



# PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

## Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

### LEI N. 1.051 DE 11 DE SETEMBRO DE 2017

Institui e regulamenta o serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – SIM/POA e dá outras providências

#### CAPITULO I

#### DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - A presente Lei cria e regulamenta as normas do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal – SIM/POA.

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.

Art. 3º- A Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – AAPPCC, sempre que couber e sob o monitoramento dos agentes responsáveis pela inspeção, deverá ser adotada pelos estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal.

Art. 4º- As atividades de normatização, fiscalização e execução da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal serão coordenadas pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal- SIM/POA.

Art. 5º - 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 ela relacionados, bem como à saúde pública à preservação do meio ambiente.  
Parágrafo único – Compete ao chefe do Serviço de Inspeção Municipal, no âmbito de suas atribuições específicas, articular e expedir normas visando a integração dos trabalhos de inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal e de defesa sanitária animal conduzidos pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente.

Art. 6º- 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 á conformidade dos produtos de origem animal;

III - animais de açougue – são os bovinos, suínos, caprinos, ovinos, equinos, 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;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

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 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, efetuados por servidores públicos fiscais com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica ou dos dispositivos regulamentares;

XI - inspeção – atividade de polícia administrativa, privativa a profissionais habilitados em medicina veterinária, pautado na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre 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 setores público e privado e que entre si colaboram, nos âmbitos social, técnico e econômico visando a 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’’, ‘‘mercadoria’’ 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 e no qual deve estar inscrito;

XVIII - registro – ato administrativo de inscrição do estabelecimento 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 seu 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.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

## Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

## CAPÍTULO II DA CLASSIFICAÇÃO E DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS

### Seção I Da Classificação dos Estabelecimentos

Art. 7º - Os estabelecimentos sujeitos a este regulamento classificam-se em:

I- Estabelecimentos de Carnes e Produtos Cárneos:

- a) Matadouros: estabelecimentos dotados de instalações para matança de animais de açougue ou silvestres e equipados com instalações frigoríficas;
- b) Fábricas de Conservas: estabelecimentos de transformação e industrialização da matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano;
- c) Matadouros e Fábricas de Conservas: estabelecimentos que realizam concomitantemente as atividades descritas nas alíneas "a" e "b" deste inciso;
- d) Entrepósitos de Carnes e Derivados: estabelecimentos destinados ao 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:

- a) Propriedades Rurais: aquelas situadas geralmente em zona rural, destinadas à produção de leite, obedecendo às normas específicas para cada tipo;
- b) Entrepósitos de Leite e Derivados: aqueles destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificação, desnatagem ou coagulação do leite, do creme e outras matérias-primas para depósito por curto prazo para posterior transporte para a indústria;
- c) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados ao 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 de Pesca:

- a) Entrepósitos de Peixes e Produtos de Pesca: compreende os estabelecimentos com instalações e equipamentos adequados ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição do peixe e de produtos da pesca; .
- b) Estabelecimentos Industriais: estabelecimentos dotados de dependências e instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do peixe e produtos da pesca.

IV - Estabelecimentos de Ovos e Derivados:

- a) Granjas Avícolas: estabelecimentos produtores de ovos;
- b) Estabelecimentos Industriais: aqueles destinados ao recebimento e à industrialização de ovos;
- c) Entrepósitos de Ovos: aqueles destinados ao recebimento, limpeza, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos "*in natura*" que produzem ou que são produzidos por terceiros.

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

Art. 8º - 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, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;

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



# PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

## Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

- III – letra “**C**”, para fábricas de conservas;
- IV - letras “**EI**”, 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 estabelecimentos de Mel e derivados;
- VIII – letra “**O**”, para os estabelecimentos de ovos e derivados;
- IX – letra “**P**”, para estabelecimentos de pescados e derivados;
- X – letras “**SM**” para supermercados e autosserviço;
- XI – letras “**EF**” para distribuidora de frios, autosserviço, entrepostos de frios.

### **Seção II Do Registro de Estabelecimentos**

#### **Subseção I Disposições Gerais**

Art. 9º- É obrigatório o registro no órgão competente de todo o estabelecimento de produtos de origem animal, com sede no território municipal.

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

Art. 10 - É obrigatório o registro no SIM/POA de todo o estabelecimento que realiza comércio municipal de produtos de origem animal.

Art. 11 - 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.

Art. 12 - O requerimento e documentos para o registro deverão ser entregues ao Médico Veterinário do SIM/POA na Secretaria de Agropecuária e Meio Ambiente.

Art. 13 - O Médico Veterinário do SIM/POA verificará a documentação, procederá à análise técnica e emitirá um parecer, encaminhando ao Coordenador do Setor do SIM/POA para avaliação final e emissão do registro.

Art. 14 – 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. 15 – 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. 16 - O estabelecimento registrado mantido inativo por um 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.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

Parágrafo único – A manutenção do registro condiciona-se à comprovação das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento, apurada em vistoria específica efetuada por médico veterinário fiscal do SIM/POA.

Art. 17 – 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 seus ajustes relacionados e efetivados.

Art. 18 – As reformas, ampliações ou reaparelhamento nos estabelecimentos de produtos de origem animal estão condicionadas à prévia aprovação do setor de inspeção do SIM/POA.

Art. 19 – Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário imediatamente deverá promover a transferência da titularidade do registro através de requerimento dirigido a Secretária de Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º - havendo recusa do comprador ou locatário de promovê-la, o proprietário 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 efetivado a notificação e o comprador ou locatário deixar de apresentar no prazo máximo de trinta (30) dias os documentos necessários a transferência de responsabilidade, o registro deverá ser cancelado, condicionando-se o seu estabelecimento ao cumprimento da exigência legal.

§ 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 vierem a ser determinadas.

Art. 20 – O proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM/POA a paralização de suas atividades, no prazo máximo de trinta (30) dias a contar da paralisação, sob pena de ter cancelado o seu registro.

Art. 21 – O SIM/POA deverá manter em arquivo cópias dos processos de registro dos estabelecimentos de que trata este regulamento.

### **Subseção II Do Registro Prévio**

Art. 22 – Compete ao coordenador do SIM/POA, atendidas as condições estabelecidas neste artigo, conceder o registro prévio aos estabelecimentos de produtos de origem animal, permitindo o seu funcionamento.

§ 1º - O registro prévio terá prazo de funcionamento determinado, fixado conforme o cronograma proposto e aprovado.

§ 2º - O registro prévio será concedido após satisfeitas as seguintes condições:

I - Apresentada a documentação completa, nos termos exigidos no Art. 29 deste regulamento;

II- cumpridas as exigências mínimas estabelecidas no Art. 44 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 no SIM/POA.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

Art. 23 – 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 e o Coordenador do SIM/POA.

Parágrafo único – Para a elaboração do termo de compromisso de implantação e execução, o Médico Veterinário deverá vistoriar o local, as instalações e os equipamentos do estabelecimento aspirante ao registro prévio, lavrando auto de vistoria preliminar.

Art. 24 - 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.

Art. 25 - Na vigência do registro prévio, o Médico Veterinário deverá gerir junto ao proprietário do estabelecimento de produtos de origem animal o cumprimento do termo de compromisso de implantação e execução, orientando-o nas ações e procedimentos firmados e relacionados às condições higiênico-sanitárias.

Art. 26 - O estabelecimento provisoriamente registrado está sujeito à fiscalização do SIM/POA e as penalidades previstas neste regulamento, devidamente apuradas em processo administrativo.

Art. 27 - O não cumprimento no descrito 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.

