



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

**DECRETO Nº 091/2019**

**SÚMULA:** Regulamenta a Lei Municipal nº 645/2018, de 18 de maio de 2018, que dispõe sobre Serviços de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA, e dá outras providências.

O PREFEITO DE MAUÁ DA SERRA, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E NA FORMA DA LEI ORGÂNICA DO MUNICÍPIO, DO PLANO DIRETOR, E DA LEI ORDINÁRIA Nº 645/2018,

**DECRETA:**

**Art. 1º.** Fica aprovado o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Mauá da Serra - SIM/POA de Mauá da Serra, Estado do Paraná, o qual passa a ser parte integrante deste decreto.

**Art. 2º.** Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

Edifício da Prefeitura de Mauá da Serra, Estado do Paraná, aos 22 de agosto de 2019.

  
**Hermes Wicthoff**  
**PREFEITO**

**REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM/POA, DE MAUÁ DA SERRA/PR**

**TÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art.1º.** No âmbito do Município de Mauá da Serra, o cumprimento das normas estabelecidas pela Lei Municipal nº 645/2018, que criou o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM/POA de Mauá da Serra obedecerá as determinações contidas no presente regulamento.

**Art. 2º.** 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



## **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

### **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

rural de pequeno porte;

**II** - Ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

**III** - Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da 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.

**Art. 3º.** Ficam obrigados a prévia inspeção industrial e sanitária e à certificação de registro do estabelecimento produtos de origem animal.

**Parágrafo único** – A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo 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. 4º.** A inspeção e o registro a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal - SIM vinculado à Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico de Mauá da Serra sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal.

§ 1º. O registro será emitido somente após cumpridas todas as exigências constantes deste regulamento.

§ 2º. A Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico de Mauá da Serra poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com municípios, Estado e a União, poderá participar de consórcio de municípios para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Sanitária em conjunto com outros municípios, bem como poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA).

§ 3º. Após a adesão do SIM ao SUASA, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o SUASA.

§ 4º. A fiscalização sanitária refere-se ao controle sanitário dos produtos de origem animal após a etapa de elaboração, compreendido na armazenagem, no transporte, na distribuição e na comercialização até o consumo final e será de responsabilidade da Vigilância Sanitária vinculada à Secretaria Municipal de Saúde de Mauá da Serra incluídos restaurantes, padarias, pizzarias, bares e similares, em conformidade ao estabelecido na Lei no 8.080/1990.

§ 5º. A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária entre os órgãos responsáveis pelos serviços.

**Art. 5º.** As ações do SIM contemplam as seguintes atribuições:

**I** - Coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos registrados, dos produtos de origem animal comestível 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;



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

- 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 as ações de inspeção e fiscalização.

### **TÍTULO II**

#### **CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 6º.** Os estabelecimentos de 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;
- V - de produtos de abelhas e derivados;
- VI - de armazenagem, e,
- VII - de produtos não comestíveis.

### **CAPÍTULO I**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE E DERIVADOS**

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

- I - abatedouro frigorífico; e
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

**Art. 8º.** A identificação dos estabelecimentos de carnes e derivados nas chancelas (carimbos) deverá ser efetuada através da letra maiúscula : "C".

### **SEÇÃO I**

#### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS**

**Art. 9º.** Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal é permitido o abate de bovídeos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

lagomorfos, animais exóticos, animais silvestres e pescado, usados na alimentação humana, desde que atendidas às demais disposições do presente Regulamento.

### **SUBSEÇÃO I DA INSPEÇÃO ANTE MORTEM**

**Art. 10.** O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 11.** Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, com vistas a assegurar a procedência dos animais.

**Parágrafo único.** É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

**Art. 12.** Os animais, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, onde aguardarão avaliação pelo SIM.

**Art. 13.** O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais e aplicar ações que visem à proteção e ao bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

**Art. 14.** É obrigatória a realização do exame ante mortem dos animais destinados ao abate por servidor competente do SIM.

**Art. 15.** Na inspeção ante mortem, quando forem identificados animais suspeitos de zoonoses ou enfermidades infectocontagiosas, ou animais que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotadas as medidas profiláticas cabíveis.

**Art. 16.** Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata deverá notificar o serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento.

### **SUBSEÇÃO II DO ABATE DOS ANIMAIS**

**Art. 17.** Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM.

**Art. 18.** É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal.

**Art. 19.** Os animais, nos estabelecimentos de abate, com exceção das aves, devem



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

dispor de acesso permanente a água limpa, em volume adequado, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 20.** É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

## **SUBSEÇÃO III** **DO ABATE DE EMERGÊNCIA**

**Art. 21.** Matança de emergência é o sacrifício imediato de animais apresentando condições que indiquem essa providência.

**Parágrafo Único** - Devem ser abatidos com emergência animais doentes, agonizantes, com fraturas, contusões generalizadas, hemorragia, decúbito forçado, sintomas nervosos e outros estados que dificultem o abate normal.

**Art. 22.** É proibida o abate de emergência na ausência do médico veterinário da Inspeção.

**Art. 23.** As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, serão liberadas, conforme previsto neste Decreto ou a critério da Inspeção.

## **SUBSEÇÃO IV** **DO ABATE NORMAL**

**Art. 24.** Só é permitido o abate humanitário de animais, utilizando-se prévia insensibilização baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

**Art. 25.** A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte do animal.

**Art. 26.** A sangria deve ser realizada imediatamente após a insensibilização, o tempo máximo entre a insensibilização e a sangria deve ser respeitado segundo particularidade de cada espécie.

**Art. 27.** A sangria deve ser completa, realizada com o animal suspenso pelos membros traseiros.

**Art. 28.** A evisceração deve ser realizada sob as vistas de um médico veterinário em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas e as carcaças.

**Art. 29.** Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes das carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame post mortem pelo SIM.

**Art. 30.** Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

julgadas de acordo com o tempo decorrido e a espécie abatida.

### **SUBSEÇÃO V DOS ASPECTOS GERAIS DA INSPEÇÃO POST MORTEM**

**Art. 31.** A Inspeção “post-mortem” consiste no exame de todos os órgãos e tecidos, abrangendo a observação e apreciação de seus caracteres externos, sua palpação e abertura dos gânglios linfáticos, correspondentes, além de cortes sobre o parênquima dos órgãos quando necessário. Os destinos das carcaças ou vísceras serão tomados conforme Decreto Federal 9.013/2017.

**Art. 32.** Toda a carcaça, parte da carcaça, ou mesmo órgãos com lesões ou anormalidades que possa torná-la imprópria para o consumo, devem ser convenientemente assinalados, pela Inspeção Municipal e diretamente conduzidos ao “Departamento de Inspeção Final”, onde serão julgados após exame completo.

**Art. 33.** As carcaças julgadas em condições de consumo são assinaladas com os carimbos previstos neste regulamento, por funcionário da Inspeção Municipal.

**Art. 34.** Em hipótese alguma é permitida a remoção, raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões, antes do exame pela Inspeção.

**Art. 35.** Durante os procedimentos de inspeção ante mortem e post mortem, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIM, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

**Parágrafo único.** O SIM coletará material, sempre que necessário, e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

**Art. 36.** Nos casos de aproveitamento condicional, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por dez dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo vinte e um dias, ou,

III - pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de 76,6°C (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo trinta minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius), ou,

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F0 igual ou maior que três minutos ou a redução de doze ciclos logarítmicos (12 log10) de Clostridium botulinum, seguido de resfriamento imediato.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

### **SEÇÃO II**

#### **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS**

##### **SUBSEÇÃO I**

##### **DAS MATÉRIAS-PRIMAS**

**Art. 37.** Carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

**Art. 38.** Carcaças são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 39.** Miúdos são os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II - nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V - nos lagomorfos: fígado, coração e rins, e,

VI - nos equídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

**Art. 40.** Produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

##### **SUBSEÇÃO II**

##### **DOS PRODUTOS CÁRNEOS**

**Art. 41.** 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.

**Parágrafo Único.** Tudo que se refere a esta subseção, inclusive os tipos de produtos e suas denominações, obedecerá o Decreto Federal 9013/2017.

