



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

**Art. 130.** As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

**Art. 131.** Todos os ingredientes e os aditivos apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais nas solicitações de registro.

Parágrafo único. Os coadjuvantes de tecnologia empregados na fabricação devem ser discriminados no processo de fabricação.

**Art. 132.** Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem aprovação do fiscal do SIM.

**Art. 133.** O cancelamento do registro do produto será realizado nas seguintes situações:

I- por solicitação do representante do estabelecimento;

II- pelo SIM, quando o estabelecimento não realizar as ações corretivas definidas pelo fiscal mediante a constatação de inconformidades relativas ao registro do produto.

§1º O cancelamento do registro não impede a aplicação de outras ações fiscais cabíveis, em decorrência da constatação de infrações à legislação, que venham a ser determinadas pelo SIM, durante fiscalizações.

III- de forma automática, em caso de cancelamento do registro do estabelecimento, junto ao SIM.

IV- de forma automática, quando o produto não for produzido no período de 12 meses consecutivos.

## CAPÍTULO XVI DA EMBALAGEM

**Art. 134.** 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.

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

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

## CAPÍTULO XVII DA ROTULAGEM

**Art. 135.** Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem e toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, com vistas à identificação.





## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

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

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

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

**Art. 136.** O uso de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia em produtos de origem animal e a sua forma de indicação na rotulagem devem atender à legislação específica.

**Art. 137.** A rotulagem deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em normas complementares e em legislação específica.

Parágrafo Único - O Médico Veterinário responsável pode fazer a avaliação da rotulagem dos produtos de origem animal tendo como base o guia de legislações disposto na Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD e demais normativas que venham a complementá-las e/ou substituí-las.

## CAPÍTULO XVIII DOS CARIMBOS

**Art. 138.** 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. 139.** O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

**Art. 140.** Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

### I - Modelo 1:



Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro;

Forma: circular;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;

Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

### II - Modelo 2:



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

Forma: circular;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior à sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito;

Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

### III - Modelo 3:



Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;

Forma: elíptica;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior os



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

dizeres “NOME DO MUNICÍPIO - UF” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM” todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;

Uso: carcaças de bovinos, búfalos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

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

### IV - Modelo 4:



Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura;

Forma: elíptica;

Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “APROVEITAMENTO CONDICIONAL” com letras maiúsculas e letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 24, em negrito;

Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças; A tinta utilizada na carimbagem deve ser à base de violeta de metila.

### V- Modelo 5:

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

Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;

Forma: digitado em posição horizontal;

Dizeres: impresso na etiqueta que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIACÃO – UF”, separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número do registro do estabelecimento com três dígitos, representado o seguinte formato: NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIACÃO/SIM – XXX. Todos em letras maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

**Uso:** em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiquetas em balança eletrônica.

**Art. 141.** As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

**Art. 142.** Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 143.** O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito à fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

**Art. 144.** O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

**Art. 145.** O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

**Art. 146.** Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

## CAPÍTULO XIX DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

**Art. 147.** 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. 148.** As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**Art. 149.** 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** É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação da amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

**§ 2º** Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I- a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

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

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

IV- forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

da impertinente a análise de contraprova nestes casos; e

V- se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

VI- produtos que perdem peso por desidratação;

VII- análise de nitrato e/ou nitritos;

VIII- quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose.

§ 3º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

§ 4º Para fins de solicitação de análise de contraprova, o estabelecimento deve informar o interesse ao SIM/POA no prazo de 48 horas após o recebimento do laudo de análise.

**Art. 150.** 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.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, composição, integridade ou conservação esteja comprometida.

**Art. 151.** As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e a conferir conservação adequada ao produto.

**Art. 152.** Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 05 do CONSAD.

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

**Art. 153.** Nos casos de resultados de análises fiscais que não atendam ao disposto na legislação, o SIM notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

**Art. 154.** O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

**Art. 155.** O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

*h  
Alla*



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

### CAPÍTULO XX DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

**Art. 156.** Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário antes de sua liberação para o comércio.

**Art. 157.** A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve as condições sanitárias dos produtos.

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 os prazos de validade;
- 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- a documentação fiscal e sanitária de respaldo ao trânsito e à comercialização, quando couber;
- VI- as condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e
- VII- o número e a integridade do lacre do SIM de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados, quando couber.

**Art. 158.** Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de adulterações, devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Na reinspeção, os produtos que forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem 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.

