



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

DECRETO nº 3.985/2023

Dispõe sobre o serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de São Jorge D' Oeste.

LEILA DA ROCHA, Prefeita do Município de São Jorge D'Oeste, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, e em especial pelo disposto nos termos da Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Lei Federal nº 14.515/2022 e Lei Municipal nº 1031/2022,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de São Jorge D' Oeste, nos termos da Lei Federal nº 1283 de 18 de dezembro de 1950, Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, Lei Federal nº 14.515/2022 e Lei Municipal nº 1031/2022, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 2º. A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de São Jorge D' Oeste, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º 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 da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, fazer cumprir estas normas, também outros que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito a Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que refere o Art. 2º deste Regulamento.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

Parágrafo Único. Além deste Regulamento, os outros que virão por força deste artigo poderão abranger as seguintes áreas:

- I- Classificação do estabelecimento;
- II- As condições e exigências para registro;
- III- A higiene dos estabelecimentos;
- IV- A inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais destinados ao abate;
- V- A inspeção e reinspeção de todos os produtos e matérias primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- VI- Padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- VII- O registro de rótulos; VIII- As análises laboratoriais;
- IX- A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- X- Quais outros detalhes que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º. A inspeção e a fiscalização de que trata este Decreto serão realizadas:

- I- nas propriedades rurais fornecedoras de matérias primas destinadas a manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;
- II- nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto para abate ou industrialização;
- III- nos estabelecimentos que recebam pescado e seus derivados para manipulação, distribuição ou industrialização;
- IV- nos estabelecimentos que produzam ovos e seus derivados para distribuição ou industrialização;
- V- nos estabelecimentos que extraíam ou recebam leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VI- nos estabelecimentos que extraíam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- VII- nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados.

Art. 6º. A execução da inspeção e da finalização pelo Serviço de Inspeção Municipal isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

Art. 7º. 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 de 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. 8º. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I- 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 (bovino, búfalos, silvestres criados em cativeiro) de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

II- 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 instalações industriais de que trata o inciso I, executado o abate.

SÃO JORGE D'OESTE

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

23 - 11 - 63

Art. 9º. 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.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

CAPÍTULO III DOS ETABELECIEMNTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 10º. 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, a recepção, a manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, e a 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 a recepção, a manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis.

CAPÍTULO IV DOS ESTABELECIEMTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 11º. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados:

I- Unidade de beneficiamento de leite e derivados: entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado a recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento de leite, ao envase, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e 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 a produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, e a 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, relação,



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

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

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

CAPÍTULO V DOS ESTABELECIMENTOS DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 12º. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I- Barco-fabrica: a embarcação de pesca destinada a captura ou a recepção, a lavagem, a manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a 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, a recepção, a lavagem, a manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem, e a expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

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

CAPÍTULO VI DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

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

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

§1º - É permitida a granja avícola a comercialização de ovos para 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 a produção, a recepção, a ovoscopia, a classificação, a industrialização, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a 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, a expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalação para a industrialização de ovos.

SÃO JORGE D'OESTE CAPÍTULO VII DOS ESTABELECIEMNTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

Art. 14º. Os estabelecimentos destinados ao mel a cera de abelha são classificados em:

I- Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado a recepção, a classificação, ao beneficiamento, a industrialização, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a 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 produtos rurais.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

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

CAPÍTULO VIII DOS ESTABELIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 15. *Entrepasto de produtos de origem animal:* entende-se por entreposto de produtos de origem animal o estabelecimento destinado exclusivamente a recepção, a armazenagem e a expedição de produtos de origem animal comestíveis, que necessitam ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para a realização de reinspeção.

§1º Não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada;

§2º É permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

CAPÍTULO IX DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

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

Art. 17º. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único: Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos as obrigações contidas na Lei nº 1031/2022, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art.18º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal Nº 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

Art. 19º. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 9º receberão número de registro.

§1º. Estes números obedecerão a seriação própria e independente, fornecidas pelo SIM.

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

Art.20º. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverá ser seguido os seguintes procedimentos:

- I- Requerimento de solicitação de Registro no SIM (2 vias);
- II- Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2 vias);
- III- Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- IV- Requerimento de aprovação de projeto;
- V- Memorial descritivo de construção;
- VI- Anotação de responsabilidade Técnica do engenheiro responsável pelo projeto;
- VII- Fotocópia do contrato social e alteração ou bloco de produtor rural;
- VIII- Fotocópia de inscrição de CNPJ ou CPF;
- IX- Fotocópia do alvará de funcionamento;
- X- Fotocópia do contrato de controle de Pragas (serviço terceirizado) ou declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
- XI- Fotocópia do laudo de análise de água (físico, química e microbiológica);
- XII- Fotocópia de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XIII- Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
- XIV- Requerimento para Registro dos Produtos;
- XV- Termo de compromisso com o Serviço de Inspeção Municipal.

Parágrafo Único. É de responsabilidade dos estabelecimentos manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 21º. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, será requerido ao SIM



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 22º. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o “Certificado de Registro”, constando no mesmo número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado) e outros detalhes necessários.

Art. 23º. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados e que porventura venham a se registrar, tanto de sus dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos a Inspeção Municipal, configurando infração os projetos que não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 24º. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 25º. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N° 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO X DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art.26. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município, estarão sujeitos as seguintes condições.

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

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



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

§3º. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas.

§4º. Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos a inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§5º. Os veículos de transporte de produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentadas.

Art. 27º. Dispor de local e equipamento adequados, serviço terceirizado ou outro método para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

Parágrafo único. Poderá ser aceito pelo serviço de inspeção outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 28º. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 29º. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação as vias públicas, os quais aqueles já instalados e que não dispunham de afastamento em relação as vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 30º. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, as necessidades e trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 31º. Dispor de água quente para uso de diversos e suficiente as necessidades do estabelecimento.

Art. 32º. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequadas e suficiente em todas as dependências.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

Art. 33º. Possuir piso de material impermeável, resistente a abrasão e a corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art.34º. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 35. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensados nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 36. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 37. Dispor de mesas de matérias resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável. Para manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

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

Art.39 Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente de atividades.

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

§2º. Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa.

Art. 40. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto as dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 41. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 42. Dispor de pocilgas cobertas, curais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água com pressão suficiente, para facilitar a lavagem, e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

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

Art. 43. Dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final.

Art.44. Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art.4 5. Dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 46 Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 47. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 48. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 49. A inspeção “ante” e post-mortem”, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N°1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N°9.013, de 29 de março de 2017 e alterações.

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



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

CAPÍTULO XI

DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

Art. 50. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas da fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco a saúde, a segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 51. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Não é permitido nas dependências destinadas a manipulação e nos depósitos de matéria prima, produtos e insumos, o emprego de produtos para higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 52. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 53. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

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

§2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido controle de combate a pragas e roedores devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§3º. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 54. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, o uso de uniforme apropriado de cor clara, mantidos convenientemente limpos.

§1º. Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§2º. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 55. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os programas de autocontrole. Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria.

Art. 56. Lavar e desinfetar, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 57. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 58. É vedado o uso de utensílios que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 59. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça a atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho. É obrigatório o uso de carteira de saúde ou documento equivalente atualizado com a expressão "apto a manipular alimentos".

Art. 60. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com a legislação vigente.

Art. 61. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 62. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 63. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 64. Higienizar sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 65. É obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias primas e produtos e dos vasilhames antes de sua devolução.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

Art. 66. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 67. Vetar a entrada de pessoas estranhas as atividades, salvo quando devidamente e autorizadas pelo estabelecimento.

CAPÍTULO XII

DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 68. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade- RTIQ- de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

Parágrafo único. 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 a identificação.

Art. 69. As solicitações para aprovação do registro, alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM.

Art. 70. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 71. Para produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente.

Art. 72. Entende-se por “embalagem” o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados a exposição, embarque, transporte e armazenagem.

§1º Os produtos de origem animal destinados a alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

§2º Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens, se anteriormente tenham sido empregadas no acondicionamento de produtos.

DOS CARIMBOS



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

Art. 73. 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. 74. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixado no Decreto.