##### **CAPÍTULO II**

##### **PESCADOS E DERIVADOS**



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

### **SEÇÃO I DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS**

**Art. 42.** Os estabelecimentos de pescados e derivados são classificados em:

- I - abatedouro frigorífico de pescado;
- II - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e III - estação depuradora de moluscos bivalves.

**Art. 43.** A identificação dos estabelecimentos de pescados e derivados nas chancelas (carimbos) deverá ser efetuada através da letra maiúscula: "P".

### **SEÇÃO II DA INSPEÇÃO POST MORTEM DE PESCADO**

**Art. 44.** Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

**Parágrafo único.** O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

**Art. 45.** É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

**Art. 46.** Controles oficiais do pescado e dos seus produtos:

- I - análises sensoriais;
- II - indicadores de frescor;
- III - controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV - controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana; e
- V - controle de parasitas.

**Art. 47.** Na avaliação dos atributos de frescor do pescado serão respeitadas as particularidades de cada espécie.

**Art. 48.** Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e
- IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**Art. 49.** Nos estabelecimentos de pescadao, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

**Art. 50.** Nos casos do aproveitamento condicional do pescadao deve ser submetido, a critério do SIM, a um dos seguintes tratamentos:

- I - congelamento;
- II - salga, ou,
- III - calor.

**Art. 51.** Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por vinte e quatro horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante quinze horas.

**Art. 52.** O pescadao, partes dele e os órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico para inspeção, considerando o risco de sua utilização.

## **SEÇÃO III** **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E SEUS** **DERIVADOS**

### **SUBSEÇÃO I** **DOS PRODUTOS E DERIVADOS DE PESCADO**

**Art. 53.** Produtos comestíveis de pescadao são aqueles elaborados a partir de pescadao inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º. Para que o produto seja considerado um produto de pescadao, deve possuir mais de cinquenta por cento de pescadao, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§ 2º. Quando a quantidade de pescadao for inferior a cinquenta por cento, o produto será considerado um produto à base de pescadao, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

**Art. 54.** Pescadao fresco é aquele que não foi submetido a qualquer processo de conservação, a não ser pela ação do gelo ou por meio de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, com exceção daqueles comercializados vivos.

**Art. 55.** Pescadao resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

**Art. 56.** Pescadao congelado é aquele submetido a processos de congelamento rápido, de forma que o produto ultrapasse rapidamente os limites de temperatura de cristalização máxima.



## **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

### **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**Art. 57.** Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

**Art. 58.** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

- I - deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
- II - alterações em suas características sensoriais;
- III - alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
- IV - tratamento tecnológico inadequado;
- V - cistos, larvas e parasitos;
- VI - corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento, e,
- VII - presente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do SIM.

**Parágrafo único** – Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo SIM.

**Art. 59.** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

- I - a superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
- II - partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
- III - sinais de deterioração;
- IV - coloração ou manchas impróprias;
- V - perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
- VI - odor e sabor estranhos;
- VII - resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica, e,
- VIII - cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

**Parágrafo único** – Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

**Art. 60.** O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

- I - elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;
- II - contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III - apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**IV** - houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;

**V** - apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;

**VI** - utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou

**VII** - utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

### **CAPÍTULO III OVOS E DERIVADOS**

#### **SEÇÃO I DOS ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 61.** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

**I** - granja avícola, e,

**II** - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

**Art. 62.** A identificação dos estabelecimentos de ovos e derivados nas chancelas (carimbos) deverá ser efetuada através da letra maiúscula: "O".

#### **SEÇÃO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 63.** Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha.

**Parágrafo único** – Os ovos de outras espécies devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

**Art. 64.** A inspeção de ovos e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e, no que couber, às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

**Art. 65.** Ovos frescos ou submetidos a processos de conservação aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal, só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e classificação previstos no presente Regulamento.

**Art. 66.** Entende-se por ovos frescos os que não forem conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida no presente Regulamento.

**Art. 67.** Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIM:

**I** - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

**II** - exame pela ovoscopia;



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

II - classificação dos ovos; e

III - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

**Art. 68.** Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados como ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

**Parágrafo único.** A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

**Art. 69.** Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

**Art. 70.** Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - serem considerados inócuos, sem que se enquadrem na categoria “A”;

II - apresentarem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema, ou,

III - serem provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

**Parágrafo único.** Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

**Art. 71.** Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados à industrialização tão rapidamente quanto possível.

**Art. 72.** É proibido o acondicionamento em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos e ovos submetidos a processos de conservação;

II - ovos de espécies diferentes.

**Art. 73.** São considerados impróprios para consumo os ovos que apresentem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

- IV** - contaminação por fungos, externa ou internamente;
- V** - cor, odor ou sabor anormais;
- VI** - sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;
- VII** - rompimento da casca e que estiverem sujos;
- VIII** — rompimento da casca e das membranas testáceas;
- IX** - contaminação por substâncias tóxicas, ou,
- X** - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica;

**Parágrafo único** – São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que forem submetidos ao processo de incubação ou por outras causas a critério da Inspeção.

**Art. 74.** Os aviários, granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo setor competente pela sanidade animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo.

## **SEÇÃO III** **DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 75.** Entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

**Parágrafo único.** Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultra congelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

## **CAPÍTULO IV** **LEITE E DERIVADOS**

### **SEÇÃO I** **DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 76.** Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I** - granja leiteira;
- II** - posto de refrigeração;
- III** - usina de beneficiamento;
- IV** - fábrica de laticínios, e,
- V** - queijaria.

**Art. 77.** A identificação dos estabelecimentos de leite e derivados nas chancelas (carimbos) deverá ser efetuada através da letra maiúscula: "L".



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

### **SEÇÃO II DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS**

**Art. 78.** A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

- I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição;
- III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e dos processos analíticos, e,
- IV - dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 79.** Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º – O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º – Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

**Art. 80.** O controle sanitário do rebanho será obrigatório e permanente, abrangendo as seguintes ações:

- I - vacinação contra brucelose, em todas as fêmeas bovinas na faixa etária de 03 a 08 meses;
- II - exame de brucelose com periodicidade semestral em todo rebanho com eliminação dos reagentes positivos;
- III - exame semestral de tuberculose para todos os animais do rebanho bovino, com eliminação dos reagentes positivos;

**Art. 81.** É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrai;
- IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
- VI - recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

**Art. 82.** A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas - CCS;
- II - contagem bacteriana total - CBT;
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário, e,
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

**Art. 83.** Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL;
- i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos), e,
- j) equivalentes a -0,512°C (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a -0,536°C (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente;

II - não apresente substâncias estranhas a sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

**Art. 84.** A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

- I - características sensoriais (cor, odor e aspecto);
- II - temperatura;



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

- III - teste do álcool/alizarol;
- IV - acidez titulável;
- V - densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);
- VI - teor de gordura;
- VII - teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;
- VIII - índice crioscópico;
- IX - pesquisa de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;
- X - pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores, e,
- XI - pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

**Art. 85.** Considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

- I - não atenda aos padrões para leite normal;
- II - coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;
- III - apresente fraudes, ou,
- IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 86.** O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

- I - pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração, e,
- II - beneficiamento do leite, além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

**Art. 87.** Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

**Art. 88.** Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

**Art. 89.** Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

**Art. 90.** Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de micro-organismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

§ 1º. Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de trinta minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;

II -- pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de quinze a vinte segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º. O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 3º. O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 4º. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

**Art. 91.** Entende-se por processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de dois a quatro segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

**Art. 92.** Entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110° C (cento e dez graus Celsius) e 130° C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de vinte a quarenta minutos, em equipamentos próprios.

