área de expedição com projeção de cobertura			
Depósito de embalagens primária			
Depósito de embalagem secundária			
Sanitário separados por sexo			
Vestiário separados por sexo			
Sede administrativa			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Fiscal do SIM/POA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Abatedouro frigorífico de pescado e Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento de lavagem)			
Tanque de insensibilização			
Área de lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Túnel de congelamento			
Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de embalagem primária dos produtos			
Depósito para embalagem primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de produtos resfriados			
Câmara de produtos congelados			
Área para expedição com cobertura estendida			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Depósito para equipamentos e utensílios limpos			
Sede administrativa			
Vestiário separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

GRANJA AVÍCOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Razão Social:



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recepção coberta			
Área suja			
Área limpa (ovoscopia, classificação)			
Área de embalagem			
Depósito de embalagens primárias e rotulagens			
Depósito de embalagens secundárias			
Sala de processamento (industrialização – utensílios compatíveis)			
Sala de produtos prontos			
Área de expedição com cobertura estendida			
Sede administrativa			
Vestiário separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 14 LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA EMISSÃO DE CERTIFICADO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)

Avaliações: Utiliza-se os critérios de CONFORME (C), NÃO CONFORME (NC), NÃO SE APLICA (NA) Aceitável no mínimo 80% dos itens ATENDIDOS

Estabelecimento: _____

Proprietário: _____

Responsável pela Inspeção: _____ Data: _____

	Localização	C	NC	NA
1	A área externa da fábrica livre do acúmulo de materiais desativados ou sucatas			
2	Os arredores com gramados, asfaltados, recobertos com brita ou qualquer outro material protetor.			
3	O local afastado de pocilgas, granjas, currais ou outras fontes de poluição ou contaminação ambiental.			
4	Pátios pavimentados para evitar a formação de poeira ou barro			
	Situações e Condições Estruturais	C	NC	NA
5	Isolamento da agroindústria com telas, alambrados ou similares			
6	Pé direito com altura mínima recomendada de 3,00 metros			
7	Forro de fácil lavagem e higienização, resistente a umidade e vapores e construído de modo a evitar sujidade.			
8	Piso de superfície antiderrapante, impermeável, compacta, resistente a corrosão e abrasão, de fácil higienização.			
9	Pisos com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas e as canaletas com fundo côncavo			
10	Paredes revestidas por material impermeável, liso de fácil higienização			
11	Paredes e forro preferencialmente de cor clara, tinta lavável e não descamável.			
12	Os ângulos entre as paredes e piso arredondados			
13	Portas metálicas, sendo as externas dotadas de telas milimétricas			
14	Portas com sistema de fechamento automático			
15	Portas providas com pedilúvio ou tapete desinfetante			
16	Janelas e demais aberturas dotadas de telas milimétricas			
17	Janelas metálicas			
18	Janelas com parapeitos chanfrados para não acumular água e sujidades			
19	Instalações com tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contaminação cruzada.			
20	Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados, com piso e paredes impermeabilizados.			
21	Sanitários para funcionários independentes por sexo, bem conservados. Em número suficiente conforme a quantidade de funcionários			
22	Sanitários com lavatórios dotados de sabão líquido, inodoro e toalhas descartáveis para higienização das mãos.			
23	Sanitários com portas com fechamento automático e sem comunicação direta com a área de produção.			
24	Vasos sanitários com tampo e papel higiênico e cestos a ele destinados com tampas e acionamento a pedal.			
25	Existência de lavatórios exclusivos para lavagem de mãos nas áreas de produção.			
26	Sala de defumação com entrada isolada do interior da agroindústria, com alimentação externa dos defumadores e com depósito de lenha localizado na parte externa			
	Ventilação e Iluminação	C	NC	NA



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

27	Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores.			
28	Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.			
29	Iluminação natural ou artificial adequada á atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas e bem conservadas.			

	Abastecimento de água potável	C	NC	NA
30	Água de abastecimento oriundo da rede pública ou de sistema com potabilidade atestada; encanamento em estado satisfatório, sem infiltrações ou interconexões.			
31	Reservatórios de água bem posicionados, dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações.			
	Equipamentos e Utensílios	C	NC	NA
32	Equipamento em número suficiente, de modo adequado, em bom estado de conservação e limpeza.			
33	Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, em material inoxidável.			
34	Equipamentos de refrigeração em número suficiente, bem conservados e higienizados, conferindo temperatura adequada.			
35	Utensílios de material apropriado, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação, sendo armazenados em local protegido de contaminação.			
36	Existência de água quente corrente.			
	Limpeza e desinfecção	C	NC	NA
37	Procedimento de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente, equipamentos e utensílios.			
38	Armazenagem de produtos de limpeza em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios.			
39	Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo órgão competente.			
40	Agroindústria, equipamentos e utensílios corretamente higienização no final do dia de produção			
41	Pedilúvio para higienização de botas			
42	Controle de roedores e insetos.			
	Matérias-primas	C	NC	NA
43	Matérias-primas de procedência conhecida, com embalagem e rotulagem adequadas.			
44	Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações.			
45	Produtos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação			
46	Armazenagem dos produtos em locais próprios, livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie, sendo os produtos secos estocados afastados do piso e das paredes.			
47	Controle da validade dos produtos			
	Produto finalizado	C	NC	NA
48	Embalagem adequada			
49	Identificação dos produtos com rótulo contendo todas as especificações obrigatórias			
50	Armazenamento dos produtos prontos em local e temperaturas adequadas			
	Manipulação dos alimentos	C	NC	NA
51	Operação realizada de forma higiênica.			
52	Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor.			
53	Ausência de materiais estranhos ou em desuso na área de manipulação ou depósito de alimentos.			
54	Corretamente uniformizados e asseio pessoal			
55	Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para manipuladores de alimentos.			
56	Mãos sem adornos, lavadas e higienizadas corretamente, unhas curtas sem esmaltes e limpas			



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

57	Uniformes Limpos e adequados (roupas claras, máscara, gorro e luvas), calçados fechados, resistentes e limpos.			
	Fluxo de Produção	C	NC	NA
58	Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de manipulação (área limpa) por barreira física.			
59	Controle de circulação e acesso de pessoal nas áreas de produção.			
60	Fluxo ordenado sem cruzamento entre processos de pré-preparo, manipulação e distribuição.			
61	Risco de contaminação cruzada.			
	Destino de Resíduos	C	NC	NA
62	Lixo acondicionado em coletores dotados de tampa, dentro de sacos plásticos apropriados			
63	Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento.			
	Local e Segurança do Trabalho	C	NC	NA
64	Presença de Pessoas estranhas.			
	Local e Segurança do Trabalho	C	NC	NA
64	Presença de Pessoas estranhas.			
65	Conduta adequada na manipulação de utensílios cortantes.			
66	Utilização de calçados antiderrapantes.			
67	Má postura ao levantar peso.			
68	Organização para o desempenho do trabalho			
	Documentação	C	NC	NA
69	Responsável técnico homologado pelo REGISTRO CONSELHO DE CLASSE-PR			
70	Licença sanitária atualizada			
71	Alvará de Funcionamento atualizado			

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 20__.

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO
Nome e assinatura do responsável

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO
Nome e assinatura do responsável



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 15 MODELO DE CERTIFICADO SIM/POA



Prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras

CERTIFICADO DE REGISTRO SIM/POA

Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA

REGISTRO Nº 00

CONTRIBUINTE:

ENDEREÇO:

CNPJ:

NOME DA AGROINDÚSTRIA:

PRODUTOS:

LICENCIADO:

VALIDADE:

JAIR MULLER

Secretário Municipal de Agropecuária

FABIO ROBERTO DOS SANTOS

Prefeito Municipal

JONES NEGRI

Médico Veterinário
Responsável Técnico SIM/POA



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 03

REGISTRO DE PRODUTOS E CONTROLE DE RÓTULOS

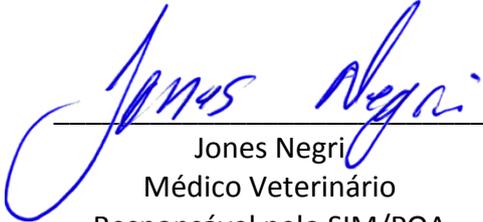
Emissão
24/02/2022

Vigência
24/02/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:



Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 03: Procedimentos para registro de produtos e controle de rótulos

A instrução de trabalho apresentada nesta seção, estabelece os procedimentos padronizados do processo de análise e aprovação das rotulagens e do registro de produtos de origem animal dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

Este procedimento deve ser aplicado no recebimento, análise, aprovação e arquivamento dos documentos obrigatórios que compõem o processo de registro de produtos de origem animal no SIM/POA, sendo que a documentação deve ficar arquivada em pasta específica na sede do SIM/POA.

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados e registrados no SIM/POA, seja ao consumidor final ou quando se destinam a outros estabelecimentos, como matéria prima. Todos os produtos comercializados por estabelecimento registrado no SIM/POA devem ser aprovados e registrados.

De acordo com a Instrução Normativa 17/2020, os Serviços de Inspeção devem dispor de uma organização administrativa que contemple procedimentos claramente descritos para registro de produtos. Para garantir a identidade e qualidade dos produtos elaborados pelas indústrias, os produtos que possuem regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ) ou estão previstos em outros atos específicos devem ser registrados pelo serviço de inspeção.

No caso de produtos que não possuam regulamento técnico de identidade e qualidade – RTIQ, o responsável técnico pela empresa deverá protocolar a mesma documentação para produtos que possuem RTIQ, adicionando-se o



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise microbiológica, que atesta a inocuidade e físico químico estabelecendo o padrão que deverá ser mantido. Esses produtos, cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. O estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto. Os produtos que possuem legislação internacional, devem anexar a mesma ao processo. Posteriormente a avaliação e aprovação pelo SIM, nestes casos a documentação é encaminhada ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA para aprovação final do processo de fabricação e composição, conforme Art. 429 do Decreto 9.013 de 29 de março de 2017.

Para o registro de produtos, o responsável pela empresa ou responsável técnico do estabelecimento, previamente registrado, deve protocolar junto ao SIM/POA a seguinte documentação de todos os produtos que o estabelecimento pretende registrar:

- Requerimento para registro de produtos (**ANEXO 16 REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE PRODUTO**);
- Formulário padronizado (IN nº49/2006), quando aplicável (**ANEXO 17 FORMULÁRIO PADRONIZADO**);
- Memorial Descritivo de Fabricação, Composição e Rotulagem (**ANEXO 18 DESCRITIVO DE PRODUTO**) e a arte gráfica dos rótulos (em tamanho e cores originais);
- Controle de matéria-prima, ingredientes (IN Nº 49 de 14 de setembro de 2006) (**ANEXO 17 FORMULÁRIO PADRONIZADO** - quando aplicável);
- Declaração de Responsabilidade sobre o Uso da Marca (**ANEXO 20 DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE SOBRE USO DA MARCA**);
- Declaração de Atendimento ao RTIQ e Percentual de Aditivos no Produto Final (**ANEXO 21 DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO RTIQ E PERCENTUAL DE ADITIVOS NO PRODUTO FINAL**);
- Comunicado de início de produção de produtos isentos de registro (**ANEXO 22 COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO**), quando aplicável.

O responsável pelo SIM/POA fará a avaliação da documentação conforme a legislação pertinente e analisará o rótulo por meio da Lista de Verificação de Rotulagem (**ANEXO 19 LISTA DE VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM**) dos produtos que pretendem ser comercializados pelo estabelecimento, em seguida o responsável pelo SIM/POA emitirá o parecer final à respeito da documentação necessária ao registro do produto (**ANEXO 25 TERMO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE DOCUMENTOS**).

Após aprovação da análise documental, será emitido um parecer final que constará a Grade de Produtos Registrados (**ANEXO 26 TERMO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE PRODUTOS**) e liberados para produção e comercialização. A numeração de registro dos produtos deverá ser de três (03) dígitos, dispostos em ordem cronológica, seguido do Nº de registro do estabelecimento no SIM/POA, conforme legislação aplicável (nº do produto / nº registro no SIM/POA). Tal termo (**ANEXO 26 TERMO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE PRODUTOS**) será emitido em 2 vias, devendo uma permanecer na sede do SIM e outra na empresa.

Os memoriais descritivos devem conter a descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte de produto e porcentagem de aditivos no produto final. Documentos que respaldem métodos de produção como para produtos orgânicos, caipira, também devem ser apresentados quando necessário.

Além disso, os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração no processo de fabricação, alteração no croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos. O processo deverá ser instruído pelo Requerimento para alteração de rótulo (**ANEXO 23 REQUERIMENTO PARA ALTERAÇÃO DE RÓTULO**), que passará pela análise prévia do SIM/POA. O cancelamento de produtos deve ser solicitado ao SIM/POA por meio do Requerimento para cancelamento de produto (**ANEXO 24 REQUERIMENTO PARA CANCELAMENTO DE PRODUTO**).



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 16 REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE PRODUTO

Ilmo/a Senhor/a Chefe do Serviço de Inspeção Municipal, venho através deste, requerer a Vossa Senhoria o/a

- () REGISTRO DE PRODUTO
() RENOVAÇÃO DE REGISTRO
() CANCELAMENTO DE REGISTRO
() ALTERAÇÃO DE PROCESSO
() REVISÃO DE PROCESSO
() OUTROS

para o produto _____ registrado neste Serviço de Inspeção Municipal sob número _____, no estabelecimento identificado abaixo:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()
Responsável Técnico:	

sob responsabilidade de:

IDENTIFICAÇÃO PROPRIETÁRIO/RESPONSÁVEL LEGAL	
Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

Nestes termos, pede deferimento.

