



Folha
extra

HISTÓRIA ESCONDIDA

De cidade pacata a base de guerra: Wenceslau Braz virou quartel e ajudou a decidir a Revolução de 1930

Livro histórico de 1931 revela que cidade do Norte Pioneiro foi base estratégica dos revolucionários e peça central no conflito

Governo do Paraná vai entregar novas salas de aula em três municípios da região

Escolas de Arapoti, Cornélio Procópio e Jundiáí do Sul tem obras em fase final na substituição de estruturas de madeira por salas modernas

POLICIAL

Briga entre irmãos termina em morte após facada no peito

Confusão aconteceu na noite de domingo (19); vítima não resistiu e faleceu nesta quarta-feira (22)

Homem fica em estado grave após ser atacado com golpes de foice

Caso aconteceu na zona rural de Uraí e vítima foi levada em estado grave para a Santa Casa de Cornélio Procópio

Reunião vai debater gestão das águas na região do Norte Pioneiro

Evento encontro integra a 29ª Reunião Ordinária do Comitê das Bacias dos Rios das Cinzas, Paranapanema 1 e 2 e do território paranaense da Bacia do Itararé, e acontece em Jacarezinho



Governo vai entregar novas salas de aula em três municípios da região

Escolas de Arapoti, Cornélio Procópio e Jundiáí do Sul tem obras em fase final na substituição de estruturas de madeira por salas modernas

Da Redação

Política

O Governo do Paraná segue avançando nas obras de modernização da infraestrutura escolar na Rede Estadual de Ensino por meio do programa que substitui salas de aula de madeira por estruturas mais modernas. Neste mês de abril, serão contempladas três escolas da região no Norte Pioneiro e Campos Gerais.

Nesta etapa, o governo estadual prevê a conclusão de mais uma fase do programa até o fim de abril, dando continuidade ao processo de substituição das estruturas antigas. A iniciativa integra uma política de modernização da rede estadual de ensino, que já havia alcançado,

em outubro de 2025, a marca de 63% das salas de madeira substituídas em todo o Paraná. Na fase anterior, o Estado havia concluído a substituição de 320 salas de aula de madeira, com investimento de R\$ 74 milhões, ampliando a infraestrutura escolar em diferentes regiões e beneficiando estudantes da rede pública.

As obras em andamento nesta etapa estão distribuídas em diversos municípios, incluindo Arapoti, Cornélio Procópio e Jundiáí do Sul, além de outras cidades como Londrina, Pato Branco, Ivaiporã, Quedas do Iguaçu e Piraquara. Ao todo, mais de 50 salas de aula estão sendo executadas simultaneamente.

As novas estruturas seguem



www.folhaextra.com
Leia também no site
folhaextra.com

padrão construtivo em aço galvanizado, adotado pelo governo estadual como forma de aumentar a durabilidade das edificações, reduzir custos de manutenção e acelerar o tempo de execução das obras. O modelo substitui gradualmente as antigas salas de madeira ainda existentes na rede.

Segundo o governo, o projeto também busca melhorar as con-

dições de ensino, com ambientes mais adequados em termos de conforto térmico e acústico, além de reforço em segurança para estudantes e profissionais da educação. As intervenções fazem parte de um processo contínuo de modernização da infraestrutura escolar.

A execução das obras é coordenada pela Secretaria de Estado da Educação (Seed), com apoio

do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (Fundepar), responsável pela gestão técnica dos projetos.

A próxima etapa do programa já está prevista para o mês de julho, com novas entregas em diferentes municípios do estado, ampliando o cronograma de substituição das salas de madeira na rede estadual de ensino.

Da Redação

Política

O município de Japira, no Norte Pioneiro, recebe, a partir deste domingo (26), uma nova oportunidade de capacitação profissional gratuita. Trata-se do curso de Manutenção Elétrica Industrial, ofertado por meio do programa Qualifica Paraná, iniciativa do Governo do Estado voltada à formação e inserção de trabalhadores no mercado. As aulas serão realizadas de segunda a sexta-feira, com turmas nos períodos da tarde, das 13h30 às 17h30, e da noite, das 18h30 às 22h30. A proposta é atender diferentes perfis de alunos, possibilitando a participação tanto de quem já está no mercado de trabalho quanto daqueles que buscam o primeiro emprego ou desejam se qualificar em uma nova área.

Um dos diferenciais do programa é a estrutura utilizada

Governo leva curso gratuito de Manutenção Elétrica Industrial para Japira

Programa Qualifica Paraná inicia aulas neste domingo e oferece bolsa auxílio de R\$ 1 mil aos participantes



para as aulas. O curso será ministrado em uma carreta itinerante equipada, que percorre cidades do Paraná levando capacitação técnica de forma acessível à

população. O modelo permite que municípios do interior, como Japira, tenham acesso a cursos profissionalizantes sem a necessidade de deslocamento

para grandes centros. Além da gratuidade, os participantes ainda contarão com uma bolsa auxílio no valor de R\$ 1 mil, incentivo que busca

garantir a permanência dos alunos durante o período de formação. A iniciativa reforça o compromisso do Estado em ampliar as oportunidades de qualificação e reduzir barreiras de acesso ao ensino técnico.

A expectativa é de que o curso contribua diretamente para o fortalecimento da mão de obra local, especialmente em áreas industriais, que demandam profissionais capacitados. Com isso, o programa também impacta positivamente a economia regional, abrindo portas para novas oportunidades de emprego e geração de renda.

A chegada do Qualifica Paraná em Japira representa mais um passo na descentralização da educação profissional, aproximando o ensino técnico da realidade dos trabalhadores do interior.

Depois de Japira, a expectativa é de que o programa atenda outras cidades do Norte Pioneiro, levando qualificação para jovens e adultos da região.

Jornalismo com credibilidade e rapidez.
A informação a serviço dos Campos Gerais e Norte Pioneiro do Paraná.

www.folhaextra.com

FALE COM A GENTE ☎ 43 3528-1471

OLIVEIRA JUNIOR - Jornalista Responsável - MTB /PR 9798

EDITORA FOLHA EXTRA LTDA - CNPJ 06.163.583/0001-58

Wenceslau Braz - Travessa Felipe Miguel de Carvalho, 33 - Centro - CEP 84950-000

Folha
extra
Fundado em 2003

COMERCIAL CURITIBA

Merconeti Soluções em Mídia - 41 3079-4666

FILIAÇÃO  **ADIPR**
Associação dos Jornais e Portais do Paraná

Reunião vai debater gestão das águas na região do Norte Pioneiro

Evento encontro integra a 29ª Reunião Ordinária do Comitê das Bacias dos Rios das Cinzas, Paranapanema 1 e 2 e do território paranaense da Bacia do Itararé, e acontece em Jacarezinho

Da Redação
Norte Pioneiro

O Comitê de Bacia Hidrográfica do Norte Pioneiro realiza na próxima terça-feira (28), em Jacarezinho, uma reunião presencial para tratar de temas relacionados à gestão dos recursos hídricos na região. O encontro integra a 29ª Reunião Ordinária do Comitê das Bacias dos Rios das Cinzas, Paranapanema 1 e 2 e do território paranaense da Bacia do Itararé, que compõem o

chamado CBH Norte Pioneiro, abrangendo 41 municípios do estado.

A reunião ocorre às 9h30 no escritório regional do Instituto Água e Terra (IAT), localizado no Centro de Jacarezinho, que também abriga a Gerência Regional da Bacia do Norte Pioneiro. O encontro reunirá representantes do poder público, usuários de recursos hídricos e integrantes da sociedade civil, dentro da estrutura de gestão compartilhada prevista pela Política Estadual de Recursos Hídricos.



www.folhaextra.com
Leia também no site
folhaextra.com

Entre os temas previstos na pauta estão a análise técnica de proposta de alteração do artigo 9º da Resolução CBH Norte Pioneiro nº 01/2017, a criação de uma Câmara Técnica de Educação Ambiental e Comunicação e a apresentação de informações sobre a contratação de empresa especializada para elaboração, revisão e atualização dos Planos de Bacia no Paraná. Também

será discutido o acordo nº 189/26 do Tribunal de Contas do Estado do Paraná (TCE-PR) relacionado à cobrança pelo uso da água.

O Instituto Água e Terra atua como Secretaria Executiva do comitê, oferecendo suporte técnico e administrativo ao sistema. O órgão também coordena o Sistema Estadual de Recursos Hídricos por meio da Diretoria de Saneamento

Ambiental e Recursos Hídricos. Além da reunião presencial, o calendário da semana inclui a 10ª Reunião Ordinária do Fórum Paranaense de Comitês de Bacias Hidrográficas, marcada para quinta-feira (30), às 14h, em formato remoto com transmissão pelo YouTube. O encontro reunirá representantes dos comitês e abordará atualizações sobre planos de bacia e temas institucionais.

Da Redação
Sengés

Sengés transforma Dia da Terra em mobilização ambiental e distribui 3 mil mudas nativas

Ação inédita une prefeitura e IAT, leva educação ambiental às escolas e engaja a população em uma agenda sustentável

Nesta quarta-feira (22), Sengés transformou o Dia da Terra em uma grande mobilização coletiva. Em uma ação inédita no município, a prefeitura, por meio da Secretaria de Meio Ambiente, distribuiu cerca de 3 mil mudas de árvores nativas à população, em parceria com o Instituto Água e Terra (IAT) Regional de Ponta Grossa.