Parágrafo único – A concessão de novo registro condiciona-se ao cumprimento das exigências previstas no art. 22 deste regulamento.

### **Subseção III Do Registro Definitivo Do Estabelecimento**

Art. 28 - 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.

Art. 29 - O registro definitivo deverá ser requerido ao coordenador da divisão do SIM/POA, instruindo-se os processos com os seguintes documentos:

- I- Requerimento ao SIM/POA;
- II - Contrato social da empresa ou cadastro no INCRA;
- III - Cartão CNPJ ou CPF;
- IV- Laudo de inspeção do local e das instalações realizado por Médico Veterinário do SIM/POA;
- V- descrição da área do estabelecimento;
- VI - Memorial econômico-sanitário, conforme o modelo aprovado (Anexo I);
- VII- Laudo do exame microbiológico da água do estabelecimento, salvo quando o estabelecimento for abastecido por água do sistema público;
- VIII - Parecer da prefeitura ou alvará de funcionamento;
- IX - Parecer da vigilância sanitária ou licença sanitária;
- X - Licença prévia do IAP se necessário



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

Art. 30 - As plantas e os documentos do estabelecimento deverão ser apresentados em duas (02) vias, devendo conter a escala utilizada, a data de sua confecção e identificar o profissional habilitado responsável por sua elaboração.

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

§ 2º - Os croquis do local ou das instalações apresentadas pelo requerente restringem sua finalidade à orientação técnica e aos estudos preliminares.

Art. 31 – Atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos e exigências higiênico-sanitárias estabelecidas neste regulamento e em normas complementares, o Coordenador de divisão do SIM/POA expedirá o certificado de registro definitivo.

Parágrafo único - A expedição de certificado de registro definitivo habilita o funcionamento do estabelecimento de produtos de origem animal dentro das atividades para as quais foi liberada.

### **CAPÍTULO III DA INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

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

Art. 32- O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA é coordenado pela Secretaria Municipal de Agropecuária e Meio Ambiente - SAMA, sendo composto pelas seguintes áreas:

- I - área De Carnes e Derivados;
- II - área de Leite e Derivados;
- III - área de Mel e Derivados;
- IV - área de Ovos e Derivados;
- V - área de Pescados e Derivados.

Art. 33 – Compete ao Coordenador do SIM/POA:

- I - Coordenar as atividades e recursos do SIM/POA;
- II - Promover as atividades normativas e fiscais e a execução da Inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- III - Promover a integração dos órgãos federais e estaduais, públicos ou privados que desenvolvem atividades afins correlacionados à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal;
- IV - Conceder e firmar o Certificado de Registro Prévio;
- V - Conceder e firmar o Certificado de Registro Definitivo;
- VI - Manifestar-se sobre a adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos.
- VII - Apoiar e orientar os Médicos Veterinários do SIM/POA nos aspectos técnicos e normativos na área de sua especialidade;
- VIII - Analisar, e caso for, instruir a adequação dos processos de registro de estabelecimentos encaminhados pelos Médicos Veterinários do SIM/POA;
- XI - Supervisionar os Médicos Veterinários fiscais do SIM/POA na fiscalização do cumprimento dos Termos de Compromisso de Implantação e Execução firmados pelos estabelecimentos com registro prévio;
- X - analisar e, caso for, promover a regularização dos processos administrativos punitivos gerados por autuações e infrações à legislação do SIM/POA;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

XI - Opinar sobre adequação da aplicação das penalidades administrativas previstas nos processos administrativos punitivos.

Art. 34 – O SIM/POA será assessorado por um Grupo Consultivo, com a seguinte composição:

I - um (1) representante da Secretaria Municipal de Saúde.

II – um (1) representante da Secretaria Municipal da área de Meio Ambiente.

III - um (1) representante da Secretaria de Fazenda/Divisão Fiscalização Tributária.

IV – um (1) representante da Câmara de Vereadores.

§ 1º - Compete ao coordenador do SIM/POA a coordenação das atividades do Grupo Consultivo;

§ 2º - O Coordenador do Grupo Consultivo poderá convidar outros representantes de órgãos afins para participar de suas atividades.

Art. 35 – São atribuições do Grupo Consultivo:

I - assessorar, colaborando e analisando, os processos de construção, reforma, implantação e reaparelhamento dos estabelecimentos de produtos de origem animal, quando solicitado pelo coordenador de Divisão do SIM/POA;

II - auxiliar o SIM/POA na elaboração, complementação ou revisão das normas e regulamentos às atividades de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal;

III - auxiliar na análise dos processos administrativos relacionados aos estabelecimentos de alimentos de origem animal.

Art. 36 - A SAMA poderá celebrar parcerias com órgãos ou entidades afins dos setores público ou privado, com o fim de viabilizar; desenvolver ou aperfeiçoar as atividades de educação e de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

### **Seção II Da Inspeção**

Art. 37 – A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, será instalada nos estabelecimentos após o seu registro.

Art. 38 - Todo estabelecimentos 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 abatam animais de açougue ou animais silvestres, e será realizada nos seguintes termos:

a) através de termo de compromisso firmado com o proprietário ou responsável pelo estabelecimento indicando o dia, hora do início e término das operações e o número de animais a serem abatidos;

b) através de realização de convênios com entidades públicas ou com profissionais médicos veterinários associados em cooperativas legalmente habilitadas.

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

Art. 39 – A inspeção industrial e sanitária será realizada:

I – nos estabelecimentos industriais especializados localizados em zonas urbanas e rurais e nas propriedades rurais com instalações adequadas a matança de animais, seu preparo ou industrialização;

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;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

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 produtos 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 Mel e derivados;

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 ou de propriedades rurais.

§ 1º- A Inspeção industrial e sanitária se estenderá em caráter supletivo às casas atacadistas e varejistas, sem prejuízo a fiscalização sanitária.

§ 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 infringirem as normas regulamentares.

Art. 40 - 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 da carne, tais como pastas ou patês, salames, copas, presuntos, apresentados, fiambres e 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. 41 – 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, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem ou depósito de quaisquer produtos e subprodutos de origem animal, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não 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 físicos ou químicos das matérias primas e produtos se necessários;

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 dos Ministérios 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.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

Art. 42 – O proprietário ou responsável por estabelecimento ou por produtos de origem animal colocados a venda sem qualquer identificação que permita estabelecer a sua origem está sujeito às penalidades previstas neste Regulamento.

### **Seção III Dos Estabelecimentos**

Art. 43 - O estabelecimento para obter o registro no SIM/POA deverá satisfazer as seguintes condições:

I - 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 ou possuir barreira eficaz que impessa tal contaminação;

II - Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações previstas;

III - Dispor de instalações adequadas para a recepção, abate, industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos de origem animal;

IV - Dispor de luz e ventilação natural ou artificial adequados em todas as dependências.

V - Possuir pisos impermeabilizados, de fácil lavagem e desinfecção nas áreas internas de processamento ou manipulação de produtos de origem animal;

VI - Possuir paredes lisas, de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção e impermeabilizadas;

VII - Possuir cobertura ou forro que impossibilite a contaminação dos produtos de origem animal e que permita sua manutenção a temperaturas adequadas, em qualquer fase do seu processamento;

VIII - Dispor de mesas, equipamentos e recipientes que permitam a execução higiênica dos trabalhos;

IX - Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não-comestíveis;

X - Dispor de água potável em quantidade suficiente à produção higiênica dos produtos de origem animal, mantendo o sistema de cloração ou tratamento de água;

XI - Dispor de tratamento de resíduos gerados pelo estabelecimento e sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente.