**Art. 93.** Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de conservação e temperatura:

I - conservação e expedição no posto de refrigeração 4° C (quatro graus Celsius);

II - conservação na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4° C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4° C (quatro graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7° C (sete graus Celsius); e

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra- alta temperatura - UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.

## **CAPÍTULO V** **PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

### **SEÇÃO I**

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

**Art. 94.** Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas;
- II - entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

### **SEÇÃO II**

#### **DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 95.** A inspeção de produtos das abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas no presente Regulamento, abrange a verificação:

- I - da extração, do acondicionamento, da conservação, da origem e do transporte dos produtos das abelhas;
- II - do processamento, da armazenagem e da expedição;
- III - dos programas de autocontrole implantados.

**Art. 96.** São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os produtos das abelhas que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
- II - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos, ou,
- III - a presença de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica.

**Parágrafo Único** – Em se tratando de mel das abelhas sem ferrão, são também considerados alterados os que evidenciem fermentação avançada, hidroximetilfurfural acima do estabelecido em legislação específica e flora microbiana capaz de alterá-los.

**Art. 97.** São considerados alterados e impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam os derivados de produtos das abelhas, que evidenciem:

- I - características sensoriais anormais;
- II - matéria-prima em desacordo com as exigências definidas para cada produto das abelhas usado na sua composição;
- III - a presença de resíduos estranhos decorrentes de falhas nos procedimentos higiênico-sanitários e tecnológicos;
- IV - microrganismos patogênicos.

### **CAPÍTULO VI**

#### **PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS**



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

## **SEÇÃO I** **DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS**

**Art. 98.** Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

**Parágrafo único.** Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

**Art. 99.** A identificação dos estabelecimentos de produtos não comestíveis nas chancelas (carimbos) deverá ser efetuada através da letra maiúscula: "NC".

## **SEÇÃO II** **DOS PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS**

**Art. 100.** Produto não comestível é todo aquele resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de gêneros não destinados ao consumo humano.

**Art. 101.** Produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes da carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano e o que for destinado a esse fim pelo SIM.

**Art. 102.** Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibida sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

**Art. 103.** Quando os resíduos não comestíveis se destinarem às unidades de beneficiamento de produtos não comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que possam ser completamente higienizados após a operação.

**Art. 104.** É obrigatória a destinação de carcaças, de partes das carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

## **CAPÍTULO VII** **FRACIONADOS**

### **SEÇÃO I** **ESTABELECIMENTOS DE AUTOSSERVIÇO**

**Art. 105.** Autosserviço é a atividade de comercialização no próprio estabelecimento,



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

sem distribuição, de produtos derivados de origem animal fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor e que fiquem expostos a disposição dos consumidores nos estabelecimentos dos ramos de atividades:

I - Açougue ou similar, exceto os estabelecimentos que transformem, congelem, descongelem ou adicionem ingredientes aos produtos, como: carnes temperadas e salgadas, carne moída;

II - Peixaria e estabelecimento de comércio varejista de pescados, exceto os estabelecimentos que congelem, descongelem ou adicionem ingredientes aos produtos;

III - Padaria e estabelecimento de comércio varejista de frios, exceto os estabelecimentos que congelem ou adicionem ingredientes aos produtos;

IV - Supermercado, mercados e similares, exceto os estabelecimentos que congelem ou adicionem ingredientes aos produtos.

### **SUBSEÇÃO I**

#### **DO PRODUTO FRACIONADO, EMBALADO, REEMBALADO E ROTULADO PELO ESTABELECIMENTO VAREJISTA COM ATIVIDADE DE AUTOSSERVIÇO**

**Art. 106.** Todo produto de origem animal somente poderá ser fracionado, embalado, reembalado e rotulado pelo estabelecimento varejista com atividade de Autoserviço, deverá ser inspecionado e registrado em sua origem pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Art. 107.** Todo derivado de origem animal fracionado, embalado, reembalado e rotulado pelo estabelecimento varejista com atividade de Autoserviço, somente poderá ser comercializado no próprio local.

**Art. 108.** Os ambientes de manipulação dos produtos fracionado, embalado, reembalado e rotulado pelo estabelecimento varejista com atividade de Autoserviço, deverão ser exclusivos para a atividade e climatizados a temperatura máxima de 16°C, com controle de temperatura, atendendo as Boas Práticas de Manipulação.

**Art. 109.** Os dizeres de rotulagem dos produtos derivados de origem animal fracionados, deverão seguir fielmente os dados da identificação de origem, possibilitando assim o eventual rastreamento do produto.

**Art. 110.** A identificação dos estabelecimentos de autoserviço nas chancelas (carimbos) deverá ser efetuada através da letra maiúscula: "SM".

### **TÍTULO IV**

#### **DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS**

##### **CAPÍTULO I**

##### **DO REGISTRO**

**Art. 111.** Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos



## **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

### **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

de origem animal sem estar registrado no Serviço de Inspeção Municipal da Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico.

**Parágrafo Único.** O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura, e no Serviço de Inspeção Estadual – SIP/POA da Secretaria da Estado da Agricultura do Paraná isenta seu registro no órgão municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

**Art. 112.** O registro definitivo deverá ser requerido ao SIM/POA, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

- I - Requerimento ao SIM/POA;
- II - Contrato social da empresa ou cadastro no INCRA;
- III - Cartão CNPJ ou CPF;
- IV - Laudo de inspeção do estabelecimento, áreas e das instalações realizado por médico veterinário fiscal do SIM/POA, para funcionamento;
- V - Plantas do estabelecimento e anexos;
- VI - Planta baixa dos pavimentos, com detalhes da aparelhagem e instalações;
- VII - Planta de corte transversal e longitudinal;
- VIII - Planta de situação, com detalhes da rede de esgoto e de água do estabelecimento;
- IX - Memorial econômico-sanitário, conforme o modelo aprovado pelo SIM/POA;
- X - Laudo do exame microbiológico da água do estabelecimento, salvo quando o estabelecimento for abastecido por água do sistema público;
- XI - Parecer técnico, emitido pela Secretaria de Planejamento, com relação ao Código de Posturas do município e Alvará de funcionamento;
- XII - Licença sanitária, emitido pela Secretaria de Saúde do Município;
- XIII - Licença prévia do Instituto Ambiental do Paraná (IAP) ou a Dispensa de Licenciamento Ambiental do Estado (DELAE);
- XIV - Apresentação do contrato do médico veterinário, homologado pelo CRMV-PR, legalmente habilitado como Responsável Técnico (RT).

**Art. 113.** As plantas ou croquis a serem apresentadas para aprovação prévia de construção devem ser assinados pelo proprietário ou representante legal do estabelecimento e pelo engenheiro responsável pela elaboração e conter:

- I - planta baixa ou croqui de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);
- II - planta baixa ou croqui com leiaute dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

**Art. 114.** O estabelecimento solicitante de aprovação dos projetos não pode dar início às construções sem que as mesmas tenham sido previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 115.** Para a instalação do Serviço de Inspeção Municipal, além das demais exigências fixadas neste Regulamento, o estabelecimento deve apresentar os Programas de Boas Práticas de Fabricação – BPF e de Procedimento Padrão de



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

Higiene Operacional – PPHO, ou programas considerados equivalentes pelo SIM, para serem implementados no estabelecimento em referência.