FINALIDADE

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 2021.

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO
Nome e assinatura do responsável

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO
Nome e assinatura do responsável



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 17 FORMULÁRIO PADRONIZADO

(IN Nº 49 de 14 de setembro de 2006)

IDENTIFICAÇÃO

Nº do registro do produtor na origem

Data de entrada do produto

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO

NOME EMPRESARIAL:			
CNPJ:	FAX:	TELEFONE:	
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	CIDADE:	UF:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO COM SERVIÇO VETERINÁRIO OFICIAL

NOME EMPRESARIAL:			
CNPJ:	FAX:	TELEFONE:	
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	CIDADE:	UF:

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO:
MARCA:
PESO LÍQUIDO:
DATA DE FABRICAÇÃO:
PRAZO DE VALIDADE:

DESTINAÇÃO DO PRODUTO

- Para o uso no processo de fabricação do produto (matéria-prima ou ingrediente) de origem animal.
 Para o uso no acondicionamento do produto de origem animal.
 Para o uso na higienização: pessoal, instalações, equipamentos.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Informo que, a partir de/...../....., deu entrada neste estabelecimento, sob o Serviço Veterinário Oficial Nº, o produto, marca....., para a utilização no processo de fabricação (matéria-prima ou ingrediente) do produto de origem animal, conforme estabelecido em registro anexo.

Informo que, a partir de/...../....., deu entrada neste estabelecimento, sob o Serviço Veterinário Oficial Nº, o produto, marca....., para acondicionamento do produto de origem animal, conforme estabelecido em registro anexo.

Informo que, a partir de/...../....., deu entrada neste estabelecimento, sob o Serviço Veterinário Oficial Nº, o produto, marca....., conforme registro anexo, para a higienização pessoal, instalações e equipamentos existentes no estabelecimento.

Declaro que estou ciente da legislação específica sobre os produtos que fabrico, inclusive rotulagem e outras pertinentes, e que qualquer momento o responsável do Serviço Veterinário Oficial local poderá aplicar o controle, sempre que necessário do padrão microbiológico e físico-químico, por meio de exames laboratoriais de amostras colhidas neste estabelecimento que utiliza este produto.

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 2021.

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do responsável

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

Nome e assinatura do responsável



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> LATA
<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	<input type="checkbox"/> VIDRO
<input type="checkbox"/> POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	<input type="checkbox"/> OUTRO: _____

7 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA

<input type="checkbox"/> PAPEL/PAPELÃO	<input type="checkbox"/> SACARIA
<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	<input type="checkbox"/> CAIXA DE MADEIRA
<input type="checkbox"/> POLIESTIRENO EXPANDIDO (ISOPOR)	<input type="checkbox"/> OUTRO: _____

8 - OUTRAS INFORMAÇÕES

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO: <input type="checkbox"/> PESO LÍQUIDO (kg ou g) _____ <input type="checkbox"/> VENDA POR PESO (Intervalo de peso) de: _____ a _____ <input type="checkbox"/> DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR de: _____ a: _____	PESO DA EMBALAGEM PRIMÁRIA:
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: <input type="checkbox"/> dia/mês/ano <input type="checkbox"/> outro: _____ Validade do produto acabado: _____	FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE:

9 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO ELABORADO:

MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (ORDEM DECRESCENTE)	Kg OU L	%
MATÉRIA PRIMA:		
INGREDIENTES ou CATEGORIA DO PRODUTO:		
ADITIVOS (FUNÇÃO, NOME E INS):		
TOTAL		100%
9.1 – CONTÉM		
Glúten <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
Amarelo tartrazina <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
Fenilalanina <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
Ingrediente com origem transgênica <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
Corante <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		
Aromatizante <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO		

10 - ANÁLISES LABORATORIAIS¹: (Obrigatório para produto sem RTIQ)

ANÁLISE CENTESIMAL: Informações obrigatórias²: Umidade, Energia – kcal e kJ, Proteína, Lipídeos – Gorduras totais, trans e saturadas, Carboidrato, Fibra Alimentar, Sódio. Informações Opcionais: vitaminas, outros minerais².

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ___/___/___.

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA: Análise quantitativa de Aditivos apresentados no item 8.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ___/___/____.

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA: Seguir parâmetros da Resolução RDC 12, de 2 de janeiro de 2001 - ANVISA ou a legislação vigente.

Nº DO ENSAIO () DATA DE EMISSÃO: ___/___/____.

¹Anexar cópia dos resultados originais das análises laboratoriais ao Memorial Descritivo de Fabricação do produto.

²Valor Energético, Nutrientes, Vitaminas e Minerais são encontrados no Anexo A da Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 – ANVISA ou na legislação vigente.

³Incluir Tabela Nutricional em formato legível

11 - SISTEMA DE ABATE / DE CORTES ESPECIAIS / BENEFICIAMENTO/ PROCESSO DE FABRICAÇÃO (DESCREVENDO O LOCAL, TEMPO E TEMPERATURA DE CADA ETAPA):

DESCRIÇÃO DETALHADA:

12 - SISTEMA DE ENVASAMENTO, EMBALAGEM E ROTULAGEM

DESCRIÇÃO:

13 - ARMAZENAMENTO (LOCAL, TEMPERATURA DO LOCAL E FORMA DE ACONDICIONAMENTO):

PRODUTO ACABADO:

14 - MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (TIPO DO VEÍCULO, FORMA DE ACONDICIONAMENTO E TEMPERATURA DO PRODUTO):

15 - PROGRAMAS DE CONTROLE DE QUALIDADE, MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO E ANÁLISES LABORATORIAIS REALIZADOS PELO ESTABELECIMENTO:

DESCRIÇÃO DETALHADA:

16 - AUTENTICAÇÃO:

DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO	DATA:	CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
DATA:	ASSINATURA E CARIMBO DO INSPETOR	DATA:	CARIMBO DO FISCAL MUNICIPAL RESPONSÁVEL PELO SIM/POA



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

17 - PARECER TÉCNICO E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO DO SIM (INFORMAR DATA DE APROVAÇÃO)

--

18 - ANEXOS

ANEXAR O MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO E O MODELO DO RÓTULO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA, QUANDO HOVER.

- Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca
- Registro de marca
- Autorização para uso da marca de terceiro registrada em cartório
- Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica
- Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivo no produto final
- Croqui nas cores reais e em escala original
- Fichas/especificações técnicas
- Cópia do rótulo do produto a ser fracionado/fatiado
- Outros:



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 19 LISTA DE VERIFICAÇÃO DE ROTULAGEM

FORMA DE PREENCHIMENTO				
C – conforme	NC – não conforme	NA – não se aplica		
No caso de não conformidade, a mesma deve ser descrita no parecer técnico (ANEXO 10) ou no decorrer do memorial.				
Produto: Nº de registro produto SIM/POA:				
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Razão social ou nome, completo.				
Endereço completo				
Categoria ou classificação de registro no SIM/POA (legislação municipal)				
CNPJ ou CPF				
Número de Inscrição Estadual				
Informações do importador (quando aplicável)				
Marca comercial				
Autorização de uso da marca				
Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”				
Estabelecimento de origem do produto já inspecionado ou fracionado, mantém a rotulagem ou identificação de origem				
Expressão “Fabricado por” ou “Produzido por”				
Número de telefone para contato (SAC – decreto 6523/2008)				
2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Nome verdadeiro ou denominação de venda oficial (RTIQ ou Resolução 01/2003 do MAPA)				
Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial (Resolução 01/2003 do MAPA)				
Forma de apresentação do produto na embalagem (fatiado, picado, moído)				
Localizado no painel principal				
Em destaque: igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 20/2005)				
Em caixa alta e negrito, uniforme e sem intercalação ou em destaque				
Expressão “Tipo”, quando aplicável (RDC 123/200 – ANVISA)				
3. LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (RDC 259/2002 ANVISA)				
Ingredientes em ordem decrescente de proporção				
Declaração da água como ingrediente, quando utilizada				
Declaração e identificação dos aditivos, listados depois dos demais ingredientes				
Função tecnológica principal, nome e nº de INS dos aditivos				
Concentração dos aditivos dentro dos limites estabelecidos (IN 51 e RTIQ)				
Corante Tartrazina (INS 102) de acordo com RDC 340/2012 – ANVISA)				



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Se contiver substâncias alergênicas, expressão "Alérgicos: seguido nome" (RDC 26/2015 – ANVISA)				
4. CONTEÚDO (VOLUME)	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização)				
Tamanhos dos caracteres de acordo com volume de produto ou área do rótulo (Portaria 157/2002 – INMETRO)				
Precedido das expressões "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO" (Portaria 157/2002 – INMETRO)				
Queijos sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e peso da embalagem (Portaria 25/1986)				
Carne de derivados: peso líquido no ponto de venda (venda por peso) (Portaria 19/1997 - INMETRO)				
Produtos cárneos e derivados com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" (Portaria 19/1997 - INMETRO)				
Expressão "PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos (Portarias 25/1986 e 19/1997 – INMETRO)				
Carne moída para varejo conteúdo máximo 1KG (IN 83/2003 MAPA)				
Produtos com conteúdo padronizados (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga) (Portaria 153/2008)				
5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Informação de temperaturas máxima e mínima de conservação (IN 22/2005 – MAPA)				
Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ)				
Tabela de conservação doméstica para congelados (T°x validade)				
Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem (RDC 259/2002 – ANVISA)				
6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Formato de apresentação dos caracteres (IN 22/2005 – MAPA)				
Data de fabricação (IN 22/2005 – MAPA)				
Prazo de validade (IN 22/2005 – MAPA)				
Lote (RDC 259/2002 – ANVISA)				
7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SIM/POA	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrões (lei municipal)				
Tamanho da chancela do SIM de acordo com volume de produto acondicionado (lei municipal)				
Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com siglas corretas "Registrado no Serviço de Inspeção Municipal sob nº"				
Registro único: mesmo produtos com pesos diferentes				
8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Declarado valor energético e os nutrientes obrigatórios (RDC 360/2003 – ANVISA)				
Uso de tabela nutricional simplificada, expressão "Não contém quantidade significativa de ...(nutrientes obrigatórios)"				



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

As cifras e as unidades de medida deverão ser declaradas com as disposições da RDC 360/2003 – ANVISA				
Valor energético e os valores dos ingredientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC 360/2003 – ANVISA				
A tabela nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC 360/2003 – ANVISA				
Informação de porção e medidas caseira de acordo com a RDC 359				
Informação nutricional complementar de acordo com a RDC 54/2012 - ANVISA				
Alimentos para dieta com restrição: “DIET” (Portaria 29/1998)				
9. DIZERES E/OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Expressão “ CONTÉM GLÚTEN ” ou “ NÃO CONTÉM GLUTEN ” para todos, em destaque, nítido e de fácil leitura (lei nº 10.674/2003)				
Carne e miúdo de aves: instrução de preparo (RDC 13/2001)				
Aves temperadas: informar o percentual de salmoura (IN 89/2003)				
Carne moída: proibido fracionamento/ venda ao varejo (>1 Kg) (IN 83/2003)				
Corantes artificiais: expressão “colorido artificialmente” (decreto 986/1969)				
Adição de aromas: em acordo com o informe técnico 26/2007 - ANVISA				
Contém GORDURA VEGETAL, se aplicável (IN22/2005)				
Leites: avisos importantes (lei 11265/2006)				
Dizeres obrigatórios de bebidas lácteas (RTIQ, IN16/2005)				
Doce de leite “exclusivo para uso industrial” (Portaria 354/1997 – ANVISA)				
Instrução de preparo (instrução para descongelamento IN 22/2005 - MAPA)				
Informações obrigatórias para rótulo de ovos (RDC 35/2009 - ANVISA)				
Nomenclatura de ovos (resolução nº 1/ 2003)				
Presunto semi-cozido: informação sobre forma de consumo (IN 20/2000 – MAPA)				
“Contém Lactose” (lei 13.305/2016)				
Na rotulagem do mel deve constar a advertência: “Este produto não deve ser consumido por crianças com menos de um ano de idade” (decreto 9013/ 2017)				
A água adicionada a produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (decreto 9013/2017)				
Se a quantidade de água for superior a 3% deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (decreto 9013/2017).				
10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente (IN22/2005 - MAPA)				



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc (IN22/2005 - MAPA)				
Atribuição de efeito não comprovado (IN22/2005 - MAPA)				
Destaque à presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto (IN22/2005 - MAPA)				
Atribuição de propriedades terapêuticas ou medicinais (IN22/2005 - MAPA)				
Que faça alusão à Bandeira Nacional ou símbolos oficiais				
Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", se aplicável				
Leites (lei 11265/2006)				
11. ORTOGRAFIA, UNIDADE DE MEDIDAS E TAMANHO DA LETRA	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Ortografia revisada e na língua oficial do país				
Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) (decreto 57/1953)				
Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (resolução 12/1988 – CONMETRO)				
Tamanho de letra maior ou igual a 1mm (RDC 259/2002 – ANVISA)				
12. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Identificação do estabelecimento produtor				
Nomenclatura oficial do produto				
Conteúdo e peso da embalagem				
Temperatura de conservação do produto (Max.e min.)				
Data de fabricação, prazo de validade e lote				
Expressão de registro				
Expressão "Indústria Brasileira"				
Chancela SIM/POA				
Ortografia correta, unidade de medida oficiais e tamanho de letra				
13. MEMORIAL DESCRITIVO DE ROTULAGEM	C	NC	NA	OBSERVAÇÃO
Todos os campos obrigatórios preenchidos adequadamente				
A composição do produto está de acordo com regulamento técnico				
O processo descrito e informações atendem aos regulamentos oficiais específicos				
Está devidamente autenticado com assinatura dos responsáveis				
As páginas estão devidamente rubricadas				



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 20 DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE SOBRE USO DA MARCA

Ao SIM/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE SOBRE USO DA MARCA

Declaramos para devidos fins, que assumimos total responsabilidade sobre aplicação de nossa marca no produto _____ por nós fabricados e formulados.