XII - Dispor de vestiários e instalações sanitárias com áreas proporcionais ao número de funcionários, separados por sexo, e com acesso independente da área industrial;

XIII- Que a unidade esteja com acesso facilitado;

XIV - Possuir janelas e portas e fácil abertura dotadas de tela ou outros dispositivos eficientes para impedir o acesso de insetos;

XV - Possuir instalações ou equipamentos que conservem a matéria prima e produtos sob temperatura adequada e controlada por instrumentos;

XVI - Dispor de local e equipamentos para higienizar os veículos transportadores de animais vivos;

XVII - Apresentar boletim oficial do exame da água de abastecimento com resultados que atendam os padrões microbiológicos e físico-químicos, quando necessário.

Parágrafo único - Dispensa-se a exigência do inc. XII quando o estabelecimento foi exclusivamente familiar.

Art. 44 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, cães, gatos, ratos e quaisquer outros insetos ou animais capazes de expor a risco a higiene e sanidade dos produtos de origem animal.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

Art. 45 - O estabelecimento e suas dependências deverão ser mantidos livres de produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência.

Art. 46 - O SIM/POA deverá condicionar o registro à indicação pelo estabelecimento requerente de um profissional legalmente habilitado como responsável técnico.

Art. 47 – As normas da inspeção sanitária, industrial e tecnológica relacionadas às instalações, aos processos e procedimentos dos estabelecimentos de produtos de origem animal, em conformidade a classificação prevista, serão disciplinadas em regulamentos técnicos específicos aprovados por Decreto do prefeito municipal.

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

Art. 48 – O SIM/POA periodicamente fiscalizará e inspecionará o reaparelhamento ou a execução de obras nos estabelecimentos em construção ou reformas, verificando sua conformidade ao processo de registro aprovado.

Art. 49 - 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, firmado no Termo de Compromisso.

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

#### **Seção IV Do Pessoal**

Art. 50 - Os funcionários dos estabelecimentos de produtos de origem animal deverão apresentar-se munidos de uniforme completo, o que inclui: botas, calça, jaleco, avental plástico e protetor de cabelos, na cor branca e limpos:

I – possuir atestado de saúde atualizado comprovando não ser portador de moléstia infecto-contagiosa;

II - não usar adornos de mãos ou pulsos;

III - estar livre de sintomas ou afecções de doenças infecto-contagiosas, abscessos ou supurações cutâneas;

IV - não cuspir, não fumar ou não realizar qualquer ato físico que de alguma maneira possa contaminar o alimento;

V - apresentar-se asseado.

Art. 51 - Os funcionários que trabalham em oficinas, setores de manutenção e outros devem apresentar-se com uniformes em cores diferenciadas e não terão livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulam produtos comestíveis.

Art. 52 - Os visitantes somente terão acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do serviço de inspeção.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

Art. 53 - É proibido fazer refeições nos locais onde se processam produtos de origem animal.

#### **Seção V Da Embalagem, Rotulagem e Chancela**

##### **Subseção I Da Embalagem**

Art. 54 - As indústrias que produzem embalagens que mantenham contato com os produtos de origem animal destinados ao consumo humano deverão estar registradas ou aprovadas no órgão competente do Ministério da Saúde.

Art. 55 - As embalagens anteriormente usadas somente poderão ser aproveitadas no acondicionamento de produtos ou matérias primas utilizadas na alimentação humana quando absolutamente íntegras, perfeitas e rigorosamente higienizadas.

Parágrafo único - É proibida a reutilização de embalagens que tenham acondicionado produtos ou matérias primas de uso não comestível.

Art. 56 - 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, quando contiverem a chancela do SIM/POA.

Parágrafo único - A inutilização ou destruição dos rótulos e embalagens deverá ser supervisionada pelo Médico Veterinário do SIM/POA.

Art. 57 - O uso de embalagens em desacordo ao presente Regulamento deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA

##### **Subseção II Da Rotulagem**

Art. 58 - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana, quando destinados ao comércio deverão estar identificados por meio de rótulo.

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

Art. 59 - O rótulo deverá conter as seguintes informações:

I - Nome ou marca de venda do produto, podendo constar palavras ou frases adicionais apostas próximas à 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 granulosos, os produtos deverão ser comercializados em unidades de massa;

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

c) para os semi-sólidos ou semi-líquidos, os produtos deverão ser comercializados na unidade de massa ou volume;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

d) para os 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 de origem descrevendo:

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

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

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

d) a menção da seguinte expressão: "FABRICADO NO BRASIL", "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, incluído a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento necessário ao seu correto consumo;

IX - a letra que oficialmente classifica o estabelecimento produtor;

X- a chancela do SIM/POA;

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 de compostos já anunciados, tais como salmouras, xaropes, molhos, caldos ou outros similares.

§ 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", "VALIDO ATÉ", "VALIDADE", "VENCE EM" ou "VENCIMENTO", seguida da data ou da indicação do local onde consta esta informação.

§ 5º - Nos rótulos da carne de eqüinos ou dos produtos com ela elaborados parcial ou totalmente, exige-se a declaração no rótulo "CARNE DE EQÜINO" ou "PREPARADO COM CARNE DE EQÜINO", ou "CONTÉM CARNE DE EQÜINO".

Art. 60 - O uso de rótulos, estampas ou carimbos, quando em desacordo com o presente Regulamento, deverá ser previamente autorizado pelo SIM/POA.

Art. 61 - Os produtos que não forem destinados à alimentação humana ou animal deverão conter em seu rótulo a indicação "NÃO COMESTÍVEL".

Art. 62 - 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. 63 – Um mesmo rótulo poderá ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma empresa, desde que sejam da mesma quantidade, denominação e marca, bem como provenientes de estabelecimentos registrados no SIM/POA.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

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

Art. 64 - Os produtos de origem animal embalados e que apresentarem superfície do painel destinado à rotulagem com área inferior a 10 cm<sup>2</sup> (dez centímetros quadrados) poderão ficar isentos dos requisitos estabelecidos no Art. 59, à exceção da indicação da denominação da marca do produto e número de registro no Serviço de Inspeção.

Art. 65 - 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 e dimensões em centímetros, estabelecidos no Anexo II.

### **Subseção III Da Chancela**

Art. 66 - O estabelecimento de produto de origem animal registrado deverá apor aos seus produtos a chancela oficial do SIM/POA.

Art. 67 - 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 e inscrições, conforme modelo estabelecido no ANEXO III deste Regulamento;

II - Para carcaças ou partes de carcaças de suínos, ovinos, caprinos e outros animais de médio porte, a chancela oficial consistirá em um carimbo, com a forma, dimensões em centímetros e inscrições conforme modelo estabelecido no ANEXO IV deste Regulamento;

III - Para embalagens, rótulos e afins acondicionando carcaças e cortes de aves, coelhos e rãs, a chancela deverá conter: O número do registro composto por 04 (quatro) dígitos seguido pelos dois últimos dígitos do ano correspondente em substituição ao "0", sendo impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo estabelecido no ANEXO V deste Regulamento;

IV - Para embalagens, rótulos e outras identificações genéricas, a chancela oficial deverá conter a letra maiúscula que classifica o estabelecimento (conforme artigo 8º) aposta abaixo do número do registro, sendo impressa na forma, dimensões em centímetros e inscrições, conforme modelo estabelecido no ANEXO V deste Regulamento.

Art. 68 – A autorização para utilização do(s) carimbo(s) será entregue sob recibo e permanecerá sob a responsabilidade do Médico Veterinário incumbido pela inspeção do estabelecimento.