**Art. 116.** Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

**Parágrafo único.** Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo de 3 (três) anos.

## **CAPÍTULO II** **DA TRANSFERÊNCIA**

**Art. 117.** Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro junto ao SIM.

**Art. 118.** O processo de transferência obedecerá, no que for aplicável, o mesmo critério estabelecido para o registro.

## **TÍTULO V** **DAS CONDIÇÕES GERAIS DE ESTABELECIMENTOS**

### **CAPÍTULO I** **DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS**

**Art. 119.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Parágrafo único.** As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

**Art. 120.** O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

- V** - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- VI** - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- VII** - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- VIII** - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- IX** - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- X** - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI** - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- XII** - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- XIII** - ralos de fácil higienização e sifonados;
- XIV** - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XV** - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XVI** - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XVII** - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XVIII** - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XIX** - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XX** - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XXI** - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XXII** - água potável nas áreas de produção industrial;
- XXIII** - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXIV** - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a



## **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

### **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

prevenir a contaminação das áreas industriais;

**XXV** - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

**XXVI** - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

**XXVII** - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

**XXVIII** - sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias;

**XXIX** - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

**XXX** - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

**XXXI** - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

**XXXII** - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

**XXXIII** - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

**XXXIV** - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

**XXXV** - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

**XXXVI** - equipamentos apropriados para a produção de vapor, e,

**XXXVII** - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.

**Art. 121.** Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

**I** - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

**II** - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

**III** - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

**IV** - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais, e,

**V** - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

**Parágrafo único.** No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

**Art. 122.** Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de



## **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

### **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

**Art. 123.** Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira, e,
- II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

**Parágrafo único.** Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

**Art. 124.** O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 125.** Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

**Art. 126.** Entende-se por estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados, destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações para abate e/ou industrialização de animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o leite e seus derivados, o ovo e seus derivados, os produtos das abelhas e seus derivados, não ultrapassando as seguintes escalas de produção:

- I - Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) – aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de cinco toneladas de carnes por mês;
- II - Estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equinos) – aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção máxima de oito toneladas de carnes por mês;
- III - Fábrica de produtos cárneos – aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de cinco toneladas de carnes por mês;
- IV - Estabelecimento de abate e industrialização de pescado – enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de quatro toneladas de carnes por mês;

**V** - Estabelecimento de ovos – destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 dúzias/mês;

**VI** - Unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas – destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 30 toneladas por ano.

**VII** - Estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente regulamento destinados à recepção, pasteurização, industrialização, processamento e elaboração de queijo, iogurte e outros derivados de leite, com processamento máximo de 30.000 litros de leite por mês.

**Parágrafo Único.** Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte seguirão a Instrução Normativa MAPA Nº 16 DE 23/06/2015, Lei Complementar Nº123 de 14 de dezembro de 2006 , Instrução Normativa nº 5 de 14/02/2017 / MAPA e outras legislações complementares.

## **CAPÍTULO II DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE**

**Art. 127.** Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

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

**Art. 128.** Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água, fábrica e silos de reservatório de gelo, devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

**Parágrafo Único.** Durante os procedimentos de higienização nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza;

**Art. 129.** Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

**Art. 130.** Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

**Art. 131.** É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

## **CAPÍTULO III** **DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Art. 132.** Os proprietários de estabelecimentos sob Inspeção Municipal obrigados a:

- I** - cumprir todas as exigências que forem pertinentes contidas no presente Regulamento;
- II** - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, alimentando o sistema informatizado do sistema de inspeção, no máximo até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao vencido e sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;
- III** - manter organizado em arquivos ou pastas exclusivas toda documentação da agroindústria;
- IV** - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
- V** - dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo, 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;
- VI** - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;
- VII** - fornecer material, utensílios e substâncias específicos para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;
- VIII** - arcar com o custo das análises fiscais quando solicitado pelo Serviço de Inspeção;
- IX** - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção e para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;
- X** - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;
- XI** - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;
- XII** - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;
- XIII** - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
- XIV** - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;



## **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**XV** - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor;

**XVI** - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou a inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo Serviço de Inspeção, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não foi realizado na presença do SIM.

**Parágrafo Único.** No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM.

**Art. 133.** 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 Decreto 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.

**Parágrafo Único.** Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 134.** 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 Decreto e com as normas complementares.

**Art. 135.** 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.

**Parágrafo único.** O SIM deverá ser comunicado sobre eventuais substituições dos profissionais de que trata o caput.

**Art. 136.** É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, caso constatada perda de suas características originais de conservação.

**Art. 137.** Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

- I - não representem risco à saúde pública;
- II - não tenham sido alterados ou fraudados;
- III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção,



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

fabricação e de expedição.

**Parágrafo Único.** Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

### **TÍTULO VI DO PESSOAL**

**Art. 138.** Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º. O funcionário do estabelecimento que contate com os produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá trajar uniforme completo, de cor clara e limpo.

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

§ 3º. Os funcionários não devem usar adornos;

**Art. 139.** 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. 140.** Não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos que de alguma maneira possa contaminar os produtos de origem animal.

### **TÍTULO VII DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE**

#### **CAPÍTULO I DOS ASPECTOS GERAIS**

**Art. 141.** A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo SIM, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que possam ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

**Art. 142.** O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**Art. 143.** Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físicoquímicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, no RTIQ ou em normas complementares.

### **TÍTULO VIII DO REGISTRO DE PRODUTOS, DA EMBALAGEM, DA ROTULAGEM E DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

#### **CAPÍTULO I**

#### **SEÇÃO I DO REGISTRO**

**Art. 144.** O registro das pessoas físicas ou jurídicas no Cadastro de Inspeção e Fiscalização Municipal dar-se-á por meio de requerimento protocolado junto ao Município de Mauá da Serra e instruído com os documentos exigidos pela Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico.

#### **SEÇÃO II DO REGISTRO DE PRODUTOS**

**Art. 145.** Todo produto de origem animal produzido no município deve ser registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal.

§ 1º. O registro de que trata o caput abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º. O registro deve ser renovado a cada dez anos.

**Art. 146.** No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

**Parágrafo único.** Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Art. 147.** É permitida a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**Art. 148.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Art. 149.** O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

### **CAPÍTULO II DA EMBALAGEM**

**Art. 150.** Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendidas as características específicas do produto e as condições de armazenamento e transporte.

**Parágrafo Único.** 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.

**Art. 151.** 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, a critério do SIM.

**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.

### **CAPÍTULO III DA ROTULAGEM**

#### **SEÇÃO I DA ROTULAGEM EM GERAL**

**Art. 152.** Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quando destinados diretamente ao consumo ou quando enviados a outros estabelecimentos que os processarão.

**§ 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 como fundo e indeléveis, conforme legislação específica.

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



## **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

### **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42**

**Art. 153.** Os rótulos somente podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Art. 154.** Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I - nome do produto;
- II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;
- III - carimbo (chancela) oficial do SIM;
- IV - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V - marca comercial do produto, quando houver;
- VI - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII - lista de ingredientes e aditivos;
- VIII - indicação do número de registro do produto no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- IX - identificação do país de origem;
- X - instruções sobre a conservação do produto;
- XI - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XII - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.

§ 1º. A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, e a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório.