**Art. 159.** É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob inspeção, desde que:

- I- haja autorização do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II- haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- III- seja observado o disposto no inciso XVI do caput do art. 59.



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

### CAPÍTULO XXI DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 160.** 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 frigorificados 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.

**Art. 161.** As matérias-primas e os produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos sob inspeção municipal, quando devidamente registrados:

I– têm livre comércio no território municipal.

II– têm livre comércio nos municípios do consórcio dentro da mesma unidade federativa, quando o SIM aprovar;

III- têm livre comércio em território nacional, quando integrar o SISBI/POA.

**Art. 162.** É obrigatória a emissão de certificação sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação determinados pelo SIM e a emissão de documentação de destinação industrial ou de condenação determinadas pelo estabelecimento.

§ 1º Nas hipóteses do caput, é obrigatória a comprovação do recebimento das matérias-primas e dos produtos pelo estabelecimento de destino junto ao emitente, no prazo de quarenta e oito horas, contado do recebimento da carga.

§ 2º Não serão expedidas novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que seja atendido o disposto no § 1º.

### CAPÍTULO XXII DAS RESPONSABILIDADES

**Art. 163.** As infrações deste regulamento serão punidas administrativamente, e quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

**Art. 164.** Incluem-se entre as infrações previstas neste regulamento:

I- atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM/POA no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II- desacato, suborno, ou simples tentativa;

III- informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

IV- qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse ao SIM/POA.

**Art. 165.** Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I- advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;  
II- multa, de 500 (quinhentos) até 2.000 (dois mil) reais, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

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

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

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

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

§ 2º A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro.

§ 4º As sanções previstas neste artigo serão aplicadas pela autoridade administrativa, no âmbito de sua atribuição, podendo ser aplicadas cumulativamente, inclusive por medida cautelar, antecedente ou incidente de procedimento administrativo, conforme descrito no código de defesa do consumidor.

**Art. 166.** Serão responsabilizadas pela infração, 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 no SIM/POA;

II- proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados no SIM/POA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III- que expedirem ou 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.



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

### CAPÍTULO XXIII DAS MEDIDAS CAUTELARES

**Art. 167.** 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 SIM/POA deverá adotar, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I- apreensão do produto, dos rótulos e embalagens;
- II- suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III- coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais;
- IV- determinar a realização, pela empresa, de coleta de amostras para análises laboratoriais, a serem realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

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

§ 2º As medidas cautelares devem ser proporcionais e tecnicamente relacionadas aos fatos que as motivaram.

§ 3º Quando a apreensão de produtos for motivada por deficiência de controle de processo de produção, as medidas cautelares poderão ser estendidas a outros lotes de produtos fabricados sob as mesmas condições.

§ 4º As medidas cautelares adotadas cujas suspeitas que levaram a sua aplicação não forem confirmadas serão levantadas.

§ 5º Após a identificação da causa da irregularidade e a adoção das medidas corretivas cabíveis, a retomada do processo de fabricação será autorizada.

§ 6º Quando for tecnicamente pertinente, a liberação de produtos apreendidos poderá ser condicionada à apresentação de laudos laboratoriais que evidenciem a inexistência da irregularidade.

§ 7º O disposto no caput não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

§ 8º O SIM poderá determinar que o estabelecimento desenvolva e aplique um plano de amostragem delineado com base em critérios científicos para realização de análises laboratoriais, cujos resultados respaldarão a manutenção da retomada do processo de fabricação quando a causa que motivou a adoção da medida cautelar for relacionada às deficiências do controle de processo de produção. As amostras de que trata o caput serão coletadas pela empresa e as análises serão realizadas em laboratório próprio ou credenciado.

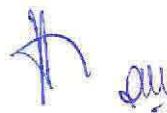
### CAPÍTULO XXIV DAS INFRAÇÕES

**Art. 168.** Constituem infrações ao disposto no Decreto, além de outras previstas:



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

- I- construir, ampliar ou reformar instalações sem a aprovação no SIM/POA, quando houver aumento de capacidade de produção ou alteração do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários;
- II- não realizar as transferências de responsabilidade ou deixar de notificar o comprador, o locatário ou o arrendatário sobre esta exigência legal, por ocasião da venda, da locação ou do arrendamento;
- III- utilizar rótulo que não atende ao disposto na legislação aplicável específica;
- IV- expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;
- V- ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- VI- elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no SIM/POA;
- VII- expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no SIM/POA;
- VIII- desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IX- desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- X- omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- XI- receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XII- utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos que não atendem ao disposto na legislação específica;
- XIII- não cumprir os prazos previstos nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XIV- adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- XV- fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- XVI- elaborar produtos que não atendem ao disposto na legislação específica ou em desacordo com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo SIM/POA;
- XVII- utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos na legislação;
- XVIII- sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse aos órgãos fiscalizadores e ao consumidor;
- XIX- fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- XX- ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- XXI- adulterar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;





## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

XXII- simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

XXIII- embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;

XXIV- desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/POA;

XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

XXVI- utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVII- utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;

XXVIII- fraudar documentos oficiais;

XXIX- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;

XXX- deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares;

XXXI- prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;

XXXII- apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade;

XXXIII- importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;

XXXIV- iniciar atividade sem atender exigências ou pendências estabelecidas por ocasião da concessão do título de registro;

XXXV- utilizar de forma irregular ou inserir informações ou documentação falsas, enganosas ou inexatas ao SIM/POA

XXXVI- prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA;

XXXVII- receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;

XXXVIII- descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;

XXXIX- não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.

**Art. 169.** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:

- I- apresentam-se alterados;
- II- apresentem-se adulterados;





## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

- III- apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;
- IV- contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- V- contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
- VI- contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos em normas complementares e em legislação específica;
- VII - revelam-se inadequados aos fins a que se destinam;
- VIII- sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- IX- sejam obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;
- X- apresentem embalagens estufadas;
- XI- apresentem embalagens defeituosas, com seu conteúdo exposto à contaminação e à deterioração;
- XII- estejam com o prazo de validade expirado;
- XIII- não possuam procedência conhecida; ou
- XIV- não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária.

§ 1º Outras situações não previstas nos incisos de I a XIV podem tornar as matérias-primas e os produtos impróprios para consumo humano, conforme critérios definidos pelo SIM/POA.

§ 2º Além dos casos previstos acima, devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, os produtos conforme o disposto nos art. N° 498 a 503 do Decreto 9.013, de 29 de março de 2017.

**Art. 170.** Para efeito das infrações, as matérias primas e os produtos são considerados alterados ou adulterados.

§ 1º São consideradas alteradas as matérias primas ou os produtos que representem condições higiênico sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco a saúde pública.

§ 2º São considerados adulterados as matérias primas ou os produtos de origem animal:

I-fraudados:

a) as matérias-primas e os produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, não atendendo ao disposto na legislação específica;

b) as matérias-primas e os produtos com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração;



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

c) as matérias-primas e os produtos elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto

d) as matérias-primas e os produtos elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto;

e) os produtos que sofram alterações na data de fabricação, na data ou no prazo de validade;

### II- falsificados:

a) as matérias-primas e os produtos em que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao SIM/POA;

b) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto registrado junto ao SIM/POA e que se denominam como este sem que o seja;

c) as matérias-primas e os produtos que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) as matérias-primas e os produtos que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) as matérias-primas e os produtos que sofram alterações no prazo de validade;

f) as matérias-primas e os produtos que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem.

**Art.171.** O SIM/POA estabelecerá com base em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluídos sua inutilização, o seu aproveitamento condicional ou sua destinação industrial, quando seja tecnicamente viável.

**Art. 172.** Enquanto outras normas não forem editadas, o SIM/POA poderá:

I- autorizar que produtos julgados impróprios para o consumo, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada;

II- determinar a condenação dos produtos a que se refere o inciso I.

**Parágrafo único.** O disposto acima não se aplica aos casos de aproveitamento condicional de que tratam o artigo 172 e o 24-c do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

**Art.173.** Nos casos previstos nos incisos de I a XXXIX do art. 176 independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

- I- nos casos de apreensão, após reispeção completa, as matérias-primas e os produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e
- II- nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

### CAPÍTULO XXV DAS PENALIDADES

**Art. 174.** As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurados os direitos à ampla defesa e ao contraditório.

**Art. 175.** Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente com outras penalidades:

I- advertência quando o infrator não tiver agido com dolo ou má fé;

II – multa:

§ 1º No valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) a R\$ 999,00 (novecentos e noventa e nove reais):

a) Construir, ampliar ou reformar instalações sem a aprovação no SIM/POA;  
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 SIM/POA;

g) Expedir produtos sem rótulos ou produtos que não tenham sido registrados no SIM/POA;

h) Deixar de fornecer os dados estatísticos de interesse do SIM/POA nos prazos regulamentares.