Nova Laranjeiras, _____, de _____ de 20____.

Assinatura e nome do responsável legal pelo estabelecimento



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 21 DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO RTIQ E PERCENTUAL DE ADITIVOS NO PRODUTO FINAL

Ao SIM/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Eu, _____, na qualidade de responsável legal do estabelecimento _____, CNPJ _____, declaro para os devidos fins, que assumo total responsabilidade sobre a formulação e fabrico do produto _____ constante no formulário de registro de produtos e anexos, atende ao Regulamento Técnico de Qualidade e Identidade a (RTIQ) segundo a legislação _____ e utiliza somente os aditivos permitidos para esse produto.

Lista de aditivos no produto

Nome e INS do aditivo	g no produto final	% no produto final

Nova Laranjeiras, _____, de _____ de 20____.

Assinatura e nome do responsável legal pelo estabelecimento



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 22 COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS ISENTOS DE REGISTRO

CONFORME DECRETO nº 10.468/2020 – RIISPOA

O estabelecimento _____ CNPJ/CPF _____, localizado no endereço _____, na cidade de _____/PR, registrado no SIM/POA sob nº XXXX, comunica o início da fabricação do(s) produto(s) isento(s) de registro, abaixo relacionados:

	Denominação de venda	Marca	Peso	Tipo de embalagem
1				
2				
3				

Para tanto, comprometo-me a seguir as legislações de rotulagem e embalagem e demais legislações sanitárias e da Inspeção, estando ciente da fiscalização do estabelecimento pelo SIM/POA.

Informamos que foram colocadas todas as informações de rotulagem, sendo aposto abaixo da Chancela do SIM/POA, a informação: **“PRODUTO ISENTO DE REGISTRO CONFORME PREVISTO NO DECRETO nº 10.468/2020”** em caixa alta e em negrito.

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 20 ____.

Nome do responsável legal

CPF:



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 23 REQUERIMENTO PARA ALTERAÇÃO DE RÓTULO

Ao SIM/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Eu _____, RG _____ n° _____
_____, CPF n° _____ residente à _____
_____ cidade de _____-PR, na condição de
responsável legal, **solicito** junto ao SIM/POA:

Alteração do Rótulo do produto registrado:

N° de registro do produto	Nome do produto	N° do protocolo

Justificativa da alteração:

--

Itens a serem modificados:

da pessoa jurídica ou pessoa física:

Razão Social/Nome: CNPJ ou CPF: CAD/PRO (quando produtor rural):

situada à:

Endereço: CEP: Município:
--

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes das Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIM/POA, bem como toda legislação pertinente.

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras.

Local e Data: _____

Nome Legível: _____

Assinatura: _____



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 24 REQUERIMENTO PARA CANCELAMENTO DE PRODUTO

Ao SIM/POA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Eu _____, RG n° _____
_____, CPF n° _____ residente à
_____ cidade de Nova Laranjeiras-PR, na condição de responsável
legal, **solicito** junto ao SIM/POA o:

CANCELAMENTO do produto abaixo:		
N° de registro do produto	Nome do produto	N° do protocolo

da pessoa jurídica ou pessoa física:

Razão Social/Nome:
CNPJ ou CPF: CAD/PRO (quando produtor rural):

situada à:

Endereço:
CEP:
Município:

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes das Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal - SIM/POA, bem como toda legislação pertinente.

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras.

Local e Data: _____

Nome Legível: _____

Assinatura: _____



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 25 TERMO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE DOCUMENTOS

PARECER TÉCNICO N° ____/____

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Bairro:

Município:

E-mail:

Inscrição Estadual:

Nº

CEP: 8XXXX-000

UF: PR

Telefone: (XX) X XXXX-XXXX

A partir da análise dos documentos solicitados para Registro de produtos no SIM/POA, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

- A documentação foi analisada, está em conformidade com a legislação sanitária para registro de produtos e SATISFAZ as exigências.
- O memorial descritivo de processos de fabricação, de composição e de rotulagem são compatíveis com o processo produtivo.
- O croqui de rótulo segue as especificações pertinentes à legislação municipal.
- O *Check list* de rotulagem está em conformidade com o memorial descritivo dos processos de fabricação, composição e rotulagem.
- O produto indicado _____ segue as normas e regulamentos preconizados pelo SIM/POA e está APTO para produção e comercialização.

() DESFAVORÁVEL:

- A documentação foi analisada e NÃO SATISFAZ as exigências da legislação sanitária para registro de produtos.
- O memorial descritivo de processos de fabricação, de composição e de rotulagem NÃO SÃO COMPATÍVEIS com o processo produtivo.
- O croqui de rótulo está em DESACORDO com as especificações pertinentes à legislação municipal.
- O *Check list* de rotulagem está em DESACORDO com o memorial descritivo dos processos de fabricação, composição e rotulagem.
- O produto indicado _____ NÃO segue as normas e regulamentos preconizados pelo SIM/POA e está INAPTO para produção e comercialização.

OBS: Documentos pertinentes ao processo e observações em anexo.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 26 TERMO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE PRODUTOS

nº 00__/20__

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

ENDEREÇO: Rua xxxxxxxxxxx, s/n – BAIRRO, MUNICÍPIO-PR

CEP: XXXXXX-XXX

Telefone: (XX) XXXX-XXXX

CPF/CNPJ: XXXXXXX

Registro SIM/POA: XXXX

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

PROTOCOLO Nº _____ em ____/____/2020.

DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE/EMBASAMENTO LEGAL:

Considerando ficam
APROVADOS para comercialização no município de os produtos do estabelecimento
....., registrado sob **CNPJ** e inscrito no
SIM/POA do município de, sob nº, conforme relação listada abaixo.

CONDICIONANTES:

1.

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM/POA) é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos:

Produto (denominação de venda)	Nome padronizado	Categoria	Nº de Registro	Data de Aprovação

Nova Laranjeiras, __ de _____ de 20 ____.

Nome do inspetor SIM/POA
Médico Veterinário



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 04

CÁLCULO DE RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO

Emissão
24/02/2022

Vigência
24/02/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:



Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 04: Procedimentos para cálculo de risco estimado associado ao estabelecimento

Nessa instrução de trabalho serão apresentados os critérios para mensuração cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento. Tal mensuração segue o Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos (MAPA/SDA, 2019).

O risco estimado (RE) é um parâmetro que irá auxiliar na determinação da frequência mínima de fiscalização às agroindústrias registradas no SIM/POA. Tal parâmetro é determinado pela caracterização dos riscos associados ao:

- I. Volume de produção;
- II. Produto;
- III. Desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização.

O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no **ANEXO 27**. O volume produzido pelo estabelecimento será obtido como base nos dados de produção dos estabelecimentos registrados constantes nos sistemas de informação disponíveis. Em casos de ausência de dados na forma prevista anteriormente, o volume produzido será obtido com base nas informações apresentadas para o registro ou relacionamento do estabelecimento.

O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no **ANEXO 28**, está em conformidade com a Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos (MAPA/SDA, 2019). Os produtos fabricados pelo estabelecimento são obtidos a partir das informações apresentadas para o registro ou relacionamento do estabelecimento.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

O risco associado ao desempenho do estabelecimento (RD), quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização, será caracterizado conforme tabela apresentada no **ANEXO 29**, de acordo com a Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos (MAPA/SDA, 2019), 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, quando couber;
- II. As reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;
- III. Adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização in loco;
- IV. A identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

A caracterização do RD será realizada durante a fiscalização do estabelecimento pela equipe responsável, composta ao menos por um Fiscal do SIM/POA, a qual deverá preencher relatório específico, conforme modelo disposto no **ANEXO 30**. A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação de relatório gerado na última avaliação ou fiscalização realizada no estabelecimento.

Novos estabelecimentos terão a caracterização do RV e RP realizada com base nas informações constantes nos documentos apresentados para registro ou relacionamento, sendo considerado o RD igual a 3 (três), até a sua primeira fiscalização, onde será reavaliada.

O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro). O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção municipal não estará submetido ao cálculo do RE. 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 RV, RP e RD, aplicando a seguinte expressão:

$$RE = (RV + RP + 2 \times RD) \div 4$$

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 que 5 (cinco), o anterior incrementase em uma unidade;
- III. Se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no **ANEXO 31**, e que está em acordo com o Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos (MAPA/SDA, 2019). Cabe ainda ao responsável do SIM/POA:

- I. Realizar a supervisão da tabulação dos dados referentes ao RV, RP e RD para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos registrados no serviço;
- II. Definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;
- III. Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos, quando couber, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no **ANEXO 30**;
- IV. Fornecer à equipe responsável pela fiscalização as informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos, previamente à fiscalização do estabelecimento, por meio do relatório disposto no **ANEXO 30**.

O responsável do SIM/POA deverá fazer o ajuste do volume de produção (RV) ou da frequência mínima de fiscalização de acordo com o risco estimado associado ao estabelecimento (RE). Deve-se destacar que o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento (RE) deve ser atualizado a cada fiscalização/visita de inspeção.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 27

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV)

Área	Volume produzido	Classificação do Estabelecimento	RV
Carne	Até 15.000.000 kg	P	1
	15.000.001- 44.000.000 kg	M	2
	Acima de 44.000.000 kg	G	3
Leite (kg)	Até 4.000.000 kg	P	1
	4.000.001 – 13.000.000 kg	M	2
	Acima de 13.000.00 kg	G	3
Leite (L)	Até 4.000.000 L	P	1
	4.000.001 – 9.000.000 L	M	2
	Acima de 9.000.000 L	G	3
Mel	Até 41.000 kg	P	1
	Acima de 41.000 kg	M	2
Ovos	-	P	1
Pescado	Até 401.000 kg	P	1
	Acima de 401.000 kg	M	2

P: pequeno; M: médio; G: grande



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 28

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

Área do Produto	Categoria	RP
Carne	Produtos 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 Anidra 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
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Proteico	2
	Produto 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 Abelhas	1
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1
	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
Ovos	Produtos submetidos a tratamento térmico – Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Desidratação	2
Pescado	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico – Cocção	3



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 29

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

Condições para a caracterização do RD	RD
<p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	1
<p>SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais.</p> <p>SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênicosanitária dos produtos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos.</p> <p>SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	2
<p>COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações internacionais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos.</p> <p>COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.</p> <p>SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	3
<p>COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.</p>	4



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 30

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1 Razão Social:

1.2 Número do Registro:

() SIM () SISBI

2. REGISTROS

2.1 Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos, quando couber?

() Sim
() Não

2.2 Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) de Análise):

2.3 Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?

() Sim
() Não

2.4 Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):

2.5 Período considerado para a avaliação dos itens 2.1 e 2.3 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):

2.6 Assinatura e carimbo do(s) Fiscal(is) do SIM/POA que efetuaram fiscalização no estabelecimento:

2.7 O estabelecimento disponibiliza corretamente dentro dos prazos legais definidos as informações referentes aos dados de produção e comercialização ao SIM/POA (mapas estatísticos)?

() Sim
() Não

2.8 Meses/Anos Verificados:

2.9 Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?

() Sim
() Não

2.10 Referências (nº do(s) Auto(s) de Infração, Termo(s) de Interdição, Termo(s) de Apreensão e outros documentos de interesse gerados na fiscalização):

2.11 Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?

() Sim
() Não

2.12 Período considerado da fiscalização dos itens 2.7, 2.9 e 2.11 (DD/MM/AA a DD/MM/AA):

2.13 Assinatura e carimbo do(s) Fiscal(is) do SIM/POA que efetuaram fiscalização no estabelecimento:

3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO

3.1 Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo 29 da Instrução de Trabalho):

RD () 1 () 2 () 3 () 4

3.2 Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 31

Quadro para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento

RE	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	Muito baixo	Anual
2	Baixo	Semestral
3	Médio	Bimestral
4	Alto	Quinzenal



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 05

COLETA DE AMOSTRAS FISCAIS

Emissão
24/02/2022

Vigência
24/02/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:



Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 05: Procedimentos para coleta de amostras fiscais

Este anexo estabelece as instruções de trabalho que viabilizam a padronização das coletas e envios de amostras para análises físico-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.

Atualmente o serviço de inspeção conta com um armário de aço com quatro gavetas; duas mesas de escritório com cadeiras; um computador de uso exclusivo do SIM; um GPS e uma máquina fotográfica digital. O veículo oficial do SIM é uma Pick-up VW Saveiro, placas BEZ 4176, a qual é utilizada de forma compartilhada com a Secretaria de Agropecuária. O Serviço de Inspeção possui sala exclusiva, lotada no interior da referida Secretaria.