§ 2º. No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º. Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4º. Nos casos de que trata o § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 5º. Os dizeres de rotulagem dos produtos derivados de origem animal fracionados, deverão seguir fielmente os dados da identificação de origem, possibilitando assim o eventual rastreamento do produto.

**Art. 155.** Nos rótulos dos produtos de origem animal é vedada a presença de expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

---

§ 1º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º. Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º. 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. 156.** Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitados a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

**Art. 157.** Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado de modo que esconda ou encubra, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIM.

**Art. 158.** Os rótulos e carimbos do SIM devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

§ 1º. O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º. Os ovos que não sejam de galinhas devem ser denominados segundo a espécie de que procedam.

§ 3º. Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que, em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º. Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem fazer referência a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º. A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º. Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

**Art. 159.** 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.

**Art. 160.** Os produtos cárneos que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**Art. 161.** A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto.

**Art. 162.** Tratando-se de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

**Art. 163.** Tratando-se de pescado descongelado, deve ser incluída na designação do produto a palavra “descongelado”, devendo o rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

**Art. 164.** Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e dos derivados dos produtos das abelhas deve constar a advertência “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”, em caracteres destacados, nítidos e de fácil leitura.

**Art. 165.** O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

- I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal;
- II - conter a expressão “Proibida a venda fracionada.”.

**Art. 166.** Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIM, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caixa alta, caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

**Art. 167.** Abaixo do carimbo (chancela) deverá vir a informação: Registro na Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico SIM/POA Mauá da Serra sob nº xxxx/xxx.

**§ 1º.** O primeiro número de 4 dígitos sequenciais se refere ao número de registro do produto e logo depois a sequência de 3 dígitos, referente ao número de registro do estabelecimento.

**§ 2º.** No caso do carimbo das carcaças, não será necessária a informação referente ao Art. 167º. Porém, dentro da chancela deverá estar o nome do município.

## **CAPÍTULO IV** **DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO**

**Art. 168.** O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**Art. 169.** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

§ 1º. O carimbo deve conter:

I - palavra "Inspeccionado", na parte superior interna; II - as iniciais "S.I.M./POA.", ao centro;

II - a letra maiúscula referente ao estabelecimento de produto de origem animal, deve ser colocada abaixo do "SIM/POA" :

- a) estabelecimento de carne e derivados: C;
- b) estabelecimento de pescado e derivados: P;
- c) estabelecimentos de ovos e derivados: O;
- d) estabelecimento de leite e derivados: L;
- e) estabelecimento de produtos de abelhas e derivados: M;
- f) estabelecimento de produtos não comestíveis: NC;
- g) estabelecimentos de autosserviço: SM.

III - o número de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal deve ser colocado abaixo da letra maiúscula referente ao estabelecimento.

§ 2º. As iniciais "S.I.M./POA" significam "Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal".

§ 3º. O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

**Art. 170.** Os carimbos do SIM devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto, 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.** Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

**Art. 171.** Os diferentes modelos de carimbos do SIM a serem usados nos estabelecimentos inspeccionados e fiscalizados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

- I - modelo 1: quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem de até 100cm<sup>2</sup> (cem centímetros quadrados);
- II - modelo 2: quando aplicado em embalagens de peso até 10kg (dez quilogramas);
- III - modelo 3: quando aplicado em embalagens de peso acima de 10kg (dez quilogramas);
- IV - modelo 4: para carcaça ou quartos de bovinos, de búfalos, de equídeos, suídeos, de ovinos e de caprinos e de ratitas em condições de consumo em



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

natureza, aplicado sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

§ 1º. no caso de rotulagens com medidas pequenas que não permitem a utilização do modelo 1, serão definidas outras medidas pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º. carcaças que forem condenadas durante a inspeção, receberão o carimbo com a escrita: CONDENADO, com letras maiúsculas.

**Parágrafo único.** O Carimbo Oficial da Inspeção Municipal será representado pelos modelos do Anexo deste decreto.

**TÍTULO IX**  
**DA ANÁLISE LABORATORIAL**

**Art. 172.** As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

**Art. 173.** 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.

§ 1º. Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e as demais devem ser utilizadas como contraprova. 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.

§ 2º. 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.

§ 3º. Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando: I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

I - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

II - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

III - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

**Art. 174.** A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

**Parágrafo Único.** A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

---

do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

**Art. 175.** Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificarão interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 176.** É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos e que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado.

§ 1º. O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório definido pela autoridade competente do SIM, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de setenta e duas horas.

§ 2º. Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou do interessado.

§ 3º. Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro método.

§ 4º. A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 5º. Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 6º. Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados da análise fiscal com o resultado da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIM local.

§ 7º. O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e na hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica a aceitação do resultado da análise fiscal.

**Art. 177.** Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais, desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

## **TÍTULO X** **DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA**

**Art. 178.** Os produtos de origem animal podem ser reinspeccionados sempre que necessário antes de sua liberação para consumo.

**Parágrafo único.** A reinspeção de que trata o caput abrange:

- I - a verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;
- II - a rotulagem, as marcas oficiais de inspeção e as datas de fabricação e de validade;



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

- III - a avaliação das características sensoriais, quando couber;
- IV - a coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular e histológicas, quando couber;
- V - o documento sanitário de trânsito, quando couber;
- VI - as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber.

**Art. 179.** Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º. Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIM.

§ 2º. Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIM e devem ser novamente reinspecionados antes da liberação.

### **TÍTULO XI**

#### **DO TRÂNSITO**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**Art. 180.** O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

§ 1º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º. Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de equipamento gerador de frio, além de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º. É proibido o transporte de pescado fresco a granel, com exceção das espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo SIM.

**Art. 181.** As matérias-primas e os produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob inspeção municipal, têm livre trânsito municipal e podem ser expostos para venda dentro do município.

**Parágrafo Único.** Após a adesão do SIM ao Suasa, os produtos poderão ser destinados também ao comércio estadual e interestadual, de acordo com a legislação federal que constituiu e regulamentou o Suasa.

### **TÍTULO XII**

#### **DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

## **CAPÍTULO I** **DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES**

### **SEÇÃO I** **DOS RESPONSÁVEIS PELA INFRAÇÃO**

**Art. 182.** Serão responsabilizadas pela infração às disposições deste Decreto, para efeito da aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

- I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados .
- II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias- primas ou produtos de origem animal;
- III - que transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal;

**Parágrafo único.** A responsabilidade a que se refere o caput abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

### **SEÇÃO II** **DAS MEDIDAS CAUTELARES**

**Art. 183.** Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o Serviço de Inspeção deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas; e
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º. Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º. A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita será autorizada caso o SIM constate a inexistência ou a cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º. O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

## **CAPÍTULO II** **DAS INFRAÇÕES**

**Art. 184.** Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas:



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

- I** - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- 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 Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- VII** - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- VIII** - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX** - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X** - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI** - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII** - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII** - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e 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 oriundos de estabelecimento não registrado Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XV** - expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- XVI** - elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XVII** - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- XVIII** - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e ao consumidor;
- XIX** - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- XX** - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI** - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

- XXII** - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXIII** - expedir para o comércio internacional produtos elaborados sem atenção ao disposto nas normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal;
- XXIV** - embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXV** - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- XXVI** - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVII** - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXVIII** - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXIX** - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria- prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXX** - fraudar documentos oficiais;
- XXXI** - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

**Art. 185.** As infrações serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

**Parágrafo único.** Havendo indícios de a infração constituir crime ou contravenção, o SIM/POA deverá comunicar ao órgão policial ou à autoridade competente.