§ 2º No valor de R\$1.000,00 (um mil) a R\$1.999,00 (um mil novecentos e noventa e nove reais):

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;



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

- 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 nos documentos expedidos em resposta ao SIM/POA relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- g) Adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal fabricados em estabelecimento não registrado em nenhum serviço de inspeção ou quando este estiver fora do seu âmbito de comercialização;
- h) Fabricar, expedir ou distribuir produtos de origem animal com rotulagem falsificada;
- 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 SIM/POA;
- j) Prestar ou apresentar informações incorretas ou inexatas referentes à quantidade, à qualidade e à procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ao SIM/POA;
- k) Apor aos produtos novos prazos depois de expirada a sua validade

§ 3º No valor de R\$ 2.000,00 (dois mil) reais:

- a) Utilizar produtos com prazo de validade vencida em desacordo com os critérios estabelecidos em normas complementares;
- b) Sonegar informação que, direta ou indiretamente, interesse ao SIM/POA e ao consumidor;
- c) Fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIM/POA;
- d) Ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;
- e) Adulterar matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- f) Simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- g) Embaraçar a ação de servidor do SIM/POA no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- h) Desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar se o servidor do SIM/POA;
- i) Produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- j) Utilizar matérias-primas e produtos condenados, não inspecionados ou sem procedência conhecida no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- k) Utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem apreendidos pelo SIM/POA e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- l) Fraudar documentos oficiais;
- m) Não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou que tenham sido adulterados;
- n) Importar matérias-primas ou produtos de origem animal adulterados;



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

- o) Prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ao SIM/POA e nos sistemas informatizados;
  - p) Receber, manipular, beneficiar, industrializar, fracionar, conservar, armazenar, acondicionar, embalar, rotular ou expedir produtos de origem animal sem possuir registro no órgão de fiscalização competente;
  - r) Descumprir determinações sanitárias de interdição total ou parcial de instalações ou equipamentos, de suspensão de atividades ou outras impostas em decorrência de fiscalizações ou autuações, incluídas aquelas determinadas por medidas cautelares;
  - s) Não realizar os tratamentos de destinação industrial ou de aproveitamento condicional estabelecidos neste Decreto ou em normas complementares ou não dar a destinação adequada aos produtos condenados.
- 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;
- VI- cassação de registro.

**Art. 176.** As multas previstas serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

**Art. 177.** A suspensão de atividades de que trata o inciso IV e a interdição de que trata o inciso V do caput serão levantadas nos termos do disposto no art. 517 e art. 517-A do Decreto nº 9013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

**Art. 178.** Se a interdição total ou parcial não for levantada, após doze meses, será cancelado o registro do estabelecimento.

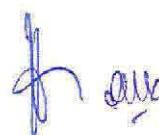
**Art. 179.** As sanções de que tratam os incisos IV e V poderão ser aplicadas de forma cautelar, sem prejuízo às medidas cautelares previstas no art. 495 do Decreto nº 9013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

**Art. 180.** As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar risco à saúde ou aos interesses dos consumidores, ou, ainda, pelas sucessivas reincidências.

**Art. 181.** Aos que cometem outras infrações a este Decreto ou às normas complementares, será aplicada multa no valor compreendido entre dez e cem por cento do valor máximo da multa, de acordo com a gravidade da falta e seu impacto na saúde pública ou na saúde animal, observadas as circunstâncias atenuantes e agravantes.

**§ 1º a)** São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I- o infrator ser primário na mesma infração;





## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do fato;
- III- o infrator, espontaneamente, procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;
- IV- a infração cometida configurar-se como sem dolo ou sem má-fé;
- V- a infração ter sido cometida accidentalmente;
- VI- a infração não acarretar vantagem econômica para o infrator;
- VII- a infração não afetar a qualidade do produto;
- VIII- o infrator comprovar que corrigiu a irregularidade que motivou a infração, até o prazo de apresentação da defesa;
- IX- o infrator ser estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos agropecuários que se enquadra nas definições dos incisos do art. 18-A da Lei Complementar nº 123, de 2006  
§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:
- I- o infrator ser reincidente específico;
- II- o infrator ter cometido a infração com vistas à obtenção de qualquer tipo de vantagem;
- III- o infrator deixar de tomar providências para evitar o ato, mesmo tendo conhecimento de sua lesividade para a saúde pública;
- IV- o infrator ter coagido outrem para a execução material da infração;
- V- a infração ter consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;
- VI- o infrator ter colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;
- VII- o infrator ter agido com dolo ou com má-fé; ou
- VIII- o infrator ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

**Art. 182.** As penalidades a que se refere o presente decreto serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

**Art. 183.** As multas a que se refere o presente decreto não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades, da cassação do registro do estabelecimento ou da ação criminal, quando tais medidas couberem.