A entrega aconteceu na Praça Anselmo Jorge, no coração da cidade, e atraiu moradores de diferentes bairros ao longo do dia. Mais do que retirar uma muda, quem passou pelo local levou consigo a proposta de participar ativamente da construção de um ambiente mais equilibrado e sustentável. Entre as espécies disponibilizadas estavam cerejeira, arará, ipê, pitanga, guabiroba e jabuticabeira, plantas que, além de contribuírem para a recuperação ambiental, valorizam a biodiversidade regional e reforçam a identidade natural do território.



Paralelamente à distribuição, a ação também avançou sobre outro eixo estratégico: a educação. Escolas do município

foram envolvidas em atividades de conscientização, com orientações voltadas à preservação ambiental e ao papel

de cada cidadão na proteção dos recursos naturais. A ideia é plantar, desde cedo, uma cultura de responsabilidade

ecológica.

O prefeito Gerson Nunes destacou o impacto da mobilização e o simbolismo da iniciativa. Segundo ele, ações como essa mostram que políticas públicas ambientais podem sair do discurso e chegar de forma concreta à população, fortalecendo o vínculo entre poder público e comunidade. "Realizar essa ação no Dia da Terra torna esse momento ainda mais simbólico para nossa cidade. Essa parceria reforça o nosso compromisso em buscar iniciativas que realmente façam a diferença. Quero agradecer a todos que abraçaram a ideia e participaram ativamente da ação, além de reconhecer o trabalho da Secretaria de Meio Ambiente e da equipe do IAT que esteve presente e foi fundamental para o sucesso dessa iniciativa", afirmou.

Já o secretário de Meio Ambiente, Valdeley Santos, reforçou que o movimento vai além da entrega das mudas. Para ele, o principal legado está na conscientização coletiva e na formação de uma nova mentalidade, especialmente entre os mais jovens.

Briga entre irmãos termina em morte após facada no peito no Norte Pioneiro

Confusão aconteceu na noite de domingo (19); vítima não resistiu e faleceu nesta quarta-feira (22)



www.folhaextra.com
Leia também no site
folhaextra.com

Da Redação
Salto do Itararé

O homem que foi esfaqueado no peito pelo próprio irmão não resistiu aos ferimentos e morreu nesta quarta-feira (22). O ataque aconteceu no último domingo (19), em Salto do Itararé, após uma possível discussão entre os dois.

De acordo com a Polícia Militar do Paraná, a vítima deu entrada no hospital do município ainda na noite de domingo, com um ferimento grave na região do peito e já apresentando comprometimento da função respiratória. Diante da gravi-

dade do quadro, o homem foi transferido para uma unidade hospitalar de maior complexidade, em Arapongas.

O estado de saúde era considerado crítico e se agravou ao longo dos dias. Após permanecer internado por cerca de dois dias, o homem não resistiu e teve a morte confirmada nesta quarta-feira.

Irmão foi preso no mesmo dia. Ainda na noite do crime, equipes da Polícia Militar do Paraná foram acionadas após a confirmação de que o ferimento havia sido causado pelo próprio irmão da vítima. Durante as diligências, os poli-

ciais colheram o relato de uma testemunha que presenciou a agressão e ajudou no socorro. Com base nas informações, os agentes iniciaram buscas e localizaram o suspeito nas proximidades do local onde o ataque ocorreu. Ele foi abordado, encaminhado para atendimento médico e, em seguida, conduzido à Delegacia da Polícia Civil do Paraná para as providências cabíveis.

A faca utilizada na agressão foi apreendida. O caso segue sob investigação.

A reportagem optou por não divulgar a identidade dos envolvidos.

Homem e mulher são presos por estupro de vulnerável em Siqueira Campos

Segundo a Polícia Civil, dupla já foi condenada pela Justiça e mandados de prisão foram cumpridos na quarta-feira



Da Redação
Siqueira Campos

A equipe da Polícia Civil de Siqueira Campos, no Norte Pioneiro, cumpriu nesta quarta-feira (22) dois mandados de prisão contra um homem e uma mulher condenados pelo crime de estupro de vulnerável. De acordo com as informações divulgadas pelo investigador Fernando Teixeira, os mandados de prisão

foram expedidos pela Justiça após a condenação do homem e da mulher pelo crime de estupro de vulnerável.

Conforme a decisão judicial, o homem foi condenado a uma pena de 14 anos e quatro meses em regime fechado, enquanto a mulher foi recebida a pena de mais de 17 anos de prisão. Após o cumprimento dos mandados, os dois foram encaminhados ao Depen onde ficam a disposição da Justiça para o cumprimento da sentença.



Homem fica em estado grave após ser atacado com golpes de foice

Caso aconteceu na zona rural de Uraí e vítima foi levada em estado grave para a Santa Casa de Cornélio Procópio

Da Redação
Norte Pioneiro

Um homem ficou ferido após ser atacado com golpes de foice. O crime foi registrado na madrugada desta quinta-feira (23) no município de Uraí, região de Cornélio Procópio, no Norte Pioneiro. A vítima foi levada ao hospital em estado grave.

De acordo com as informações divulgadas pela equipe da Polícia Militar, os policiais

receberam um chamado para comparecer a uma propriedade rural situada ao município de Uraí onde havia ocorrido uma briga entre dois homens. Diante do chamado, os agentes foram ao endereço informado para averiguar a situação.


Durante o deslocamento, os policiais foram abordados por um veículo que estava levando a vítima para o hospital. O homem de 36 anos conseguiu contar a equipe que estava em um sítio quando se envolveu em uma briga com um jovem de 22 anos que

desferiu vários golpes de foice contra atingindo braço, orelha e peito. A vítima apresentava um ferimento profundo na região do tórax.

Diante da situação, foi solicitado apoio da equipe de socorro que resgatou a vítima e encaminhou o homem em estado grave para a Santa Casa de Cornélio Procópio para receber atendimento médico. Os policiais ainda realizaram diligências em busca do suspeito, mas até o fechamento desta edição, ele não havia sido encontrado.

Este espaço é destinado a publicação de editais públicos ou privados com a finalidade tornar público as informações a cerca dos atos e fatos ocorridos, dando transparência as ações dos órgãos públicos e das empresas. Os leitores podem acompanhar nos editais toda e qualquer medida tomada pelas prefeituras, câmaras municipais, empresas de economia mista, autarquias, entidades, associações, instituições, empresas e outras denominações que tenham a necessidade de tornar público seus atos.

PUBLICAÇÕES



GOVERNO MUNICIPAL
SALTO DO ITARARÉ
Gestão 2025/2028
Dedicação ao Presente. Compromisso com o Futuro.
CNPJ. 76.920.834/0001-87 - Rua Eduardo Bertoni Júnior, nº 471, Salto do Itararé - PR - Telefone 0800 400 2072

DECRETO Nº 30/2026

SÚMULA: REGULAMENTA A INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SIM.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE SALTO DO ITARARÉ, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais,

DECRETA:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Salto do Itararé, nos termos da Lei Federal nº 7.889/89 e Lei Municipal nº 906/2025, será executado pela Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Agricultura.

Art. 2º. A inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal, será exercida em todo o território do Município de Salto do Itararé, em relação às condições higiênicas-sanitárias a serem preenchidas pelos abatedouros frigoríficos, produtores de agroindústrias familiares e estabelecimentos, que se dediquem ao abate, industrialização, comércio, armazenamento e transporte de carnes e demais produtos de origem animal.

§ 1º. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição do Médico Veterinário e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

§ 2º. Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura.

§ 3º. Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificar.

§ 4º. Os servidores vinculados a Secretaria Municipal de Agricultura, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso aos estabelecimentos de que trata o art. 5º.

§ 5º. O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 3º. A implantação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), obedecerá a estas normas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população, embasado ainda em Instruções, Normas e Legislações que venham a garantir a Saúde Pública.

§ 1º. A inspeção municipal será realizada em caráter permanente ou periódico.

§ 2º. A inspeção municipal em caráter permanente consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização ante morte e post morte, durante as operações de abate das diferentes espécies de açougue, de caça, de anfíbios e répteis nos estabelecimentos.

§ 3º. A inspeção municipal em caráter periódico consiste na presença do serviço oficial de inspeção para a realização dos procedimentos de inspeção e fiscalização nos demais estabelecimentos registrados ou relacionados e nas outras instalações industriais dos estabelecimentos de que trata o § 2º, excetuado o abate.

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

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

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

Art. 5º. Para os fins deste Decreto, entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e

seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos.
Parágrafo único. A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

Art. 6º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:
I - os de carne e derivados;
II - os de leite e derivados;
III - os de pescado e derivados;
IV - os de ovos e derivados;
V - os de mel e cera de abelhas e seus derivados

CAPÍTULO II
DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 7º. Os estabelecimentos de carnes e derivados são assim classificados e definidos:
I - ABATEDOURO FRIGORÍFICO: Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.
II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.