## **CAPÍTULO III** **DAS PENALIDADES**

**Art. 186.** Ao Município de Mauá da Serra, com seu poder de polícia sanitária e administrativa, é assegurado o livre acesso, por sua Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico e por qualquer outro órgão público municipal da Administração Direta ou Indireta, aos locais que contenham produtos, subprodutos e derivados de origem animal.

**Art. 187.** As infrações emanadas da autoridade competente, são passíveis das seguintes sanções administrativas:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - apreensão dos produtos;
- IV - condenação ou destruição dos produtos;
- V - suspensão das atividades do estabelecimento;
- VI - interdição parcial do estabelecimento;
- VII - interdição total do estabelecimento;
- VIII - cancelamento do registro.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

§ 1º. As sanções administrativas poderão ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, em conformidade com a gravidade das irregularidades apuradas, ao risco à incolumidade pública e à urgência dos atos de polícia administrativa para inibi-lo, minorá-lo ou afastá-lo.

§ 2º. A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergencial de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos, competem concorrentemente aos médicos veterinários fiscais lotados no SIM/POA ou ao seu serviço, assim como o corpo de fiscais de Posturas, que poderão, conjuntamente, realizar o fechamento e ou interdição de estabelecimentos regulares ou clandestinos, conforme estabelece o Código de Posturas Municipais, ou outra norma que vier a substituí-la.

- 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 o correspondente ao valor fixado em legislação específica, observadas as seguintes graduações: infrações leves, moderadas, graves e gravíssimas;
- 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.

**Art. 188.** Para cálculo das multas será adotada a Unidade de Referência Municipal - URM ou outro índice que vier à substituí-la.

**Art. 189.** A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas nas seguintes medidas e casos:

I - de 0,25 URM/Mauá da Serra, nas infrações consideradas leves, quando:

- a) construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Agricultura e Pecuária;
- b) 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;
- c) utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- d) expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- e) ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- f) elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no Departamento de Agricultura e Pecuária;



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**g)** expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no Departamento de Agricultura e Pecuária;

**II** - de 0,3 URM/Mauá da Serra, nas infrações consideradas moderadas, quando:

- a)** desobedecer ou inobservar os preceitos de bem estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- b)** desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- c)** omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- d)** receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- e)** utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- f)** não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole e nos documentos expedidos em resposta ao SIM relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- g)** adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no Departamento de Agricultura e Pecuária ou que não conste no cadastro geral do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- h)** expedir ou distribuir produtos falsamente oriundos de um estabelecimento;
- i)** elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo Departamento de Agricultura e Pecuária;

**III** - de 0,7 URM/Mauá da Serra, nas infrações consideradas graves, quando:

- a)** utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- b)** prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou sonegar qualquer informação que, direta ou indiretamente, interesse ao Departamento de Agricultura e Pecuária e ao consumidor;
- c)** fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM;
- d)** ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- e)** alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- f)** simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

**IV** - de 1 URM/Mauá da Serra, nas infrações consideradas gravíssimas, quando:

- a)** embaraçar a ação de servidor do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

- restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- b)** desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
  - c)** produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
  - d)** produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
  - e)** utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
  - f)** utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
  - g)** fraudar documentos oficiais;
  - h)** não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
  - i)** abaterem animais na ausência de médico veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;

§ 1º. Quando a mesma conduta infringente for passível de multa em mais de um dispositivo deste Regulamento, prevalecerá o enquadramento no item mais específico em relação ao mais genérico.

§ 2º. O SIM/POA poderá enquadrar nos diferentes grupos de infrações, observada a natureza e gravidade, condutas ou procedimentos considerados infringentes às disposições de sua legislação.

**Art. 190.** O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de trinta (30) dias a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da decisão condenatória.

**Parágrafo Único:** O infrator que deixar de recolher a multa devida será inscrito na Dívida Ativa do Município, para consequente execução na forma da lei.

**Art. 191.** A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização será aplicada quando:

- I - forem clandestinos ou comprovadamente impróprios para o consumo;
- II - forem suspeitos de serem impróprios ao consumo, por se apresentarem:
  - a)** danificados por umidade ou fermentação;
  - b)** infestados por parasitas ou com indícios de ação de insetos ou de roedores;
  - c)** rançosos, mofados ou bolorentos;
  - d)** com características físicas ou organolépticas anormais;
  - e)** contendo sujidades internas, externas ou qualquer evidência de descuido e falta de higiene na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento.
- III - apresentarem-se adulterados, fraudados ou falsificados;
- IV - contiverem indícios ou suspeitas de substâncias nocivas à saúde ou de uso ilegal;
- V - estiverem sendo transportados fora das condições exigidas;



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**VII - apresentarem-se com a data de sua validade vencida.**

**§ 1º.** Em sendo a apreensão de produtos de origem animal determinada em decisão do pelo fiscal do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em três (03) vias, nele consignado:

**I - a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos**

**II - a data, horário e local da apreensão;**

**III - a descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando;**

**a) sua quantidade, peso ou volume;**

**b) sua espécie, variedade ou tipo;**

**IV - o motivo e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;**

**V - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;**

**VI - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;**

**VII - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.**

**§ 2º.** O médico veterinário fiscal após proceder a apreensão deverá:

**I - nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;**

**II - promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal quando:**

**a) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto à incolumidade pública;**

**b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;**

**c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animais apreendidos até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.**

**§ 3º.** O SIM/POA poderá nomear fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, avaliadas as circunstâncias e condições à sua manutenção até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

**Art. 192.** São consideradas adulterações: atos, procedimentos ou processos que:

**I - utilizarem matéria prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;**

**II - adicionarem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.**



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

**Art. 193.** São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

- I - modifiquem desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e médicos veterinários fiscais;
- II - façam uso não autorizado da chancela oficial;
- III - substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;
- IV - alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria-prima;
- V - objetivem a conservação do produto, matéria-prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;
- VI - consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria-prima ou ao produto de origem animal.

**Art. 194.** São consideradas falsificações: atos, procedimentos ou processos que:

- I - constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal.
- II - Utilizem denominações diferentes das previstas neste Decreto ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 195.** A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Decreto, será aplicada quando:

- I - forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;
- II - não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente objetivando remover o risco à incolumidade pública implicada no seu consumo ou não destruição.

§ 1º. Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinados em decisão do Diretor do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (03) vias, nele consignando:

- I - a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;
- II - a data, horário e local da condenação ou destruição;
- III - a descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

---

- a) sua quantidade, peso ou volume;
- b) sua espécie, variedade ou tipo;

IV - o motivo e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

V - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a condenação ou destruição;

VI - o método, meio ou agentes a serem empregados na destruição;

VII - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

VII - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

§ 2º. A destruição dos produtos de origem animal deverá ser efetuada na presença de duas testemunhas, devendo o médico veterinário fiscal identificá-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

**Art. 196.** A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º. Para a aplicação da medida descrita no caput deste artigo é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.

§ 2º. Em sendo a suspensão das atividades determinada em decisão do fiscal do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignado:

I - a identificação do proprietário ou responsável

II - a data, horário e local da suspensão das atividades;

III - os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;

IV - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;

V - a descrição detalhada da atividade suspensa;

VI - a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;

d) função ou finalidade.

VII - o método e identificação do meio empregado na suspensão;

VIII - os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;

IX - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a suspensão;

X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

---

firma de duas testemunhas;

**XI** - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

§ 3º. A revogação da suspensão será efetivada pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA através de Termo de Visita circunstanciado e está condicionada ao comprovado saneamento das irregularidades que ensejaram a medida administrativa.

