

## DECRETO Nº 3.273, DE 22 DE NOVEMBRO DE 2021.

Regulamenta a Lei nº 2.287, de 29 de maio de 2015 quanto aos procedimentos de inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.

O **PREFEITO DE MARMELEIRO**, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições, considerando o disposto na Lei nº 2.287, de 29 de maio de 2015 e a adesão do Município ao Consórcio Intermunicipal e Interestadual de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul – de Segurança Alimentar, Atenção à Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local (CONSAD), nos termos da Lei nº 2.196, de 12 de junho de 2014,

### DECRETA:

#### CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura de Marmeleiro, nos termos da Lei nacional 1.283, de 18 de dezembro de 1950, Lei nacional nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 e Lei Municipal nº 2.287, de 29 de maio de 2015, será executado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), vinculado ao Departamento de Agricultura e Abastecimento.

Art. 2º A inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Marmeleiro em relação às condições higiênico-sanitárias a serem seguidas por todos os estabelecimentos que se enquadrem no art. 5º deste Decreto.

§1º Para os fins deste Decreto, entende-se por produto ou derivado o produto ou a matéria-prima de origem animal.

§2º Outros conceitos e definições não especificados neste Decreto seguirão o disposto no Decreto nacional nº 9.013, de 29 de março de 2017.

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

Art. 4º Ficará a cargo do Diretor do Departamento de Agricultura fazer cumprir estas normas e outras que venham a ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste Regulamento.

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

I – classificação do estabelecimento;

# Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 76.205.665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. Postal 24 - Fone / Fax (46) 3525-8100 - CEP 85615-000 - MARMELEIRO - PR

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

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

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

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

Art. 7º Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob inspeção do SIM, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados, incluídos os estabelecimentos de pequeno porte de

produtos de origem animal, conforme dispõe a Lei nacional nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e suas normas regulamentadoras.

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

Art. 8º A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM será realizada de forma permanente ou periódica.

§1º A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização *ante mortem e post mortem*, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§2º A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados e nas outras instalações industriais de que trata o §1º, excetuado o abate.

§3º Para os fins do disposto no §1º, são consideradas:

I – espécies de açougue: os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

II – espécies de caça: aquelas definidas por norma do órgão público federal competente;

III – animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras.

## CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 9º Os estabelecimentos de produtos de origem animal sujeitos à inspeção municipal são classificados em:

I – de carne e derivados;

II – de leite e derivados;

III – de pescado e derivados;

IV – de ovos e derivados;

V – os produtos de abelhas e seus derivados;

VI – de armazenagem.

### Seção I Dos Estabelecimentos de Carnes e Derivados

Art. 10. Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e

definidos:

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

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

## Seção II

### Dos Estabelecimentos de Leite e Derivados

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

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

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

III – Queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados;

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

## Seção III

### Dos Estabelecimento de Pescado e Derivados

Art. 12. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são assim classificados e definidos:

I – Barco-fábrica: a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à

lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

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

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

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

## **Seção IV Dos Estabelecimentos de Ovos e Derivados**

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

I – Granja avícola: o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

II – Unidade beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

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

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

§3º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§4º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

## **Seção V Dos Estabelecimentos de Produtos de Abelhas e Derivados**

Art. 14. Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-

primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

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

## **Seção VI Dos Estabelecimentos de Armazenagem**

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

§1º Nos estabelecimentos de que trata este artigo não serão permitidos trabalhos de manipulação, de fracionamento ou de substituição de embalagem primária, permitida a substituição da embalagem secundária que se apresentar danificada;

§2º Nos estabelecimentos de que trata este artigo é permitida a agregação de produtos de origem animal rotulados para a formação de kits ou conjuntos, que não estão sujeitos a registro.

## **CAPÍTULO III DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO**

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

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

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 73, do Decreto nacional nº 9.013, de 2017 e suas alterações.

Art. 18. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nacional nº 7.889, de 1989, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 19. Os estabelecimentos a que se refere o art. 9º deste Decreto receberão números de registro.