§ 1º. Também se sujeita às disposições deste regulamento os Autosserviços, que consiste nos sistemas de comercialização no varejo e no próprio estabelecimento, de produtos de origem animal fracionados, manipulados, embalados e rotulados na ausência do consumidor, e que fiquem expostos à disposição do consumidor final.
§ 2º. Serão classificados e registrados como "produtos de origem animal" os produtos a serem fracionados e embalados na mesma unidade respeitando um cronograma de produção e higienização para que não haja contaminação cruzada, incluindo os derivados

lácneos, desde que ocorra apenas o fracionamento, embalagem e rotulagem do produto recebido já inspecionado na origem. O produto fracionado e embalado deverá estar registrado e com o rótulo aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 8º. A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

Art. 9º. Os "produtos cárneos" são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 10. Entende-se por "animais de açougue" os bovinos, búfalos, equídeos, suínos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

Art. 11. O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocoções, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

I - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir a pele, cabeça e pés.
II - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

CAPÍTULO III
DE LEITE E DERIVADOS

Art. 12. Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:
I - USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.
II - GRANJA LEITEIRA: Para os fins deste Decreto, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao

CNPJ. 76.920.834/0001-87 - Rua Eduardo Bertoni Júnior, nº 471, Salto do Itararé - PR - Telefone 0800 400 2072

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

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

§ 1º Nos queijos produzidos a partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Para os fins deste Decreto, queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Para os fins deste Decreto, queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou ao tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigatoriedade de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a sessenta dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 6º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em RTIQ.

IV - POSTO DE REFRIGERAÇÃO: Para os fins deste Decreto, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades

de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

CAPÍTULO IV
DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 13. Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I - ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO: Para os fins deste Decreto, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

III - ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES: estação depuradora de moluscos bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO V
DE OVOS E DERIVADOS

Art.14. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
I - GRANJA AVÍCOLA: granja avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinada à comercialização direta.

Parágrafo único. É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

II - UNIDADE BENEFICIADORA DE OVOS E DERIVADOS: entende-se por unidade de beneficiamento de ovos e derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

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

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

CAPÍTULO VI
DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 15. Os estabelecimentos destinados ao mel e cera de abelhas são classificados em: Parágrafo único - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS: Para os fins deste Decreto, entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

CAPÍTULO VII
DO REGISTRO E APROVAÇÃO DE PROJETOS

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

§ 1º Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento, assim estabelecido:

a) Pedido de aprovação do terreno, para todas as indústrias que dependem de edificação para o seu funcionamento. Este pedido é feito mediante requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, anexando croquis da(s) área(s) a ser(em) visitada(s), bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc.). (ANEXO 1).

b) Após inspecionada e aprovada pelo SIM a área para a finalidade proposta através do

PUBLICAÇÕES

Lauda de Inspeção de Terreno (ANEXO 2), a empresa pretendente dará prosseguimento ao pedido com a elaboração de um projeto detalhado, de acordo com as seguintes orientações:

I - Localização - Os estabelecimentos podem ser autorizados dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades de saúde pública, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente. A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevenindo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento mínimo de 3 (três) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos. As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas deverão receber jardinagem completa. Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria, a saber:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento de águas pluviais, não passíveis de inundações;
- Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Facilidade de acesso;
- Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- Facilidade no abastecimento de água potável;
- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
- Facilidade na delimitação da área.

II - Instalações e Equipamentos – O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, variando de acordo com a classificação do estabelecimento.

III - Projeto – O projeto será instruído com os seguintes documentos:

- a) Requerimento da empresa pretendente, dirigido ao SIM, no qual solicita aprovação prévia do PROJETO (ANEXO 3);
- b) Memorial descritivo da construção (ANEXO 4);
- c) Memorial Econômico-Sanitário (ANEXO 5);
- d) Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia / Licença de Instalação / Licença de Operação / Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
- e) ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
- f) Plantas - CHECK LIST PLANTA - (ANEXO 6):

- situação - escala 1/500;
- baixa - escala 1/100;
- fachada - escala 1/50;
- Planta com setas indicativas de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100;
- detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- hidro sanitária - escala 1/100 ou 1/500.

- Nas plantas devem ser observadas as seguintes cores:

Estabelecimentos novos: cor preta;

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar: cor preta - para partes a serem conservadas; cor vermelha - para partes a serem construídas; cor amarela - para partes a serem demolidas; cor azul - para elementos construídos em ferro; cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto.

- As plantas ou projetos devem conter ademais: Orientação; Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos; Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;

- Outras exigências poderão ser feitas, em face de localização e classificação do complexo industrial.

- O projeto completo será entregue ao Serviço de Inspeção Municipal, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização. Durante o desenrolar das obras, o SIM fará visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração poderá ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador. Após o término das obras deve ser solicitada ao SIM uma visita para então ser realizado o Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 7), o qual também deve ser incluído no processo de pedido de registro. Todos os projetos aprovados pelo SIM devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas, arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

§ 2º Alteração de projetos: Quando o estabelecimento quiser realizar uma reforma e/ou ampliação, este deve solicitar ao SIM. Para isso, deve encaminhar uma planta baixa em folha A4 com um cronograma de obras, alterações e seus respectivos prazos (RT do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região). Após aprovação prévia pelo serviço de inspeção, deverão encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente na letra "f", novamente encaminhar para o SIM para aprovação final.

§ 3º Para as agroindústrias ou estabelecimentos que pretendem aderir ao SIM, SUSAF-PR ou SISBI devem encaminhar todas as plantas listadas acima, já para as empresas com medidas de até 250m², encaminhar uma planta baixa na escala de 1/100 ou a juízo do SIM.

§ 4º Deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança. Mantendo-se assim um Histórico Documental.

Art. 17. A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica.

I- Terão inspeção permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.

II - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão inspeção periódica, a juízo do SIM.

Art. 18. Os produtos de origem animal em natureza ou derivados, deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como, ao Código de Defesa do Consumidor.

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados ou em processo de adesão no SIM, quando aplicável, ficam sujeitos às obrigações contidas neste Decreto e na Instrução

Normativa nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019 e suas alterações.

Art. 19. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal Nº. 7.889, de 23.11.89, obrigam-se obter registro junto ao SIM.

Art. 20. Os estabelecimentos a que se refere o art. 19 receberão número de registro. § 1º Estes números obedecerão seriação própria e independente, fornecidos pelo SIM. § 2º O número de registro constará obrigatoriamente nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

Art. 21. Para o processo de obtenção do Registro, junto ao SIM, deverão ser seguidos os seguintes procedimentos:

- I - Requerimento solicitando Registro no SIM (2 vias); (ANEXO 1)
 - II - Requerimento solicitando aprovação do terreno (2 vias); (ANEXO 2)
 - III - Documento de liberação das obras pelas autoridades municipais;
 - IV - Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
 - V - Documentos e plantas descritos no Art.16 deste regulamento;
 - VI - Fotocópia do contrato social e alterações ou bloco de produtor rural;
 - VII - Fotocópia de inscrição no CNPJ ou CPF;
 - VIII - Fotocópia do comprovante de cadastro de contribuinte no ICMS (quando aplicável);
 - IX - Fotocópia do alvará de funcionamento;
 - X - Fotocópia do contrato do controle de Pragas (serviço terceirizado);
 - XI - Fotocópia do laudo de análise de água conforme o ANEXO 10 deste regulamento;
 - XII - Fotocópia da anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
 - XIII - Fotocópia da carteira de saúde dos manipuladores e RT ("apto a manipulação de alimentos");
 - XIV - Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação - BPF, conforme o artigo 28 deste regulamento;
 - XV - Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos (serviço terceirizado/quando aplicável);
 - XVI - Programas de Autocontrole, conforme o ANEXO 11 deste regulamento;
 - XVII - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO 8).
- Parágrafo único. Antes do início da comercialização, os estabelecimentos deverão apresentar análises microbiológicas e físico-químicas em conformidade, com a legislação dos alimentos que irão industrializar. (ANEXO 12).

Art. 22. A aprovação do projeto referido no Art 21 item V, deve ser precedida de vistoria prévia para aprovação de local e terreno, e devem ser encaminhados os documentos descritos no Art.16.

Art. 23. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 24. Concluídas as obras e instalados os equipamentos, de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria de aprovação e autorização ou não do início dos trabalhos.

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

Art. 25. Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, será expedido o "Certificado de Registro", constando no mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia, carimbos, selos, chancelas de órgãos regulador, e outros detalhes necessários. Parágrafo único. Após o estabelecimento receber o registro do serviço de inspeção municipal (SIM) e estar apto às legislações que regem o SIM, o mesmo receberá o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO 9). O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado pelo SIM quando ocorrer alguma falta grave por parte da empresa ou mesmo quando solicitado pela mesma. Quando houver alterações na razão social da empresa o certificado deve ser atualizado. Quando o Município estiver com seu serviço de inspeção equivalente, o mesmo pode indicar empreendimentos para a adesão ao SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI, vindo a integrar o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná - SUSAF-PR, ou o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, O empreendimento receberá no certificado a chancela ou identificação, do SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI, dentro dos padrões e com autorização oficial do órgão regulador.

Art. 26. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.

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

Art. 27. Os estabelecimentos já registrados no SIM deverão providenciar a criação e implantação de práticas que visem o controle higiênico-sanitário dos processos de fabricação e manuseio dos produtos no estabelecimento.

Parágrafo único. Ficam sujeitos ao que dispõe este artigo os estabelecimentos que elaboram, industrializam, armazenam, fracionam, transportem ou comercializem alimentos de origem animal registrados no âmbito do SIM.

Art. 28. O plano de treinamento contendo práticas higiênico-sanitárias sobre produtos e operações, específico para cada estabelecimento, deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria N.º 368/1997 do MAPA, ou outros que venham a substituí-la.

CAPÍTULO VIII DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 29. O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima, na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite, e outros produtos de

origem animal no Município, estarão sujeitos às seguintes condições: § 1º O abate, a industrialização de carnes e do leite, e de outros produtos de origem animal, só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

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

§ 3º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

§ 4º Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis, e de outros produtos de origem animal, deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares. A critério do SIM, o transporte poderá ser realizado apenas com meio isotérmico, desde que atendidos os aspectos de higiene e que a temperatura dos produtos seja mantida até o seu local de entrega, conforme legislações vigentes.

Art. 30. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 31. Ser instalado, de preferência, no centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo três (3) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 32. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias.

Art. 33. Dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 34. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 35. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 36. Ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 37. Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Podendo salas de abates serem dispensadas nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM.

Art. 38. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção os produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 39. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 40. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 41. Dispor nas dependências do estabelecimento, de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§ 1º Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal. § 2º Os esterilizadores citados neste artigo devem ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairs), serras e demais instrumentos de trabalho. Os mesmos devem possuir carga completa de água limpa, e a temperatura da água não deve ser inferior a 82,2º C, e para estabelecimentos de aves não deve ser inferior a 85º C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos).

Art. 42. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental.

Art. 43. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo. § 1º. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, a construção isolada de dependências comuns de abastecimento de água, tratamento de efluentes, laboratório, almoxarifado e sociais poderá ser dispensada.

§ 2º. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro ou do relacionamento, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 3º. Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados ou relacionados sob o mesmo número.

PUBLICAÇÕES

Art. 44. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais dependurados após o atordoamento permaneçam com a ponta do focinho distante do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 45. Dispor, quando for o caso, de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

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

Art. 46. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolo, evisceração, inspeção, resfriamento, armazenagem, estocagem, acabamento das carcaças e da manipulação dos miúdos, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final além de não permitir que haja contato das carcaças já esfoladas, entre si ou por contaminações cruzadas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 47. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 48. Dispor de telas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 49. Dispor de almoxarifado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 50. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 51. As demais informações e especificações não contidas neste capítulo, deverão seguir as normas técnicas de instalações e equipamentos equivalentes ao Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 – RIISPOA e outras que vierem a substituí-la.

Art. 52. Será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, utilizando-se o método adequado à espécie. A sangria deve ser imediata e completa respeitando-se o tempo mínimo de 3 minutos, antes do qual não poderá ser realizado nenhum procedimento.

Parágrafo único. As etapas que antecedem a sangria dos animais, incluindo o manejo pré-abate e a insensibilização, devem seguir normas específicas de Abate Humanitário.

Art. 53. Em suínos, depilar e raspar, logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperaturas e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração, conforme legislação específica vigente. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

§ 1º Permitir-se-á apenas o coureamento de suínos mediante aprovação e autorização do SIM.

§ 2º No caso de aves a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 54. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do SIM em local em que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e carcaça do animal. Em casos de evisceração retardada, a destinação será realizada a critério do médico veterinário.

Art. 55. Executar os trabalhos de evisceração com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 56. As operações de abate devem ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras. Nos casos em que o SIM julgar necessário, que em função da velocidade de abate a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça, os mesmos devem ser identificados.

Art. 57. A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 e alterações.

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

Art. 58. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras o previsto nos Arts. 54º e 55º deste decreto as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 59. A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), sendo que o seu transporte será efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

CAPÍTULO IX DA HIGIENE DO ESTABELECIMENTO E PESSOAL

Art. 60. Todas as dependências dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 61. Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e a saída de sanitários.

Art. 62. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis.

Art. 63. É de responsabilidade dos estabelecimentos, lavar e desinfetar diariamente e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados nos estabelecimentos. Os produtos de higienização empregados devem ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 64. Os estabelecimentos controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Parágrafo único. Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM será exigido programa de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por profissional da área ou empresa terceirizada.

Art. 65. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme completo de cor branca, mantidos convenientemente limpos.

Parágrafo único. Por "uniforme completo" entende-se calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (gorro ou toca, e quando necessário capacete) e botas.

Art. 66. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis, que realiza a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, uniformes diferenciados.

Art. 67. Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como, deposite produtos, objetos e material estranho a finalidade da dependência, ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 68. Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 69. Lavar e desinfetar, tantas vezes quanto necessário, os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM.

Art. 70. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas a rede de esgoto.

Art. 71. Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 72. É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízos a manipulação, estocagem e transporte de matérias primas e de produtos usados na alimentação humana.

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

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

Art. 73. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato a autoridade da saúde pública. É obrigatório o uso de carteirainha de saúde com a expressão "apto a manipular alimentos".

Art. 74. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com legislação vigente.

Art. 75. Inspeccionar previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana sendo rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados a alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis devem ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 76. Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição. Não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

Art. 77. Higienizar, diariamente, ou sempre que necessário os instrumentos de trabalho.

Art. 78. Vetar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, ou pelo encarregado do SIM.

Art. 79. As empresas devem apresentar ao SIM, para devida apreciação e aprovação os Programas de Auto Controle (PAC). Sendo de sua responsabilidade a implementação dos autocontroles na indústria a fim de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite os estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM implantar e executar, de forma compulsória, autocontroles em seus procedimentos de

abate, beneficiamento, produção, fabricação, manipulação, conservação, armazenagem e transporte, como pré-requisitos para seu registro e reconhecimento no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná - SUSAF-PR ou Sistema Brasileiro de Inspeção - SISBI - que integra o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária - SUASA - assim como naqueles que, mesmo não participando do SUSAF-PR ou SISBI, estão sob fiscalização de Serviço de Inspeção Municipal que tenha estabelecimentos nele habilitado. Também estabelece os procedimentos de fiscalização local e documental ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA. § 1º Os Programas de Auto Controle, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, a saber: 1 - Manutenção de instalações e equipamentos; 2 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias; 3 - Iluminação; 4 - Ventilação; 5- Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento; 6 - Águas residuais; 7 - Controle integrado de pragas; 8- Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO; 9- Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários; 10 - Procedimentos sanitários das operações - PSO; 11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade; 12 - Controle das temperaturas; 13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo; 14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos; 15 - Controle de formulação dos produtos; 16 - Bem-estar animal; 17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APCC; 18 - Material Específico de Risco (MER).

§ 2º As agroindústrias integrantes do SISBI devem desenvolver e implantar todos os autocontroles descritos acima, já para aquelas que não fazem parte e possuem o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), ou SUSAF-PR, devem desenvolver e implantar os autocontroles número 1, 5, 7, 8, 9, 11, 12 e 14.

§ 3º A implantação dos programas de autocontroles deve ser conforme o ANEXO 11

deste regulamento. Esses autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção e acondicionamento, processamento, manipulação, fabricação, conservação, guarda, estocagem e transporte, de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos, quais os cuidados na manutenção de instalações, máquinas, equipamentos e utensílios, dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, da iluminação e da ventilação, como é realizado o controle da água de abastecimento da indústria, os cuidados com as águas residuais, os procedimentos para o controle de pragas, da limpeza e sanitização, assim como para o controle da higiene, dos hábitos higiênicos, da saúde e dos treinamentos dos operários. Também devem ser contemplados os procedimentos sanitários das operações, os procedimentos padronizados de higiene pré e operacional, a forma em que são realizados os controles das temperaturas dos ambientes e dos processos, o controle das calibrações e aferições dos equipamentos de monitoramento dos processos, dos laboratórios e das análises laboratoriais, das formulações dos produtos e do Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, quando for o caso. Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos.

§ 4º Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: O que? Quem? Como? Onde? Quando? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criados formulários ou planilhas de controles para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção. Os procedimentos de autocontrole devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas.

CAPÍTULO X DA EMBALAGEM E ROTULAGEM

Art. 80. Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à exposição, embarque, transporte e armazenagem.

Art. 81. Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Art. 82. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e higienizados.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser utilizados, se anteriormente tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.

Art. 83. Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados, de acordo com este Regulamento, com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ - de cada produto e em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO, ADAPAR e MAPA. Parágrafo único. A função principal do controle de registro de produtos e controle de rótulos é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle de rótulos com a logomarca do SIM, SUSAF-PR, SELO ARTE ou SISBI. Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, de que trata o Título VII, Capítulo I, do RIISPOA.

Art. 84. As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos serão encaminhadas ao SIM, devendo ser conforme o ANEXO 12 deste regulamento.

Parágrafo único. Com o objetivo de estabelecer um procedimento operacional padrão que possibilite garantir a padronização da rotulagem enviada ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada. Algumas rotinas devem ser adotadas no registro documental, afim de que não se perca o controle, bem como surjam problemas que facilmente poderiam ser evitados. Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

PUBLICAÇÕES

Art. 85. A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e sequencial de três dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

Art. 86. Os produtos cujos padrões ainda não estejam referenciados em RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade) ou outra legislação vigente, somente serão registrados após a realização de estudos científicos, consultas e publicações de normas técnicas. Porém, o estabelecimento poderá comprovar os padrões do produto através de laudos de análises laboratoriais e embasamento científico, descrevendo os padrões em que o produto se enquadra no memorial descritivo do produto, mediante aprovação do SIM.

Art. 87. As carcaças, as partes de carcaças e cortes armazenados ou em trânsito, ou entregues ao comércio, devem estar identificados, por meio de carimbos, etiquetas ou rótulos e embalados conforme modelos fornecidos e aprovados pelo SIM.

Parágrafo Único. Para carcaças e partes de carcaças, deverão ser utilizadas etiquetas lacres.

Art. 88. Modelos dos carimbos para uso no Serviço de Inspeção Municipal – SIM:
 § 1º Para fins de padronização, ficam definidos os seguintes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA:

Modelo 1:

- a. Dimensões: 2,5cm (dois centímetro e meio) de diâmetro.
 b. Forma: circular.

c. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o nome do município "SALTO DO ITARARÉ/PR" e acompanhando a curva inferior à sigla "S.I.M.", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.

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

Modelo 2:

- e. Dimensões: 3,5cm (três centímetros e meio) de diâmetro.
 f. Forma: circular.

g. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa no SIM. Acompanhando a curva superior o nome do município "SALTO DO ITARARÉ/PR" e acompanhando a curva inferior à sigla "S.I.M.", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 12, em negrito.

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

Modelo 3:

- i. Dimensões: 7,5 (sete centímetros e meio) de largura, por 5,5 cm (cinco centímetros e meio) de altura.
 j. Forma: elíptica.

k. Dizeres: Horizontalmente ao centro a palavra "INSPECIONADO" com letras maiúsculas e imediatamente abaixo o número de registro da empresa. Acompanhando a curva superior o nome do município "SALTO DO ITARARÉ/PR" e acompanhando a curva inferior a sigla "S.I.M.", todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 20, em negrito.

l. Uso: carcaças de bovinos, bubalinos, suínos e ovinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

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

Modelo 4:

"SALTO DO ITARARÉ/PR/SIM Reg. 000 - 000"

- n. Dimensões: em linha horizontal com no Máximo 20 caracteres.
 o. Forma: digitado em posição horizontal.

p. Dizeres: impresso na última linha da etiqueta, que consta a denominação do produto, em letras maiúsculas o nome do município "SALTO DO ITARARÉ/PR" e separado por barra a sigla "S.I.M.", um espaço em branco, seguido da abreviatura "Reg.", mais o número do estabelecimento com três dígitos separados por um traço o número ou código do produto de três dígitos; representado no seguinte formato: SALTO DO ITARARÉ/PR/SIM Reg. 000 - 000. Todos em letras maiúsculas, letra de forma "Times New Roman", com especificação mínima de tamanho da fonte nº 10, em negrito.

q. Uso: em produtos de origem animal e derivados fracionados e temperados por mercados e supermercados com emissão de etiqueta em balança eletrônica juntamente com o nome do corte ou produto fracionado e temperado.

§ 2º As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentas de carimbo direto no produto, desde que acondicionadas por peças, em embalagens individuais e invioláveis, devendo constar o carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos no rótulo.

Art. 89. Fica criado no âmbito do Município, o carimbo de Inspeção Municipal, para uso exclusivo no Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 90. O carimbo de Inspeção Municipal é a identificação oficial usada unicamente em estabelecimento sujeito a fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal-SIM, constituindo o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente do Município.

Art. 91. O carimbo de Inspeção Municipal obedecerá exatamente à descrição e os modelos mencionado neste Decreto, devendo respeitar as dimensões, forma, dizeres, tipo e cor única, a ser usado nos estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Municipal-SIM.

Art. 92. O carimbo utilizado durante o abate deve ficar sob a guarda do SIM/POA.

Art. 93. Os carimbos destinados à carcaças de animais, obrigatoriamente deverão ser confeccionados em material de nylon ou cobre.

CAPÍTULO XI**DAS ANÁLISES LABORATORIAIS**

Art. 94. A periodicidade e o tipo das análises laboratoriais dos produtos, água e outros, a serem efetuados pelo estabelecimento registrado, serão definidos pelo controle de qualidade, observando a legislação pertinente.

Parágrafo Único: A coleta de análises oficial é obrigatória, definida e realizada pelo responsável do SIM, onde devem seguir os padrões de coleta descritos no ANEXO 10 deste regulamento.

CAPÍTULO XII DAS INFRAÇÕES

Art. 95. As infrações ao presente Regulamento estão em conformidade com a Lei Federal Nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 que dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências e do Decreto Nº 10.468, de 18 de agosto de 2020 - RIISPOA. e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção seguirá as infrações previstas no ANEXO 16 deste regulamento, devendo o SIM manter um histórico que deverá conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

CAPÍTULO XIII**DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SIM**

Art. 96. O SIM deverá dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio em número adequado, devidamente capacitados para realização de inspeção sanitária "ante e post-mortem" e tecnológica, obedecendo à legislação vigente.
 § 1º A inspeção "ante e post-mortem" é privativa do Médico Veterinário.
 § 2º O profissional de nível médio deve ser habilitado para desempenhar trabalhos de fiscalização no campo da higiene pública e sanitária, como inspecionar ambientes e estabelecimentos de alimentação e autosserviços, auxiliar nas inspeções de agroindústrias, verificando o cumprimento das normas de higiene sanitária contidas na legislação em vigor; proceder a fiscalização dos estabelecimentos de venda e produção de gêneros alimentícios, inspecionando a qualidade, o estado de conservação e as condições de armazenamento dos produtos oferecidos ao consumo; realizar trabalhos e controles administrativos do serviço de inspeção, exercer atividades de planejamento, coordenação e execução das ações de fiscalização sanitária; fiscalizar a qualidade das águas de uso coletivo; emitir laudos e pareceres sobre assuntos de sua responsabilidade.

Art. 97. O SIM deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

Parágrafo único: O Serviço de Inspeção deve ter estrutura para arquivar documentos, sendo que a metodologia está descrita no ANEXO 13 deste regulamento. A função principal dos arquivos é possibilitar o acesso às informações que estão sob sua responsabilidade de guarda, de maneira rápida e precisa. Os documentos da fase corrente possuem grande potencial de uso para a instituição produtora, e são utilizados para o cumprimento de suas atividades administrativas, como a tomada de decisões, avaliação de processos, controle das tarefas e etc. As principais atividades desempenhadas nesta fase devem ser: Protocolo, Arquivamento, Empréstimo, Consulta e Destinação.

Art. 98. O SIM deverá ter veículos a sua disposição ou outro meio que viabilize a locomoção do seu pessoal até os locais de fiscalização, além de espaço físico e equipamentos necessários a execução das atribuições.

CAPÍTULO XIV**DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 99. As matérias-primas, de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do próprio Município deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária, de órgão federal, ou equivalente, estadual ou do próprio município devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo único. Tratando-se de carnes in natura, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

Art. 100. Os produtos industrializados serão devidamente rotulados conforme as determinações do SIM.

Art. 101. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde.

Art. 102. As formulações utilizadas nos Produtos de Origem Animal deverão ser previamente aprovadas pelo SIM seguindo os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos, ou conforme aprovação prévia do Serviço de Inspeção.

Art. 103. Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos, participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Art. 104. O SIM organizará, em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

§ 1º Para controle da rastreabilidade, os estabelecimentos devem seguir o disposto no ANEXO 15 deste regulamento. Esses controles visam estabelecer procedimentos operacionais padrões que possibilitem rastrear todo o processo produtivo dos produtos produzidos pelo estabelecimento, desde a aquisição das matérias primas até a comercialização do produto acabado. Aplica-se a todas as atividades realizadas pelo estabelecimento que tenham envolvimento direto ou indireto com o processo de produção de produtos destinados à alimentação.

§ 2º Para combate a fraudes de produtos de origem animal, os estabelecimentos devem seguir o disposto no ANEXO 14 deste regulamento. Comete-se fraude alimentar quando um alimento é deliberadamente colocado no mercado com a intenção de se obter lucro através do engano do consumidor. A Indústria é responsável pela qualidade dos processos e produtos através dos programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorado pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos (BPF - Portaria MAPA nº. 368/1997, APPCC - Portaria MAPA nº 46/1998, PPHO - Resolução nº. 10/2003 DIPOA/DAS).

Art. 105. Em casos de fraudes, adulterações e falsificações ou outras situações que julgar necessário, o SIM poderá solicitar um regime especial de fiscalização (REF).

Art. 106. Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 107. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelos responsáveis do SIM e/ou os gestores municipais.

Art. 108. Ficam aprovados os modelos de ANEXOS deste regulamento para uso do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA e suas atualizações, nos termos deste Decreto.

Art. 109. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Parágrafo único: Os estabelecimentos de Inspeção Permanente terão sua carga horária semanal, e os de Inspeção Periódica terão sua carga horária mensal, estabelecidas no programa de trabalho, consideradas para efeito de cobrança da taxa de inspeção mensal.

Art. 110. Em casos que gerem dúvida ou não estejam estabelecidos neste decreto, seguem-se as leis superiores do Ministério da Agricultura e suas atualizações.

Art. 111. Ficam revogados os decretos anteriores.

Art. 112. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Salto do Itararé – PR, 15 de abril de 2026

CLAUDECI JOSÉ DE OLIVEIRA
PREFEITO MUNICIPAL
ANEXO 1

REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA DO TERRENO

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal - SIM -----

-, abaixo assinado, desejando construir um (a) -----, -----

,(especificação da indústria) (cidade, município) vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.
 Nestes termos. Pede Deferimento

Local e data

Assinatura do requerente

PUBLICAÇÕES

ANEXO 2

LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO

1. Nome do proprietário do terreno
2. Localização do terreno: Endereço
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local.
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
12. Outros detalhes de importância que forem observados
13. Conclusões

Local e data.

Ass. Méd. Veterinário

ANEXO 3

REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM

, representando o estabelecimento denominado

, que se localizará à (endereço), vem mui respeitosamente requerer aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão. Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos.

Pede deferimento.

Local e data

Assinatura do requerente.

ANEXO 4

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação às vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção com ângulo arredondado;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos para-ventos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc...);
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilha aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);

21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux), tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários, informar a capacidade de contratação de funcionários, relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

Local e Data Assinatura proprietário

Assinatura do Engenheiro responsável CREA

ANEXO 5

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

A IDENTIFICAÇÃO

SIM do Estabelecimento:

Número do processo:

1. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Solicitação do SIM: Reserva do SIM:

Aprovação Prévia do SIM: Registro definitivo:

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: Propriedade (própria/arrendada):

CGC/CNPJ: Denominação Comercial:

3. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Endereço: CEP:

Bairro: Município: UF:

Caixa Postal: Telefone/Fax: E-mail:

4. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:

5. GERENTE:

Nome: (Representante legal da Empresa) CPF:

6. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: CPF:

Formação: N° Conselho Regional:

7. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

Recebimento (kg/L/Unidade): Estocagem estática (kg/L/Unidade):

8. MERCADO DE CONSUMO

Municipal Estadual Interestadual

9. N° ESTIMADO DE EMPREGADOS

Masculino: Femenino:

10. INSPEÇÃO MUNICIPAL

Descrição das instalações: (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc...):

11. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR:

Denominação do produto:	Unid. de Medida
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	

12. MEIOS DE TRANSPORTE (Matéria prima e produtos):

Descrição:

13. PROCEDENCIA DA MATÉRIA PRIMA

Descrição:

14. MAQUINAS E EQUIPAMENTOS

Denominação (Ordem Alfabética)	Quantidade	Capacidade de operação (hora)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

15. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

Descrição:

16. Descrição: **TETO DA SALA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS**

17. Descrição: **NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO**

18. Descrição: **INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS**

19. Descrição: **ÁGUA DO ESTABELECIMENTO**

20. Descrição: **DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS**

21. Descrição: **TELAS A PROVA DE INSETOS E BARREIRAS SANITÁRIAS**

22. Descrição: **MANIPULAÇÃO HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS QUPAMENTOS PARA**

23. **ESPÉCIES QUE PRETENDE SACRIFICAR (QUANDO APLICÁVEL)**

Espécie	Capacidade Dia	Velocidade de abate Cabeça/Hora

24. Descrição: **PROCESSO DE PRODUÇÃO**

25. Descrição: **CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (QUANDO APLICÁVEL)**

26. Descrição: **FOTOS EXTERNAS DA INDÚSTRIA (quatro lados)**

AUTENTICAÇÃO: CARIMBO E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TECNICO

PUBLICAÇÕES

ANEXO 6			
Nome do proprietário ou Razão Social: Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço/município:			
CHECK LIST INDÚSTRIAS DE OVOS			
	C	NC	NA
Escritório/administração			
Sala da Inspeção			
Vestíários Feminino/Masculino			
Sanitários Feminino/Masculino			
Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável)			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
Área para limpeza e classificação dos ovos			
Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos (quando aplicável)			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)			
Depósito para ingredientes (quando aplicável)			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Depósito para produtos prontos			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Refeitório (quando aplicável)			
CHECK LIST INDÚSTRIAS DE PESCADOS			
	C	NC	NA
Escritório/administração			
Sala da Inspeção			
Vestíários Feminino/Masculino			
Sanitários Feminino/Masculino			
Bloqueio Sanitário (lavatórios de botas, lavatórios de mãos equipados, pedilúvio quando aplicável)			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
câmara de espera (quando aplicável) tanque de depuração (quando aplicável)			
equipamento de lavagem (cilindro, esteira) (quando aplicável)			
Tanque de insensibilização (quando aplicável)			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica e silo de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Sala específica para manipulação de moluscos. (quando aplicável)			
Túnel de congelamento (para produção de congelados)			
Depósito para ingredientes (quando aplicável)			
Sala específica para cozimento de produtos (quando aplicável)			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto (possibilidade de também haver ante-câmara)			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Refeitório (quando aplicável)			
CHECK LIST INDÚSTRIAS - FÁBRICA DE LATICÍNIOS			
	C	NC	NA
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada), com instalações de água quente e fria			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico (com ligação para laboratório microbiológico - quando aplicável)			
Tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência para lavação dos vasilhames/látões e sala de guarda dos vasilhames/látões higienizados (quando aplicável)			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno- prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, máquina para moldagem da mussarela, etc.)			
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento) quando aplicável			
Câmara de salga do queijo (quando aplicável)			
Câmara de secagem do queijo (quando aplicável)			
Câmara(s) de maturação dos queijos (quando aplicável)			
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queijo ralado			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada (quando aplicável)			
Balança para produto acabado			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s) (possibilidade de também haver antecâmara)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósito de soro de leite (quando aplicável)			

Setor de aquecimento de água (Caldeira ou outro aprovado)			
Sala de máquinas (quando aplicável)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis.			
Sanitários Feminino/Masculino			
Vestíários Feminino/Masculino			
Escritório/ administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de químicos			
Deposito de ingredientes			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Fluxo de produção (há contra fluxo?)			
CHECK LIST – APIÁRIO			
	C	NC	NA
Estrados limpos para colocar as melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Instalações de água quente e fria			
Processo manual: tanque/mesa desoperculadora, garfo desoperculador e faca desoperculadora – para os favos de mel ou aparelho automático de desoperculação (grandes produções)			
Dependência para equipamentos [Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador]			
Setor de lavação dos vasilhames e utensílios e Setor de guarda de materiais higienizados			
Sala para Armazenamento do produto pronto			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem Secundária			
Água fria e quente em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis			
Sanitários Feminino/Masculino			
Vestíários Feminino/Masculino			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavagem de uniformes (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
CHECK LIST - ENTREPÓSITOS DE MEL E CERA DE ABELHAS			
	C	NC	NA
Plataforma de recebimento			
Sala de Recepção e seleção			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Depósito de matéria-prima (com estrados)			
Setor de lavação dos vasilhames e utensílios e Setor de guarda de materiais higienizados			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada):			
Área de Produção [Tanque para banho-maria, Tanque para pré-aquecimento com dupla camisa (quando aplicável), Tanque de decantação e de depósito, Pasteurizador (quando aplicável), Desumificador (quando aplicável), Envasador, Filtros de malha ou sob pressão Misturadeira, batadeira (mel com geléia real ou pólen), etc.]			
Sala para bebidas fermentadas e vinagres – separada da área de produção do mel (quando aplicável)			
Sala para produção de geléia real e pólen (quando aplicável)			
Estocagem de pólen sob refrigeração (quando aplicável)			
Área de produção de cera de abelhas e própolis (área isolada das áreas de industrialização dos outros produtos comestíveis) (quando aplicável)			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala para armazenamento do produto pronto			
Plataforma de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de embalagem			
Caldeira (quando aplicável)			
Sala de máquinas (quando aplicável)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis			
Local de estocagem de geléia real ao abrigo da luz e em temperatura até 16°C			
Sanitários Feminino/Masculino			
Vestíários Feminino/Masculino			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
CHECK LIST – FÁBRICA DE CONSERVAS E FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS			
	C	NC	NA
Barreira Sanitária (lava botas, lava mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria-prima resfriada (quando aplicável)			
Câmara de matéria-prima congelada (quando aplicável)			
Câmara de produtos prontos Resfriados (quando aplicável)			
Câmara de produtos prontos Congelados (quando aplicável)			
Câmara de maturação/conservação massas			
Sala de Desossa (quando aplicável)			
Depósito de envoltórios (quando aplicável)			
Depósito de Ossos (quando aplicável)			
Sala de Industrialização			
Sala de Carne Moída (quando aplicável)			
Sala para manipulação de carne de aves (quando aplicável)			
Fumeiros (defumadores ou estufas) (quando aplicável)			
Ante Sala p/ Fumeiros (quando aplicável)			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados (quando aplicável)			
Sala de Maturação (Dessecação) (quando aplicável)			
Sala de Cozimento (quando aplicável)			
Banheira (quando aplicável)			
Charqueada (quando aplicável)			
Depósito de Temperos/Condimentos			
Depósito de Embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagem primárias			
Depósito de Embalagens secundárias			
Área de embalagem secundárias			
Plataforma de expedição			

Sala de higienização de Caixas e Utensílios			
Depósito de Caixas e Utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Vestíários Feminino/Masculino			
Sanitários Feminino/Masculino			
Escritório empresa			
Escritório Inspeção			
Depósito de Produtos de Limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia (quando aplicável)			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE AVES			
	C	NC	NA
Barreira Sanitária			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria (3 minutos)			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Departamento de Inspeção Final – DIF			
Resfriamento de carcaça (pré-chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada			
Sala para embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)			
Esterilizadores de faca			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos (quando aplicável)			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos (quando aplicável)			
Área para expedição			
Área de industrialização climatizada (quando aplicável)			
Sanitários Feminino/Masculino área limpa			
Vestíários Feminino/Masculino área limpa			
Sanitários Feminino/Masculino área suja			
Vestíários Feminino/Masculino área suja			
Área de acesso de funcionários da área limpa com barreira sanitária			
Área de acesso de funcionários da área suja com barreira sanitária			
Escritório/ administração			
Sala da Inspeção			
Depósito de produtos de limpeza			
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno			
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS			
	C	NC	NA
Barreira sanitária para área limpa			
Barreira sanitária para área suja			
Área para higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria-prima (quando aplicável)			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho de higienização (corredor de abate)			
Box de Insensibilização			
Canaletas de Sangria/vômito: local para depósito do sangue			
Depósito de couro e depósito de sal			
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)			
Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nória)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de Inspeção Final – DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala dos miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (0-7°C)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de Salga e Área de Varais - Charqueada (quando aplicável)			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos (quando aplicável)			
Plataforma para expedição			
Sanitários Feminino/Masculino área limpa			
Vestíários Feminino/Masculino área limpa			
Sanitários Feminino/Masculino área suja			
Vestíários Feminino/Masculino área suja			
Escritório/administração			
Sala da Inspeção			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
CHECK LIST – MATADOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS			
	C	NC	NA
Barreira sanitária para entrada da área limpa			
Barreira sanitária para entrada da área suja			
Plataforma de recebimento de matéria-prima			
Área para higienização de veículos			