Art. 69 - 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, o(s) carimbo(s) e matriz (es) que contenham a chancela do SIM/POA.

### **Seção VI Do Trânsito**

Art. 70 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção federal ou estadual, atendidas as exigências deste regulamento e normas complementares, têm livre trânsito no território do município de Quitandinha.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

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

Art. 71 - Todos os produtos de origem animal em trânsito pelas rodovias do município de Quitandinha deverão estar embalados, acondicionados e rotulados em conformidade ao previsto neste Regulamento, podendo ser reinspecionados pelos Médicos Veterinários do SIM/POA.

Art. 72 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimento com inspeção permanente, quando em trânsito, deverão estar acompanhados pelo carimbo do Certificado Sanitário no verso da nota fiscal do produto assinado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção.

Art. 73 - Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção periódica, quando em trânsito, ficam isentos do Certificado Sanitário.

Art. 74 - O trânsito de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos em conformidade com as normas específicas relacionadas à espécie e a conservação do produto transportado.

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

§ 2º - Os produtos de origem animal em trânsito deverão estar higienicamente acondicionados em recipiente adequado, independentemente de estarem embalados.

§ 3º - Os veículos transportadores de produtos de origem animal 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. 75 - O proprietário ou representante legal dos estabelecimentos que trata este Regulamento estão obrigados a:

I - Manter o estabelecimento em conformidade com as determinações deste Regulamento e normas complementares 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 dos Ministérios 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 dos agentes da inspeção quanto ao destino dos animais e dos produtos de origem animal condenados;

VII - Recolher as taxas de inspeção sanitárias instituídas;

VIII - Encaminhar até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao Médico Veterinário do SIM/POA os relatórios de produção, mapas de abate e outros documentos que venham a ser determinados pela inspeção sanitária e industrial;

IX - Comunicar os agentes de inspeção, com o mínimo de doze (12) horas de antecedência, a realização de quaisquer atividades industriais não previstas e que requeiram sua presença, mencionando natureza das atividades e horários de seu início e sua conclusão;

X - Comunicar oficialmente ao SIM/POA, no prazo máximo de 30 dias de seu evento, a suspensão, paralisação ou encerramento das atividades dos estabelecimentos;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

XI - Apresentar ao agente da inspeção, quando solicitado ou a lei exigir, a documentação sanitária dos animais;

XII - Utilizar matérias primas inspecionadas e ingredientes de qualidade, especificando a procedência;

XIII - 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;

XIV - manter à disposição do agente de inspeção os resultados das análises laboratoriais;

§ 1º - O pessoal colocado à disposição do SIM/POA subordina-se ao agente competente pela inspeção.

§ 2º - Os materiais disponibilizados pelos estabelecimentos para execução dos serviços de inspeção não se transferem patrimonialmente aos agentes de inspeção, que sobre eles são responsáveis.

#### **CAPÍTULO IV DA FISCALIZAÇÃO E DE SUA ORGANIZAÇÃO**

Art. 76 – A SAMA, 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. 77 – O SIM/POA deverá atuar nos programas de proteção à saúde humana e ao meio ambiente e sanidade animal desenvolvidos pela SAMA, especialmente quando relacionados à profilaxia, controle ou erradicação de zoonoses e outras doenças de interesse sanitário ao município e região, participando e contribuindo na criação e implantação de medidas de vigilância sanitária animal.

Art. 78 – São sujeitos à fiscalização industrial e sanitária os estabelecimentos e produtos relacionados nos artigos 39 e 40.

Parágrafo único – A fiscalização de que trata este Regulamento estende-se em caráter supletivo aos estabelecimentos atacadistas e varejistas.

Art. 79 – Estão sujeitos ao cumprimento deste Regulamento e à fiscalização os produtos de origem animal depositados ou em trânsito.

Art. 80 – Quando em trânsito, a fiscalização de que trata este Regulamento poderá ser efetuada em:

- I – postos ou barreiras de fiscalização no município;
- II – barreiras móveis de fiscalização.

Art. 81 – Os Médicos Veterinários do SIM/POA em barreiras de fiscalização fixas ou móveis deverão condicionar a liberação dos produtos de origem animal em trânsito flagrados irregulares ou suspeitos de o serem à notificação das exigências saneadoras pertinentes ao proprietário, transportador ou responsável, sem prejuízo das medidas sanitárias determinadas pelos órgãos de saúde pública competentes.

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

Art. 82 – Os servidores da SAMA ou os funcionários de suas empresas vinculadas lotados em barreiras de fiscalização municipal ou a serviço em barreiras móveis de fiscalização deverão cientificar à SAMA, a origem e o destino dos produtos de origem animal irregulares ou suspeitos de o serem, bem como todas as informações relacionadas ao fato ou às circunstâncias irregulares ou suspeitas.

Art. 83 – Considera-se Médico Veterinário competente, para efeito deste Regulamento, o Médico Veterinário lotado na Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente, SAMA, Secretária de Saúde e ou Convenio Firmado, designado por Decreto expedido pelo Prefeito para desempenhar as atividades de inspeção e de fiscalização de produtos de origem animal.

Parágrafo único – o Médico Veterinário terá carteira de identidade funcional, na qual constará a denominação do órgão emitente, o número de ordem do documento, a data de sua expedição e prazo de validade, além de fotografia, formação profissional e respectivo número de registro no órgão de classe, cargo e área de atuação do portador e assinatura do Prefeito e Secretário da SAMA.

Art. 84 - O Médico Veterinário 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, transformem, transportem, beneficiem, acondicionem, armazenem, depositem ou comercializem produtos e subprodutos de origem animal, matérias primas e afins.

Parágrafo único – Os Médicos Veterinários que na fiscalização acessarem dependências ou equipamentos utilizados no processamento de produtos de origem animal deverão estar aseados e trajados de modo a impedir a contaminação da matéria prima e produtos.

Art. 85 - Havendo circunstâncias que envolvam risco de contaminação da saúde pública ou ambiental, a autoridade da SAMA notificará as Secretaria Municipal de Saúde, bem como, o Ministério Público, devendo para este efeito serem estabelecidas normas de atuação em conjunto.

Art. 86 - O profissional da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal imediatamente deverá oficiar às autoridades da Defesa Sanitária Animal, da Secretaria de Estado da Saúde ou outros órgãos competentes a ocorrência de enfermidades animal ou zoonoses de notificação obrigatória de que tiver conhecimento.

Art. 87 - Cumpre a SAMA, prover recursos e as condições necessárias às atividades de fiscalização desenvolvidas pelo SIM/POA, sem prejuízo de firmar parcerias, nos termos do art. 36.

## **CAPÍTULO V DO PROCESSO, DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES**

### **Seção I Do Processo Administrativo Punitivo**

Art. 88 - As normas e instruções referidas nesta Seção disciplinam o processo das autuações, das defesas e dos recursos, estabelecendo prazos, procedimentos e competências.

Art. 89 – O Auto de Infração é documento gerador do processo administrativo punitivo e deverá ser lavrado em três (03) vias pelo Médico Veterinário do SIM/POA, com clareza, sem entrelinhas, rasuras, emendas ou borrões, nos termos e modelos expedidos, devendo conter:

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

- 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, dando-lhe ciência de que responderá pelo fato em processo administrativo;
- V - local, data e hora da autuação;
- VI - penalidades as quais o autuado está sujeito;
- VII - prazo e local para interposição e apresentação de defesa;
- VIII - identificação e assinatura do Médico Veterinário autuante.

§ 1º - As incorreções ou omissões do Auto de Infrações 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 local, neste caso encaminhando-o ao autuado por via postal.