As amostras oficiais são coletadas pelo Médico Veterinário do SIM, com frequência semestral, sendo que os custos das análises devem ser por conta da empresa. A escolha pela frequência semestral de coleta de amostras fiscais está em concordância com a Instrução de Trabalho nº 04 que trata do cálculo de risco estimado associado ao estabelecimento. Atualmente, o resultado desta estimativa foi inferior a 2 ($RE \leq 2$) para todas as agroindústrias registradas no SIM/POA, indicando que as fiscalizações poderiam ser realizadas semestralmente.

As amostras para exame microbiológico devem ser enviadas separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. Sempre que possíveis as 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 coleta, o fracionamento pode ser realizado, desde que em condições adequadas, cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Materiais necessários e disponíveis à consecução das atividades de coleta de amostras.

- Solicitação oficial de análise (SOA) - **(ANEXO 32 – SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE (SOA))**
- Caixas Isotérmicas
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável
- Gelo ou outra substância refrigerante
- Embalagens plásticas
- Fita adesiva
- Papel toalha
- Álcool
- Lacre numerado

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

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns cuidados de boas práticas de coleta na obtenção das amostras, tais como:

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

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

PARTICULARIDADES

- Quanto a análise físico química, deve ser guardada duas amostras para contra prova em caso de resultados não conformes. Esta amostra deve ser lacrada pelo fiscal e armazenada sob responsabilidade da empresa;
- É opcional ao estabelecimento dispensar a amostra de contraprova em análises físico-químicas.
- Quando forem coletados os produtos para análises físico-químicas, deve-se guardar duas amostras lacradas pelo fiscal como contraprova, facultado o armazenamento no estabelecimento. Em caso de resultado não conforme estas amostras podem ser enviadas ao laboratório. É permitido ao interessado requerer ao SIM/POA a análise de contraprova, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a data da ciência do resultado.
- Não devem ser coletadas amostras de produtos cuja identidade, composição, integridade ou conservação estejam comprometidas.
- Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:
 - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
 - o produto apresentar prazo de validade exíguo, isto é, menor do que 45 dias a partir da data de coleta, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
 - tratem-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e
 - as amostras são destinadas para a realização de análise microbiológica, pois é considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos

O SIM/POA utilizará a lista de parâmetros para produtos de origem animal disponibilizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) como referência para interpretar os resultados das análises requeridas. Para água de abastecimento serão utilizados os parâmetros indicados na Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021.

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto Nº 9.013, de 29 de março 2017 - Regulamentos da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; Resolução RDC nº 12, de 02 de



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

janeiro de 2001 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa nº 76 de 26 de Novembro de 2018; RDC nº 272, de 14 de março de 2019 - uso de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos; demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas; site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>.

Frequência das Coletas

Para determinação da frequência de coleta de amostras fiscais, será estabelecido um cronograma pelo Serviço de Inspeção. Será realizada ao menos uma análise Microbiológica e Físico-química anualmente da água de abastecimento. Conforme o número de produtos, as coletas serão divididas no ano através de cronograma de envio de amostras a ser estabelecido e descrito nos programas de trabalho do SIM.

Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar a justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu programa de trabalho. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuar-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

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

Ações Preventivas

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

As não conformidades decorrentes dos resultados alterados das análises fiscais (físico, química ou microbiológicas) dos produtos ou da água de abastecimento serão notificadas por meio do relatório de não conformidade como apresentado no **(ANEXO 35 RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE)**, sendo que o responsável pelo estabelecimento terá um prazo de 15 dias para apresentar um plano de ações para correção das não conformidades apontadas. O prazo de 15 dias poderá ser reduzido dependendo do risco associado à não conformidade encontrada. O relatório de não conformidade deve ser assinado pelo responsável do SIM/POA, e encaminhado ao responsável técnico ou administrativo do estabelecimento. O controle das não conformidades, será realizado seguindo a modelo do **(ANEXO 36 CONTROLE DAS NÃO CONFORMIDADES)**.

A resposta encaminhada pelo estabelecimento ao SIM/POA, com o plano de ações deve conter no mínimo as seguintes informações: quais medidas corretivas e/ou preventivas serão adotadas e implantadas, o prazo para resolução da não conformidade. O SIM após avaliação do plano de ação **(ANEXO 57 PLANO DE AÇÃO)**, deverá comunicar o resultado da análise ao estabelecimento e acompanhar a sua execução. O fiscal deverá ainda, verificar o último plano de ação do estabelecimento e se for o caso, outros planos vigentes, para verificação in loco do atendimento das ações e dos prazos propostos.

Dependendo da não conformidade encontrada e do grau de desvio, poderão ser tomadas as seguintes ações:

- **Microbiológica:** o fiscal do SIM/POA pela verificação do laudo deve comunicar imediatamente a empresa e solicitar as ações pertinentes para correção do desvio, fazendo recolhimento do lote expedido, quando necessário. Depois de executado o plano de ação pelo estabelecimento, a mesma deve enviar outra amostra do produto para análise, sendo liberada a produção assim que a análise se apresente conforme os padrões exigidos. A liberação da produção será realizada através de termo de fiscalização emitido por fiscal responsável pela verificação do laudo.
- **Físico-química:** o fiscal do SIM/POA responsável pela verificação do laudo deve comunicar imediatamente a empresa e, dependendo da causa, grau de desvio e se este compromete a saúde do consumidor, deve ser realizado a interdição da produção, através de termo de interdição. Pode ser solicitado o recolhimento do lote expedido.

Ao não receber a resposta dentro do prazo estipulado ou em a resposta não sendo efetiva à resolução da não conformidade, lavrar-se-á o termo de advertência **(ANEXO 37 TERMO DE ADVERTÊNCIA)**, juntamente com o auto de infração **(ANEXO 38 AUTO DE INFRAÇÃO)**.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 32 – SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE (SOA)

	Prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA	01 – LABORATÓRIO: <input type="checkbox"/> Físico-química <input type="checkbox"/> Microbiologia <input type="checkbox"/> RBQL						
		02 – SERVIÇO RESPONSÁVEL PELA COLETA:		03 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:				
06 – CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):		07 – PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO):						
08 – NOME COMERCIAL DO PRODUTO:		09 – Nº REG. PRODUTO:	10 – MARCA:	11 – Nº DO CNPJ ou CPF:				
12 – RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:		13 – ENDEREÇO (CONFORME CARTÃO CNPJ):						
14 – DATA DE FABRICAÇÃO:	15 – DATA DE VALIDADE:	16 – Nº DO LOTE	17 – TAMANHO DO LOTE	18 – DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:				
19 – LACRE Nº – AMOSTRA FISCAL:		20 – LACRE Nº – CONTRAPROVA SIM/POA:		21 – LACRE Nº – CONTRAPROVA EMPRESA:				
22 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA: TEMPERATURA (°C): <input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE				23 – DATA DA REMESSA				
24 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):								
<input type="checkbox"/> MICROBIOLÓGICO <input type="checkbox"/> Aeróbios mesófilos/g (M11) <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> /g (M01) <input type="checkbox"/> Coliformes totais/g (M16) <input type="checkbox"/> Coliformes 45°C/g (M15) <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> (M03) <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> (M32) <input type="checkbox"/> Estafilococos Coagulase Positiva/g (M12A) <input type="checkbox"/> Fungos e leveduras UFC/g (M02) <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> /25g (M20) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella</i> spp/25g (M26) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella enteritidis</i> /25g (M26) <input type="checkbox"/> <i>Salmonella typhimurium</i> /25g (M26) <input type="checkbox"/> Detecção e Contagem de Coliformes Totais em Água e Gelo (M08) <input type="checkbox"/> Contagem de <i>Escherichia coli</i> em Água e Gelo (M10) <input type="checkbox"/> Outros:			<input type="checkbox"/> FÍSICO-QUÍMICO <input type="checkbox"/> Acidez (004) <input type="checkbox"/> Acidez na gordura (005) <input type="checkbox"/> Ácido sórbico e/ou sorbato (008) <input type="checkbox"/> Açúcares redutores (glicose) (010) <input type="checkbox"/> Amido (013) <input type="checkbox"/> Atividade de Água (016) <input type="checkbox"/> Bases Voláteis Totais (018) <input type="checkbox"/> Carboidratos totais (096) <input type="checkbox"/> Cinzas (082) <input type="checkbox"/> Cloreto de sódio (022) <input type="checkbox"/> Desglociamento (032) <input type="checkbox"/> <i>Dripping Test</i> (086) <input type="checkbox"/> Gorduras (058) <input type="checkbox"/> Hidroximetilfurfural (HMF) (048) <input type="checkbox"/> Histamina (042) <input type="checkbox"/> Índice de amilase (atividade diastásica) (044) <input type="checkbox"/> Matéria gorda / Lipídios (058)			<input type="checkbox"/> Nitrato (064) <input type="checkbox"/> Nitrito (065) <input type="checkbox"/> pH (071) <input type="checkbox"/> Proteína (075) <input type="checkbox"/> Potássio (107) <input type="checkbox"/> Relação umidade x proteína (081) <input type="checkbox"/> Resíduo mineral fixo (082) <input type="checkbox"/> Sacarose (083) <input type="checkbox"/> Sódio (108) <input type="checkbox"/> Sólidos insolúveis em água (056) <input type="checkbox"/> Sólidos Totais (084) <input type="checkbox"/> Umidade (090) <input type="checkbox"/> Valor Energético <input type="checkbox"/> Cor aparente <input type="checkbox"/> Cloro residual livre <input type="checkbox"/> Dureza total (034) <input type="checkbox"/> Turbidez (089) <input type="checkbox"/> Outros:		
25 – OBSERVAÇÕES: COLETA OFICIAL – ENVIAR RESULTADOS APENAS AOS SERVIÇOS SOLICITANTES								
26 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA			27 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO					
28 – E-MAIL PARA CONTATO: sim.novalaranjeiras@gmail.com								
29 – DATA E HORA DE RECEBIMENTO NO LABORATÓRIO			30 – Nº DE REGISTRO NO LABORATÓRIO					
31 – TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO: TEMPERATURA (°C): <input type="checkbox"/> CONGELADO SÓLIDO <input type="checkbox"/> RESFRIADO <input type="checkbox"/> AMBIENTE <input type="checkbox"/> DECOMPOSIÇÃO								
32 – OBSERVAÇÕES (laboratório):								
33 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:								

Documento em 2 vias: 1ª via SIM/POA, 2ª via Laboratório.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

	Prefeitura Municipal de Nova Laranjeiras Secretaria de Agropecuária, Meio Ambiente, Indústria e Comércio SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE - SOA	34 – Nº DA SOLICITAÇÃO/ANO:
35 – CATEGORIA DO PRODUTO (CONSULTAR TABELA NOME PADRONIZADO) E NOME COMERCIAL:	36 – Nº DO SIM/POA:	37 – Nº DO LACRE:
38 – ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) – CÓDIGO(S):		
39 – ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA		



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 33 EXEMPLO DE CRONOGRAMAS

Cronograma para análises MICROBIOLÓGICAS para ALIMENTOS

Estabelecimento:	ANO:											
	MÊS											
PRODUTOS (CATEGORIA)	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Queijo Mussarela				X								
Bebida láctea							X					
Leite Integral Pasteurizado										X		
Creme de leite	X											

Cronograma para análises FÍSICO-QUÍMICAS para ALIMENTOS

Estabelecimento:	ANO:											
	MÊS											
PRODUTOS (CATEGORIA)	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Linguiça suína defumada		X										
Banha					X							
Salame								X				

Cronograma para análises FÍSICO-QUÍMICAS e MICROBIOLÓGICAS para ÁGUA

Estabelecimento:	ANO:											
	MÊS											
PRODUTOS (CATEGORIA)	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Água (FQ)											X	
Água (MB)		X						X				



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
 Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
 Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 34 CRONOGRAMA DE ANÁLISES LABORATORIAIS – ANO/ESTABELECIMENTO

		SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA)						Frequência: A cada análise
		MONITORAMENTO DE ANÁLISES LABORATORIAIS						
PRODUTO	CATEGORIA	ANÁLISES	DATA PROGRAMADA	DATA REALIZADA	FREQUÊNCIA	DATA RECEBIMENTO RESULTADO	STATUS* (C / NC)	AÇÃO FISCAL
	PRODUTO EM NATUREZA				TRIMESTRAL			
ÁGUA	MICROBIOLÓGICA				SEMESTRAL			
	PRODUTO EM NATUREZA				TRIMESTRAL			
ÁGUA	MICROBIOLÓGICA				SEMESTRAL			
	PRODUTO EM NATUREZA				TRIMESTRAL			
ÁGUA	FÍSICO-QUÍMICA				ANUAL			
	PRODUTO EM NATUREZA				TRIMESTRAL			
Legenda: *"C" Conforme para Coleta Realizada; "NC" Não Conforme para Coleta Não Realizada.								
Monitorado por:						Resultado da verificação		
Documento verificado por:				Data: __/__/____				
Verificado <i>in loco</i> por :				Data: __/__/____				
DATA	DESCRIÇÃO DE NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO		RESPONSÁVEL			
			HORA	C / NC				
			:					



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 35 RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE	
RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:	Nº SIM/POA:
DATA:	Nº DOCUMENTO:
DESCRIÇÃO DA NÃO CONFORMIDADE:	
AÇÃO DO MÉDICO VETERINÁRIO INSPETOR:	
_____ ASSINATURA E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO INSPETOR	
RESPOSTA DO ESTABELECIMENTO (AÇÃO CORRETIVA E DATA DE CONCLUSÃO):	
_____ ASSINATURA DO RESPONSÁVEL/GERENTE DO ESTABELECIMENTO	
VERIFICAÇÃO DA AÇÃO CORRETIVA PELO MÉDICO VETERINÁRIO INSPETOR:	
() C / EFETIVA () NC / NÃO EFETIVA	
ASSINATURA DO MÉDICO VETERINÁRIO INSPETOR:	DATA E HORA DA VERIFICAÇÃO:
Carimbo e assinatura	Carimbo e assinatura

Ciente que recebi 2ª via em _____. (Responsável do estabelecimento).