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

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

Art. 20. Para o processo de obtenção do Registro junto ao SIM, deverão ser

# Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 76.205.665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. Postal 24 - Fone / Fax (46) 3525-8100 - CEP 85615-000 - MARMELEIRO - PR

apresentados os seguintes documentos:

- I – Requerimento de solicitação de Registro no SIM, em duas vias;
- II – Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento, em duas vias;
- III – Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- IV – Requerimento de aprovação de projeto;
- V – Memorial descritivo da construção, memorial econômico sanitário e plantas conforme Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD;
- VI – Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro responsável pelo projeto;
- VII – cópia do Ato constitutivo e alterações, registrados no órgão competente, ou bloco de produtor rural;
- VIII – cópia de inscrição no CNPJ/MF ou no CPF/MF;
- IX – cópia do Alvará de Funcionamento;
- X – cópia do contrato de controle de Pragas, se serviço terceirizado, ou declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
- XI – cópia do laudo de análise físico-química e microbiológica da água;
- XII – cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- XIII – cópia do termo de compromisso para o recolhimento e destinação dos resíduos sólidos com serviço terceirizado, quando aplicável;
- XIV – Termo de compromisso com o SIM, conforme a Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD;
- XV – Programas de Autocontrole, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD.

Parágrafo único: É de responsabilidade do estabelecimento manter atualizados os documentos solicitados no processo de adesão que possuem prazo de validade ou que porventura necessitem de alterações.

Art. 21. A aprovação do projetos referido nos incisos IV e V do art. 20 deste Decreto deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, além do encaminhamento dos documentos descritos na Instrução de Trabalho nº 02 do CONSAD.

Parágrafo único. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 22. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

Art. 23. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o Certificado de Registro, contendo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros elementos necessários.

Art. 24. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

Parágrafo único. É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

Art. 25. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento, conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD.

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

Art. 26. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria nº 368, de 1997, do MAPA ou outra que venha a substituí-la.

## CAPÍTULO IV DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 27. O abate de animais para o consumo público ou para matéria prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite no Município de Marmeleiro, estarão sujeitos às seguintes condições:

I – o abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no Município em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito;

II – os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência;

III – os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária *ante mortem e post mortem* e abatidos mediante processo humanitário;

IV – a manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene;

V – os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares.

Parágrafo único. Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o

# Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANA

CNPJ 76.205.665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. Postal 24 - Fone / Fax (46) 3525-8100 - CEP 85615-000 - MARMELEIRO - PR

estabelecimento deve comunicar ao SIM a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, quarenta e oito horas.

Art. 28. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I – localização em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza;

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

III – dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias;

IV – dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do matadouro;

V – dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências;

VI – possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção;

VII – ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM;

VIII – possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, que pode ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM;

IX – dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados, que deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis;

X – dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, preferencialmente de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis, que permitam uma adequada lavagem e desinfecção;

XI – dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção;

XII – dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de

# Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 76.205.665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. Postal 24 - Fone / Fax (46) 3525-8100 - CEP 85615-000 - MARMELEIRO - PR

conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente;

XIII – dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

XIV – dispor de suficiente pé direito nas diversas dependências, a fim de permitir a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, para que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça;

XV – dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, com bebedouros para utilização dos animais e pontos de água com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte;

XVI – dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final;

XVII – dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, a fim de impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores;

XVIII – dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria;

XIX – dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento;

XX – dispor nas dependências do estabelecimento de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade;

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

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

§2º Os esterilizadores citados no inciso XX devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho, e possuírem carga completa de água limpa.

§3º Os currais e pocilgas referidos no inciso XV deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção *ante mortem*.

Art. 29. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras.

Parágrafo único. Nos casos em que o SIM julgar necessário, quando em função da

velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 30. A inspeção *ante e post mortem*, bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados obedecerá, no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas previstas pela Lei nacional nº 1.283, de 1950, e ao Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 2017 e suas alterações.

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

## CAPÍTULO V DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E COLABORADORES

Art. 31. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 32. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.

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

Art. 33. Os estabelecimentos a que se refere este Decreto deverão adotar os seguintes procedimentos quanto às condições de higiene:

I – exigir para que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e após a saída de sanitários;

II – possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores;

III – dispor uniforme apropriado de cor clara, mantidos convenientemente limpos, ao pessoal que trabalha com produtos comestíveis;

IV – dispor uniformes de cores diferenciadas aos funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto;

V – apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação, os programas de autocontrole, sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria conforme Instrução de Trabalho nº 07 do CONSAD;

VI – lavar e desinfetar os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM;

VII – conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos

# Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANA

CNPJ 76.205.665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. Postal 24 - Fone / Fax (46) 3525-8100 - CEP 85615-000 - MARMELEIRO - PR

comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte;

VIII – manter a água de abastecimento em atendimento aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente;

IX – utilizar recipientes de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis para o acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis;

X – higienizar os instrumentos de trabalho, sempre que necessário;

XI – higienizar os recipientes, veículos transportadores de matérias-primas, produtos e vasilhames antes da sua devolução;

XII – vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal próprio capacitado ou por empresa especializada.