Art. 90 – O autuado deverá ser notificado do Auto de Infração e dos demais atos de fiscalização ou de inspeção:

I - Por via postal, com aviso de recebimento, desde que exista distribuição domiciliar 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 fac-símile ou e-mail, se a urgência do caso recomendar o uso de tal meio;

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

§ 1º - No caso do autuado ou das testemunhas recusarem-se a firmar a notificação ou o Auto de Infração, o fato deverá ser certificado pela autoridade que deverá, por sua vez, cientificar o interessado do teor do documento e entregar uma via ao mesmo.

§ 2º - O edital referido no inciso IV deste artigo será publicado no Boletim Oficial do Município uma única vez, considerando-se efetivada a notificação cinco (05) dias após a publicação.

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

Art. 91 - Quando ao autuado, não obstante a autuação, subsistir obrigação a cumprir, o Médico Veterinário do SIM/POA dela regularmente o cientificará, alertando-o das sanções a que estará sujeito caso não as cumpra.

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

Art. 92 - Os Médicos Veterinários são responsáveis pelas declarações que fizerem nos documentos fiscais de sua lavra, sujeitos às penalidades, por falta grave, em caso de falsidade ou omissão dolosa, em conduta apurada na forma regulamentar prevista.

Art. 93 - Lavrado o Auto de Infração, o Médico Veterinário deverá:

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

II - vencido o prazo, apresentado ou não a defesa à autuação, remeter os autos acompanhados de relatório de ocorrência ao Grupo Consultivo.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

Art. 94 - 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 apresentados por escrito, dirigidas ao Coordenador do SIM/POA, protocolada no protocolo geral do Município.

Art. 95 - A SAMA, após promover a regularização formal dos autos do processo administrativo, deverá registrá-lo e remetê-lo ao coordenador do SIM/POA acompanhado de uma Certidão registrando o histórico do autuado quanto à observância das normas sanitárias do Município.

Art. 96 - O Coordenador do SIM/POA poderá encaminhar os autos ao responsável técnico da área, que deverá analisá-lo nos aspectos técnicos correlatos à autuação, opinando sobre as medidas que concluir pertinentes.

Art. 97 – Compete ao Coordenador do SIM/POA proferir a decisão sobre os fatos relacionados à autuação, lavrando sentença absoluta ou condenatória em primeira instância, nela discriminando os motivos determinantes de sua decisão.

Parágrafo único – O autuado será intimado da decisão, com cópia da íntegra da mesma, acompanhada dos demais documentos pertinentes, alertando-o do prazo legal para a apresentação da impugnação.

Art. 98 – Da sentença de primeira instância cabe recurso ao Grupo Consultivo, interposto no prazo de dez (10) dias a contar da notificação da sentença condenatória.

§1º - Da sentença lavrada pelo Grupo Consultivo não cabe recurso, haja vista seu caráter técnico, sendo, com isso, de natureza absolutória, com eficácia no campo das ações a serem tomadas pelo Município, conforme teor da sentença e da exigência legal.

Art. 99 - Os valores não pagos pelo infrator no prazo de trinta (30) dias contados da data do trânsito em julgado da sentença Administrativa, correspondente à multa ou ao ressarcimento ao Erário dos materiais e equipamentos porventura empregados e exames e serviços especializados realizados quando da execução compulsória das atividades de fiscalização, serão inscritos em dívida ativa, para cobrança judicial.

Art. 100 - Os valores recolhidos na aplicação da lei serão recolhidos ao Fundo Municipal de Meio Ambiente para reverter em benefício de Programas de Inspeção e Fiscalização dos produtos de origem animal e de Educação sanitária no Município de Quitandinha.

### **Seção II** **Das Infrações e Sanções Administrativas**

Art. 101 – Constitui infração toda ação ou omissão que importe na inobservância 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.

Art. 102 – Além das infrações previstas nesta Seção, incluem-se como tais os atos que impeçam, dificultem ou embaracem a ação dos Médicos Veterinários do SIM/POA ou dos profissionais por ela legitimados às atividades previstas na legislação do SIM/POA.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

Art. 103 – As infrações à Lei, a este Regulamento e às demais Normas complementares serão punidas administrativamente, não eximindo o infrator da responsabilidade civil e criminal.

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

Art. 104 – 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;
- IV - os antecedentes e a conduta do infrator quanto à observância das normas sanitárias.

Art. 105 – 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 podia resistir para a prática do ato;
- V- ser o infrator primário e a falta cometida de natureza leve ou moderada.

Art. 106 – 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 pública;
- V - se, tendo comprovado conhecimento da irregularidade ou do ato lesivo à saúde ou economia pública, 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 do SIM/POA, ou dos profissionais por ela legitimados à execução destas atividades.

Art. 107 – Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena considerará aquelas preponderantes, considerando estas as relevantes aos motivos determinantes da infração, da personalidade do infrator e da reincidência.

Art. 108 – Aos infratores a este Regulamento e demais normas complementares aplicar-se-ão as 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;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

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.

§ 2º - A apreensão, a condenação ou destruição dos produtos, a suspensão das atividades e a interdição total do estabelecimento, enquanto atos de polícia administrativa emergencial de natureza cautelar objetivando resguardar a saúde pública, nas condições e termos estabelecidos na presente Lei, competem concorrentemente aos Médicos Veterinários lotados no SIM/POA ou ao seu serviço.

Art. 109 – A pena de advertência será aplicada por escrito ao infrator primário, quando incurso em ação ou omissão gravosa desprovido de má fé ou dolo.

Art. 110 – 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. 112, cometida pela mesma pessoa física 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 correspondentes às infrações cometidas e classificadas pela sua gravidade, em conformidade aos preceitos de gradação estabelecidos nesta Seção.

Art. 111 – Para o cálculo das multas será adotado a Unidade Fiscal Municipal (UFM) ou outro índice que vier a substituí-lo.

Art. 112 – A pena de multa será aplicada às pessoas físicas ou jurídicas, nos seguintes casos:

I – de 1 a 100 UFM, 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;
- 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 infecto-contagiosas 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;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

- 
- 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) Emitirem 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 substância 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 utilização dos dados ou documentos relacionados ao seu registro no SIM/POA.
- II – de 100 a 300 **UFM**, nas faltas consideradas moderadas, 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;
- c) não apresentarem a documentação atualizada relacionada á 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, microorganismos 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 técnicos sanitários;
- h) não promoverem a limpeza e desinfecção dos equipamentos, utensílios e instalações que mantiveram contato com matéria prima ou material contaminado;
- 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 contamina-los ou deteriora-los;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

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, á sua higiene e conservação;

p) transportarem produtos de origem animal, excepcionado o leite a granel, provenientes de estabelecimentos com inspeção permanentes desacompanhados de Certificados Sanitário visado pelo médico veterinário pela sua inspeção;

q) transportarem produtos de origem animal embalados, acondicionados e rotulados em desacordo à legislação do SIM/POA;

r) não cumprirem os prazos fixados pelos médicos veterinários fiscais e servidores públicos dos órgãos competentes 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;

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

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

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

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

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

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

III - de 300 a 500 **UFM**, 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 qualquer outros registros relacionados à elaboração, produção, armazenamento ou manutenção e distribuição adequada e higiênica da matéria-prima dos ingredientes e dos produtos de origem animal;

c) não dispuserem instrumentos, equipamentos ou meios necessários à realização dos exames que assegurem a qualidade dos produtos de origem animal ou que 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 registrados no SIM/POA;

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

g) empregarem processos de matança não autorizados pelo SIM/POA;

h) não encaminharem no prazo determinados relatórios, mapas ou outro documento solicitado pelo SIM/POA e relacionado à sanidade ou a preservação da saúde pública;

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

j) impedirem, dificultarem ou embarçarem, por qualquer meio ou forma, as ações de inspeção e fiscalização dos Médicos Veterinários, servidores públicos integrantes de órgãos competentes ou profissionais legitimados pela SAMA ao desempenho das atividades de que trata este Regulamento e normas complementares.

IV - de 500 a 700 **UFM**, 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) comercializarem produtos de origem animal desprovidos de rótulos;

c) não notificarem imediatamente ao SIM/POA da existência, ainda que suspeita, de interesse à preservação da saúde pública ou à defesa sanitária nos animais destinados ao abate ou à produção de matérias primas;

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

e) não darem a devida destinação aos produtores condenados;

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

V - de 700 a 1.000 **UFM**, 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 interditado, apreendido ou condenado utilizado na fabricação ou beneficiado;

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

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

§ 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 as disposições de sua legislação e que não foram relacionadas neste artigo.

Art. 113 – 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 sentença condenatória.

Parágrafo único – O não recolhimento da multa no prazo estipulado implicará na cobrança executiva, nos termos do art. 99.

Art. 114 – 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;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

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 determinada em sentença pelo coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar o Auto de Apreensão em três (03) vias, nele consignado:

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

II - a data, horário e local da apreensão;

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

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo.

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

V – os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a apreensão;

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

VII – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Apreensão.

§ 2º - O Médico Veterinário 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, observado o disposto no art. 121, quando:

a) Sua precariedade higiênico-sanitária contra-indicar 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. 115 – Nos casos de apreensão, independentemente da cominação de outras penalidades, quanto à destinação dos produtos de origem animal apreendidos o Médico Veterinário do SIM/POA, após reinspeção, poderá:

I – autorizar o aproveitamento condicional para alimentação humana ou animal, caso seja 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.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

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. 116 – O proprietário ou responsável pelos produtos de origem animal apreendidos, às suas expensas e no prazo máximo de vinte e quatro (24) horas da apreensão, poderá solicitar ao SIM/POA a realização de exames ou 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 do SIM/POA documento fiscal, nele fazendo constar, havendo, as condições da liberação, caso existam.

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

Art. 117 – As despesas ou ônus advindos da retenção, apreensão, inutilização, destruição, condenação 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. 118 – São consideradas adulterações, atos, procedimentos ou processos que:

- I – utilizarem matéria prima alterada ou impura na fabricação de produtos de origem animal;
- II – adicionarem sem prévia autorização do órgão competente substâncias de qualquer qualidade, tipo ou espécie na composição normal do produto e não indiquem esta condição nos rótulos, embalagens ou recipientes.

Art. 119 – São consideradas fraudes, atos, procedimentos ou processos, que artificialmente:

- I - Modifiquem desfigurem ou deformem, ocultando, disfarçando ou dissimulando as características da matéria prima ou dos produtos de origem animal, com o fim de adequá-los às especificações e de saúde vigentes ou pelos agentes de inspeção e Médicos Veterinários;
- 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 á matéria-prima ou ao produto de origem animal.

Art. 120 - São consideradas falsificações, atos, procedimentos ou processos que:

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

Art. 121 – 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;



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

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

§ 1º - Em sendo a condenação ou destruição de produtos de origem animal determinado em sentença pelo coordenador SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário deverá lavrar o Auto de Condenação ou Destruição em três (03) vias, nele consignando:

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

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

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

a) sua quantidade, peso ou volume;

b) sua espécie, variedade ou tipo.

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

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

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

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

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 identifica-las no próprio Auto de Condenação ou Destruição.

Art. 122 – A suspensão das atividades poderá ser aplicada quando a irregularidade ocorrer em procedimento ou processo no qual o proprietário ou responsável pelo estabelecimento foi orientado por agente de órgão competente, relacionado à produção, preparação, transformação, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, rotulagem ou armazenamento de produtos de origem animal ou matérias primas e que envolva risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária.

§ 1º - Para a aplicação da medida 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 sentença pelo Coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar o Auto de Suspensão das Atividades em três (03) vias, nele consignado:

I – a identificação do proprietário ou responsável

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

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

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

V - a descrição detalhada da atividade suspensa;

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

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

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

d) função ou finalidade

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

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

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

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

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

§ 3º - A revogação da suspensão será efetivada pelo Médico Veterinário 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. 123 - A suspensão das atividades deverá ser aplicada, independente de prévia orientação, quando a irregularidade consistir em atos ou processos relacionados à adulteração, fraude ou falsificação do produto ou matéria-prima ou afins.

Art. 124 – 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 competente, que deverá lavrar o Auto de Interdição Parcial do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignado:

I - a identificação do proprietário ou responsável;

II - a data, horário e local da interdição parcial do estabelecimento;

III - os motivos expostos na sentença que determinaram a interdição parcial;

IV - os dispositivos legais ou regulamentares que motivam a interdição parcial;

V - a descrição detalhada das atividades parcialmente interditadas;

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

a) quantidade;

b) espécie, variedade ou tipo;

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

d) função ou finalidade.

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

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

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

X - a assinatura do proprietário ou responsável ou, na sua recusa, a identificação e firma de duas testemunhas (preferencialmente funcionários públicos integrantes do SIM/POA);

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

§ 3º - A desinterdição do estabelecimento não exime seu proprietário ou responsável da autuação de outras penalidades.

Art. 125 - A desinterdição das atividades e equipamentos, materiais ou utensílios a elas correlatas será efetivada após o atendimento das seguintes condições cumulativas:



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

I - Requerimento do interessado dirigido ao Coordenador do SIM/POA, no qual se obriga a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II - Aprovação prévia pelo Médico Veterinário do SIM/POA firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 126 – 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 - Sendo a pena de interdição total do estabelecimento determinada em sentença pelo Coordenador do SIM/POA ou efetivada em caráter cautelar visando a preservação da incolumidade pública, o Médico Veterinário competente deverá lavrar Auto de Interdição Total do Estabelecimento em três (03) vias, nele consignando:

I – a identificação do proprietário ou responsável;

II – a data, horário e local da interdição total do estabelecimento;

III – os motivos que fundamentam a interdição total;

IV – os dispositivos regulamentares que motivam a interdição, total;

V – o método e identificação do meio empregado para a interdição total;

VI – os prazos e as providências saneadoras determinadas pelo SIM/POA a serem promovidas pelo proprietário ou responsável para a revogação da interdição total;

VII – a advertência das penalidades previstas, caso desobedeça a interdição total;

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

IX – a identificação e assinatura do emitente do Auto de Interdição Total do Estabelecimento.

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

Art. 127 – 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/POA, no qual se obrigue a ajustar-se às exigências e sanear as irregularidades que motivaram a interdição;

II – aprovação prévia pelo Médico Veterinário do SIM/POA, firmada em Termo de Visita circunstanciado certificando a correção das irregularidades.

Art. 128 – 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 do estabelecimento permanecer em funcionamento sem expor a risco a incolumidade pública;

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

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



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### **CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 129 – A Coordenação do SIM/POA é uma função pública exercida por funcionário efetivo, podendo ser gratificado.

§ 1º - Poderá ser nomeado Chefe Médico Veterinário Fiscal do SIM/POA, que coordenará e chefeará as atividades técnicas, com recebimento da devida gratificação conforme legislação competente.

§ 2º - Na vacância do cargo de Coordenador do SIM/POA, ou em sua ausência, o Chefe Médico Veterinário Fiscal do SIM/POA poderá cumular ambas as funções, com a escolha de recebimento de um dos vencimentos.