Declaro estar ciente que possuo o prazo de 15 dias (ou definido pelo Fiscal do SIM) para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades (RCNC) apresentadas em Plano de Ação que contém o cronograma de ações corretivas aqui solicitado.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 36 CONTROLE DAS NÃO CONFORMIDADES

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SIM/POA) MONITORAMENTO DE RELATÓRIOS DE NÃO CONFORMIDADE	Frequência: A cada RNC
---	---------------------------

ESTABELECIMENTO:

Nº. RNC	ASSUNTO	PAC	DATA ENTRADA	DATA RESPOSTA	DATA CONCLUSÃO	STATUS* (C / NC)	AÇÃO FISCAL

Monitorado por:	Resultado da verificação
Documento verificado por:	Data: __/__/____
Verificado <i>in loco</i> por :	Data: __/__/____

DATA	DESCRIÇÃO DE NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO FISCAL	VERIFICAÇÃO		RESPONSÁVEL
			HORA	C / NC	
			:		
			:		



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 06

AUTOS DE INFRAÇÃO E INSTAURAÇÃO DE PROCESSO ADMINISTRATIVO

Emissão
24/02/2022

Vigência
24/02/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:


Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 06: Procedimentos aplicação de autos de infração e instauração de processo administrativo

Esta instrução de trabalho indica os procedimentos padronizados para aplicação de autos de infração e instauração de processo administrativo. Ao final de cada visita de inspeção/fiscalização, o fiscal do SIM/POA deve emitir o termo de inspeção e relatório de inspeção (**ANEXO 2 TERMO DE INSPEÇÃO** e **ANEXO 3 RELATÓRIO DE INSPEÇÃO**). No relatório de inspeção (**ANEXO 3 RELATÓRIO DE INSPEÇÃO**), devem ser indicadas situações de não conformidade caso existam. Esse relatório deverá ser entregue ao responsável pelo estabelecimento, sendo que o mesmo terá um prazo de 15 dias para apresentar um plano de ações objetivando a correção das não conformidades apontadas. O prazo de 15 dias poderá ser reduzido dependendo do risco associado à não conformidade encontrada.

Destaca-se que as não conformidades podem ser decorrentes dos resultados alterados das análises fiscais (físico, química ou microbiológicas) dos produtos ou da água de abastecimento. Nestes casos, o relatório de não conformidade será como o apresentado no (**ANEXO 35 RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE**), sendo que o responsável pelo estabelecimento terá um prazo de 15 dias para apresentar um plano de ações para correção das não conformidades apontadas. O prazo de 15 dias poderá ser reduzido dependendo do risco associado à não conformidade encontrada. Os relatórios tanto de inspeção quanto de não conformidade devem ser assinados pelo responsável do SIM/POA, e encaminhados ao responsável técnico e administrativo do estabelecimento. O controle das não conformidades, em ambos os casos, será realizado seguindo a modelo do (**ANEXO 36 CONTROLE DAS NÃO CONFORMIDADES**).

A resposta encaminhada pelo estabelecimento ao SIM/POA, com o plano de ações deve conter no mínimo as seguintes informações: quais medidas corretivas e/ou preventivas serão adotadas e implantadas, o prazo para resolução da não conformidade. O SIM após avaliação do plano de ação (**ANEXO 57 PLANO DE AÇÃO**), deverá



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

comunicar o resultado da avaliação ao estabelecimento e acompanhar a sua execução. O fiscal deverá ainda, verificar o último plano de ação do estabelecimento e se for o caso, outros planos vigentes, para verificação in loco do atendimento das ações e dos prazos propostos.

Ao não receber a resposta dentro do prazo estipulado ou em a resposta não sendo efetiva à resolução da não conformidade, lavrar-se-á o termo de advertência (**ANEXO 37 TERMO DE ADVERTÊNCIA**), juntamente com o auto de infração (**ANEXO 38 AUTO DE INFRAÇÃO**).

Uma infração é reconhecida pelo fiscal do Serviço de Inspeção Municipal, quando o Decreto que regulamenta o SIM ou normas complementares são infringidos. Nestes casos, tais transgressões deverão ser detalhadas, como: a falta cometida, o dispositivo infringido (embasamento legal), a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a devida identificação do fiscal, de testemunhas, do proprietário da empresa ou responsável e lavratura do Auto de Infração (**ANEXO 38 AUTO DE INFRAÇÃO**).

As penas administrativas a serem aplicadas poderão ser classificadas em: advertência, multa, suspensão de atividade, interdição parcial ou total do estabelecimento e cancelamento do registro. As penas previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, dependendo da gravidade da infração. As advertências serão aplicadas quando o infrator for primário e desde que não haja evidência de dolo ou má fé. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente, quando houver manifesto de dolo ou má fé, ou conforme a gravidade do caso. O montante da multa será determinado pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos da legislação municipal vigente.

A suspensão de atividade será aplicada quando causar risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora. A interdição parcial ou total do estabelecimento será realizada quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

O cancelamento do registro se dará em decorrência da constatação da impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem pôr em risco a saúde pública, ou nos casos de funcionamento desautorizado, sendo o estabelecimento regularmente interdito pelo SIM/POA. O autuado terá o prazo de quinze (15) dias do recebimento do auto de infração para apresentar sua defesa.

O processo administrativo gerado pelo auto de infração será instruído pelos seguintes documentos:

- Termo de advertência (**ANEXO 37 TERMO DE ADVERTÊNCIA**);
- Auto de infração (**ANEXO 38 AUTO DE INFRAÇÃO**);
- Relatório de Instrução para Julgamento (**ANEXO 39 RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO**);
- Termo de Julgamento em Primeira Instância (**ANEXO 40 TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA**);
- Termo de Julgamento em Segunda Instância (**ANEXO 41 TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA**);
- Termo de Revelia (**ANEXO 42 TERMO DE REVELIA**);
- Auto de Multa (**ANEXO 43 AUTO DE MULTA**);



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 37 TERMO DE ADVERTÊNCIA

O Chefe do Serviço de Inspeção de, usando das prerrogativas que lhe confere o Art....., do Decreto no...../....., ADVERTE a empresa, estabelecida à, no município de Nova Laranjeiras/PR, em virtude da infração ao(s) Art.(s) do(a) Decreto(lei) n./....., ocorrida em...../...../....., conforme Auto de Infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

Nova Laranjeiras, ___ de _____ de 20____.

_____Coorde
nador do Serviço de
Inspeção SIM

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 38 AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO Nº ____/____

AUTUADO	
Nome/Razão Social _____	
CNPJ/CPF _____ Nº SIM _____	
Endereço _____ Nº _____	
Bairro ou comunidade _____ Município _____	
CEP _____ Classificação do Estabelecimento _____	
DESCRIÇÃO DA(S) INFRAÇÃO(ÕES) COMETIDA(S)	

Ao autuado é concedido o prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da presente autuação, para querendo apresentar suas razões de defesa junto ao SIM/POA sito a _____, estando sujeito às penas administrativas previstas na Lei municipal xxx/xxxx e suas alterações e Decreto nº xxx/2021, segundo for apurado em regular processo administrativo, sem prejuízo de sanções cíveis ou penais.

AUTUADO PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL	MÉDICO VETERINÁRIO FISCAL
Nome _____	Nome _____
RG/CPF _____	Identidade de Fiscal nº _____
Assinatura _____	Assinatura _____

TESTEMUNHAS

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de _____ às ____:____



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 39 RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO

1. Processo nº:		
2. Razão Social ou Nome do interessado:		
3. Localização (Município/Estado):		
4. SIM:		
5. Assunto: Auto de Infração N°		
6. Dos fatos: O auto de infração fora lavrado em xx/xx/xxxx pelo Fiscal do SIM/POA xxxxxxxx contra a interessada pela constatação de <i>“(transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração)”</i> . A ciência da autuada fora registrada em xx/xx/xxxx. <i>Na oportunidade, também foram lavrados os documentos (citar outros termos emitidos, por exemplo, Termo de Apreensão...)</i>		
7. Base Legal/Artigos infringidos: Artigo xx, deste Decreto Municipal		
8. Histórico do autuado: A autuada é <i>(reincidente ou primária)</i> , conforme consulta ao histórico de infrações anexado ao presente processo.		
9. Da defesa: A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, atendendo o prazo estabelecido no artigo do Decreto , portanto considerada tempestiva, e argumenta que		
<i>OU A interessada apresentou defesa no dia xxxxx, tendo ultrapassado o prazo estabelecido no artigo do Decreto nº, portanto é considerada intempestiva OU A interessada não apresentou defesa, sendo considerada revel, conforme Termo de Revelia.</i>		
10. Do mérito:		
11. Conclusão:		
12. Proposição da sanção:		
	Infração	Valor da Multa
Inciso xxxx	<i>Descrição da infração conforme Auto de Infração</i>	UFM xxxxxxxx, R\$xxxxxx
	Total:	R\$ (soma dos valores)
13. Local e Data Relator: Assinatura:		



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 40 TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA

Nº ____/ ANO _____

Processo nº:	
Auto de Infração nº:	
Autuado:	
SIM/POA:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	CEP:

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração nº xxxxxxxx contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto neste Decreto Municipal a regularidade dos procedimentos fiscais, a garantia do amplo direito a defesa e do contraditório e tudo o mais que dos autos consta, acolho o parecer contido no Relatório, e decido:

- I. Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxx, pela irregularidade "xxxxxxx", infringindo (dispositivo legal);*
- II. Aplicar, como sanção administrativa, (multa/advertência) no valor de R\$ xxxx (valor por extenso), com fulcro nos Art. (especificar o inciso) deste Decreto Municipal.*
- III. Aplicar, como sanção administrativa (outras sanções previstas no Art. 465, quando for o caso).*

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em caso de discordância, recorrer à instância superior, no prazo previsto no Artigo deste Decreto Municipal.

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 20 ____.

Coordenador do Serviço de
Inspeção SIM

- () Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
() O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/____/____

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 41 TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA

Nº ____/ ANO _____

Processo nº:	
Auto de Infração nº:	
Autuado:	
SIM/POA:	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	CEP:

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração nº xxxxxxxx contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto neste Decreto Municipal a regularidade dos procedimentos fiscais, a garantia do amplo direito a defesa e do contraditório e tudo o mais que dos autos consta, acolho o parecer contido no Relatório, e decido:

- I. Julgar procedente o Auto de Infração nº xxxx, pela irregularidade "xxxxxxx", infringindo (dispositivo legal);*
- II. Manter a sanção administrativa de multa no valor de R\$ xxxxx (valor por extenso), de acordo com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância.*
- III. Manter, como sanção administrativa*

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em caso de discordância, recorrer à instância superior, no prazo previsto no Artigo deste Decreto Municipal.

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 20 ____.

Coorde
nador do Serviço de
Inspeção SIM

- () Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.
() O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/____/____

Assinatura do Autuado: _____
(nome e documento)



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 42 TERMO DE REVELIA

Processo nº:

Auto de Infração nº:

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Razão Social ou Nome:
SIM/POA:
Endereço:
CEP:
CNPJ ou CPF:

Findo o prazo de que trata o Artigo deste Decreto Municipal, sem que o interessado tenha apresentado defesa escrita ao Auto de Infração acima referido, é o autuado considerado **REVEL**.

Nova Laranjeiras, ___ de _____ de 20____.

Coordenador do Serviço de
Inspeção SIM



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 43 AUTO DE MULTA

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de Nova Laranjeiras/PR, eu,....., do Serviço de Inspeção Municipal, confirmando a infração do(s)Art.(s).....do(a).....(lei ou decreto) no/....., em que incorreu o estabelecimento com endereço à....., como se vê do Auto de Infração, lavrado em do mês de do ano de, em anexo, que comprova a mencionada infração.

Assim, baseado no Decreto no/, faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente.

Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher em guia de pagamento em anexo dentro de 72 horas, a partir do respectivo ciência da interessada, a quantia de R\$, referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

Nova Laranjeiras, ____ de _____ de 20____.

Coordenador do Serviço de
Inspeção SIM



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 07

AÇÕES FISCAIS REALIZADAS NOS ESTABELECIMENTOS

Emissão
24/02/2022

Vigência
24/02/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:


Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 07: Procedimentos para consecução de ações fiscais nos estabelecimentos registrados no SIM/POA

As ações fiscais são aplicadas mediante a constatação de irregularidades observadas durante a fiscalização dos estabelecimentos. Podem ser classificadas em: apreensão, apreensão cautelar, condenação, suspensão, interdição parcial ou total do estabelecimento.

As ações previstas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, gerando ou não penas administrativas. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente, quando houver manifesto de dolo ou má fé, ou conforme a gravidade do caso. O montante da multa será determinado pela soma dos valores individualmente correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos da legislação municipal vigente (ver anexos da Instrução de Trabalho de autos de infração).

A condenação é a destinação dada pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber.