Art. 75. Modelos dos carimbos para o uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:

§1º - Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do serviço de Inspeção Municipal:

I - Modelo 1:



- a. Dimensões: 2,5cm (dois centímetros e meio) de diâmetro;
- b. Forma: circular;
- c. 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 a sigla “SIM”, todos em letra maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima da fonte nº10, em negrito;
- d. Uso: embalagens e rótulos de produtos comestíveis de até 1,0 Kg (um quilograma).

II- Modelo 2:



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03



- a. Dimensões: 3,5 (três centímetros e meio) e diâmetro;
- b. Forma: Circular;
- c. 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 a sigla “SIM”, todos em letra maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima da fonte nº12, em negrito;
- d. embalagens e rótulos de produtos comestíveis com mais de 1,0 Kg (um quilograma).

III- Modelo 3:



- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO” com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO – UF” e acompanhando a curva a sigla “SIM”, todos em letra maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima da fonte n°20, em negrito;

d. 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;

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

IV- Modelo 4:



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

b. Forma: elíptica;

c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “APROVEITAMENTO CONDICIONAL” com letras maiúsculas e letra de forma “Times New Roman”, com especificações mínimas de tamanho da fonte n°24, em negrito;

d. 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 fusão pelo calor. Deve ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

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

V- Modelo 5:

“NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO- UF/SIM – XXX”



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

- a. Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;
- b. Forma: digitado em posição horizontal;
- c. Dizeres: impresso na etiqueta que conta a denominação do produto, em letras maiúsculas o “NOME DO MUNICÍPIO ou ABREVIACÃO – UF”, separado por barra a palavra “SIM” e seguido do número de 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 nº10, em negrito;
- d. Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

VI- Modelo 6



- a. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 (cinco centímetros e meio) de altura;
- b. Forma: elíptica;
- c. 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 a sigla “SIM”, todos em letra maiúsculas, letra de forma “Times New Roman”, com especificação mínima da fonte nº20, em negrito;
- d. 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;



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

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

Art. 76. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 77. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 78. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal -SIM, constituído o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 79. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente a 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. 80. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

Art. 81. Os carimbos destinados as carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XIII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 82. As matérias primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre suas elaborações, estão sujeitos a análise fiscais, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para avaliação da conformidade.

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

Art. 83. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

Art. 84. A coleta de amostras para análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D' OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

Parágrafo Único: A coleta de amostra de matéria prima, de produto ou de qualquer substancia que entre sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIM.

Art. 85. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 86. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises fiscais, microbiológicas, fisico-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 dispendo de evidencias auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

CAPÍTULO XIV DAS INFRAÇÕES

Art. 87. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas, em conformidade com a Lei Federal Nº 14.515 de 29 de Dezembro de 2022 e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

CAPITULO XV DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 88. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária, obedecendo a legislação vigente.

Art. 89. Deve dispor de meios para registro em complicação dos dados estatísticos referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários.

§1º. O SIM deverá verificar in loco ou solicitar ao estabelecimento, a qualquer momento, os dados referentes a produção ou outros que porventura se tornem necessários.

§2º. Deve dispor de estrutura para arquivar documentos.

Art. 90. O SIM deverá ter veículo a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.



MUNICÍPIO DE SÃO JORGE D'OESTE

ESTADO DO PARANÁ | www.pmsjorge.pr.gov.br | CPNJ: 76.995.380/0001-03

CAPÍTULO XVI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 91. As matérias primas, de origem animal que derem entrada em indústrias e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 92. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de produto, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 93. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 94. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate a clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

Art. 95. Em casos de fraudes, adulterações e falsificação ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização.

Art. 96. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 97. Os casos omissos ou duvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais, em conformidade com as leis superiores do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos.

Art. 98. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de doações orçamentárias próprias.

Art. 99. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

**Gabinete do Executivo Municipal de São Jorge D'Oeste,
Estado do Paraná, aos dezesseis dias do mês de junho do
ano de dois mil e vinte e três.**

Publicado no DIOEMS
Expedição nº 2883
Data 19/06/2023
Página 99

LEILA DA ROCHA
Prefeita