Art. 130 – A Secretaria de Administração, através de sua Divisão de Fiscalização Tributária, sem prejuízo de suas atividades específicas e sempre que solicitada, prestará sua colaboração à consecução dos objetivos da legislação do SIM/POA.

Parágrafo único – Os Médicos Veterinários do SIM/POA, sempre que julgarem necessário, poderão requisitar força policial para exercer suas atribuições.

Art. 131 – Até que complete a implantação da inspeção, os estabelecimentos que a ela ainda não estiverem sujeitos deverão preparar-se tecnologicamente e diligenciar para que as suas condições higiênico-sanitárias sejam compatíveis com as exigências legais e regulamentares.

Parágrafo único – Os Médicos Veterinários do SIM/POA ou a seu serviço deverão orientar os estabelecimentos visando a consecução do disposto no presente artigo.

Art. 132 – 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.

Art. 133 – O SIM/POA promoverá o aprimoramento técnico de seus agentes, dispondo-lhes cursos, estágios ou treinamentos específicos em laboratórios, estabelecimentos ou outras instituições.

Art. 134 – 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. 135 – Os casos omissos neste Regulamento serão deliberados pelo Grupo Consultivo, sujeitos à análise e aprovação do Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Art. 136 – os anexos desta lei poderão ser revisto a qualquer momento pelo Grupo Consultivo, modificando-os conforme a necessidade.

Art. 137 – Revogam-se as disposições em contrário, entrando esta Lei em vigor na data de sua publicação.

Edifício da Prefeitura do Município de Quitandinha, em 11 de setembro de 2017.

**Maria Julia Socek Wojcik**  
Prefeita do Município de Quitandinha



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO I

SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA

#### **MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

1. Nome da firma, proprietário ou arrendatário;
2. Denominação do estabelecimento, nome comercial ou fantasia;
3. Classificação do estabelecimento conforme classificação do SIM/POA
4. Endereço completo do estabelecimento, sua localização ( rural, sub-urbano) e endereço para correspondência, com telefone, fax e e-mail;
5. Procedência da matéria prima;
6. Capacidade diária de recepção e industrialização
7. Produtos que pretende fabricar ou envasar;
8. Mercado de consumo que pretende abastecer;
9. Número de empregados no estabelecimento;
10. Equipamentos e utensílios instalados no estabelecimento;
11. Água de abastecimento (procedência, volume de vazão, processo de captação, capacidade das caixas de água, sistema de tratamento, e distribuição);
12. Destino dado às águas servidas (sujas);
13. Descrever como é a ventilação e iluminação dentro do estabelecimento;
14. As portas, janelas, óculos e demais aberturas já possuem tela para evitar a entrada de insetos;
15. Vestiários, informar sobre a sua existência, sua localização e se existe separação por sexo;
16. Informações detalhadas sobre banheiros e instalações sanitárias
17. Refeitório: informar sobre sua existência e sua localização
18. Descrever o material de mesas, tanques, depósitos, piso, paredes, forro, cobertura e pavimento do pátio;
19. Descrever a situação, localização e número de sanitários e vestiários;
20. Indicar se existem outros estabelecimentos nos arredores que produzem poeiras ou mau cheiro;
21. Descrever as instalações frigoríficas como: câmaras frias, geladeiras, freezer, depósitos de gelo, etc.
22. informar o tipo de veículo utilizado para o transporte da produção;
23. informar a procedência da matéria prima.

Obs: Descrever detalhadamente todos os itens, e colocar no final, o local data, nome e assinatura do proprietário ou responsável pelo preenchimento.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 01

#### REQUERIMENTO

Eu, \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, Residente: \_\_\_\_\_, no

Município de Quitandinha. Proprietário da empresa: \_\_\_\_\_, CNPJ nº

\_\_\_\_\_, situada \_\_\_\_\_ no Município de

Quitandinha, classificada como \_\_\_\_\_, que irá trabalhar com

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ para

comercialização intermunicipal, venho requerer o registro de meu

estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Quitandinha, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

**Assinatura/Carimbo**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 02

#### DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: \_\_\_\_\_ Endereço residencial:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ nº: \_\_\_\_\_

Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_

Cidade: Quitandinha, UF: Paraná, CEP: \_\_\_\_\_.

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Documentos: RG: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_ CPF:

\_\_\_\_\_.

---

**Assinatura**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

## Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

### ANEXO 03

#### DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 \_\_\_\_\_
- 6 \_\_\_\_\_
- 7 \_\_\_\_\_
- 8 \_\_\_\_\_
- 9 \_\_\_\_\_
- 10 \_\_\_\_\_
- 11 \_\_\_\_\_
- 12 \_\_\_\_\_
- 13 \_\_\_\_\_
- 14 \_\_\_\_\_
- 15 \_\_\_\_\_
- 16 \_\_\_\_\_
- 17 \_\_\_\_\_
- 18 \_\_\_\_\_

---

**Assinatura**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 04

#### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura de Quitandinha, que \_\_\_\_\_ é o (a) responsável técnico do estabelecimento:

\_\_\_\_\_ situado: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ propriedade de \_\_\_\_\_.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Quitandinha, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

**Assinatura / Estabelecimento**

---

**Assinatura Responsável Técnico**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 05

#### DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: \_\_\_\_\_

Formação: \_\_\_\_\_

#### ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Endereço: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ UF: Paraná, CEP: \_\_\_\_\_. Fone: \_\_\_\_\_ Fax:

\_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

#### DOCUMENTOS

RG: \_\_\_\_\_, Órgão Exp: \_\_\_\_\_, Data: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_, Reg. Profissional: \_\_\_\_\_

Diplomado pela: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura/Carimbo**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 06

#### MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):
3. Localização do estabelecimento:
4. Características e tipo do estabelecimento:
5. Produtos que pretende trabalhar:
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:
7. Procedência da matéria prima por município:
8. Mercado de consumo que retende abastecer:
9. Número de funcionários do estabelecimento:
10. Meio de transporte do produto final:
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição
12. Destino das águas servidas:
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:
19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

Quitandinha, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200 \_\_\_\_.

---

**Assinatura**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### **ANEXO 07**

#### **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos**

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria de Meio Ambiente.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

## Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

### ANEXO 08

#### CADASTRAMENTO DO PRODUTO

##### 1. Identificação da Empresa

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_

Atividade: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_, CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ -Paraná,

Fone: \_\_\_\_\_

Representante Legal: \_\_\_\_\_

RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_.

##### 2. Registro do Produto

Nome Completo: \_\_\_\_\_

Marca em Destaque: \_\_\_\_\_

Apresentação do Produto: \_\_\_\_\_

Tipo de Produto: \_\_\_\_\_

Capacidade de produção/dia: \_\_\_\_\_

Cuidados de Conservação: \_\_\_\_\_

Validade: \_\_\_\_\_

Ingredientes: \_\_\_\_\_

Aditivos: \_\_\_\_\_

Embalagem: \_\_\_\_\_

Registro: \_\_\_\_\_

Nome do Fabricante da embalagem: \_\_\_\_\_

---

##### Assinatura



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### **ANEXO 09**

#### **DECLARAÇÃO**

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal. Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal.