§ 4º. A revogação da suspensão das atividades não exime, seu proprietário ou responsável, da autuação ou aplicação de outras penalidades.

**Art. 197.** A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

**Art. 198.** A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico- sanitária.

§ 1º. A interdição deve restringir-se às atividades ou procedimentos e respectivos equipamentos, materiais ou utensílios, cuja operação ou uso exponha a risco a saúde pública.

§ 2º. A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo médico veterinário fiscal competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignado:

- I - a identificação do proprietário ou responsável;
- II - a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;
- III - os motivos expostos na decisão que determinaram a interdição parcial;
- IV - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;
- V - a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;
- VI - a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:

- a) quantidade;
- b) espécie, variedade ou tipo;
- c) marca do fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;
- d) função ou finalidade.

VII - o método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;

VIII - os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;

IX - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;

X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;

XI - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

§ 2º. A desinterdição do estabelecimento não exime, seu proprietário ou responsável, da autuação de outras penalidades.

**Art. 199.** A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

- I - requerimento do interessado dirigido ao Diretor do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;
- II - aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

**Art. 200.** A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

- I - estabelecimento não registrado no órgão de inspeção e saúde competentes;
- II - comprovado descumprimento das determinações de inspeção ou fiscalização do SIM/POA ou agentes a seu serviço relacionadas ao saneamento ou afastamento do risco ou da ameaça à saúde pública;
- III - desenvolvimento desautorizado de atividade ou processo ou operação de equipamento, material ou utensílio suspenso ou parcialmente interditado pelo SIM/POA.

§ 1º. Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em decisão pelo Diretor do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignando:

- I - a identificação do proprietário ou responsável;
- II - a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;
- III - os motivos que fundamentam a interdição total;
- IV - os dispositivos regulamentares que motivam a interdição, total;
- V - o método e identificação do meio empregado para a interdição total;
- VI - os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;
- VII - a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;
- VIII - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas;
- IX - a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

§ 2º. A desinterdição do estabelecimento não exime, seu proprietário ou responsável, da autuação ou aplicação de outras penalidades.

**Art. 201.** A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

atendimento das seguintes condições cumulativas;

- I - requerimento do interessado dirigido ao Diretor do SIM/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;
- II - aprovação prévia pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

**Art. 202.** A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

- I - resulte apurada e comprovada, em regular processo administrativo que garanta ampla defesa, e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;
- II - funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interditado pelo SIM/POA;
- III - estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o descrito no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

### **CAPÍTULO IV DO PROCESSO ADMINISTRATIVO**

**Art. 203.** A apuração de infração à legislação sanitária animal e a aplicação das respectivas multas, será procedida através de processo administrativo fiscal, tendo as folhas numeradas e rubricadas e as peças que o compõem dispostas na ordem em que forem juntadas.

**Art. 204.** O processo administrativo tem início e se formaliza da data em que o autuado integrar a instância com a impugnação ou, na sua falta, ao término do prazo para sua apresentação.

§ 1º. A impugnação apresentada tempestivamente contra a notificação ou auto de infração, terá efeito suspensivo da cobrança da penalidade que constitui o objeto dos mesmos (notificação ou auto de infração).

§ 2º. A impugnação apresentada tempestivamente supre eventual omissão ou defeito de intimação.

§ 3º. Não sendo cumprida ou não sendo impugnada a infração, será declarada a revelia do autuado.

**Art. 205.** O contribuinte notificado ou autuado, que discordar da notificação ou auto de infração poderá impugnar a exigência fiscal no prazo de 30 (trinta) dias contados da data da notificação, através de petição dirigida ao Diretor (Diretora) Municipal de Agricultura e Pecuária, alegando, de uma só vez, toda matéria que reputar necessária, instruindo-a com os documentos comprobatórios das razões apresentadas.

**Art.206.** A impugnação obrigatoriamente conterá:



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

- I - qualificação, endereço e inscrição municipal do contribuinte impugnante;
- II - o fato e os fundamentos jurídicos do pedido;
- III - o pedido com as suas especificações;
- IV - as provas com que pretenda demonstrar a veracidade dos fatos alegados.

**Parágrafo único** .Em qualquer fase do processo é assegurado ao autuado o direito de vista ao processo na repartição fazendária onde tramitar o feito.

**Art. 207.** O Diretor (Diretora) Municipal de Agricultura e Pecuária, recebida a petição de impugnação, encaminhará ao chefe da fiscalização para, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados do recebimento, informar e pronunciar-se quanto a procedência da defesa.

**Art. 208.** O Diretor (Diretora) Municipal de Agricultura e Pecuária, a requerimento do impugnante, ou de ofício, poderá determinar a realização de diligências, requisitar documentos ou solicitar informações, que julgar necessárias ao esclarecimento das circunstâncias discutidas no processo.

**Art. 209.** Antes de proferir a decisão, o Diretor (Diretora) Municipal de Agricultura e Pecuária encaminhará o processo à Procuradoria Jurídica do Município para a apresentação de parecer jurídico.

**Art.210.** Contestada a impugnação, concluídas as eventuais diligências, e produzidas provas, ou ainda ocorrendo a perempção ou preclusão o direito de defesa, o processo será encaminhado ao Diretor (Diretora) Municipal de Agricultura e Pecuária, o qual proferirá a decisão no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

**Parágrafo Único.** A decisão conterá relatório resumido do processo, com fundamentação legal, conclusão e a ordem de intimação.

**Art. 211.** O impugnante será intimado da decisão, na forma prevista no Código Tributário Municipal, iniciando-se com este ato processual, o prazo de 30 (trinta) dias para a interposição de recurso voluntário, dirigida ao Prefeito Municipal.

**§ 1º.** Não sendo interposto recurso ou findo o prazo, deverá o impugnante recolher ao cofre do Município a quantia devida, atualizada monetariamente, sob pena de ser o crédito inscrito em dívida ativa.

**§ 2º.** Sendo a decisão final favorável ao impugnante, determinar-se-á, se for o caso, e nos próprios autos, a baixa do processo administrativo e canceladas suas consequências originadas naquele processo administrativo

## **CAPÍTULO V DO RECURSO VOLUNTÁRIO**

**Art. 2112** Da decisão de Primeira Instância proferida pela autoridade administrativa caberá recurso voluntário ao Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural, no prazo de 30 (trinta) dias da intimação, que funcionará como órgão de Segunda Instância Administrativa.



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**

**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

**Parágrafo Único.** Na falta do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural, o Prefeito Municipal é a autoridade competente para decidir em última instância administrativa.

**Art. 213.** É vedada a inclusão de recursos referentes a decisões diversas num mesmo processo, mesmo que trate do mesmo assunto e alcance o mesmo sujeito passivo, salvo quando proferidas em um único processo administrativo.

**Art. 214.** A decisão favorável ao contribuinte ou infrator, obriga-se a interposição de recurso de ofício pela autoridade julgadora de primeira instância.

### **CAPÍTULO VI DA EXECUÇÃO DAS DECISÕES FINAIS**

**Art. 215.** A decisão definitiva será cumprida:

- I - pela intimação do contribuinte para, no prazo de 10 (dez) dias, efetuar o cumprimento da penalidade aplicada;
- II - pela intimação do contribuinte para vir receber a importância recolhida indevidamente como tributo ou multa;
- III - pela liberação dos bens, mercadorias ou documentos apreendidos e depositados, ou pela restituição do produto de sua venda, se houver ocorrido sua alienação, como previsto em Decreto;
- IV - pela imediata inscrição em dívida ativa e a emissão da certidão de crédito para execução fiscal.