A suspensão de atividade será aplicada quando houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou quando causar embaraço à ação fiscalizadora.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

a interdição parcial ou total do estabelecimento será realizada quando a infração consistir na adulteração ou na falsificação habitual do produto ou quando se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

O processo de fiscalização será instruído pelos seguintes documentos:

- Termo de Apreensão (**ANEXO 44 TERMO DE APREENSÃO**);
- Termo de Apreensão Cautelar (**ANEXO 45 TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR**);
- Termo de Condenação (**ANEXO 46 TERMO DE CONDENAÇÃO**);
- Termo de Suspensão (**ANEXO 47 TERMO DE SUSPENSÃO**);
- Termo de Liberação (**ANEXO 48 TERMO DE LIBERAÇÃO**);
- Termo de Interdição (**ANEXO 49 TERMO DE INTERDIÇÃO**);
- Termo de Desinterdição (**ANEXO 50 TERMO DE DESINTERDIÇÃO**);
- Controle de Ações Fiscais (**ANEXO 51 CONTROLE DE AÇÕES FISCAIS**).



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 44 TERMO DE APREENSÃO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

DEPOSITÁRIO:

Nome:	
RG e CPF:	
Telefone:	
Endereço:	CEP:

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, (*cargo*) do SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, procedi à **APREENSÃO** junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado, do(s) produto(s) relacionado(s) a seguir, por ter infringido o disposto (*legislação*), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

A destinação do(s) produto(s) deverá ser proposta pelo estabelecimento fiscalizado, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto Municipal ou em normas complementares, e apresentada ao SIM/POA para deliberação.

O material(is) descrito(s) ficará(ão) sob a guarda do depositário identificado, abaixo assinado, até que fique livre de sua responsabilidade constante neste Termo. A utilização, substituição, subtração ou remoção do(s) mesmo(s) constitui infração a _____

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____

O Depositário recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Depositário: _____

Assinatura do Responsável pela apreensão: _____



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 45 TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

DEPOSITÁRIO:

Nome:	
RG e CPF:	
Telefone:	
Endereço:	CEP:

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, (*cargo*) do SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, procedi à **APREENSÃO CAUTELAR** junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado, do(s) produto(s) relacionado(s) a seguir, por ter infringido o disposto (*legislação*), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

A destinação do(s) produto(s) deverá ser proposta pelo estabelecimento fiscalizado, em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto Municipal ou em normas complementares, e apresentada ao SIM/POA para deliberação. A Liberação do(s) produto(s) fica condicionada a: xxxxxxxxxxxxxxxx.

O material(is) descrito(s) ficará(ão) sob a guarda do depositário identificado, abaixo assinado, até que fique livre de sua responsabilidade constante neste Termo. A utilização, substituição, subtração ou remoção do(s) mesmo(s) constitui infração a _____

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____

O Depositário recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Depositário: _____

Assinatura do Responsável pela apreensão: _____



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 46 TERMO DE CONDENAÇÃO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, no município de xxxxxxxx, Estado de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxx/2021, determinei a **CONDENAÇÃO** do(s) produto(s) relacionado(s) abaixo, por ter(em) infringido o disposto (*legislação*), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

IDENTIFICAÇÃO DO(S) MATERIAL(IS):

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

A empresa deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o tratamento realizado para inutilização, quando a mesma não for realizada na presença do SIM/POA.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela condenação: _____
(nome, cargo)



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 47 TERMO DE SUSPENSÃO

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, no estabelecimento acima identificado, procedi a **SUSPENSÃO**:

Da(s) atividade(s) / processo(s) de fabricação / etapa(s) abaixo relacionada(s):

1- (descrição 1ª atividade / processo / etapa) 2- (descrição 2ª atividade / processo / etapa)

A presente suspensão foi feita em consequência da constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

1- (descrição das irregularidades constatadas para 1ª suspensão) 2- (descrição das irregularidades constatadas para 2ª suspensão)

Que infringiram os dispositivos legais:

- 1- (descrição dos dispositivos legais que embasam a 1ª suspensão)
- 2- (descrição dos dispositivos legais que embasam a 2ª suspensão)

A retomada da(s) atividade(s) será efetuada somente após a comprovação da cessação da(s) causa(s) que motivou(aram) a adoção da medida.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela suspensão: _____
(nome, cargo)



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 48 TERMO DE LIBERAÇÃO

ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

DEPOSITÁRIO:

Nome:	
RG e CPF:	
Telefone:	
Endereço:	CEP:

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxxxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, tendo em vista (*MOTIVAÇÃO*) determinei a **LIBERAÇÃO** do(s) material(is) relacionado(s) abaixo para (*DESTINAÇÃO*), com base no disposto (*Art. do Decreto xxxx/2021*), ficando o depositário livre de sua responsabilidade constante no Termo de Apreensão Cautelar nº xxx/SIM/POA/ANO.

IDENTIFICAÇÃO DO(S) MATERIAL(IS)

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, e:

O Depositário recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Depositário: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela liberação: _____
(nome, cargo)



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 49 TERMO DE INTERDIÇÃO

ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, no estabelecimento acima identificado, procedi a **INTERDIÇÃO**:

- () Total das instalações.
() Parcial, da(s) instalação(ões) abaixo relacionada(s):
1- (descrição 1ª da instalação)
2- (descrição 2ª da instalação)

A presente interdição foi feita em consequência da constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):
1- (descrição das irregularidades constatadas na 1ª instalação)
2- (descrição das irregularidades constatadas na 2ª instalação)

Que infringiram os dispositivos legais:
1- (descrição dos dispositivos legais que embasam a interdição da 1ª instalação)
2- (descrição dos dispositivos legais que embasam a interdição da 2ª instalação)

A DESINTERDIÇÃO será efetuada somente após a comprovação do restabelecimento das condições de funcionamento da(s) instalação(ões) relacionada(s).

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela interdição: _____
(nome, cargo)



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 50 TERMO DE DESINTERDIÇÃO

ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
SIM/POA:	
Endereço:	CEP:
CNPJ/CPF:	

Ao(s) xx dias do mês de xxxx do ano de xxxx, eu, xxxxxxxxxxxx, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-UF xxxx, Fiscal SIM/POA, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº xxx/xxxx e suas alterações, regulamentada pelo Decreto nº xxxx/2021, conforme Termo de Interdição nº xxx/xxx/xxxx constante no processo xxxxxxxxxxxx, no estabelecimento acima identificado, procedi a **DESINTERDIÇÃO**:

- () Total das instalações.
- () Parcial, das instalações abaixo relacionadas:
 - 1- (descrição 1ª da instalação)
 - 2- (descrição 2ª da instalação)

A presente desinterdição foi feita com base no Art. deste Decreto Municipal....., em função da constatação (descrição das ações realizadas para atendimento das exigências que motivaram a interdição), atendendo a(s) exigência(s) descrita(s) no Termo de Interdição referido.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____
(nome e documento)

Assinatura do Responsável pela desinterdição: _____
(nome, cargo)



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 51 CONTROLE DE AÇÕES FISCAIS

Registro no SIM Nº:	Ano:
Razão social do estabelecimento:	
Localização do estabelecimento:	
Município:	

Nº PROCESSO	DATA DE FISCALIZAÇÃO	DATA DE APREENSÃO	DATA DE APREENSÃO CAUTELAR	DATA DA CONDENAÇÃO	DATA DE SUSPENSÃO	DATA DE LIBERAÇÃO	DATA DE INTERDIÇÃO	DATA DE DESINTERDIÇÃO	DATA DO AUTO DE INFRAÇÃO	DATA DO AUTO DE MULTA

Médico/a Veterinário/a Inspetor Fiscal do SIM/POA

Responsável pela supervisão



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 08

VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Emissão
24/02/2022

Vigência
24/02/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:

Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 08: Procedimentos para verificação dos programas de autocontrole

Esta instrução de trabalho tem como objetivo definir os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles dos estabelecimentos registrados nos SIM/POA. A metodologia adotada como referência segue o descrito na Norma Interna MAPA/DIPOA/SDA Nº 1, de 08 de março de 2017.

Os autocontroles compreendem um conjunto de cuidados a ser tomados ao longo do processo de fabricação ou beneficiamento de um produto, que vão desde boas práticas de fabricação - BPF até procedimentos padronizados de controle de qualidade. 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.

Os estabelecimentos interessados em obter o registro no SIM/POA devem seguir os programas de autocontrole necessários como:

- manutenção das instalações e equipamentos;
- controle de potabilidade da água
- controle integrado de pragas e vetores;
- limpeza, desinfecção e higiene;
- hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores;
- seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens;



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

- controle de temperatura;
- análises laboratoriais nos estabelecimentos registrados.

Manutenção de instalações e equipamentos

O programa de manutenção de instalações e equipamentos deve ser desenvolvido a critério da direção das empresas, contemplando as ações preventivas, preditivas e/ou corretivas. No programa de manutenção devem estar descritos os procedimentos de monitoramento e suas frequências e estes devem identificar, o mais rápido possível, as situações que demandam ações imediatas.

Deve-se avaliar se as Áreas de Inspeção (AIs) dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção. Tais locais (AIs) devem dispor de ventilação natural ou mecânica objetivando 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 o fluxo de ar das áreas contaminadas para áreas limpas, bem como a condensação.

Destaca-se que as áreas de Inspeção devem possuir sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável. É importante verificar a calibração e aferição dos aparatos que fazem tais mensurações.

Controle de potabilidade da água

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

Os estabelecimentos devem dispor de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente que rege o assunto.

Os estabelecimentos podem ter seu fornecimento de água através de rede pública de abastecimento ou esta ser proveniente de fonte própria de abastecimento, como poços perfurados ou coleta de mananciais superficiais. Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer ela tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação. Para garantia do processo de controle, periodicamente os estabelecimentos devem analisar água coletada no ponto de entrada dos reservatórios. Quando constatados níveis de cloro residual livre (CRL) abaixo do permitido pela legislação, os estabelecimentos devem ter condições de realizar uma recloração, de forma a garantir os níveis mínimos exigidos. Quando uma não conformidade no resultado de análise for verificada, deve-se reavaliar o processo de controle da qualidade da água, repetindo-se nova coleta para verificar se as correções adotadas restabeleceram as condições ideais.

Nos casos em que o abastecimento de água provenha de fonte própria e a água seja de manancial de superfície, os estabelecimentos devem inspecionar o tratamento realizado, verificando-se a turbidez nos pontos de entrada e saída do sistema de tratamento, comparando-se os resultados. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o conseqüente uso de agrotóxicos, etc..

Com base nessas informações, determina-se a frequência das análises de controle e seu monitoramento. Quando os mananciais forem subterrâneos deve-se verificar sua localização, profundidade e de que forma estão protegidos contra a infiltração de água da superfície. Para este tipo de água, realiza-se apenas parte do tratamento, ou seja, a desinfecção. Mesmo assim, deve-se ter em mãos resultados de análises laboratoriais, pois eles servirão de base para definir a forma de tratamento mais adequada e seu monitoramento. Nos casos em que a água de superfície tenha acesso aos poços, ela deve permear, no mínimo, 6,5 metros de solo para depois contribuir com o manancial.

A cloração da água deve ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento, de preferência, alarme sonoro e/ou visual. A cloração deve ser de tal maneira que seja possível sua distribuição homogênea em todo o volume do reservatório, devendo o PH ser inferior a 8,0 e o tempo de contato entre cloro e água, não inferior a 30 minutos. Na distribuição o pH deve estar entre 6,0 e 9,5.

As empresas devem realizar análises da água de abastecimento como parte de seus autocontroles. Quanto à rede hidráulica, esta deve ser projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva. Na rede de distribuição não podem existir fins de linhas bloqueados, onde a água não circule livremente, como é o caso quando é eliminado um ponto de saída de água e a tubulação não é retirada. Isso contribui para possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada.

Controle integrado de pragas e vetores

Referente ao controle integrado de pragas, o foco das empresas deve ser em evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais. As áreas externas devem ser mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, não devem apresentar situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes.

De forma a evitar o acesso às áreas industriais, as janelas devem estar protegidas por telas milimétricas, assim como as portas que dão acesso aos exteriores serem providas de mecanismo de fechamento automático, fazendo uso de cortinas de ar ou outros mecanismos aprovados pelo Serviço de Inspeção, quando necessário. Deve ser evitado o uso de lâmpadas de vapor de mercúrio, principalmente perto de portas e janelas, dando-se preferência às lâmpadas de vapor de sódio. No uso de armadilhas para atrair insetos, deve-se utilizar a luz ultravioleta, devendo estas ser instaladas em locais que não sejam visíveis desde as áreas externas das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos.

O monitoramento do controle de integrado de pragas pelas empresas deve ser contínuo, inspecionando-se as áreas internas na busca de indícios da presença de pragas, como pelos e fezes e dispositivos de captura eventualmente instalados, estes últimos, servindo para o monitoramento da eficiência do programa de autocontrole. Deve-se ter em mente que, a observância de insetos no recinto industrial é uma evidência de que há falhas no sistema.

Externamente, os estabelecimentos devem monitorar se, com o passar do tempo, formam-se condições favoráveis ao abrigo e proliferação de insetos e roedores, assim como a distribuição de iscas em lugares estratégicos, o consumo e a reposição das mesmas e as condições em que seus reservatórios são mantidos, devendo seus registros ser em formulários próprios e revistos periodicamente por pessoa designada, de forma a comprovar o cumprimento e o monitoramento do programa, além de avaliar a eficácia das ações corretivas, quando necessárias.

Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO

São procedimentos descritos, praticados e monitorados de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais. Eles objetivam evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores. Como parte de seus autocontroles, de forma a terem os ambientes de seus processos produtivos sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, as indústrias devem controlar a limpeza e sanitização através de procedimentos pré-operacionais e operacionais.

O monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO préoperacional) deve ser realizado logo após o término da limpeza, devendo-se verificar se os procedimentos foram executados de forma correta e de acordo com o descrito no programa do PPHO pré-operacional, assim sendo da mesma forma para os procedimentos operacionais (PPHO operacional).

Os programas de autocontroles devem prever a limpeza e higienização de determinados equipamentos, instrumentos e utensílios durante as operações industriais, além da retirada destes, quando necessário. Os registros das limpezas e sanitizações devem ser diários. O plano de PPHO deve ser um compromisso da alta direção das empresas com a manutenção da higiene, devendo ser formulado por seus administradores e proprietários, em conjunto com o responsável técnico que, em última instância, são os responsáveis por sua implantação e monitoramento.

No PPHO devem ser descritas quais as formas de manutenção/conservação, do ponto de vista higiênico, as instalações, os equipamentos e utensílios, a frequência dos procedimentos de higiene antes, durante e depois das operações. Deve ser descrita a forma de controle do uso de detergentes e sanitizantes, as formas dos diversos monitoramentos e suas respectivas frequências. Também deve contemplar a forma e a frequência das ações



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

preventivas e das corretivas, quando ocorrerem desvios ou alterações tecnológicas, e o destino das matérias-primas e produtos, quando apresentem-se em desconformidade ou sejam consequência de processos de fabricação insalubres.

Devem estar descritas as formas de implementação e manutenção do Plano, as formas de registros, os modelos de formulários utilizados para os registros e monitoramentos, assim como para registro das ações corretivas adotadas. Todos os documentos devem ser datados e assinados. Por último, deve-se descrever de qual forma as empresas manterão os registros (integridade), qual o tempo mínimo de manutenção dos mesmos, não devendo aqui, ser inferior a doze meses, de que forma estão acessíveis aos Serviços de Inspeção, devendo ser mantidos em local de fácil acesso ao órgão fiscalizador.

Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários

No controle da higiene, dos hábitos higiênicos, dos treinamentos e saúde dos operários, as empresas devem garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a lavagem das mãos e antebraços, que deve ser seguida da desinfecção dos mesmos, devendo estes procedimentos terem duração mínima de vinte segundos. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com detergente e desinfetante, em número suficiente, de forma que no mínimo, dez por cento das pessoas que trabalham na indústria, possam utilizá-las ao mesmo tempo, devendo elas estar posicionadas estrategicamente.

Na lavagem das mãos devem ser lavados minuciosamente os dedos, os espaços interdigitais e as regiões das unhas, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e higienização. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, assim como as superfícies que entram em contato com matérias-primas e produtos de origem animal, devem sofrer higienizações adequadas de forma a não alterar os mesmos.

Devem ser monitorados os hábitos higiênicos dos envolvidos na produção, não podendo os manipuladores espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.

O uniforme deve ser de cor clara, trocado diariamente ou com frequência maior, se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos.

Nas ocasiões em que outros dispositivos precisem ser utilizados para evitar essa contaminação, como por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles. Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e sanitização das mãos e antebraços.

A saúde dos operários deve ser controlada diariamente, devendo os mesmos, só serem admitidos dentro das áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação das carteiras de saúde, que devem estar totalmente preenchidas, datadas, assinadas pelos funcionários, pelos médicos, apresentado fotos dos titulares e devendo constar nas mesmas a expressão "apto a manipular alimentos".

Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de toxinfecções, ou outra fonte de contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ele ser afastado da função até enquanto o risco persista.

Os documentos de controle da saúde dos operários devem estar à disposição do Serviço de Inspeção de forma permanente, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, por seção da indústria, onde conste a relação dos funcionários, a data de admissão, a data de renovação dos exames médicos e consequentemente da carteira de saúde, a data da transferência dos funcionários para outros setores, os turnos e horários de trabalho dos funcionários nos diferentes setores da indústria, de forma que o Serviço de Inspeção tenha uma rastreabilidade da atuação de cada um.

Quanto aos treinamentos dos manipuladores, eles devem ser realizados como pré-requisito para que os mesmos desempenhem sua função, ou seja, em sua admissão, eles só podem assumir uma determinada função depois de terem sido treinados especificamente para tal, devendo existir documento formal de comprovação do mesmo, sendo que este deve ser atualizado anualmente. Durante esse treinamento, devem ser dadas orientações sobre os procedimentos sanitários operacionais (PSO) e sobre o PPHO (pré e operacional), devendo tudo isso constar no documento formal de treinamento, além do ciente do funcionário.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Também as empresas devem treiná-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para que tenham ciência de sua importância para o cumprimento das metas.

Devem ser previstas simulações de execução de monitoramentos, verificações e tomadas de decisão no caso de não conformidades dos procedimentos propostos, sendo as mesmas registradas, podendo servir como ferramenta de fiscalização pelos Serviços de Inspeção. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade

Os estabelecimentos devem, na recepção das matérias-primas, documentar seus procedimentos de autocontrole de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.

Também devem ser descritos nos autocontroles, os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações.

Especial atenção deve ser dada às condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito. Deve existir autocontrole da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo-se mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Aquelas que entram em contato direto com os produtos devem ser armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais.

As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado. Para as embalagens, os estabelecimentos devem informar por escrito, até dez dias de sua compra, aos Serviços de Inspeção.

Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre as mantendo em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais.

Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa nº 77, de 26 de Novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos.

Deve ser descrito no programa os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. Rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto.

Controle das temperaturas

Os estabelecimentos devem descrever em seus autocontroles as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.

Determinadas fases dos processos industriais devem ter sua temperatura ambiente controladas, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos, como é o caso do descongelamento das carnes. Essas situações devem ser previstas pelos estabelecimentos, monitoradas, controladas e todas as ações registradas em planilhas próprias, por pessoal capacitado e responsável por tal.

Os registros devem ser executados preferencialmente por aparelhos termo registradores de ação constante, instalados nas câmaras frigoríficas, nos túneis de congelamento, nas salas de desossa, nos esterilizadores de facas, etc. Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas podem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Quando este for o caso, a frequência máxima dos controles das temperaturas é a cada hora de trabalho/abate/processamento/industrialização. Devem existir mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos. Tratando-se de estabelecimentos que recebem leite, estes devem ter em seus autocontroles, planilhas de controle da temperatura nos silos e balões de estocagem.

Controles laboratoriais, análises e recall de produtos

Nos controles laboratoriais e de análises as empresas devem descrever a programação das coletas de amostras para envio a laboratórios que realizam análises físico-químicas e microbiológicas.

Nesse plano de amostragem devem estar descritas, para cada produto, matéria prima ou ingrediente, quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor.

Nos casos em que as empresas devam realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite in natura, devem existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal. Deve existir um manual de boas práticas laboratoriais (MBPL) descrito e implantado, composto pelo plano de amostragem, por um manual de bancada, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, como nos estabelecimentos que recebem leite em natureza, devendo contemplar também todos os procedimentos relacionados à conduta dos laboratoristas, ao descarte de amostras, de reagentes, de utensílios e equipamentos de uso único, os registros e as frequências dos treinamentos de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas.

No manual de bancada devem ser descritos os procedimentos de análise no controle da inocuidade das matérias primas, ingredientes e produtos, devendo também contemplar os equipamentos, materiais, utensílios e reagentes utilizados e suas quantidades mínimas necessárias.

Os estabelecimentos devem descrever no seu programa a forma de recolha (recall) dos produtos em caso de desvios que possam acarretar danos ao consumidor, estabelecendo meios descritos de como serão rastreados e recolhidos. No plano deve constar as seguintes diretrizes: os funcionários devem ser capacitados para sua execução; prever simulação de recal; procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto; a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final.

A verificação dos autocontroles será realizada por Fiscal do SIM/POA, com formação em Medicina Veterinária. Tal atividade se dará por meio da avaliação in loco ou documental em estabelecimentos registrados sob inspeção permanente ou periódica. Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Instrução devem ser verificados, in loco, no mínimo uma vez por ano.

A verificação in loco nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada com frequência mínima quinzenal, conforme **ANEXO 52 - IN LOCO**. A verificação documental nos estabelecimentos registrados sob inspeção instalada em caráter permanente será aplicada com frequência mínima trimestral, conforme **ANEXO 53 - DOCUMENTAL**.

A frequência da verificação dos autocontroles, tanto in loco quanto documental, dos estabelecimentos registrados sob inspeção em caráter periódico será aplicada de acordo com o cálculo do Risco Estimado Associado ao estabelecimento conforme Instrução de Trabalho nº 04. A verificação in loco será aplicada conforme **ANEXO 54 - IN LOCO** e a verificação documental será aplicada conforme **ANEXO 55 - DOCUMENTAL**.

Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas nos programas de autocontrole, por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes (ANEXO 52, ANEXO 53, ANEXO 54 OU ANEXO 55), sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente.

O estabelecimento tem o prazo de 15 (quinze dias) para apresentar o plano de ações corretivas e preventivas frente as não conformidades notificadas nesta verificação dos programas de autocontrole. O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no **ANEXO 57 PLANO DE AÇÃO**. A resposta encaminhada pelo estabelecimento ao SIM/POA, com o plano de ações deve conter no mínimo as seguintes informações: quais medidas corretivas e/ou preventivas serão adotadas e implantadas, o prazo para resolução da não conformidade. O SIM após avaliação do plano de ação, deverá comunicar o resultado da análise ao estabelecimento e acompanhar a sua execução. O fiscal deverá ainda, verificar o último plano de ação do estabelecimento e se for o



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

caso, outros planos vigentes, para verificação in loco do atendimento das ações e dos prazos propostos. As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 03.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

QUADRO 03 - Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

ELEMENTO	TIPO DE VERIFICAÇÃO (IN LOCO OU DOCUMENTAL)	AMOSTRAGEM MÍNIMA (SORTEIO OU DIRIGIDA)	UNIDADE	ETAPA
1. Manutenção	<i>In loco</i>	10%	AI	*
2. Água de abastecimento	<i>In loco</i>	10%	Pontos de coleta	*
3. Controle integrado de pragas	<i>In loco</i>	5%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra acesso de pragas	*
4. Higiene industrial e operacional	<i>In loco</i>	10% para préoperacional	UI	*
	<i>In loco</i>	10% para operacional	UI	*
5. Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	<i>In loco</i>	10%	Funcionário	*
6. Procedimentos sanitários operacionais	<i>In loco</i>	10%	Procedimento	*
7. Controle de matéria-prima	<i>In loco</i>	100%	Recebimento de matéria-prima referente a 1 lote/produto elaborado	
	<i>In loco</i>	10%	Recebimento de matéria-prima destinado a aproveitamento condicional	
	<i>In loco</i>	10%	Recebimento de insumo e produto elaborado	Insumo (ingrediente e material de embalagem)
8. Controle de temperatura	<i>In loco</i>	10%	AI	*
	<i>In loco</i>	10%	UI	*
	<i>In loco</i>	1	Operação	*
	<i>In loco</i>	5	Amostra de produto matéria-prima	*



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 52 - IN LOCO

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM/POA ANO - CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE

A- Identificação dos turnos							
Número de turnos de trabalho:							
Atividades realizadas no turno 1:							
Atividades realizadas no turno 2:							
Atividades realizadas no turno 3:							
B- Elementos de controle							
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)							
Área/instalação/equipamento/utensílio/instrumento (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)		Data	Horário	Responsável	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
02- Água de abastecimento							
Ponto de coleta/reservatório/sistema de tratamento/equipamento (conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH *	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
*preencher quando aferido							
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
03- Controle integrado de pragas							
Área/instalação/equipamento (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)		Data	Horário	Responsável	



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

04- Higiene industrial e operacional

Área/instalação/equipamento (conforme plano de inspeção)	Préoperacional	Implementação/monitoramento/verificação/ação corretiva	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Área/instalação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

06- Procedimentos sanitários operacionais

Área/instalação/equipamento/operação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
07- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas a aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem - IN 49/2006						
Matéria-prima/insumo (conforme plano de inspeção)	Há conformidade ? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
08- Controle de temperaturas						
Área/instalação/equipamento /produto/ operação (conforme plano de inspeção)	Observação direta/mensuração direta*	Há conformidade ? (sim ou não)	Compatibilidade e com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
*no caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
C- Nome, data, carimbo e assinaturas (dos servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais e assinatura do representante do estabelecimento)						
Ciente que recebi 2ª via em _____.						
Declaro estar ciente que possuo o prazo de 15 dias (ou definido pelo Fiscal do SIM) para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades (RCNC) apresentadas em Plano de Ação que contém o cronograma de ações corretivas aqui solicitado.						



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 53 - DOCUMENTAL

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM/POA ANO CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE

A- Identificação do período avaliado (de DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA)		
B- Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	Não conforme* (X)
1	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
* Marcar com "X" quando for considerado não conforme		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
C- Nome, data, carimbo e assinaturas (dos servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais e assinatura do representante do estabelecimento)		
Ciente que recebi 2ª via em _____.		
Declaro estar ciente que possuo o prazo de 15 dias (ou definido pelo Fiscal do SIM) para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades (RCNC) apresentadas em Plano de Ação que contém o cronograma de ações corretivas aqui solicitado.		