Art. 34. São vedados nas dependências dos estabelecimentos de que trata este Decreto:

I – o emprego de produtos para a higienização ou controle de pragas não aprovados pelo órgão regulador de saúde, nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos;

II – a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal;

III – o uso de utensílios que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana;

IV – a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria;

V – a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência;

VI – a realização de refeições nos locais de trabalho, bem como do depósito de produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou a guarda de roupas de qualquer natureza;

VII – fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 35. A inspeção de saúde será exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências.

§1º Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública.

§2º É obrigatório o uso de carteirinha de saúde com a expressão “apto a manipular alimentos”.

Art. 36. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

## CAPÍTULO VI DO REGISTRO DO PRODUTO, DA ROTULAGEM E DA EMBALAGEM

Art. 37. Todos os produtos de origem animal expedidos devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de cada produto e em conformidade com as normas dos órgãos reguladores.

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

Art. 38. As solicitações para aprovação do registro, alteração de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD.

Art. 39. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 40. Para os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ ou outra legislação vigente, deverá ser avaliado conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho nº 03 do CONSAD.

Art. 41. Entende-se por embalagem o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

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

§2º Em hipótese alguma podem ser reutilizadas embalagens que anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos.

## CAPÍTULO VII DOS CARIMBOS

Art. 42. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Art. 43. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIM e constitui a

# Prefeitura Municipal de Marmealeiro

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 76.205.665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. Postal 24 - Fone / Fax (46) 3525-8100 - CEP 85615-000 - MARMELEIRO - PR

garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado por este órgão.

Art. 44. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionados neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM.

Art. 45. Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal:

I – Modelo 1:



a) Dimensões: 2,5cm de diâmetro;

b) Forma: circular;

c) Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO”, com letras maiúsculas, e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO – UF” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma na fonte *Times New Roman*, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito;

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

II – Modelo 2:



a) Dimensões: 3,5cm de diâmetro;

# Prefeitura Municipal de Marmeleiro

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 76.205.665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. Postal 24 - Fone / Fax (46) 3525-8100 - CEP 85615-000 - MARMELEIRO - PR

b) Forma: circular;

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

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

III – Modelo 3:



a) Dimensões: 7,5cm de largura por 5,5cm de altura;

b) Forma: elíptica;

c) Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra “INSPECIONADO”, com letras maiúsculas, e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o “NOME DO MUNICÍPIO – UF” e acompanhando a curva inferior a sigla “SIM”, todos em letras maiúsculas, letra de forma na fonte *Times New Roman*, com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito;

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

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

IV – Modelo 4:

## APROVEITAMENTO CONDICIONAL

a) Dimensões: 7,5cm de largura por 5,5cm de altura;

b) Forma: elíptica;

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

d) Uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor, de salga, de cozimento, de tratamento pelo frio ou de fusão pelo calor, devendo ser aplicado externamente sobre as carcaças ou sobre os quartos das carcaças;

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

V – Modelo 5: “NOME DO MUNICÍPIO OU ABREVIÇÃO - UF/SIM - XXX”.

a) Dimensões: em linha horizontal com no máximo 20 caracteres;

b) Forma: digitado em posição horizontal;

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

d) Uso: em produtos de origem animal industrializados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica.

§1º O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial, nos termos dos formatos, dimensões e empregos fixados neste Decreto.

§2º Os carimbos destinados às carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

§3º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto.

Art. 46. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal–SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Parágrafo único. O carimbo utilizado no abate deve ficar sob a guarda do Serviço de Inspeção.

## CAPÍTULO VIII DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 47. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos às análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

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

Art. 48. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

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

Art. 49. A coleta de amostras para análise oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos na Instrução de Trabalho nº 05, do CONSAD.

Parágrafo único. A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, bem como a água de abastecimento para análise fiscal, deve ser efetuada por servidores do SIM.