### **CAPÍTULO VII DOS PRAZOS**

**Art. 216.** Os prazos fixados na legislação municipal serão contínuos, excluindo-se na sua contagem o dia do início e incluindo-se o dia do vencimento.

**Parágrafo Único.** A legislação tributária poderá fixar, ao invés da concessão do prazo em dias, data certa para o vencimento de tributos ou pagamentos de multas.

**Art. 217.** Os prazos só se iniciam ou vencem em dia de expediente normal da repartição em que ocorra o processo ou deva ser praticado o ato.

**Parágrafo Único.** Não ocorrendo a hipótese prevista neste artigo, o início ou fim do prazo será transferido ou prorrogado para o primeiro dia útil de expediente normal imediatamente seguinte ao anteriormente estabelecido.

### **CAPÍTULO VIII DA CONSULTA**

**Art. 218.** Ao contribuinte é assegurado o direito de formular consulta a respeito de interpretação da legislação sanitária municipal, mediante petição dirigida à

*Jw*



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**

## **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

---

Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico, expondo minuciosamente os fatos concretos a que visa atingir e os dispositivos legais aplicáveis à espécie, instruída com documentos.

**Art. 219.** Da petição constará a declaração, sob a responsabilidade do consulente, que:

- I - não se encontra sobre procedimento administrativo iniciado ou já instaurado para apurar fatos que se relacionem com a matéria objeto da consulta;
- II - não está notificado para cumprir obrigação relativa ao fato objeto da consulta;
- III - o fato nela exposto não foi objeto de decisão anterior proferida em consulta ou litígio em que foi parte interessada.

**Art. 220.** Nenhum procedimento administrativo será iniciado contra o sujeito passivo em relação à espécie consultada durante a tramitação da consulta.

**Art. 221.** A consulta não suspende o prazo para recolhimento de tributo, decorrente de auto-lançamento ou lançamento por homologação, antes ou depois de sua apresentação.

**Art. 222.** Não produz efeito a consulta formulada:

- I - em desacordo com as disposições previstas em Decreto;
- II - meramente protelatória, assim entendida a que verse sobre dispositivo de indubitosa interpretação ou sobre tese de direito já resolvida por decisão definitiva, administrativa ou judicial;
- III - que não descreva completa e exatamente a situação do fato;
- IV - formulada por consulente que, à data de sua apresentação, esteja sob ação fiscal, notificado de lançamento, intimado de auto de infração ou termo de apreensão, ou citado para ação de natureza tributária, relativamente à matéria consultada.

**Art. 223.** A autoridade administrativa responderá a consulta no prazo de 30 (trinta) dias contados da sua apresentação, encaminhando o processo para o Secretário Municipal de Finanças para homologação.

**Parágrafo Único.** Da decisão proferida em desacordo com a consulta não caberá recurso ou pedido de reconsideração.

**Art. 224.** A resposta à consulta vincula a Administração, salvo se obtida mediante elementos inexatos fornecidos pelo consulente.

### **TÍTULO XIII**

### **DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS**

**Art. 225.** O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para a definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como

*Rw*



**PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA**  
**ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

um produto de origem animal, a fim de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

**Art. 226.** O Serviço de Inspeção Municipal poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou da suspeita de:

- I - doenças, exóticas ou não;
- II - surtos;
- III - quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

**Parágrafo Único.** Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIM deve notificar o serviço oficial de saúde animal.

**Art. 227.** Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal, com base em informações técnico-científicas.

**Art. 228.** As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para a determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

**Art. 229.** O Serviço de Inspeção Municipal expedirá normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

**Art. 230.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Edifício da Prefeitura de Mauá da Serra, Estado do Paraná, aos 22 de agosto de 2019.

Hermes Wichthoff  
PREFEITO



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000  
CNPJ. 95.548.400/0001-42

## **ANEXO ÚNICO**

MODELO 01



### **Fonte Arial Negrito**

Inspeccionado - Tamanho: 5

SIM/POA - Tamanho: 5,5

X - Tamanho: 4 (identificação do estabelecimento)

000 - Tamanho: 4 (número de registro do estabelecimento)

MODELO 02



### **Fonte Arial Negrito**

Inspeccionado - Tamanho: 10

SIM/POA - Tamanho: 11

X - Tamanho: 9 (identificação do estabelecimento)

000 - Tamanho: 9 (número de registro do estabelecimento)

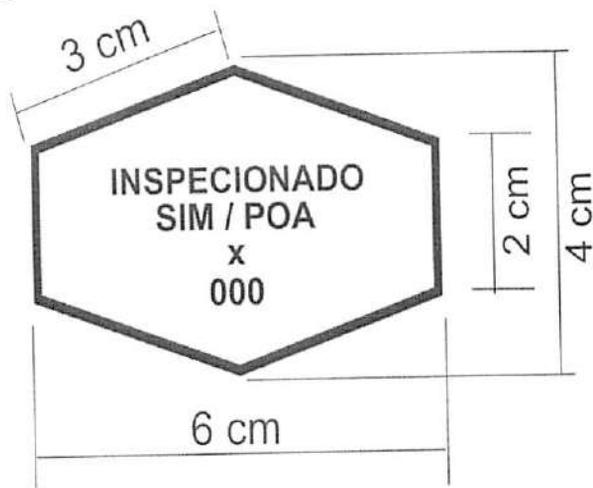
*Handwritten signature*



# **PREFEITURA DE MAUÁ DA SERRA** **ESTADO DO PARANÁ**

**Avenida Ponta Grossa, 480 – CEP 86.828-000**  
**CNPJ. 95.548.400/0001-42**

mod 3



**Fonte Arial Negrito**

INSPECIONADO - Tamanho:13

SIM/POA - Tamanho: 13

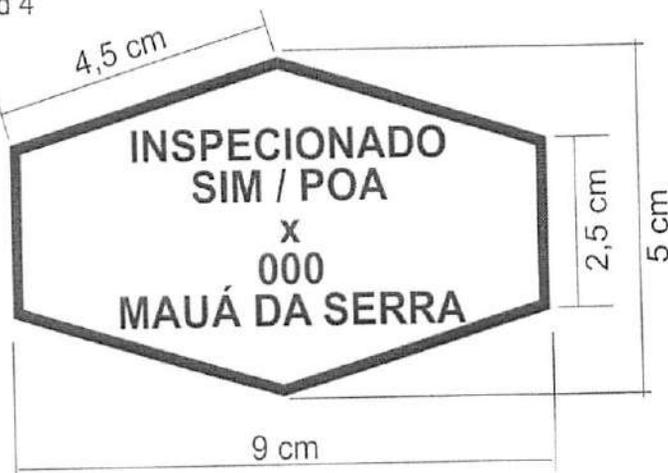
X - Tamanho: 13 (identificação do estabelecimento)

000 - Tamanho: 13 (número de registro do estabelecimento)

OBS. Abaixo das chancelas dos modelos 1, 2 e 3 deverão estar escrito: Registro na Secretaria Municipal de Agropecuária, Meio Ambiente e Desenvolvimento Econômico - SIM/POA Mauá da Serra sob nº xxxx/xxx.

O primeiro número de 4 dígitos sequenciais (xxxx) refere-se ao número de registro do produto e logo depois a sequência de 3 dígitos (xxx), referente ao número de registro do estabelecimento.

mod 4



**Fonte Arial Negrito**

INSPECIONADO - Tamanho:20

SIM/POA - Tamanho:20

X - Tamanho:20 (identificação do estabelecimento)

000 - Tamanho: 20 (número de registro do estabelecimento)

MAUÁ DA SERRA - Tamanho: 20

*Atw*