Quitandinha, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

**Assinatura**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 10

#### INICIO DAS ATIVIDADES

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa \_\_\_\_\_, com registro no CNPJ nº \_\_\_\_\_, situado \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, dar início às atividades de produção a partir do dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Quitandinha, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

---

**Assinatura**



# PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

## Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

### ANEXO 11

### FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

**Produto:**

Quitandinha, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

**Assinatura**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 12

#### COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: \_\_\_\_\_

S.I.M: \_\_\_\_\_ REG: \_\_\_\_\_

Produto: \_\_\_\_\_

Matéria Prima \_\_\_\_\_

Ingredientes secos \_\_\_\_\_

Ingredientes líquidos \_\_\_\_\_

Outros ingredientes \_\_\_\_\_

Aromatizantes \_\_\_\_\_

Conservadores \_\_\_\_\_

Corantes \_\_\_\_\_

Material da embalagem \_\_\_\_\_

Quitandinha, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_\_.

---

**Assinatura**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 13

#### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento que \_\_\_\_\_ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento \_\_\_\_\_ situado à \_\_\_\_\_ de propriedade de \_\_\_\_\_, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé. Quitandinha, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
**Responsável pela coordenação de produção**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

### ANEXO 14

**Modelo I**



**Modelo II**



**Modelo III**



**Modelo IV**



**Modelo V**



As metragens dos modelos irão ser definidos pelo Coordenador da SIM/POA conforme a destinação de cada um nos casos em específicos.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 15

#### TERMO DE ADVERTÊNCIA

No dia \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_, no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção  
Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo  
decreto \_\_\_\_\_ notifico que o Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, no  
exercício de suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº \_\_\_/\_\_\_, de  
\_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e, em consequência, de acordo com a legislação vigente, impõe ao(a)  
\_\_\_\_\_ SIM \_\_\_\_\_  
CNPJ \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_ situado(a) à  
\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_  
bairro \_\_\_\_\_, Município de Quitandinha-PR, a sanção de ADVERTÊNCIA. Para constar lavrei o  
presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo(a) autuado(a).

---

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 16

#### TERMO DE INTIMAÇÃO

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção  
Municipal no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo decreto  
\_\_\_\_\_, intimo o(a) \_\_\_\_\_  
CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situado \_\_\_\_\_ à  
\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, Município de Quitandinha-PR, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigências, no prazo de  
\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) dias a contar da data desta INTIMAÇÃO:

O não atendimento desta intimação implicará em continuidade do processo à revelado(a) interessado(a),  
conforme as disposições da.....

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a) intimado (a) e pela(s)  
testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Intimado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

1ª via – intimado, 2ª via – processo e 3ª via – arquivo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 17

#### TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos, junto ao (à) \_\_\_\_\_ SIM \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_ situado \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, Quitandinha-PR, como abaixo se descreve:

Produto: \_\_\_\_\_

Marca: \_\_\_\_\_

Data de Fabricação : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Fabricante: \_\_\_\_\_, SIM \_\_\_\_\_

CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situado \_\_\_\_\_ à \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_, Município de Quitandinha- PR. Análise fiscal, amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento para efeito de contra-prova. Observações:

\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) interessado (a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Interessado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

1ª via – interessado, 2ª via – processo 3ª via – arquivo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 18

**Auto de Infração Nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_**

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, verifiquei que o(a) \_\_\_\_\_ S.I.M: \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situado(a) \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_, Município de Quitandinha-PR, infringiu o disposto nos artigos \_\_\_\_\_ do decreto \_\_\_\_\_ Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, sendo aplica a multa de \_\_\_\_\_

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 10 (dez) dias, como dispõe a Lei 366/96, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a). Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações: \_\_\_\_\_

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_ Nome, assinatura, CI

Testemunhas: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 19

#### TERMO DE APREENSÃO

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, presente(s) a(s) testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a apreensão junto o(a) \_\_\_\_\_ situado(a) à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_, Município de Quitandinha-PR, do(s) produto(s) \_\_\_\_\_ no total de \_\_\_\_\_, com base no disposto no artigo \_\_\_\_\_ do decreto \_\_\_\_\_ e suas alterações; e no artigo \_\_\_\_\_.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a) \_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_, residente à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_ Município de Quitandinha-PR.

Pelo que, lavrei o presente em quatro vias, por mim assinadas, pelo autuado, pelo FIELDEPOSITÁRIO e pela(s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s)

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Fiel

Depositário \_\_\_\_\_

Assinatura, nome, CI, CPF

Assinatura, nome, CI, CPF

Testemunhas:

Assinatura, nome, CI, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – Fiel Depositário, 4ª via – Arquivo.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 20

#### TERMO DE INUTILIZAÇÃO

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei \_\_\_\_\_, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, dando cumprimento ao Julgamento proferido no processo nº \_\_\_\_\_ decorrente do Auto de Infração nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, e atendendo a Notificação nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, no estabelecimento \_\_\_\_\_ situado à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, Município de Quitandinha-PR, SIM \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_, determinei a INUTILIZAÇÃO do(s) bem(S) abaixo relacionado(s) e identificados: \_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente, em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado (a), pelo(a) Fiel Depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

Atuado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

Fiel depositário: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI, CPF

Testemunhas: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI, CPF

Nome, assinatura, CI, CPF

1ª via – atuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 21

#### TERMO DE INTERDIÇÃO

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº \_\_\_\_\_, decorrente do Auto de Infração nº \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no estabelecimento \_\_\_\_\_, situado à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_ Município de Quitandinha-PR, SIM \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma:

---

---

---

---

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

---

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Atuado: \_\_\_\_\_

Assinatura, nome, CI

1ª via – atuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 22

#### TERMO DE LIBERAÇÃO

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº \_\_\_\_\_, decorrente do Auto de Infração nº \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no estabelecimento \_\_\_\_\_, situado à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_ Município de Quitandinha-PR, SIM \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, procedi a LIBERAÇÃO do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_. Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

Autuado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

Ciente, recebi a 3ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

Fiel depositário \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI e CPF

Testemunhas: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI e CPF

\_\_\_\_\_  
Nome, assinatura, CI e CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 23

#### TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, atendendo à determinação do Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal contida no Processo Administrativo de Apuração de Infração nº \_\_\_\_\_, presentes as testemunhas abaixo assinadas, comunico ao (a) \_\_\_\_\_ situado(a) \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_, Município de Quitandinha-PR, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no artigo \_\_\_\_\_ do decreto \_\_\_\_\_ sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_

Assinatura, Nome, CI e CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

---

#### ANEXO 24

#### Termo de Desinterdição N° \_\_\_\_\_

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei 366/96, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo n° \_\_\_\_\_, decorrente do Auto de Infração n° \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no estabelecimento \_\_\_\_\_, situado à \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_ Município de Quitandinha-PR, SIM \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, procedi a procede a DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada(s) e identificada(s) como se descreve:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a)

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Autuado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo



## PREFEITURA MUNICIPAL DE QUITANDINHA

### Gabinete da Prefeita

Site: [www.quitandinha.pr.gov.br](http://www.quitandinha.pr.gov.br) / Email: [prefeitura@quitandinha.pr.gov.br](mailto:prefeitura@quitandinha.pr.gov.br)

#### ANEXO 25 (AC)

#### Termo de Cassação do Registro no SIM Nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

No dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no Município de Quitandinha-PR, eu, \_\_\_\_\_, Secretário Municipal de Agricultura, no exercício da fiscalização de que trata a lei 366/96, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, verifiquei que o(a) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ S.I.M. \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situado(a) \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_, Quitandinha-PR, infringiu o disposto nos arts. 243-A, VI e 243-P do decreto \_\_\_\_\_ Pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

\_\_\_\_\_ sendo aplica a pena de cassação do registro no SIM.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações: \_\_\_\_\_

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Atuado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

Testemunhas: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

Nome, assinatura, CI