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 54 - IN LOCO

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX/SIM/POA ANO - CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO

A- Identificação dos turnos							
Número de turnos de trabalho:							
Atividades realizadas no turno 1:							
Atividades realizadas no turno 2:							
Atividades realizadas no turno 3:							
B- Elementos de controle							
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)							
Área/instalação/equipamento/utensílio/instrumento (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)		Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)		Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
02- Água de abastecimento							
Ponto de coleta/reservatório/sistema de tratamento/equipamento (conforme plano de inspeção)	Cloro residual livre (ppm)*	pH*	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros <i>in loco</i> da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

*preencher quando aferido Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
03- Controle integrado de pragas							
Área/instalação/equipamento (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)		Data	Horário	Responsável	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							
04- Higiene industrial e operacional							
Área/instalação/equipamento (conforme plano de inspeção)	Préoperacional	Implementação/monitoramento/verificação/ação corretiva	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

05- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários

Área/instalação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

06- Procedimentos sanitários operacionais

Área/instalação/equipamento/operação (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
07- Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas a aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem - IN 49/2006						
Matéria-prima/insumo (conforme plano de inspeção)	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
08- Controle de temperaturas						
Área/instalação/equipamento/produto/ operação (conforme plano de inspeção)	Observação direta/mensuração direta*	Há conformidade? (sim ou não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa? (sim ou não)	Data	Horário	Responsável
*no caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado do que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado).						
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						
C- Nome, data, carimbo e assinaturas (dos servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais e assinatura do representante do estabelecimento)						
Ciente que recebi 2ª via em _____.						
Declaro estar ciente que possuo o prazo de 15 dias (ou definido pelo Fiscal do SIM) para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades (RCNC) apresentadas em Plano de Ação que contém o cronograma de ações corretivas aqui solicitado.						



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 55 DOCUMENTAL

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE N° XXX/SIM/POA ANO CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICO

A- Identificação do período avaliado (de DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA)		
B- Avaliação dos registros		
Elementos de controle	Procedimento	Não conforme* (X)
1	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
2	Água de abastecimento	
3	Controle integrado de pragas	
4	Programa escrito de Higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
5	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
6	Procedimentos sanitários operacionais	
7	Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
8	Controle de temperaturas	
* Marcar com "X" quando for considerado não conforme		
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:		
C- Nome, data, carimbo e assinaturas (dos servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais e assinatura do representante do estabelecimento)		
Ciente que recebi 2ª via em _____.		
Declaro estar ciente que possuo o prazo de 15 dias (ou definido pelo Fiscal do SIM) para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades (RCNC) apresentadas em Plano de Ação que contém o cronograma de ações corretivas aqui solicitado.		



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 56 RELATÓRIO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO (RD)

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD) N° XXX/SIM/POA ANO

Conforme Anexo IV da Norma Interna nº 02/DIPOA/SDA/2015

EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO dados gerados durante a fiscalização	Período de fiscalização: (DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA)	
	Meses/anos verificados:	
	Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() SIM () NÃO
	Referências (nº dos autos de infrações, termos de interdição, de fiscalização e outros documentos de interesse gerados):	
	Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produto?	() SIM () NÃO
	Observações da fiscalização à chefia imediata:	
Estimativa de RD para próxima fiscalização		
Caracterização do RD (associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma Interna nº 02/2015/DIPOA/SDA):		
RD () 1 () 2 () 3 () 4		
() Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado conforme documentos anexos. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo. Termo de interdição:		
Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pela fiscalização:		



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 57 PLANO DE AÇÃO

REFERENTE A VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE - N° XXX/SIM/POA

Elemento de controle e nº	Deficiência registrada	Medida corretiva proposta ou realizada	Data da proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data da proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial*	Rubrica do servidor do SIM responsável pela verificação oficial

*Atendido; não atendido; no prazo

Representante do estabelecimento (nome, cargo e assinatura):

Assinatura e carimbo do servidor oficial responsável pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s):



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 09

COMBATE À FRAUDE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS, EDUCAÇÃO SANITÁRIA E RASTREABILIDADE

Emissão
24/02/2022

Vigência
24/02/2023

Revisão
anual

Controle de Versão
01

Autoria:



Jones Negri
Médico Veterinário
Responsável pelo SIM/POA

IT Nº 09: Procedimentos para combate à fraude de produtos de origem animal, combate às atividades clandestinas, educação sanitária e rastreabilidade

Nesta Instrução de Trabalho são descritos os procedimentos operacionais que viabilizam ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) combater fraudes, atividades clandestinas e realizar ações de educação sanitária para garantir a qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal. Também constam os procedimentos que possibilitam rastrear todo o processo produtivo dos produtos elaborados pelo estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), desde a aquisição das matérias-primas até a comercialização do produto final

A indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC – Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/SDA). Uma fraude alimentar ocorre quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor.

Para o controle e combate às fraudes nos produtos de origem animal, são utilizados diferentes métodos, entre eles:

1. Análises físico-químicas de produtos;
2. Controle do registro e formulação dos produtos;



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000

Fone: (42) 3637-1148

3. Aferição de peso;
4. Inspeções de rotina;
5. Supervisões;
6. Ações de combate às atividades clandestinas de obtenção e comércio; e
7. Desenvolvimento de atividades de educação sanitária.

A análise físico-química oficial do produto acabado deve ser coletada por fiscal do SIM/POA. As amostras de produtos acabados são coletadas e enviadas aos laboratórios credenciados, conforme cronograma de coleta. A frequência mínima anual de avaliação é de uma amostra por categoria de produto produzido.

Além das coletas oficiais, serão realizadas amostragens aleatórias e coletas de produtos em pontos de comercialização. A frequência será de uma amostra anual para verificar fraudes na formulação, tais como inclusão de proteínas de soja, amido ou teor de cálcio em excesso, no caso dos embutidos e Dripping Test, no caso de carne de aves.

O controle do registro de formulação dos produtos é realizado para evitar adulterações quanto aos ingredientes e matérias-primas utilizadas na fabricação (**ANEXO 58 CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS**). Ao menos um controle das análises laboratoriais de cada produto produzido por ano nos estabelecimentos será verificado conforme cronograma de verificação dos programas de autocontrole (PAC) do SIM/POA. A formulação deve ser a mesma que foi aprovada pelo SIM/POA. Tal verificação é realizada juntamente com os outros métodos de controle do estabelecimento, tais como relatórios de recebimento de matéria-prima (**ANEXO 59 RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA**) e relatórios de expedição e produção mensal (**ANEXO 60 RELATÓRIO DE EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS** e **ANEXO 61 RELATÓRIO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO MENSAL**). A quantidade de matéria-prima adquirida e a quantidade de produto expedido são verificados.

A aferição do peso é outra verificação realizada conforme cronograma de verificação dos PAC, sendo utilizada somente em produtos com peso líquido pré-medidos. No mínimo 5 (cinco) amostras de um mesmo produto são pesadas, sendo confrontados se o peso descrito condiz com o verificado (**ANEXO 62 CONTROLE DE AFERIÇÃO DE PESO**).

Durante as inspeções de rotina ou supervisões 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.

Para as Ações de Educação Sanitária serão realizadas atividades que promovam a conscientização da população quanto ao risco do consumo de produtos sem inspeção e/ou procedência. Serão promovidas entrevistas em rádio, reuniões e palestras para produtores, responsáveis de estabelecimentos que produzem e/ou comercializam produtos de origem animal e também para o público em geral, conforme cronograma estabelecido. O desenvolvimento de ações em conjunto com os órgãos de interesse poderá ser igualmente planejado.

REGIME ESPECIAL DE FISCALIZAÇÃO (REF)

É o conjunto de procedimentos a que serão submetidos os estabelecimentos registrados junto ao SIM/POA, em caso de reincidência nas violações das normas de industrialização dos produtos de origem animal, os quais caracterizem fraude, falsificação ou adulteração dos mesmos.

Para esta finalidade é considerada reincidência a constatação de não conformidades a partir do segundo resultado insatisfatório do mesmo produto, verificado através das análises físico-químicas de rotina ou daquelas realizadas em casos de denúncias ou suspeitas de alteração.

O REF se caracteriza por:

1. Interdição parcial ou total do estabelecimento, através de Auto de Interdição, conforme modelo da IT nº 07: Ações fiscais;
2. Suspensão da expedição e da comercialização do produto ou da linha de produtos envolvidos no processo, sendo que este deve ser realizado através de ofício;
3. Acompanhamento fiscal dos processos de fabricação do(s) produtos;
4. Apresentação do plano de ação, no prazo máximo de 15 dias, para correção das não conformidades. Caso seja necessário, atualização dos programas de autocontrole do estabelecimento;
5. Solicitação de alteração do registro de rótulos, se aprovado e necessário;
6. A empresa terá suspenso o REF, após a aprovação, pelo SIM/POA, do plano de ação e da apresentação de três análises laboratoriais de lotes diferentes e consecutivos, em conformidade, do produto envolvido. Esta finalização será determinada por ofício emitido pelo SIM/POA.



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

A reincidência acarretará novo estado de REF, independente das demais sanções previstas na legislação vigente. A critério do SIM/POA, a empresa poderá ter seu registro de rótulo do produto cancelado e a comercialização suspensa no âmbito dos demais municípios do consórcio.

A rastreabilidade é uma ferramenta que permite controlar e gerenciar de maneira documentada as informações referentes a um processo/procedimento. 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.

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, registro de inspeção, temperatura de recepção e responsável pela verificação (**ANEXO 59 RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA**).

No recebimento, cada remessa de uma determinada matéria-prima recebe uma identificação (estabelecida pelo recebedor) e um número de lote de controle interno, a partir da qual é feito todo o acompanhamento do produto dentro do estabelecimento. Para efeito de controle interno, cada remessa de uma determinada matéria-prima equivale a um lote.

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. Com isso se faz o registro 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 61 RELATÓRIO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO MENSAL**).

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.

Todo e qualquer produto produzido pelo estabelecimento, deverá ser lançado em planilha de expedição de produtos acabados (**ANEXO 60 RELATÓRIO DE EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS**). 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.

Os relatórios citados acima (relatório de recebimento de matéria-prima, produção e expedição) devem ser encaminhados ao SIM/POA até o 5º dia de cada mês, sendo os relatórios referentes ao mês anterior. O Servidor Responsável pelo SIM/POA verificará as planilhas e, posteriormente, ao encontrar não conformidades, tomará as medidas cabíveis.

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 pelo registro de dados. Nestes casos, o estabelecimento fica obrigado a elaborar relatório, ofício ou plano de ação que especifique a causa do recolhimento, comprovando o recolhimento dos produtos, o que a empresa fará com os produtos recolhidos, a data e as conclusões obtidas.

Este relatório, ofício ou plano de ação deverá ser datado e assinado por responsável legal pelo estabelecimento e entregue ao SIM/POA em prazo determinado.

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



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 59 RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

Realizado pela empresa que deve anotar o recebimento de matérias-primas.

Este documento deve ser entregue MENSALMENTE até o 5º dia de cada mês ao serviço de inspeção que irá verificar a procedência das matérias-primas. Um relatório de não conformidades (RNC) deve ser emitido quando forem verificadas Não Conformidades.

Estabelecimento:

Nº Reg. SIM/POA:

Data	Nº do lote da matéria-prima	Nome do Fornecedor	nº NF	Produto/matéria-prima	Temperatura recebimento	Quantidade (Kg)	Responsável

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 60 RELATÓRIO DE EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS

DATA	PRODUTO	QUANT.	LOTE	DESTINO (ESTABELECIMENTO/MUNICÍPIO)	OBSERVAÇÕES	Responsável

Em: ____/____/____

Responsável Monitoramento

Verificador/Inspetor



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 61 RELATÓRIO DE PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO MENSAL

Referente ao Mês/ano: _____ (DEVERÁ SER ENTREGUE ATÉ O DIA 5 DE CADA MÊS)						
Estabelecimento:				Fone:		
Endereço:				Registro SIM/POA:		
Total de Entrada de						
matéria-prima: Carne Bovina _____ Kg Carne Suína: _____ Kg Leite: _____ L Pescado: _____ Kg Ovos _____ dz						
Nº CONFORME MEMORIAL DE ROTULAGEM	PRODUTO (Informar nome conforme RTIQ)	QUANT. PRODUZIDA (KG)	QUANT. VENDIDA (KG)	QUANT. RECOLHIDA E/OU CONDENADA (KG) ¹	ESTOQUE ²	DESTINATÁRIO ³
¹ DESCREVER DESTINO DO PRODUTO RECOLHIDO: ² IDENTIFICAR QUANDO HOVER PRODUTO EM ESTOQUE (REF. ANTERIOR/ATUAL): ³ IDENTIFICAR COMPRADOR (MUNICÍPIO):						
DATA:						
Responsável pelo preenchimento:			Assinatura e carimbo do responsável Técnico da empresa:			



MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

CNPJ: 95.587.648/0001-12
Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro - CEP: 85350-000
Fone: (42) 3637-1148

ANEXO 62 CONTROLE DE AFERIÇÃO DE PESO

AFERIÇÃO DE PESO LÍQUIDO: Busca-se verificar se o peso descrito condiz com o verificado. Pesar, no mínimo, 05 (cinco) amostras de um mesmo produto por verificação. Um relatório de Não Conformidades (RNC) deve ser emitido quando forem verificadas Não Conformidades.

Estabelecimento:

Registro do SIM:

Data	Produto	Peso Bruto	Peso Líquido	Peso da Embalagem ou Recipiente	C/ NC/ NA

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

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação