



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

## DECRETO Nº. 028/2021

Súmula: Dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município de Paulo Frontin, estatuinto normas que regulam, em todo Município de Paulo Frontin, a inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal e dá outras providencias.

JAMIL PECH, Prefeito do Município de Paulo Frontin, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

### CAPITULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º Este decreto dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município de Paulo Frontin, estatuinto normas que regulam, em todo Município de Paulo Frontin, a inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

Art. 2º A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será gerida de modo que seus procedimentos e sua organização se façam por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados.

Parágrafo único - A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, sempre que couber, será sob o monitoramento dos agentes responsáveis pela inspeção e deverá ser adotada pelos estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 3º As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal / Produtos de Origem Animal - SIM/ POA.

Parágrafo único - A coordenação das atividades de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal deverá ser efetuada por profissional habilitado em medicina veterinária, podendo ser auxiliado por técnicos especializados em suas áreas específicas.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

Art. 4º A inspeção e a fiscalização de que trata este Regulamento e normas complementares integram os princípios de defesa sanitária animal e a execução ou colaboração em programas ou procedimentos a ele relacionados, bem como à saúde pública e à preservação do meio ambiente.

Art. 5º Para efeito deste Regulamento, entende-se por:

- I - adequado - o suficiente para alcançar o fim almejado;
- II - análise de perigos - processo de coleta e interpretação das informações sobre os riscos e as condições de sua presença, visando quantificar e qualificar sua significância quanto à conformidade dos produtos de origem animal;
- III - animais de açougue - são os bovídeos, suínos, caprinos, equídeos, coelhos, aves e os peixes de criação;
- IV - animal silvestre - animal cuja exploração, criação ou abate necessita da autorização do órgão de proteção ambiental;
- V - casa atacadista - estabelecimento que não realiza qualquer atividade de manipulação de produtos de origem animal, recebendo-os devidamente acondicionados e rotulados;
- VI - contaminação cruzada - é a possibilidade da transferência de patógenos de um produto a outro, tanto por contato direto, como por manipuladores, utensílios, equipamentos, acessórios ou pelo ar;
- VII - embalagem - invólucro, recipiente, envoltório ou qualquer forma de acondicionamento, removível ou não, destinado a conter, acondicionar, cobrir, empacotar, envasar, proteger ou garantir a proteção e conservação de seu conteúdo e facilitar o transporte e manuseio dos produtos;
- VIII - entreposto de produtos de origem animal - estabelecimento destinado ao recebimento, manipulação, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de produtos de origem animal e seus subprodutos, frescos ou frigorificados, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, nos termos exigidos por este Regulamento;
- IX - estabelecimento de produto de origem animal - qualquer instalação, local ou dependência, incluídas suas máquinas, equipamentos e utensílios, no qual são produzidas matérias primas ou são abatidos animais de açougue e silvestres, bem como onde são recebidos, manipulados, beneficiados, elaborados, preparados, transformados, envasados, acondicionados, embalados, rotulados, depositados e industrializados, com a finalidade comercial ou industrial, os produtos e subprodutos derivados, comestíveis ou não, da carne, do leite, dos produtos apícolas, do ovo e do pescado;
- X - fiscalização - ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuadas por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

XI - inspeção - atividade de polícia administrativa, privativa a profissional habilitado em medicina veterinária, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre os produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle industriais ou artesanais, nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XII - parceria - designa todas as formas de sociedade que, sem formar uma nova pessoa jurídica, são organizadas entre os setores público e privado e que entre si colaboram nos âmbitos social, técnico e econômico visando à consecução de fins de interesse público;

XIII - produto de origem animal - é todo o produto, subproduto, matéria prima ou afim proveniente, relacionado ou derivado de qualquer animal, comestível ou não comestível, destinado ou não à alimentação humana, adicionado ou não de vegetais ou de aditivos para sua conservação, condimentação, coagulação, fermentação ou colorização, entre outros, independentemente de ser designado como "produto", "subproduto" ou "gênero";

XIV - produto de origem animal clandestino - é todo aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária do órgão de inspeção competente;

XV - produtos de origem animal de alto risco - é todo aquele que ultrapasse os limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XVI - produtos de origem animal de baixo risco - é todo aquele que se apresente abaixo dos limites físico-químicos e microbiológicos fixados pelos órgãos competentes;

XVII - responsável técnico legalmente habilitado - profissional que tenha cursado a disciplina de tecnologia, industrialização e conservação dos produtos de origem animal ou análogas, conforme avaliação do órgão fiscalizador da profissão e no qual deve estar inscrito;

XVIII - registro - ato administrativo de inscrição de produtos de origem animal no órgão competente de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, privativo do poder público, formalizado pelo Certificado de Registro autorizando o funcionamento;

XIX - registro prévio - autorização condicional e provisória do órgão competente, permitindo ao estabelecimento de produtos de origem animal exercer suas atividades até a obtenção do registro definitivo no órgão de inspeção industrial e sanitária;

XX - rotulagem - ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos;

XXI - visitante - é toda a pessoa não pertencente à área ou setor onde os alimentos são processados.

## CAPÍTULO II



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

## DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

### Seção I - Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 6º Os estabelecimentos sujeitos a este Regulamento classificam-se em:

I - estabelecimentos de carnes e produtos cárneos, que podem ser:

- a) matadouros, compreendendo os estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de açougue ou silvestres e equipados com instalações frigoríficas;
- b) fábrica de conservas, compreendendo os estabelecimentos de transformação e industrialização da matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano;
- c) matadouros e fábricas de conservas, compreendendo os estabelecimentos que realizam as atividades descritas nas alíneas "a" e "b" deste inciso;
- d) entrepostos de carnes e derivados, compreendendo os estabelecimentos de recebimento, corte, desossa, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes refrigeradas de animais de açougue e silvestres, no atacado.

II - estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

- a) propriedades rurais, compreendendo os estabelecimentos geralmente situados em zona rural e que produzem leite em conformidade às normas específicas para cada tipo;
- b) entrepostos de leite e derivados, compreendendo os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnate ou coagulação de leite, do creme e outras matérias primas para depósito por curto prazo e posterior transporte à indústria;
- c) estabelecimentos industriais, compreendendo os estabelecimentos de recebimento de leite e matérias primas para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, incluindo as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios.

III - estabelecimentos de peixes e produtos da pesca, que podem ser:

- a) entrepostos de peixes e produtos da pesca, compreendendo os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição do peixe e produtos da pesca;
- b) estabelecimentos industriais, compreendendo os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do peixe e produtos da pesca.

IV - estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

- a) granjas avícolas, compreendendo os estabelecimentos produtores de ovos;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

b) entrepostos de ovos, compreendendo os estabelecimentos de recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "in natura" que produzem ou que são produzidos por terceiros;

c) estabelecimentos industriais, compreendendo os estabelecimentos de recebimento e industrialização de ovos.

V - estabelecimentos de produtos apícolas, compreendendo os estabelecimentos habilitados à extração ou ao recebimento, classificação, industrialização, beneficiamento, tratamento, transformação, acondicionamento, identificação, depósito, expedição e produção de produtos apícolas.

Art. 7º A identificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverá ser efetuada através de uma letra maiúscula, adotando-se a seguinte nomenclatura:

I - letra "F", para matadouros de bovídeos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;

II - letra "A", para matadouros de aves e coelhos;

III - letra "C", para fábricas de conservas;

IV - letra "E", para estabelecimentos industriais;

V - letras "EC", para entrepostos de carne e seus derivados;

VI - letra "L", para os estabelecimentos de leite e derivados;

VII - letra "M", para os estabelecimentos de produtos apícolas;

VIII - letra "O", para estabelecimentos de ovos e derivados;

IX - letra "P", para os estabelecimentos de pescados e derivados.

## Seção II - Do Registro dos Estabelecimentos

### Subseção I - Disposições Gerais

Art. 8º É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

§ 1º O registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Federal – SIF - do Ministério da Agricultura, isenta seu registro nos órgãos estadual ou municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

§ 2º O registro do estabelecimento no SIP/POA ou SEAB isenta seu registro no órgão municipal de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 9º O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

Art. 10. O requerimento e documentos para o registro deverão ser entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA do município.

Art. 11. Havendo obras a serem executadas no estabelecimento de produtos de origem animal, o processo de registro será suspenso ou arquivado pelo SIM/POA, caso estas não sejam iniciadas e concluídas no prazo determinado no Termo de Compromisso e Execução.

Art. 12. O deferimento ao pedido de desarquivamento do processo de registro deve ser solicitado ao Coordenador do SIM/POA, estando condicionado a uma reavaliação pelo SIM/POA e na qual será verificado o atendimento aos requisitos deste Regulamento e normas complementares.

Art. 13. O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a cento e oitenta (180) dias deverá informar ao SIM/POA, com antecedência mínima de quinze (15) dias, o reinício das suas atividades.

Art. 14. O estabelecimento registrado deverá manter atualizado seu cadastro no SIM/POA, informando no prazo de trinta (30) dias a contar do fato, as eventuais alterações em seu contrato social ou os ajustes relacionados e efetivados.

Art. 15. As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionadas à prévia aprovação pelo Coordenador do SIM/POA.

Art. 16. Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido ao Coordenador do SIM/POA.

§ 1º Havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o titular deverá notificar o fato ao SIM/POA.

§ 2º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM/POA, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

§ 3º Caso o titular tenha efetuado a notificação e o comprador ou locatário deixar de apresentar no prazo máximo de trinta (30) dias os documentos necessários à transferência de responsabilidade, o registro deverá ser cancelado, condicionando-se seu restabelecimento ao cumprimento da exigência legal.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

§ 4º Efetivada a transferência do registro, o comprador ou locatário obrigam-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 17. O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralisação de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 18. O SIM/POA deverá manter em arquivo cópia dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

## Subseção II - Do Registro Prévio

Art. 19. Compete ao Coordenador do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio ao estabelecimento de produtos de origem animal, permitindo seu funcionamento.

§ 1º O registro prévio será liberado após satisfeitas as seguintes condições:

I - apresentada a documentação completa, nos termos exigidos no art. 25 deste Regulamento;

II - cumpridas as exigências mínimas estabelecidas no art. 37. deste Regulamento;

III - firmado e aprovado o Termo de Compromisso de Implantação e Execução, este compreendendo o cronograma das ações a serem efetivadas à obtenção do registro definitivo do SIM/POA.

Art. 20. O Termo de Compromisso de Implantação e Execução deverá ser acordado e aprovado entre o proprietário do estabelecimento requerente ou seus representantes e o médico veterinário fiscal do SIM/POA do município.

Parágrafo único - Para a elaboração do Termo de Compromisso de Implantação e Execução, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, lavrando Laudo de Vistoria Preliminar.

Art. 21. Satisfeitos os requisitos técnicos e as exigências higiênico-sanitárias mínimas estabelecidas neste Regulamento e em normas complementares, o Coordenador do SIM/POA expedirá o Certificado de Registro Prévio, autorizando o funcionamento condicional e provisório do estabelecimento de produtos de origem animal para aquelas atividades para as quais foi liberado, no prazo máximo de 05 dias úteis.

Art. 22. Na vigência do registro prévio, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

cumprimento do Termo de Compromisso de Implantação e Execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados às condições higiênico-sanitárias.

Art. 23. O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e às penalidades previstas neste Regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 24. O não cumprimento do avençado no Termo de Compromisso de Implantação e Execução pelo estabelecimento provisoriamente registrado no SIM/POA, salvo motivo decorrente de fato jurídico natural extraordinário, poderá dar causa ao cancelamento do registro prévio, observada a apuração das irregularidades em processo administrativo, após garantido ampla defesa.

Parágrafo único - A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas no art. 20 deste Regulamento.

Art. 25. O registro prévio deverá ser requerido a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

I - requerimento, conforme modelo SIM/POA-Paulo Frontin, dirigido ao Coordenador do SIM/POA, devidamente assinado pelo proprietário e/ou representante legal;

II - contrato social da empresa ou Cadastro no INCRA;

III - cartão do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou do documento comprobatório de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);

IV - licença prévia ou autorização do órgão de proteção do meio ambiente;

V - laudo do exame físico-químico e bacteriológico da água de abastecimento;

VI - contrato de Responsabilidade Técnica com médico veterinário, quando for o caso (cópia);

VII - parecer da Vigilância Sanitária ou Licença Sanitária;

VIII - memorial econômico-sanitário do estabelecimento:

a) identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço (rua/avenida, número predial, bairro, CEP, telefone, fax, e-mail);

b) identificação do proprietário e/ou representante legal, nome completo, RG, CPF.

c) classificação do estabelecimento;

d) atividades que serão realizadas pelo estabelecimento, capacidade média de produção e capacidade instalada de produção;

e) relação completa dos produtos e subprodutos que a empresa manipula, transforma, fraciona, embala, armazena e/ou distribui;

f) procedência da matéria-prima;

g) relação completa de máquinas e equipamentos utilizados nos setores, desde o recebimento até a entrega do produto acabado;

h) ventilação e iluminação (natural e artificial) nas diversas dependências;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

- i) mesas: material empregado;
- j) vestiários: informar sobre a localização, separação por sexo, armários individuais e chuveiros;
- k) refeitório: informar sobre a sua existência e localização;
- l) instalações frigoríficas: informar capacidade e finalidade das câmaras, sistemas de refrigeração e temperaturas de armazenamento;
- m) climatização das áreas de manipulação de produtos refrigerados;
- n) número total de funcionários, por sexo;
- o) equipamento de proteção individual – EPI -, a ser utilizado pelos funcionários;
- p) tipos e características dos veículos utilizados no transporte dos produtos recebidos e/ou expedidos.
- q) descrição básica da fonte de abastecimento de água, com indicação da realização do tratamento utilizado, tais como tipo de filtro, clorador, dentre outras; em caso de poço, informar a vazão, capacidade, característica, vedações de proteção dos reservatórios de água, característica do sistema de distribuição;
- r) localização do abrigo externo para guarda de resíduos;

Art. 26. Após concedido, o registro prévio terá validade de 90 dias, prorrogáveis por mais 90, desde que apresentada justificativa plausível, e mediante cumprimento do Termo de Compromisso de Implantação e Execução.

## Subseção III - Do Registro Definitivo

Art. 27. A concessão do registro definitivo do estabelecimento no SIM/POA está vinculada ao integral cumprimento das condições técnicas e higiênico-sanitárias previstas neste Regulamento e normas complementares.

§ 1º O registro definitivo será concedido após a entrega dos documentos restantes:

I - laudo de inspeção do local e das instalações realizados por médico veterinário fiscal do SIM/POA;

II - Memorial descritivo da obra / empreendimento, contendo:

a) identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço (rua, avenida, número predial, bairro, CEP, telefone, fax, e-mail);

b) descrição sumária do empreendimento: características básicas das edificações, situação da edificação no lote de implantação; situação do empreendimento dentro da quadra de implantação, principais ruas de acesso com identificação e caracterização do tipo e utilização das edificações circunvizinhas;

c) área total do terreno (m<sup>2</sup>);

d) área total construída (m<sup>2</sup>);

e) área total a ser reformada, ampliada ou adaptada (m<sup>2</sup>), se for o caso;

f) descrição básica da(s) edificação(ões), com caracterização de áreas administrativas, de produção e serviços gerais, tipo e utilização de compartimentos;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

- g) especificações construtivas: características estruturais, número de pavimentos e tipo de cobertura;
- h) materiais de acabamento, com indicações das áreas e compartimentos onde serão utilizados: pisos, paredes, forros, tetos, esquadrias, sistema de proteção contra insetos, ferragens, metais e louças sanitárias, etc.;
- i) descrição básica do sistema de drenagem de águas de lavagem, tratamento e destino final de efluentes e águas residuais;
- j) descrição básica do fluxo, guarda provisória, tipo de coleta e transporte, tratamento e destino final de subprodutos e resíduos sólidos industriais;
- k) descrição básica da fonte de suprimento de energia, combustíveis a serem utilizados, indicando forma de abastecimento, armazenamento, distribuição e sistemas de proteção, segurança e emergência adotados;
- l) descrição básica dos sistemas de proteção coletiva e/ou ambiental contravapores, fumaças, gorduras e/ou outras formas de emissões atmosféricas que possam comprometer a saúde dos funcionários, da comunidade circunvizinha e a qualidade do ambiente interno e externo;
- m) descrição básica do sistema de proteção contra incêndios e/ou acidentes que possam comprometer a integridade dos funcionários, das instalações e edificações, bem como os equipamentos de proteção coletiva (EPC's) adotados, ser houver necessidade.
- n) Lay-out: planta baixa mobiliada, em escala (1:50), acompanhada de quadro legenda que permita a fácil identificação dos elementos indicados e deverá conter: identificação dos fluxos de pessoal, de materiais e matérias-primas, de produtos acabados, de resíduos e de qualquer outro tipo de insumo que possuam circulação, principalmente dentro dos setores de produção.
- o) identificação do técnico responsável pelas informações contidas no Memorial Descritivo da Obra / Empreendimento: nome completo e número da inscrição no Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA/PR);
- p) A necessidade de Responsável Técnico para o projeto será avaliada através da produção da empresa, conforme descrito na Instrução Normativa referente a área;

Art. 28. As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados em duas (2) vias, devendo assinalar a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável pela sua elaboração.

§ 1º Serão rejeitadas as plantas grosseiramente desenhadas, com rasuras, borrões ou contendo indicações e informações imprecisas ou incompletas.

§ 2º Para fins de aprovação, os documentos gráficos deverão ser apresentados segundo as normas técnicas preconizadas pela ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

Art. 29. Será concedido registro definitivo no SIM/POA, após findar o prazo de validade do registro provisório e tendo o responsável legal pelo estabelecimento



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste Regulamento e em normas complementares.

§ 1º A expedição do Certificado de Registro Definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberado.

§ 2º O Certificado será renovado anualmente, pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, após vistoria ao estabelecimento pelo SIM/POA, no prazo máximo de até 03 dias úteis após a realização de vistoria.

## CAPÍTULO III

### DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

#### Seção I - Da Organização do Serviço de Inspeção

Art. 30. O Serviço de Inspeção Municipal/ Produtos de Origem Animal - SIM/POA é composto por médico veterinário fiscal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, designado para exercício das funções de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e responsável pela coordenação do SIM/POA no município.

#### Seção II - Da Inspeção

Art. 31. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 32. Todo estabelecimento de produtos de origem animal com registro prévio ou definitivo deverá possuir inspeção industrial e sanitária.

Parágrafo único. A inspeção industrial e sanitária poderá ser:

I - permanente, nos estabelecimentos de produtos de origem animal, que abatem animais de açougue ou animais silvestres;

II - periódica, nos demais estabelecimentos de produtos de origem animal, a juízo do SIM/POA.

Art. 33. A inspeção industrial e sanitária de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nos estabelecimentos industriais especializados localizados na zona urbana e/ou rural e nas propriedades rurais com instalações adequadas à matança de animais, seu preparo ou industrialização;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

II - nas usinas ou entrepostos de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados;

III - nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que o industrializam;

IV - nas granjas de postura que comercializam seus produtos diretamente aos consumidores, nos entrepostos de ovos e nas fábricas de seus derivados;

V - nos entrepostos que, de modo geral, recebem, manipulam, armazenam, conservam ou acondicionam produtos de origem animal e seus derivados;

VI - nos estabelecimentos de produtos apícolas;

VII - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de outros municípios, diretamente de estabelecimentos registrados no SIP/POA.

§ 1º A inspeção industrial e sanitária de que trata este Regulamento estende-se em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo da fiscalização sanitária local.

§ 2º A inspeção industrial e sanitária, quando efetuada em caráter supletivo, reinspecionará os produtos de origem animal e verificará a existência de produtos não inspecionados na origem ou, quando o tenham sido, infrinjam as normas regulamentares.

Art. 34. Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento:

I - as carnes de qualquer espécie e origem destinadas ao consumo humano, independentemente de seu corte ou de sua forma de apresentação;

II - os derivados de carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresuntados, fiambres, outros embutidos e assemelhados destinados ao consumo humano;

III - leite produzido por qualquer espécie animal, destinado ao consumo humano;

IV - os derivados do leite, tais como queijo, manteiga, requeijão, iogurte, leite em pó, leite condensado, creme de leite, subprodutos e assemelhados;

V - os ovos e seus subprodutos e assemelhados;

VI - o mel e demais produtos apícolas;

VII - os peixes, mariscos, os crustáceos, os moluscos aquáticos e não aquáticos, seus subprodutos e assemelhados.

Art. 35. A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal de competência do SIM/POA abrange:

I - os exames "ante" e "post mortem" dos animais de açougue;

II - o funcionamento e a higiene geral dos estabelecimentos nos processos e procedimentos de recebimento, manipulação, transformação, elaboração,



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana;

III - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento e a captação, distribuição e escoamento das águas residuais;

IV - a classificação de produtos e subprodutos de origem animal;

V - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos de origem animal;

VI - os exames tecnológicos, microbiológicos, histológicos e físico ou químico das matérias primas e produtos;

VII - o trânsito e os meios de transporte de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Na inspeção e fiscalização, o SIM/POA deverá observar as determinações do Ministério da Saúde e da Indústria e Comércio relacionadas aos coagulantes, condimentos, corantes, conservantes, antioxidantes, fermentos e outros aditivos utilizados na indústria de produtos de origem animal, bem como os elementos e substâncias contaminantes.

Art. 36. O estabelecimento que expor produtos de origem animal à venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

## Seção III - Dos Estabelecimentos

Art. 37. O estabelecimento para obter o registro no SIM/POA deverá satisfazer as seguintes condições mínimas:

I - Localização e infraestrutura:

a) estar situado em local distante de fonte produtora de poluição ou de contaminação de qualquer natureza e capaz de interferir na higiene e sanidade dos produtos de origem animal;

b) dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias ao funcionamento do estabelecimento, bem como área de estacionamento e pátio de manobras devidamente pavimentados e sinalizados, para permitir operações de carga e descarga de materiais, equipamentos, utilitários e matérias-primas;

c) impedir a entrada ou abrigo de insetos, roedores e/ou pragas e de contaminantes ambientais, tais como: fumaça, poeira, vapor e outros;

d) separar, por dependência, divisória ou outros meios eficazes, as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada;

e) garantir que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, respeitando o fluxo desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, de forma a evitar a contaminação cruzada;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

f) dispor de sistema de proteção ambiental de maneira a evitar que suas atividades interfiram na qualidade de vida da população e do ambiente das áreas circunvizinhas ao estabelecimento.

## II - Área de manipulação de alimentos:

a) Pisos: devem apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliência, antiderrapantes, impermeáveis, resistentes a lavagens constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos; possuir declividade mínima de 1% (um por cento) para permitir o completo escoamento de águas de lavagens para os ralos; serem dotados de ralos sifonados que impeçam o retorno de odores e a entrada de insetos e roedores; apresentar ângulos arredondados formados pela junção dos pisos com as paredes.

b) Paredes: apresentar superfície lisa, contínua, sem rachaduras, depressões ou saliências; serem de material não poroso, que permita a aderência de partículas de poeira e gordura, com barra impermeável com altura mínima de 2 (dois) metros, lisa, contínua, resistente a lavagens constantes e à desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão; resistentes a impactos; devem ser pintadas em cores claras; os ângulos entre as paredes, entre paredes e os pisos, e entre paredes e o teto ou forro, deverão ser de fácil higienização.

c) Forros: devem ser de material não poroso, que não permita a aderência de poeira e gordura; serem lisos, contínuos, resistentes à limpeza e umidade; devem ser impermeáveis.

d) Janelas e outras aberturas: devem ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos; as proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação; quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus).

e) Portas: devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza; possuir mecanismo que permitam o fechamento automático.

f) Estruturas auxiliares: tais como escadas, monta-cargas, plataformas e rampas, deverão possuir corrimão e/ou proteção de vãos, devendo ser construídas de material antiderrapante e estar localizadas de forma a garantir a segurança do trabalhador e evitar a contaminação dos alimentos.

g) Estruturas e acessórios elevados: devem estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por condensação e gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza.

h) Lavatórios: deve haver pelo menos um lavatório para higienização das mãos, em todos os setores da área de produção dotado de torneira de água fria ou fria e quente, sem acionamento manual, provido de sabão antisséptico líquido; os lavatórios deverão estar providos de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento; deverá haver um meio higiênico para a secagem das mãos, não se permitirá o uso de toalhas de tecido; no caso de toalhas



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa acionada por pedal.

i) Climatização: os estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal refrigerados devem dispor de equipamentos de frio que mantenham o ambiente com temperatura máxima de 16° (dezesesseis graus) centígrados.

j) Esterilizadores: os locais onde sejam utilizados facas, ganchos e fuzis (chairas) deverão dispor de esterilizadores para higienização de tais utensílios, nos quais a água deverá ser mantida a temperatura mínima de 85° (oitenta e cinco graus) centígrados.

k) Porta aventais: estarem instalados próximos às entradas das seções onde manipulam produtos de origem animal, proibindo-se a deposição de tais aventais sobre as mesas, equipamentos, etc., bem como a circulação dos funcionários portando aventais em instalações sanitárias ou fora das seções.

l) Os refeitórios, lavabos, vestiários, sanitários e banheiro deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

m) Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados ou prateleiras de material liso, lavável, impermeável, afastado de paredes e dos pisos no mínimo 10 (dez) centímetros.

n) Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e desinfecção, por exemplo a madeira, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação.

### III - Câmaras frigoríficas:

a) Piso construído de material impermeável, resistente a choques, atritos e ataque de ácidos, com inclinação de 1,5 a 2% (um e meio a dois por cento), orientada no sentido do interior da câmara; não se permitirá internamente a instalação de ralos coletores (proibida a presença de esgoto); os ângulos formados pelas paredes com o piso deverão ser arredondados.

b) Paredes de alvenaria ou revestidas com painéis de fácil higienização, resistente aos impactos; os ângulos formados pelas paredes entre si deverão ser de fácil higienização.

c) Deverão dispor de termômetros colocados em lugares acessíveis que permitam a leitura externa.

d) Deverão ser instalados porta-agasalhos de frio, próximos às entradas das câmaras frigoríficas bem como placas informativas sobre a obrigatoriedade do uso dos agasalhos para entrar nas câmaras.

### IV - Abastecimento de água:

a) Dispor de rede de abastecimento e reservatórios de água com capacidade para atender a demanda requerida pelas áreas de produção e higienização de produtos, máquinas, equipamentos, utensílios e ambientes, bem como as instalações sanitárias e o setor de manutenção e conservação das edificações.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

b) Na hipótese de utilização de água oriunda de poços freáticos ou profundos, a água deverá sofrer tratamento prévio (filtração, cloração, etc.) de maneira a assegurar sua qualidade e potabilidade.

c) Ser prevista a utilização de água quente suficiente para manter as perfeitas condições de higiene do estabelecimento.

d) Ser prevista a utilização de água pressurizada de maneira a facilitar as atividades de higienização de ambientes, máquinas, equipamentos e utensílios.

e) Vapor e gelo utilizado em contato direto com os alimentos ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar o alimento, obedecendo ao padrão de água potável.

f) Água não-potável utilizada na refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com alimentos deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão, refluxos ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

## V - Instalações sanitárias:

a) Serem separadas por sexo (masculino/feminino) e por tipo de usuário.

b) Serem providas de vaso sanitário, lavatório e no caso de instalação sanitária de uso masculino, mictórios em quantidade compatível com o número de usuários.

c) Possuírem lavatórios, providos de sabão líquido; dispor de um meio higiênico para secagem das mãos; não será permitido o uso de toalhas de tecido; no caso de toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores com tampa acionada com pedal.

d) Possuírem piso revestido em material liso, contínuo, resistente a lavagens, impermeável e antiderrapante com declividade que permita o perfeito escoamento das águas de lavagem, dotado de ralo sifonado.

e) Possuírem paredes revestidas em material liso, de cor clara, resistente a lavagens, impermeáveis até uma altura mínima de 2 (dois) metros.

f) Possuírem iluminação e ventilação adequadas, preferencialmente naturais; possuírem também sistemas artificiais que garantam a perfeita iluminação do ambiente e assegurem ventilação e trocas de ar.

## VI - Vestiários:

a) Além dos itens referentes às instalações sanitárias, deverão ser providos de chuveiros em número suficiente, separados por paredes ou divisórios, dos locais onde se realiza a troca de roupa, bem como a instalação de armários individuais.

## VII - Instalações de limpeza e desinfecção:

a) Dispor de instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho. Estas instalações deverão ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade e deverão,



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidade suficiente.

b) Dispor de local próprio para a guarda de materiais de limpeza como vassouras, rodos, baldes, etc.

## VIII - Iluminação e instalações elétricas:

a) Dispor de iluminação natural e/ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos.

b) As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos, em qualquer das fases de produção, devem ser de tipo adequado e estar protegidas contra quebras. A iluminação não deve alterar as cores.

c) As instalações elétricas devem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos, não sendo permitida fiação elétrica solta sobre as áreas de manipulação de alimentos.

## IX - Ventilação:

a) Torna-se necessário que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó, com a finalidade de eliminar o ar contaminado.

b) A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa; as aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas, etc.) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

## X - Equipamentos e utensílios:

a) Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com esses, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e estarem isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação. Deve ser evitado o uso de diferentes materiais com a finalidade de evitar corrosão por contato.

b) Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que garantam a segurança do trabalhador e assegurem a higiene permitindo uma fácil e completa limpeza e desinfecção.

c) Os equipamentos fixos deverão ser instalados, permitindo o distanciamento de segurança das paredes e entre equipamentos, permitindo o fácil acesso e uma limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins que foram projetados;

d) Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ser construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanções.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

e) Os equipamentos e utensílios empregados para materiais não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

f) Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e mínima ou de dispositivos de registro de temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas, produtos e durante os processos industriais.

g) Todos os estabelecimentos que manipulem carnes e pescados deverão prever a instalação de um lavador de botas provido de desinfetante e escovas, com tomadas de água ligadas a mangueiras plásticas ou outro sistema aprovado pelo SIM/POA - Paulo Frontin, que permita a higienização das botas por ocasião da entrada de pessoal nas áreas de manipulação.

Art. 38. As normas de inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade à classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos aprovados por atos do Secretário Municipal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

Parágrafo único. O SIM/POA divulgará as normas expedidas e delas dará conhecimento às autoridades, estabelecimentos, instituições e órgãos afins ou relacionados.

Art. 39. O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução das obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 40. O estabelecimento que após o registro desrespeitar o presente Regulamento e normas complementares será notificado pelo SIM/POA das irregularidades e das determinações para o seu saneamento.

§ 1º O médico veterinário do SIM/POA deverá ajustar um cronograma das medidas saneadoras a serem executadas pelo proprietário ou responsável pelo estabelecimento, firmando o avençado em Termo de Compromisso.

§ 2º Vencidos os prazos conveniados sem que as irregularidades tenham sido sanadas, o estabelecimento sujeita-se às penalidades previstas neste Regulamento.

## Seção IV - Do Pessoal

Art. 41. O funcionário do estabelecimento que contate com os produtos de origem animal, em qualquer fase de seu processamento, deverá trajar uniforme completo (botas, calça, avental e gorro), de cor clara e limpo, no mínimo trocados diariamente.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

- I - possuir atestado de saúde atualizado;
- II - não apresentar sintomas ou afecções de doenças, abcessos ou supurações cutâneas ou lesões que impeçam a manipulação higiênica dos produtos de origem animal;
- III - não usar adornos nas mãos e pulsos, apresentar-se asseado;
- IV - não cuspir, fumar ou realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar os produtos de origem animal;
- V - fazer uso de Equipamento de Proteção Individual (EPI).

Art. 42. Os demais funcionários deverão trajar vestimenta de cor diferenciada e não poderão ter livre acesso às dependências do estabelecimento onde se processam os produtos de origem animal.

Art. 43. É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

Art. 44. Os visitantes somente poderão ter acesso às dependências onde se processam os produtos de origem animal quando devidamente uniformizados.

## Seção V - Da Embalagem, Rotulagem e Chancela

### Subseção I - Da Embalagem

Art. 45. As embalagens que mantenham contato com produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 46. O estabelecimento de produtos de origem animal, quando do encerramento de suas atividades ou do cancelamento de seu registro no SIM/POA, deverá inutilizar os rótulos e embalagens estocadas, caso contiverem a chancela do SIM/POA.

Parágrafo único. A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo médico fiscal do SIM/POA.

### Subseção II - Da Rotulagem

Art. 47. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, quando destinados ao comércio, deverão estar identificados através de rótulos.

Parágrafo único. Quando fracionados, os produtos de origem animal deverão conservar a rotulagem ou possibilitar a identificação do estabelecimento produtor.

Art. 48. O rótulo deverá conter as seguintes informações:



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

I - nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas a sua denominação, desde que não induzam os consumidores a erro com respeito à natureza e condições físicas do produto;

II - lista de ingredientes;

III - forma ou modo de conservação do produto;

IV - peso líquido, descrevendo a quantidade nominal em unidades do Sistema Internacional (SI), conforme especificado a seguir:

a) para sólidos ou granulados, os produtos deverão ser comercializados em unidade de massa;

b) para líquidos, os produtos deverão ser comercializados em unidade de volume;

c) para semissólidos ou semilíquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;

d) para produtos com uma forma sólida e outra líquida, separáveis por filtração simples, além do peso líquido, deverá constar o peso drenado, assim descrito, com tamanho, destaque e visibilidade igual ao que anuncia o peso líquido.

V - identificação da origem, descrevendo:

a) o nome e endereço do fabricante, produtor, fracionador ou firma responsável, conforme o caso;

b) a localização do estabelecimento, especificando município, Estado e país de origem;

c) a razão social e o número de registro do estabelecimento no SIM/POA;

d) a menção de uma das seguintes expressões: "Fabricado no Brasil", "Produto do Brasil" ou "Indústria Brasileira".

VI - identificação do lote, informando a data de fabricação, de embalagem ou de validade mínima, indicando o dia e o mês, nesta ordem;

VII - validade mínima, descrevendo:

a) dia e mês, para produtos com duração mínima não superior a três meses;

b) mês e ano, para produtos com duração mínima superior a três meses.

VIII - instruções sobre o preparo ou uso do produto, quando pertinentes, incluindo a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

IX - a letra que oficialmente classifica o estabelecimento produtor, nos termos do artigo 8.º;

X - chancela do SIM/POA, nos termos do artigo 56.

XI - demais exigências previstas em legislações ordinárias.

§ 1º As informações nos rótulos deverão ser indicadas em linguagem clara, figurando de forma visível, legível e indelével.

§ 2º A presença de água no produto de origem animal deverá ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando faça parte dos compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

§ 3º Não é obrigatória a declaração do conteúdo líquido para produtos pesados à vista do consumidor, desde que no rótulo conste a expressão: "Venda por Peso" ou "Deve ser pesado à vista do consumidor".

§ 4º A data de validade mínima deverá ser anunciada pelo uso de uma das seguintes expressões: "Consumir antes de", "Válido até", "Validade", "Vence em" ou "Vencimento", seguidas da data ou da indicação do local onde consta esta informação.

§ 5º Nos rótulos da carne de equídeos ou dos produtos que contenham deverá constar a expressão "Carne de Equídeo" ou "Carne preparada com carne de equídeo" ou "Contém carne de equídeo".

Art. 49. Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a inscrição "Não comestível".

Art. 50. Os produtos modificados, enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais ou de uso medicinal deverão ser rotulados de acordo com as determinações legais especiais, aplicando-se o presente Regulamento no que for pertinente.

Art. 51. Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca, bem como provenientes de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

Parágrafo único. Nos rótulos utilizados nestas circunstâncias deverão constar os endereços dos estabelecimentos produtores.

Art. 52. Os produtos de origem animal embalados e que apresentem superfície do painel à rotulagem com área inferior a 10 cm<sup>2</sup> poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no artigo 48 à exceção da indicação da denominação da marca do produto e número de registro no Serviço de Inspeção.

Art. 53. Quanto ao mel exige-se que o mesmo seja embalado em recipientes plásticos devidamente identificados para este fim.

Art. 54. Os produtos condenados pelo SIM/POA deverão ser identificados com a palavra "Condenado - SIM/POA", estampada com tinta indelével através de carimbo com a forma retangular e dimensões em centímetros, largura 7cm e altura cm.

Art. 55. Para leites e seus derivados, para mel e seus derivados, para pescados e seus derivados, para ovos e seus derivados, segue abaixo o modelo de rótulo com as seguintes dimensões em centímetros, 2 a 4 cm de altura e 2 a 4 cm de largura, dependendo o tamanho da embalagem do produto.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

## Subseção III - Da Chancela

Art. 56. O estabelecimento de produtos de origem animal registrado deverá apor nos seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Art. 57. As chancelas da inspeção municipal de uso permitido pelo SIM/POA devem obedecer às especificações e dimensões oficiais, nos termos previstos neste artigo.

I - para carcaças ou quartos de carcaças de animais de grande porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com a forma, dimensões em centímetros (7cm) e inscrições.

II - para carcaças ou partes de carcaças de suínos e outros animais de médio porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com a forma, dimensões em centímetros 5 cm de altura e 6,5 cm largura e inscrições

III - para embalagens, rótulos e afins acondicionando carcaças e cortes de aves, coelhos e rãs, chancela oficial deverá conter a letra que classifica o estabelecimento aposta em substituição ao "x", sendo impressa na forma, dimensões em centímetros, 3 cm de altura e 4 cm largura e inscrições.

IV - para embalagens, rótulos e outras identificações genéricas, a chancela oficial deverá conter a letra que classifica o estabelecimento aposta em substituição ao "x", sendo impressa na forma, dimensões em centímetros 3 cm de altura e 4 cm largura e inscrições.

Art. 58. Os carimbos serão entregues sob recibo e permanecerão sob a responsabilidade do médico veterinário incumbido pela Inspeção do estabelecimento.

Art. 59. Quando do encerramento das atividades ou do cancelamento do registro no SIM/POA, o responsável pela inspeção deverá entregar ao médico veterinário fiscal, mediante recibo, os carimbos e matrizes que contenham a chancela do SIM/POA.

## Seção VI - Do Trânsito

Art. 60. Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos sob inspeção federal ou estadual, atendidas as exigências deste Regulamento e normas complementares, têm livre trânsito no território do Estado do Paraná.

Parágrafo único. Os produtos de origem animal depositados ou em trânsito estão sujeitos à fiscalização pelo SIM/POA, nos limites de sua competência.

Art. 61. Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas rodovias do município deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA em ações volantes de fiscalização.

Art. 62. O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidade às normas específicas relacionadas à espécie e à conservação do produto transportado.

§ 1º É proibido o trânsito de produtos de origem animal destinados ao consumo humano com produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º Os produtos de origem animal em trânsito deverão ser higienicamente acondicionados em recipientes adequados, independentemente de estarem embalados.

§ 3º Os veículos transportadores de produtos de origem animal refrigerados ou congelados deverão dispor de meios que permitam verificar a temperatura, mantendo-a nos níveis adequados à conservação dos produtos transportados.

## Seção VII - Das Obrigações

Art. 63. O proprietário ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento estão obrigados a:

I - manter o estabelecimento em conformidade às determinações deste Regulamento e normas complementares ou relacionadas;

II - cumprir e fazer cumprir as determinações deste Regulamento e normas complementares;

III - cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais do Ministério da Agricultura e da Saúde;

IV - fornecer material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;

V - dispor à inspeção, pessoal auxiliar habilitado e suficiente à execução dos serviços;

VI - obedecer às determinações do fiscal do SIM/POA, quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

VII - recolher as taxas de inspeção sanitária que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

VIII – encaminhar, até o 5.º dia do mês subsequente; ao médico veterinário fiscal do SIM/POA os relatórios de produção e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial.

IX - comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de trinta (30) dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades do estabelecimento;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

X - utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;

XI - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

XII - manter à disposição do fiscal do SIM/POA os resultados das análises laboratoriais.

## CAPÍTULO IV

### DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO

Art. 64. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, através do SIM/POA, estabelecerá os procedimentos, as práticas, proibições e imposições, bem como as fiscalizações necessárias à promoção e manutenção da qualidade e higiene sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis.

Art. 65. O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente em conjunto com o setor de Vigilância Sanitária e Secretaria Municipal de Saúde, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao município e estado, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 66. São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária prevista neste Regulamento os estabelecimentos e produtos relacionados nos artigos 34 e 35.

Parágrafo único. A fiscalização de que trata este Regulamento estende-se, em caráter supletivo, às casas atacadistas e varejistas.

Art. 67. Estão sujeitos ao cumprimento neste Regulamento e à fiscalização os produtos de origem animais depositados ou em trânsito.

Art. 68. Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em barreiras móveis de fiscalização.

Art. 69. O médico veterinário fiscal do SIM/POA em barreiras de fiscalização móveis deverá condicionar a liberação dos produtos de origem animal em trânsito flagrados irregulares ou suspeitos de o serem, à notificação das exigências saneadoras ou mitigativas pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

§ 1º O cumprimento às determinações que condicionaram a liberação da matéria prima ou produtos de origem animal flagrados irregulares não obsta a autuação dos responsáveis.

§ 2º Em havendo inarredável risco, mediato ou imediato, à saúde pública ou o não comprometimento do responsável pelos produtos de origem animal irregulares em promover as medidas saneadoras ou mitigativas determinadas, o médico veterinário fiscal do SIM/POA deverá apreendê-los e, caso for, condená-los, observados a conveniência, os meios, procedimentos e instrumentos previstos neste Regulamento.

Art. 70. Considera-se médico veterinário fiscal competente, para efeito deste Regulamento, o médico veterinário fiscal da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente, lotado no Serviço Municipal de Inspeção/ Produtos de Origem Animal - SIM/POA e designado por Portaria expedida pelo Chefe do Executivo para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 71. O médico veterinário fiscal competente, mediante apresentação da carteira funcional e no desempenho de suas funções, terá livre acesso aos estabelecimentos e suas dependências, às propriedades rurais, aos depósitos, armazéns ou qualquer outro local ou instalação onde se abatam animais, processem, manipulem, transformem, preparem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins.

Parágrafo único - O médico veterinário fiscal que na fiscalização acesse dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverá estar aseado e trajado de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.

Art. 72. Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, deverão ser tomadas medidas em conjunto com os demais órgãos necessários visando à preservação da integralidade da saúde da população e condições gerais do meio ambiente.

Art. 73. O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficial às autoridades da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente de Paulo Frontin, Defesa Sanitária Animal da SEAB, da Secretaria de Estado da Saúde ou outros órgãos competentes, a ocorrência de enfermidade animal ou zoonose, de notificação obrigatória, de que tiver conhecimento.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

## CAPÍTULO V

### DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

#### Seção I - Do processo administrativo

Art. 74. As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processamento das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 75. O Auto de Infração é o documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em três (3) vias pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, com precisa clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos devendo conter:

I - nome do autuado, seu endereço, bem como os demais elementos necessários a sua qualificação e identificação civil;

II - data, local e hora na qual a irregularidade foi verificada;

III - descrição da infração e dos dispositivos legais ou regulamentares infringidos;

IV - assinatura do autuado, ou na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas quando possível, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;

V - local, data e hora da autuação;

VI - penalidades às quais o autuado está sujeito;

VII - prazo e local para interposição e apresentação de defesa;

VIII - identificação e assinatura do médico veterinário fiscal autuante.

§ 1º As incorreções ou omissões do Auto de Infração não acarretarão sua nulidade, quando nele constarem elementos suficientes para determinar com segurança a infração e possibilitar a defesa do autuado.

§ 2º Havendo circunstâncias ou fatos impeditivos à lavratura do Auto de Infração no lugar onde as irregularidades foram verificadas, este documento poderá ser lavrado em qualquer outro local, neste caso, encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 76. O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I - por via postal, desde que exista distribuição domiciliária na localidade de residência ou sede do notificado;

II - pessoalmente, se esta forma de notificação não prejudicar a celeridade do procedimento ou se for inviável a notificação por via postal;

III - por meio de scanner, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;

IV - por edital, caso o notificado esteja em lugar incerto e não sabido.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

§ 1º No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou Auto de Infração, o fato deverá ser mencionado pela autoridade no documento lavrado, remetendo-se ao interessado uma de suas vias pelo correio, com aviso de recebimento (AR).

§ 2º O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado em meio de comunicação escrita regional uma única vez, e no Diário Oficial do Município, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

§ 3º Sempre que a notificação for feita por fac-símile, a mesma deverá ser confirmada nos termos dos incisos I ou II até o terceiro dia útil imediato, para todos os efeitos sendo considerada realizada na data da primeira comunicação.

Art. 77. Quando o autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o médico veterinário fiscal do SIM/POA dela regularmente o cientificará, alertando-o das sanções a que está sujeito, caso não as cumpra.

Parágrafo único. O prazo para o cumprimento da obrigação subsistente, em casos excepcionais, poderá ser reduzido ou aumentado, definindo o Coordenador de Divisão do SIM/POA os critérios e fatores determinantes, estes dados a conhecer ao autuado.

Art. 78. O médico veterinário fiscal é responsável pelas declarações que fizer nos documentos fiscais de sua lavra, sujeito às penalidades, por falta grave, em casos de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art.79. Lavrado o Auto de Infração, o médico veterinário fiscal deverá:

I - fornecer cópia da autuação ao proprietário do estabelecimento ou a quem o representa, informando-o do prazo concedido para contestar os motivos que o fundamentam e as penalidades a que está sujeito;

II - vencido o prazo, apresentada ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência à Chefia da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

Art. 80. O autuado terá o prazo de quinze (15) dias do recebimento do Auto de Infração para apresentar sua defesa.

§ 1º A contestação ou as razões de defesa do autuado deverão ser apresentadas por escrito, dirigidas e entregues ao médico veterinário fiscal do SIM/POA.

§ 2º Todos os prazos mencionados neste Regulamento são contados nos termos da legislação processual civil pátria.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

Art. 81. Os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta (30) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença nesta via administrativa, correspondentes à multa, serão inscritos em Dívida Ativa.

## Seção II - Das infrações e sanções administrativas

Art. 82. Constitui infração, para efeitos da Lei Estadual n.º 10.799/94 deste Regulamento e normas complementares, toda ação ou omissão que importe inobservância ou na desobediência dos preceitos estabelecidos ou às determinações complementares de caráter normativo dos órgãos ou autoridades administrativas competentes.

§ 1º Responderão pela infração as pessoas físicas ou jurídicas, seus prepostos ou quaisquer pessoas que a cometerem, incentivarem ou auxiliarem na sua prática ou dela se beneficiarem.

§ 2º Considera-se causa a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 3º Exclui a imputação de infração administrativa a causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário.

Art. 83. Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem, burlem ou embarcem a ação do médico veterinário fiscal do SIM/POA ou dos profissionais por ela legitimados às atividades previstas na legislação do SIM/POA.

Art. 84. As infrações à lei, a este Regulamento e às demais normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilização civil e criminal.

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

Art. 85. Para imposição da pena e sua gradação, a autoridade administrativa competente deverá considerar:

- I - as circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II - a gravidade do fato, tendo em vista as suas consequências à saúde ou economia públicas;
- III - a clandestinidade da atividade e as condições higiênicas, sanitárias e tecnológicas dos produtos;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

IV - os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 86. São circunstâncias atenuantes:

- I - a ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II - a equivocada compreensão da norma sanitária, admitida como escusável por patente a incapacidade do agente entender o caráter ilícito do fato;
- III - o infrator, por espontânea vontade, imediatamente ter procurado reparar ou minorar as consequências do ato lesivo à saúde ou economia públicas;
- IV - ter o infrator sofrido coação a que não podia resistir para a prática do ato;
- V - ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 87. São circunstâncias agravantes:

- I - ser o infrator reincidente;
- II - ter o infrator cometido a infração para obter qualquer vantagem decorrente do consumo humano do material ou produto, contrário à legislação sanitária;
- III - ter o infrator coagido outrem à execução material da infração;
- IV - ter a infração consequência calamitosa à saúde ou economia públicas;
- V - se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou economia públicas, o infrator deixar de tomar as providências de sua alçada e tendentes a evitá-lo ou minorá-lo;
- VI - ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé ou utilizado de artifício, simulação ou fraude na consecução da conduta infringente;
- VII - ter o infrator dificultado, embaraçado, burlado ou impedido a ação fiscalizatória ou de inspeção do médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 88. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes.

Art. 89. Os infratores da Lei Estadual n.º 10.799/94, deste Regulamento e demais normas complementares sujeitam-se às seguintes sanções administrativas:

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

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



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

§ 2º A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativamente emergenciais de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos no presente Regulamento, competem concorrentemente ao médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 90. A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão, desprovida de má fé ou dolo.

Art. 91. As multas serão aplicadas nos casos de reincidência de conduta infringente ou quando houver manifesto dolo ou má fé.

§ 1º Considera-se reincidência a nova infração da legislação do SIM/POA, capitulada no mesmo grupo de condutas infringentes referidas no art. 93, cometida pela mesma pessoa natural ou jurídica ou pelos sucessores dentro de cinco anos da data em que passar em julgado, administrativamente, a decisão condenatória referente à infração anterior.

§ 2º O montante da multa será estabelecido pela soma dos valores individualmente apurados dos intervalos correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta Seção.

Art. 92. Para o cálculo das multas será adotada a Unidade Fiscal Municipal (UFM) ou outro índice que vier a substituí-la.

Parágrafo único. Nenhuma multa poderá ser inferior ao equivalente a vinte e cinco (25) UFM's.

Art. 93. A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos e intervalos:

I – de vinte e cinco (25) a cinquenta (50) UFM's, nas faltas consideradas leves, quando:

a) operarem produtos de origem animal sem a utilização de equipamentos adequados;

b) operarem em instalações inadequadas à elaboração higiênica dos produtos de origem animal;

c) utilizarem equipamentos, materiais ou utensílios de uso proibido no manejo de animais destinados ao abate;

d) não dispuserem de dispositivo de registro das temperaturas máxima e mínima nos ambientes refrigerados;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

e) não conservarem as instalações ou promoverem a limpeza dos equipamentos e utensílios em conformidade às recomendações técnicas e preceitos de higiene do SIM/POA;

f) não promoverem permanentemente a limpeza das vias de acesso e pátios que integram a área industrial;

g) não mantiverem os vestiários, sanitários, banheiros e lavatórios permanentemente limpos e providos de materiais necessários à adequada higiene de seus usuários;

h) não dispuserem aos funcionários uniformes limpos ou completos;

i) permitirem a deposição de roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação de alimentos;

j) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas que, sob o aspecto higiênico, encontram-se inadequadamente trajadas;

k) permitirem o acesso às instalações onde se processam produtos de origem animal de pessoas portadoras de moléstias infectocontagiosas ou que apresentam ferimentos;

l) permitirem o livre acesso e trânsito às instalações nas quais se processam produtos de origem animal de pessoas estranhas às atividades;

m) não promoverem controle capaz de garantir a higiene pessoal dos trabalhadores que lidam com a matéria prima ou com produtos de origem animal processados nas suas instalações;

n) permitirem, nas áreas onde se processam os alimentos, qualquer ato potencialmente capaz de contaminá-los, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas;

o) não promoverem continuamente nas instalações e áreas circundantes o combate a insetos, pragas e roedores transmissores de doenças;

p) não promoverem a remoção dos resíduos das atividades desenvolvidas das áreas de manipulação de alimentos e das demais áreas de trabalho;

q) utilizarem nas áreas de manipulação dos alimentos de procedimentos ou substâncias odorantes ou desodorizantes, em qualquer de suas formas;

r) não identificarem, através de rótulo, no qual conste conteúdo, finalidade e toxicidade, ou não armazenarem em dependências apartadas ou em armários trancados, praguicidas, solventes ou outros produtos ou substâncias tóxicas capazes de contaminar a matéria prima, alimentos processados e utensílios ou equipamentos utilizados;

s) utilizarem água não potável no interior das instalações;

t) não promoverem a atualização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA.

II - de cinquenta e uma (51) a oitenta (80) UFM's, nas faltas consideradas médias, quando:

a) não apresentarem a documentação sanitária dos animais de abate;

b) não respeitarem o período mínimo de descanso, jejum e dieta hídrica antecedendo a matança dos animais;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

- c) não apresentarem a documentação atualizada relacionada à comprovação da saúde de seus funcionários;
- d) não promoverem regularmente exames médicos nos trabalhadores que diretamente exerçam atividades capazes de contaminar os alimentos de origem animal manipulados ou processados;
- e) não afastarem imediatamente das atividades e instalações os trabalhadores que apresentam lesões ou sintomas de doenças ou infecções, ainda que somente suspeitas, capazes de contaminar os alimentos ou materiais utilizados;
- f) recepcionarem ou mantiverem em suas instalações matéria prima ou ingrediente contendo parasitas, microrganismos patogênicos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas e que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação, preparação ou elaboração;
- g) utilizarem matérias primas no processamento dos produtos de origem animal em desacordo às normas e procedimentos técnico sanitários;
- h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminados;
- i) não adotarem medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentício por contato direto ou indireto com pessoas estranhas, suspeitas ou portadoras de moléstias ou feridas, ou de material ou equipamento impróprios ou contaminados, em qualquer fase do processamento;
- j) não armazenarem adequadamente nas instalações as matérias primas, os ingredientes ou os produtos de origem animal acabados, de modo a evitar sua deterioração;
- k) embalarem indevida, imprópria ou inadequadamente produtos de origem animal;
- l) realizarem operações de carga ou descarga dos veículos de transporte suficientemente próximos aos locais de elaboração dos alimentos, assim expondo- os, bem como ao ar, ao risco de contaminação cruzada;
- m) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em condições inadequadas de higiene ou conservação, assim potencialmente capazes de contaminá-los ou deteriorá-los;
- n) transportarem matérias primas ou produtos de origem animal em veículos desprovidos de instrumentos ou meios que permitam a verificação da adequação da temperatura;
- o) transportarem produtos de origem animal em veículos não apropriados ao seu tipo, a sua higiene e conservação;
- p) transportarem produtos de origem animal provenientes de estabelecimentos com inspeção periódica, desacompanhadas de Guia de Trânsito visada pelo seu responsável técnico;
- q) transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite à granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanente desacompanhados de Certificado Sanitário visado pelo médico veterinário responsável pela sua inspeção;
- r) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM/POA;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

s) não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários fiscais à inspeção ou fiscalização dos produtos de origem animal e relacionados à adoção ou implantação de medidas ou procedimentos para o saneamento das irregularidades apuradas;

t) utilizarem as instalações, equipamentos ou utensílios para outros fins, que não aqueles previamente estabelecidos ou acordados com o SIM/POA;

u) permitirem que funcionários sem uniforme ou com uniforme sujo ou incompleto trabalhem com produtos de origem animal;

v) permitirem o acesso de animais domésticos aos locais onde se encontram matérias primas, material de envase, alimentos terminados ou a qualquer dependência na qual se processam alimentos ou produtos de origem animal;

w) permitirem o acesso de pragas, insetos e roedores às instalações onde se processam produtos de origem animal;

x) manipularem ou permitirem a manipulação de resíduos de forma potencialmente capaz de contaminar os alimentos e produtos de origem animal beneficiados ou não;

y) não realizarem o tratamento das águas servidas nos termos aprovados pelo órgão competente.

III – de oitenta e uma (81) a cento e dez (110) UFM's, nas faltas consideradas graves, quando:

a) reutilizarem ou reaproveitarem ou promoverem segundo uso de embalagens para acondicionar produtos de origem animal;

b) não mantiverem à disposição da inspeção ou fiscalização, por um período superior ao da duração mínima do alimento, os resultados de análises físico-químicas ou bacteriológicas ou quaisquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenagem ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria prima, dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

c) não dispuserem de instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou se não promoverem a realização dos exames preconizados pelo SIM/POA para este fim;

d) utilizarem matérias primas não inspecionadas ou qualquer outro produto ou ingrediente inadequado à fabricação de produtos de origem animal;

e) realizarem comércio intermunicipal de produtos de origem animal sem estarem registrados no SIM/POA;

f) comercializarem produtos de origem animal providos de rótulos inadequados ou nos quais não constem todas as informações exigidas na legislação do SIM/POA;

g) empregarem processo de matança não autorizado pelo SIM/POA;

h) não encaminharem, no prazo determinado, relatórios, mapas ou qualquer outro documento solicitado e relacionado à sanidade animal ou à preservação da saúde pública;

i) promoverem medidas de erradicação de pragas, roedores ou insetos nas dependências industriais através do uso não autorizado ou não supervisionado de produtos ou agentes químicos ou biológicos;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

j) impedirem, dificultarem ou embaraçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e de fiscalização dos médicos veterinários fiscais, no desempenho das atividades de que trata este Regulamento e normas complementares.

IV – de cento e onze (111) a cento e cinquenta (150) UFM's, nas faltas consideradas muito graves, quando:

a) promoverem, sem prévia autorização do SIM/POA, a ampliação, reforma ou construção nas instalações ou na área industrial capazes de interferir na higiene ou qualidade da matéria prima utilizada na fabricação dos produtos de origem animal ou dos produtos acabados;

b) abaterem animais na ausência de médico veterinário responsável pela inspeção ou sem a sua autorização;

c) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

d) não notificarem imediatamente a fiscalização da existência, ainda que suspeita, de sintomas indicativos de enfermidades de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias primas;

e) não sacrificarem animais condenados na inspeção *ante-mortem* ou não promoverem a devida destinação das carcaças ou de suas partes condenadas;

f) não darem à devida destinação aos produtos condenados;

g) fizerem uso desautorizado de embalagens, carimbos ou rótulos de estabelecimentos registrados no SIM/POA.

V – de cento e cinquenta e uma (151) a cento e oitenta URM's, nas faltas consideradas gravíssimas, quando:

a) adulterarem, fraudarem ou falsificarem matéria prima, produtos de origem animal ou materiais e ingredientes a eles acrescidos, bem como rótulos, embalagens ou carimbos;

b) transportarem ou comercializarem carcaças desprovidas do carimbo oficial da inspeção;

c) cederem rótulo, embalagens ou carimbo de estabelecimento registrado a terceiros sem autorização pelo SIM/POA;

d) desenvolverem sem autorização do SIM/POA atividades nas quais estão suspensos ou interditados;

e) utilizarem sem autorização do SIM/POA máquinas, equipamentos ou utensílios interditados;

f) utilizarem ou derem destinação diversa da determinada pelo SIM/POA aos produtos de origem animal, matéria prima ou qualquer outro componente interdito, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiamento;

g) desenvolverem atividades diversas de sua classificação de registro no SIM/POA;

h) envolverem comprovadas condutas tipificadas no Código Penal como desacato, resistência ou corrupção.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

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

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

Art. 94. O infrator condenado à pena de multa deverá recolhê-la no prazo de trinta (30) dias, a contar do trânsito em julgado na esfera administrativa da decisão condenatória.

Parágrafo único - O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do art. 81.

Art. 95. A pena de apreensão dos produtos de origem animal, nas ações de inspeção e fiscalização de que trata este Regulamento, será aplicada quando:

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

§ 1º Em sendo a apreensão de produtos de origem animal a ação mais indicada e devidamente fundamentada pelo médico veterinário fiscal, o Chefe da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente a efetivará em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, e o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em três (3) vias, nele consignando:

- I – a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos;
- II – a data, horário e local da apreensão;
- III – a descrição detalhada dos produtos de origem animal apreendidos, especificando:
  - a) sua quantidade, peso ou volume;



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

- b) sua espécie, variedade ou tipo.
- IV – os motivos e, caso for, a urgência sanitária da apreensão;
- V – os dispositivos legais ou regulamentares que motivaram a apreensão;
- VI – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas quando possível;
- VII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

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

- I – nomear fiel depositário, caso os produtos de origem animal não sejam de alto risco e o proprietário ou responsável indicar local ao seu adequado armazenamento e conservação;
- II – promover a condenação e destruição dos produtos de origem animal, observando o disposto no art. 100.º, quando:
  - a) sua precariedade higiênico-sanitária contraindicar ou impossibilitar a adequada manutenção ou expuser a risco direto ou indireto a incolumidade pública;
  - b) os produtos de origem animal forem de alto risco e o proprietário ou responsável não providenciar um local ao seu adequado armazenamento e conservação;
  - c) o proprietário ou responsável recusar a indicação e não indicar fiel depositário para a guarda dos produtos de origem animal apreendidos, até a conclusiva apuração de seu estado higiênico-sanitário ou termo do processo administrativo.

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

Art. 96. Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos, o médico veterinário fiscal do SIM/POA, após a reinspeção, poderá:

- I – autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso possível o rebeneficiamento dos produtos, matérias primas ou afins;
- II – autorizar o seu aproveitamento para fins não comestíveis, caso não implique na exposição da incolumidade pública a risco;
- III – nos demais casos, determinar sua condenação e destruição.

Parágrafo único. O rebeneficiamento ou o aproveitamento para outros fins não comestíveis dos produtos de origem animal apreendidos deverá ser efetuado sob assistência do SIM/POA.

Art. 97. O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, as suas expensas e no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas da apreensão, poderá solicitar por escrito ao SIM/POA a realização de exames ou



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

reinspeção para comprovar que sua utilização ou consumo não expõe a risco a saúde pública.

§ 1º Comprovada a não exposição a risco da saúde pública, os produtos de origem animal apreendidos deverão ser liberados ao proprietário ou responsável, lavrando o médico veterinário fiscal do SIM/POA documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação.

§ 2º A liberação dos produtos de origem animal não exime seu proprietário ou responsável da autuação ou aplicação de outras penalidades.

Art. 98. As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação, transporte ou rebeneficiamento dos produtos de origem animal irregulares cabem aos seus proprietários ou responsáveis, a eles não assistindo direito a qualquer indenização, mantendo-se sujeitos às penalidades previstas neste Regulamento.

Art. 99. São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que;

I – utilizarem matéria alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;

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

Art. 100. São considerados fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

I – modifiquem, desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e determinações fixadas pela legislação sanitária e de saúde vigentes ou pelo médico veterinário fiscal;

II – façam uso não autorizado da chancela oficial;

III – substituam um ou mais elementos por outros, com o fim de elevar o volume ou peso dos produtos de origem animal, em detrimento de sua composição normal ou de seu valor nutritivo;

IV – alterem, no todo ou em parte, as especificações apostas nos rótulos, embalagens ou recipientes, tornando-as indevidas ou não coincidentes com o produto ou matéria prima;

V – objetivem a conservação do produto, matéria prima ou elementos constituintes pelo uso de substâncias proibidas;

VI – consistam de operações de manipulação e elaboração visando estabelecer falsa impressão à matéria prima ou ao produto de origem animal.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

Art. 101. São considerados falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

I – constituam processos especiais, com forma, caracteres ou rotulagem de privilégio ou de exclusividade de outrem, utilizados sem autorização dos seus legítimos proprietários na elaboração, preparação ou exposição ao consumo de produtos de origem animal;

II – utilizem denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art.102. A pena de condenação ou destruição dos produtos de origem animal, além dos casos previstos neste Regulamento, será aplicada quando:

I – forem comprovadamente impróprios ao consumo humano ou animal, não passíveis de qualquer aproveitamento ou rebeneficiamento;

II – não forem tempestivamente efetivadas as medidas de inspeção ou de fiscalização determinadas pela autoridade administrativa competente, objetivando remover o risco à incolumidade pública implicadas no seu consumo ou não destruição.

§ 1º Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinada em decisão fundamentada pelo Veterinário oficial do Setor de Vigilância ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (3) vias, nele consignando:

I – a identificação do proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal condenados;

II – a data, horário e local da condenação ou destruição;

III – a descrição detalhada dos produtos de origem animal condenados ou destruídos, especificando:

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo.

IV – os motivos e, caso for, a urgência sanitária da condenação ou destruição;

V – os dispositivos legais ou regulamentares que motivaram a condenação ou destruição;

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

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

VIII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Condenação ou Destruição.

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

Art. 103. A suspensão das atividades poderá ser aplicada, quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º Para a aplicação da medida é necessária a comprovação da antecedente orientação por agente competente ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento e relacionada à irregularidade não sanada.

§ 2º Em sendo a suspensão das atividades determinada em decisão fundamentada pelo Coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando à preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (3) vias, nele consignando:

- I – a identificação do proprietário ou responsável;
- II – a data, horário e local da suspensão das atividades;
- III – os motivos e, caso for, a urgência sanitária da suspensão;
- IV – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a suspensão;
- V – a descrição detalhada das atividades suspensas;
- VI - a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a elas relacionados, especificando:
  - a) quantidade;
  - b) espécie, variedade ou tipo;
  - c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;
  - d) função ou finalidade.
- VII – o método e identificação do meio empregado na suspensão;
- VIII – os prazos e as medidas a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da suspensão;
- IX – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça à suspensão;
- X – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas quando possíveis;
- XI – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Suspensão das Atividades.

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

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

Art. 104. A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independentemente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria prima e afins.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

Art. 105. A pena de interdição parcial do estabelecimento será aplicada quando a infração decorrer de reincidência em conduta que importe em iminente ou presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

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

§ 2º A pena de interdição parcial do estabelecimento será efetivada pelo médico veterinário fiscal competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em três (3) vias, nele consignando:

- I - a identificação do proprietário ou responsável;
- II – a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;
- III – os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;
- IV – os dispositivos legais ou regulamentares que motivaram a interdição parcial;
- V – a descrição detalhada das atividades parcialmente interdidas;
- VI – a descrição dos respectivos equipamentos, utensílios ou materiais a ela relacionados, especificando:
  - a) quantidade;
  - b) espécie, variedade ou tipo;
  - c) marca, fabricante, potência, entre outras informações que os individualizam;
  - d) função ou finalidade.
- VII – o método e identificação do meio empregado para a interdição parcial;
- VIII – os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da medida administrativa;
- IX – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição parcial;
- X – a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas quando possíveis;
- XI – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento.

§ 3º A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatos será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

- I – requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;
- II – aprovação prévia, pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado, certificando a correção das irregularidades, no prazo máximo de 03 dias úteis após a vistoria.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

Art. 106. A pena de interdição total do estabelecimento será aplicada quando a irregularidade relacionar-se às atividades ou processos que importem em presente risco à saúde pública ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, acrescida de pelo menos uma das seguintes circunstâncias:

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

§ 1º Em sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em decisão fundamentada pelo Coordenador do SIM ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o médico veterinário fiscal competente deverá lavrar o Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (3) vias, nele consignando:

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

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

Art. 107. A desinterdição total ou parcial do estabelecimento será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:

- I – requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;
- II – aprovação prévia, pelo médico veterinário fiscal do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades, no prazo máximo de 03 dias úteis após a vistoria.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

Art. 108. A pena de cancelamento do registro do estabelecimento no SIM/POA será aplicada na ocorrência de uma das seguintes circunstâncias:

I – resulte apurada e comprovada em regular processo administrativo e específica inspeção realizada por autoridade competente, a impossibilidade de o estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

II – funcionamento desautorizado do estabelecimento regularmente interdito pelo SIM/POA;

III – estabelecimento com registro prévio no SIM/POA e que, salvo causa decorrente de fato jurídico natural extraordinário, não cumpra o avençado no Termo de Compromisso de Implantação ou Execução.

Parágrafo único. Nas circunstâncias previstas no inciso III é obrigatório parecer favorável ao cancelamento emitido pela câmara técnica especializada do Conselho de Sanidade Agropecuária, ou não havendo, de autoridade competente responsável pela inspeção em decisão devidamente fundamentada.

## CAPÍTULO VI

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 109. As outras Secretarias Municipais, sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitadas, prestarão sua colaboração à consecução dos objetivos da legislação do SIM/POA.

Parágrafo único. O médico veterinário fiscal, sempre que julgar necessário, poderá requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 110. Até que se complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Parágrafo único - O médico veterinário fiscal do SIM/POA ou a seu serviço deverá orientar os estabelecimentos visando à consecução do disposto no presente artigo.

Art. 111. Compete ao SIM/POA promover a cooperação e integração dos trabalhos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal com os demais órgãos e instituições, públicas ou privadas, em todos os níveis da federação, com o fim de aprimorar os processos e procedimentos neles envolvidos.



# MUNICÍPIO DE PAULO FRONTIN

Rua Rui Barbosa, 204 | Fone: (42) 3543-1210 /1212 /1346  
CNPJ – 77.007.474/0001-90 | CEP: 84.635-000 | Paulo Frontin | PR  
[www.paulofrontin.pr.gov.br](http://www.paulofrontin.pr.gov.br)

Art. 112. O SIM/POA promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 113. As autoridades da Saúde Pública, na vigilância sanitária de alimentos nos centros de consumo, deverão informar ao SIM/POA os resultados das análises de rotina e fiscais, quando delas resultarem a apreensão ou condenação de produtos de origem animal.

Art. 114. Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pelo Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural e Meio Ambiente.

Art. 115. Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se Ciência,

Publique-se,

Cumpra-se,

Paulo Frontin/PR, 09 de março de 2021.

JAMIL PECH  
Prefeito Municipal