PUBLICAÇÕES

Caldeira (água quente no interior da indústria)			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria – 3 minutos (local para depósito do sangue)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de Depilagem (depilagem sobre a mesa não é permitida, somente toalete final)			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de Inspeção Final – DIF			
Câmara para depósito dos produtos condenados			
Depósitos de resíduos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de vísceras vermelhas			
Tripária – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de maturação/conservação massas (quando aplicável)			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			
Câmara para estocagem de matéria prima resfriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala específica para cozimento de produtos (quando aplicável)			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas) (quando aplicável)			
Sala de maturação/secagem (quando aplicável)			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			
Banheira			
Sala para higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios			
Sala de Salga e Área de Varais - Charqueada (quando aplicável)			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para a embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para a embalagem secundária			
Depósito para condimentos (quando aplicável)			
Depósito dos envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários Feminino/Masculino área limpa			
Vestílios Feminino/Masculino área limpa			
Sanitários Feminino/Masculino área suja			
Vestílios Feminino/Masculino área suja			
Escritório/administração			
Sala da Inspeção			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório (quando aplicável)			
Lavanderia (quando o serviço não for realizado por lavanderias)			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

CHECK LIST - ENTREPOSTO EM SUPERMERCADO

	C	NC	NA
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara para produtos prontos congelados			
Câmara para produtos prontos resfriados			
Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides)			
Sala Climatizada de Manipulação de Carnes e Derivados			
Sala para produção de Carne moída			
Atendimento de carnes / fatiamento fechado e climatizado			
Sala de Fatiamento climatizada, com mesas e equipamentos separados para derivados cárneos e laticios.			
Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados			
Sala de Manipulação de Carnes Cruas Temperadas			
Mesa e balança para carnes de aves			
Depósito para Temperos e condimentos			
Depósito de Embalagens			
Depósito de produtos Impróprios para o Consumo/ Ossos e sebos			
Depósito de Lixo comum			
Sala de higienização de Caixas e equipamentos			
Depósitos de produtos de limpeza			
Vestílios/Sanitário			
Escritório / Administração			
Água quente e fria para limpeza dos setores			

CHECK LIST - ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS

	C	NC	NA
Plataforma de recebimento / expedição			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara resfriada de produtos prontos			
Câmara congelada de produtos prontos			
Bloqueio Sanitário (lava botas, pia e cabides)			
Sala de Manipulação de Carnes e Derivados			
Sala para produção de Carne moída			
Sala de Manipulação de Produtos Salgados e Defumados			
Sala de Manipulação de Carnes Cruas Temperadas			
Mesa e balança para carnes de aves			
Depósito para Temperos e condimentos			
Depósito de Embalagens Primárias			
Depósito de Embalagens Secundárias			
Depósito de produtos Impróprios para o Consumo/ Ossos e sebos			
Depósito de Lixo comum			
Sala de higienização de Caixas e equipamentos			
Depósito de Produtos de Limpeza			
Vestílios Feminino/Masculino			
Sanitários Feminino/Masculino			
Escritório / Administração			
Sala da Inspeção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

ANEXO 7

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:

1. IDENTIFICAÇÃO

- Estabelecimento/denominação:
 - Endereço completo:
 - Nº SIM:
 - Classificação do Estabelecimento:
 - Registrado? sim () não ()
 - Data do registro:
 - Localização: Zona urbana () suburbana () rural ()
 - Com estradas laterais sim () não ()
 - Circulação de veículos internos sim () não ()
 - Afastado das vias públicas sim () não ()
 - Pavimentação das áreas circundantes? sim () não ()
 - Condição do Responsável pela Exploração: Proprietário () Arrendatário () Prestação de Serviço ()
 - Inspeção Permanente () Inspeção Periódica ()
 - Detalhes de Construção:
 - Ano de construção: //
 - Ano última reforma: //
 - Estilo da Construção: Vertical () Horizontal ()
 - Apreciação geral da construção:
 - Boa () Regular () Precária ()
 - Tem técnico especializado, à frente da direção dos trabalhos industriais: sim () não ()

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO
 - Capacidade de recebimento:
 -Produção horária:
 -Produção mensal:
 - Funciona sábado, domingos e feriados? sim () não ()
 - Média de recebimento em _ ()
 - Produção em _ ()
 - Número de operários
 homens
 mulheres
 - Procedência da matéria-prima (relacionar os 05 principais municípios fornecedores):
 - Meio de transporte da matéria-prima:
 Rodoviário () Ferroviário () Tração Animal () Outros ()

3. DEPENDÊNCIAS:
 - Plataforma de recepção de matéria-prima: sim () não ()
 - Independente da expedição? sim () não ()
 - Natureza do piso: Paralelepípedo () Ferro () Concreto () Gressit ou similar () Lajotas () Liga de "epoxi" () Outros ()
 - Dimensão suficiente? sim () não ()
 - Pé-direito: satisfaz? sim () não ()
 - Altura da plataforma: satisfaz? sim () não ()
 - Impermeabilização das paredes: "Gressit" ou similar () Azulejo () Cimento liso () Outros ()
 - Natureza da cobertura: Estrutura: metálica () Estoque () Telhas a vista () alumínio () Amianto () Lage ()
 - Lavagem de utensílios? sim () não () manual () mecânico ()
 - Instalações d'água para limpeza? sim () não ()
 - Instalações de vapor para limpeza? sim () não ()
 - escoamento das águas de limpeza? Suficiente () Insuficiente () Precário ()
 - Iluminação artificial: satisfaz? sim () não ()
 - Iluminação natural suficiente? sim () não ()
 - Laboratório de Recepção:
 - Características físicas satisfatórias? sim () não ()
 - Equipamentos para análises de rotina: Completo () Incompleto () Ausente ()
 - Número de analistas:
 4. EXPEDIÇÃO:
 - Dimensões suficientes? sim () não ()
 - Características físicas regulamentares? sim () não ()
 - Estado geral de conservação e higiene: satisfaz? sim () não ()

5. SISTEMA DE FRIO:
 - Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos, satisfaz? sim () não ()

6. PRODUÇÃO DE VAPOR:
 - Caldeira? sim () não ()
 Baixa pressão () Alta pressão ()
 - No corpo do edifício? sim () não ()
 - Alimentação: óleo () lenha ()
 - Pressão de vapor: suficiente? sim () não ()

7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES:
 - Sede para Inspeção? sim () não ()
 - Vestiários e sanitários com dimensões suficientes? sim () não () quantos ()
 - Separados do corpo industrial? sim () não ()
 - Almoxtarifado? sim () não ()
 - Escritório? sim () não ()
 - Local para refeições? sim () não ()

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:
 - Procedência: Rede pública () Poço raso () Poço profundo () Superfície ()
 - Tratamento: sim () não ()
 - Volume disponível suficiente? sim () não ()
 - Qualidade:
 - Dentro dos padrões físico-químicos regulamentares? sim () não ()
 - Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares? sim () não ()
 - Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:

9. REDE DE ESGOTOS:
 - Tratamento prévio? sim () não ()
 - Vazão suficiente? sim () não ()
 - Tanque de sedimentação? sim () não ()

10. FORÇA E LUZ:

- Constância: Permanente () Lapsos ocasionais () Falta ()
 - Carga: suficiente () Insuficiente ()
 - Gerador próprio? sim () não ()

11. PRODUTOS FABRICADOS:
 (Nomenclatura e número de registro)
 1)
 2)

12. DESTINO DOS PRODUTOS
 - Principais mercados consumidores:
 01) _
 02) _

13. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA-PRIMA:
 - Caminhão: isométrico () comum () unidade frigorífica () CO2 ()
 - Local para lavagem de veículos? sim () não ()
 Satisfaz? sim () não ()

14. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS:
 Caminhão: isotérmico () comum ()

15. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
 - Cerca () Muro () Outras ()

16.
 CONCLUSÃO: _

Ass.Méd. Veterinário _____ Data _____

ANEXO 8

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº _____, de _____, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº _____, de _____, que egulamenta a Lei nº _____, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.

E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data.

Representante Legal do Estabelecimento _____

ANEXO 9

CERTIFICADO

Certifica que a empresa....., localizado nº no Município portador do CNPJ sob nº é um empreendimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de sob o número classificado como

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar.

local e data

Prefeito
 Prefeito de Salto do Itararé do Itararé

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
 Médico Veterinário Responsável pelo SIM CRMV nº

Carimbo, Selo ou Chancela Concedida.