**Art. 184.** Considera-se reincidência, para os fins desta instrução, o novo cometimento, pelo mesmo infrator qual já tenha sido autuado, julgado, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

**Art. 185.** A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 1º A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM/POA.

**Art. 186.** A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro são de competência do responsável do SIM/POA.

**Art. 187.** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.





## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

**Art. 188.** Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome.

**Art. 189.** Será aplicada a suspensão da atividade, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos nos art. 514 e 515 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

**Art. 190.** Será aplicada a interdição total ou parcial, sem prejuízo a outras sanções, os casos previstos nos art. 517 e 517 - A do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

**Art. 191.** Será aplicada a cassação do registro, sem prejuízo a outras sanções, nos casos previstos nos art. 519 do decreto nº 9013 de 29/03/2017 e suas alterações.

**Art. 192.** Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

## CAPÍTULO XXVI DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

**Art. 193.** O descumprimento às disposições deste Decreto e às normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

**Art. 194.** O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

**Art. 195.** A assinatura e a data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, caracterizam intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, que assegure a certeza da cientificação do interessado.

§ 2º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 3º No caso de infratores indeterminados, desconhecidos ou com domicílio indefinido ou na impossibilidade da cientificação de que trata o § 1º, a ciência será efetuada por publicação oficial.

§ 4º A cientificação será nula quando feita sem observância das prescrições legais.

§ 5º A manifestação do administrado quanto ao conteúdo da cientificação supre a falta ou a irregularidade.

**Art. 196.** O infrator poderá apresentar defesa ao órgão que lavrou o auto, em até 15 (quinze) dias após a ciência do auto de infração.

§ 1º Mediante o recebimento da defesa do autuado, o SIM/POA deve encaminhar com confirmação de recebimento ao departamento jurídico da prefeitura, os documentos referentes ao auto de infração e defesa, para emissão de relatório de embasamento a autoridade que aplica a pena.



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

§ 2º A emissão do relatório deve ser realizada no prazo de 90 (noventa) dias após ciência da relatoria, ao secretário da agricultura que é a autoridade que julga em primeira instância.

**Art. 197.** O Secretário da Agricultura tem prazo de 60 (sessenta) dias após ciência da relatoria ou escoado o prazo desta para proferir o julgamento.

**Art. 198.** Após ciência da decisão proferida pelo Secretário da Agricultura do Município, poderá a empresa, no prazo de 15 (quinze) dias apresentar recurso em face da decisão, que será julgada pelo Prefeito Municipal ou Vice-prefeito em última instância.

**Art. 199.** O recurso deverá ser julgado em até 90 (noventa) dias após o recebimento das razões recursais.

**Art. 200.** A defesa apresentada será inserida na plataforma FAVU pelo autuado, e após o recebimento, será encaminhada pelo fiscal do SIM/POA ao Secretário da Agricultura do Município. O mesmo será feito com relação a recurso, porém este deve ser encaminhado ao Prefeito Municipal.

**Art. 201.** Não serão conhecidos a defesa ou recurso interpostos:

I- fora do prazo;

II- perante órgão incompetente;

III- por pessoa não legitimada;

IV- após exaurida a esfera administrativa.

**Art. 202.** O infrator, uma vez julgado, terá prazo para efetuar o pagamento da multa e após a efetivação, deve apresentar ao SIM/POA, o comprovante de pagamento.

**Art. 203.** O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal a ser promovida pelo respectivo Município, por meio da constituição de certidão de dívida ativa.

**Art. 204.** A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, dando quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM/POA, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter as atividades suspensas ou cancelado o registro do estabelecimento.

**Art. 205.** O procedimento para a aplicação dos processos administrativos deve seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 10 do CONSAD.

## CAPÍTULO XXVII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 206.** Sempre que possível, a Secretaria Municipal de .... deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

**Art. 207.** O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate à clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

*John* *Almeida*



## MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ

**Art. 208.** Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

**Art. 209.** Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com a legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e demais órgãos.

**Art. 210.** Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (I.T.) do CONSAD e suas atualizações para uso dos estabelecimentos registrados e os serviços de inspeção municipal de produtos de origem animal – SIM/POA.