Art. 50. O custeio e o transporte das amostras coletadas para análise oficial são de responsabilidade do estabelecimento.

Art. 51. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido controle.

## CAPÍTULO IX DAS INFRAÇÕES

Art. 52. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas conforme a Lei nacional nº 7.889, de 1989 e Lei Municipal nº 2.287, de 29 de maio de 2015, no que couber, sem prejuízo de responsabilidade civil e criminal, quando for o caso.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção observará, ainda, as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD.

## CAPÍTULO X DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 53. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior, com formação em Medicina Veterinária, e nível médio, em número adequado e devidamente capacitados para a realização de inspeção sanitária nos termos da legislação vigente.

§1º As competências para a inspeção *ante e post mortem* serão de responsabilidade exclusiva do servidor efetivo ocupante do cargo de Médico Veterinário.

§2º O médico veterinário responsável poderá ter equipe que o auxilie na realização das inspeções.

Art. 54. O SIM deve dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e condenações.

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

§2º O arquivamento de documentos deve observar a metodologia descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD.

Art. 55. O SIM deverá ter veículo à sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

## CAPÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 56. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou comércio de Marmeleiro deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio Município, devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 57. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 58. Sempre que possível, o Departamento Municipal de Agricultura e Abatecimento deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

## CAPÍTULO IX DAS INFRAÇÕES

Art. 52. As infrações ao presente Regulamento serão julgadas conforme a Lei nacional nº 7.889, de 1989 e Lei Municipal nº 2.287, de 29 de maio de 2015, no que couber, sem prejuízo de responsabilidade civil e criminal, quando for o caso.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção observará, ainda, as infrações previstas na Instrução de Trabalho nº 08 do CONSAD.

## CAPÍTULO X DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM

Art. 53. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior, com formação em Medicina Veterinária, e nível médio, em número adequado e devidamente capacitados para a realização de inspeção sanitária nos termos da legislação vigente.

§1º As competências para a inspeção *ante e post mortem* serão de responsabilidade exclusiva do servidor efetivo ocupante do cargo de Médico Veterinário.

§2º O médico veterinário responsável poderá ter equipe que o auxilie na realização das inspeções.

Art. 54. O SIM deve dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate e condenações.

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

§2º O arquivamento de documentos deve observar a metodologia descrita na Instrução Trabalho nº 01 do CONSAD.

Art. 55. O SIM deverá ter veículo à sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

## CAPÍTULO XI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 56. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou comércio de Marmeleiro deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio Município, devidamente identificadas por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Art. 57. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes.

Art. 58. Sempre que possível, o Departamento Municipal de Agricultura e Abatecimento deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

# Prefeitura Municipal de Marmealeiro

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ 76.205.665/0001-01

Av. Macali, 255 - Cx. Postal 24 - Fone / Fax (46) 3525-8100 - CEP 85615-000 - MARMELEIRO - PR

Art. 59. O SIM deve atuar em conjunto com outros órgãos públicos, nos serviços de fiscalização a nível de consumo, no combate à clandestinidade e nas atividades de educação sanitária.

§1º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, o SIM deve seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 06 do CONSAD.

§2º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto na Instrução de Trabalho nº 04 do CONSAD.

Art. 60. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações em que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um Regime Especial de Fiscalização (REF).

Art. 61. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 62. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos Fiscais do SIM e/ou gestores municipais, em conformidade com as normas superiores do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais órgãos competentes.

Art. 63. Ficam aprovadas as Instruções de Trabalho (IT) do CONSAD e suas atualizações para uso do SIM, disponíveis no *site* do CONSAD, no endereço eletrônico: <http://consadextremo.org.br/page/content/51>.

Art. 64. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 65. Ficam revogados:

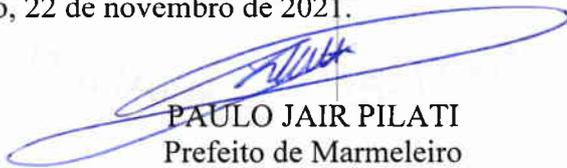
I – o Decreto nº 2.756, de 29 de abril de 2016;

II – o Decreto nº 2.811, de 31 de outubro de 2016;

III – o Decreto nº 2.985, de 14 de novembro de 2018.

Art. 66. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Marmealeiro, 22 de novembro de 2021.



PAULO JAIR PILATI  
Prefeito de Marmealeiro