**Art. 211.** As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

**Art. 212.** Ficam revogados os decretos anteriores, em especial o Decreto nº 7.688, de 09 de julho de 2021.

**Art. 213.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Gabinete do Prefeito Municipal de Coronel Vivida, ao 1º (primeiro) dia do mês de julho do ano de dois mil e vinte e quatro (2024).**

**Anderson Manique Barreto**  
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se.

**Carlos Lopes**  
Secretário Municipal de Administração

**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL VIVIDA**

---

**GABINETE DO PREFEITO**  
**DECRETO 8434 - INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA – ESTADO DO PARANÁ**  
**DECRETO N° 8.434, de 1º de julho de 2024.**

**Súmula:** Revoga o Decreto nº 7.688, de 09 de julho de 2021 e regulamenta a Lei nº 3.351, de 03 de junho de 2024, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CORONEL VIVIDA, ESTADO DO PARANÁ**, no uso de suas atribuições constitucionais e legais que lhe são conferidas pelo art. 78, inciso IV, da Lei Orgânica, e **CONSIDERANDO**, o disposto na Lei Municipal nº 3.351, de 03 de junho de 2024.

**D E C R E T A:**

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º.** O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Coronel Vivida, nos termos da Lei Municipal nº 3.351, de 03 de junho de 2024, será executado pela Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural.

**Art. 2º.** A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Coronel Vivida, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 6º deste Decreto.

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

**Art. 4º.** Ficará a cargo do Secretário Municipal de Desenvolvimento Rural, fazer cumprir estas normas, e também outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Decreto.

**Art. 5º.** A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:  
I - inspeçãoante mortemepost mortemdas diferentes espécies animais, conforme previsto na Instrução de Trabalho nº 09 do CONSAD;  
II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;  
III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos

produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação

específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública ou das informações que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

XII - verificação dos controles de combate às fraudes das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos, conforme previsto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD;

XII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;

XIII - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XIV - verificação dos controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva, a partir de seu recebimento nos estabelecimentos, conforme previsto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD;

XV - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

XVI - Certificação sanitária dos produtos de origem animal.

**Art. 6º.** A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

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

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

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

IV - nos estabelecimentos que produzem e recebem ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;

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

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

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

**Art. 7º.** A execução da inspeção e da fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

**Art. 8º.** Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171/1991, e suas normas regulamentadoras.

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

**Art. 9º.** A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante mortem e post mortem, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue (bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como animais silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§ 2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o inciso I, excetuado o abate.

**Art. 10.** Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo SIM/POA, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

## **CAPÍTULO II**

### **DA CLASSIFICAÇÃO GERAL**

**Art. 11.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal sob inspeção municipal são classificados em:

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

### **CAPÍTULO III**

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

**Art. 12.** Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados e definidos:

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

II – *unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos*: entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

### **CAPÍTULO IV**

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

**Art. 13.** Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

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

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

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

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

### **CAPÍTULO V**

#### **DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS**

**Art. 14.** Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

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

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

*III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado:* o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

*IV- estação depuradora de moluscos bivalves:* o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

## **CAPÍTULO VI**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

**Art. 15.** Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

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

§ 1º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

§ 2º Caso disponha de estrutura e condições apropriadas, é facultada a quebra de ovos na granja avícola, para destinação exclusiva para tratamento adequado em unidade de beneficiamento de ovos e derivados, nos termos do disposto neste Decreto.

*II – unidade beneficiamento de ovos e derivados:* entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados

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

§2º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

## **CAPÍTULO VII**

### **DOS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS**

**Art. 16.** Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em:

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

§1º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto.

## **CAPÍTULO VIII**

### **DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO**

**Art. 17.** Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deve estar registrado no SIM/POA conforme disposto na Lei Municipal nº 3.351, de 03 de junho de 2024, e utilizar a classificação de que trata esse Decreto.

**Art. 18.** Os estabelecimentos a que se refere o art.11 receberão número de registro.

§1º. Estes números obedecerão à seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM.

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

**Art. 19.** Para obtenção do registro do estabelecimento junto ao SIM/POA devem ser entregues os seguintes documentos:

I- solicitação de Registro no SIM/POA conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD;

II- solicitação de avaliação do terreno e do projeto conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD;

III- memorial descritivo de construção;

IV- memorial econômico sanitário;

V- plantas:

planta baixa com fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

planta de cortes longitudinal e transversal;

planta de situação e localização;