ANEXO 10

ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS E ÁGUA

Este anexo estabelece um procedimento operacional padrão que possibilita garantir a padronização das coletas e envios de amostras para análises físicas químicas e microbiológicas de alimentos e água dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM. São descritos os procedimentos realizados para a coleta de amostras, transporte, plano de amostragem e ações a serem tomadas pelo SIM em casos de desvios, sendo que as análises devem ficar arquivadas na sede do Serviço de Inspeção Municipal.

Os programas de redução de patógenos estão vinculados aos sistemas de garantia de qualidade. Neste contexto as indústrias de alimentos precisam atender o plano de

PUBLICAÇÕES

amostragem microbiológica e físico-química que visa avaliar os índices de higiene e qualidade dos produtos. O bom andamento das atividades industriais converge para bons resultados de análises assegurando a qualidade e inocuidade dos alimentos. As amostras oficiais serão coletadas pelo Médico Veterinário do SIM e os custos das análises devem, obrigatoriamente, ser por conta da empresa. A obtenção correta das amostras, seu transporte para o laboratório e sua preparação para análise são etapas fundamentais para o sucesso de uma análise microbiológica e físico-química. A execução correta dessas três etapas depende da exatidão dos resultados obtidos. As amostras para exame microbiológico devem ser enviadas separadas daquelas destinadas ao exame físico-químico. Sempre que possíveis às amostras devem ser enviadas em sua embalagem original, para evitar modificações em suas características originais. Quando tal procedimento for inviável, em função do volume mínimo disponível para coleta, aceitar-se-á o fracionamento pela pessoa que efetuar, desde o mesmo seja realizado em condições adequadas, cabendo nesse caso, ao fracionador da amostra, toda responsabilidade pela modificação das características iniciais do produto. Materiais necessários

- Solicitação oficial de análise (SOA) - (ANEXO 10.1)

- Caixas Isotérmicas
- Swabs de esfregaduras, quando aplicável
- Gelo ou outra substância refrigerante
- Embalagens plásticas
- Fita adesiva
- Papel toalha
- Álcool
- Lacre numerado

Procedimentos de Coletas para Análise Microbiológica e Físico-Química de Alimentos

O responsável pela coleta dos produtos deve ter alguns cuidados de Boas Práticas de Coleta ao coletar as amostras, tais como: Lavar as mãos ao manusear os produtos, limpar com papel toalha ao redor da embalagem e também, poderá passar álcool para uma maior assepsia da embalagem. As amostras deverão ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros na quantidade de 200 (duzentos) a 300 (trezentos) gramas. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou. O produto deverá ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionada dentro de caixa isotérmica com gelo (se necessário). Após, lacrar a caixa com fita adesiva e colocar a identificação do laboratório (destinatário) e da empresa (remetente) na parte superior. Encaminhar para o laboratório o mais breve possível. Observar que os produtos devem ser mantidos sob refrigeração desde a saída da indústria até a chegada no laboratório. Fica a cargo da empresa a responsabilidade de enviar a amostra ao laboratório.

PARTICULARIDADES:

- Quanto a análise físico química, deve ser guardada duas amostras para contra prova em caso de resultados não conformes. Esta amostra deve ser lacrada pelo fiscal e armazenada sob responsabilidade da empresa;

- Análises microbiológicas não há contra prova;
- Não há contra prova para produtos que perdem peso por desidratação;
- Não há contra prova para análises de nitratos e/ou nitritos (Decreto 9013, art. 470);
- Não há contra prova para análise de quantificação de lactose em produtos lácteos para dietas com restrição a lactose;
- Não há contra prova quando o produto apresentar prazo de validade exíguo sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contra prova
- * Empresas registradas no SISBI devem utilizar laboratórios credenciados pelo Ministério da Agricultura - MAPA, e os registrados no SUSAF-PR em concordância com a ADAPAR. Padrões Microbiológicos e Físico-Químicos.

As análises requeridas devem seguir os padrões de referência conforme o Decreto nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017 - Regulamentos da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal; Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos; Regulamentos Técnicos de identidade e qualidade (RTIQ), Instrução Normativa nº 76 de 26 de Novembro de 2018; RDC nº 272, de 14 de março de 2019 - uso de aditivos alimentares autorizados para uso em carnes e produtos cárneos;

Demais legislações pertinentes a padrões de análises físico-químicas e microbiológicas: site do Ministério da Agricultura, em Análises Laboratoriais, acesso em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais>.

Frequência das Coletas: Será realizada ao menos uma análise Microbiológica e Físico-química, anualmente de cada produto produzido e água de abastecimento. Conforme o número de produtos, as coletas serão divididas no ano através de cronograma de envio de amostras (ANEXO 10.2), descrito nos programas de trabalho do SIM. Caso a empresa não disponha, em seu estoque, do produto a ser coletado, o fiscal deve solicitar a justificativa da não realização da coleta para anexar ao seu Programa de Trabalho. O fiscal deve ainda manter um controle atualizado das análises pendentes e efetuá-las assim que houver disponibilidade de produto em estoque.

Em casos de resultados de análises microbiológicas não conformes, as novas amostras devem ser coletadas de forma representativa onde o n (número de amostras) deve estar conforme parâmetros informados no site do MAPA.

Ações Preventivas: Para evitar desvios nos resultados das análises, a empresa deve executar os programas de autocontroles, orientar e treinar os funcionários envolvidos no processo. O Serviço de Inspeção verificará a efetividade na execução dos programas de autocontrole da empresa e programa de treinamentos aos funcionários responsáveis pela manipulação dos produtos.

Ações Corretivas: Quando um resultado de análise apresentar-se não conforme, serão tomadas as seguintes ações:

MICROBIOLÓGICA:

- O responsável pela verificação do laudo deve avisar imediatamente a empresa e solicitar a interdição da produção de tal produto, através de documento por escrito. A empresa deve tomar as ações pertinentes cabíveis ao desvio.
- Deve-se lavar um RNC e Auto de infração;
- Fazer o recolhimento do produto no mercado, os mesmos devem ser

retirados imediatamente pelos responsáveis, seguindo o descrito nos programas de autocontrole da empresa e avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises.

- Após a empresa ter tomado as ações corretivas, o fiscal do SIM deve enviar amostra representativa do produto para análise oficial de um novo lote. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interdita até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação;

- A produção do produto deve ficar interdita até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos; Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário. Particularidade para produtos curados/maturados:

- Para esses produtos deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interdita a produção.

FÍSICA QUÍMICA:

- O fiscal do SIM é o responsável pela avaliação do laudo e sempre que verificar não conformidade deve informar imediatamente a empresa através de documento por escrito e dependendo a causa, grau de desvio e se compromete a saúde ou gera engano ao consumidor, deve ser interdita a produção do produto envolvido

através de Auto de Interdição.

- Deve-se lavar RNC (obrigatório) e Auto de infração dependendo a causa e grau de desvio;

- Dependendo a causa, grau do desvio e sempre que comprometer a saúde do consumidor, o SIM deve solicitar através de ofício, o recolhimento do lote do produto, conforme o descrito no programa de autocontrole da empresa;

- Quando aplicável, a pedido da empresa ou a critério do SIM podem ser enviadas as contraprovas para análise; nesses casos, quando a contraprova apresentar-se conforme os padrões exigidos na legislação é efetuado a liberação da produção; se a contraprova apresentar-se não conforme deverá ser efetuado auto de infração.

- Nos casos em que não existe contraprova, as empresas devem tomar as ações corretivas e o fiscal do SIM deve enviar amostra de novo lote do produto para análise oficial. O lote produzido deve ficar sequestrado, sob custódia da empresa, e a produção do produto deve permanecer interdita até que o resultado da análise apresente-se conforme os padrões exigidos e o SIM faça a liberação.

- Após verificação do laudo pelo fiscal do serviço de inspeção, deve ser emitido documento de liberação e/ou desinterdição da produção e retorno das atividades, conforme julgar necessário.

Particularidade para produtos curados/maturados:

- Para esses produtos deve-se seguir o descrito acima, porém não deve ser interdita a produção;

- O SIM deve avaliar se a empresa contempla no seu Programa de Autocontrole ações para desvio de análises; A empresa deve apresentar as ações corretivas para o desvio ocorrido;

- O SIM deve efetuar a coleta da contraprova, caso esta apresentar desvio, deve ser efetuada a coleta de 05 (cinco) amostras de lotes consecutivos após o lote de desvio.

Observações Gerais para resultado de análise Microbiológica e Físico Química: Após a verificação do segundo resultado insatisfatório consecutivo do mesmo produto para o mesmo parâmetro, deve ser instaurado o Regime Especial de Fiscalização (REF). Procedimentos de Coletas para Análise Microbiológica e Físico-Química de Água Material Necessário

- Solicitação oficial de análise (SOA)

- Álcool 70%

- Gaze ou algodão hidrófilo

- Isqueiro

- Frascos específicos para cada tipo de análise. (Obs. O cloro presente na água coletada para análise microbiológica deve ser neutralizado imediatamente através da adição de tiosulfato de sódio, para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente).

Procedimento de Coleta:

Cuidados necessários: na hora da coleta assegurar-se que a torneira e as mãos não toquem a parte interna do frasco e da tampa. Amostras não analisadas imediatamente devem ser estocadas sob refrigeração de 2°C a 8°C, nunca congelar as amostras; amostras de água clorada devem ter cloro residual neutralizando imediatamente após a coleta (adicionar 0,1% de solução de tiosulfato de sódio 10%), para impedir a continuação de seu efeito bactericida sobre a microbiota presente. OBS.: alguns laboratórios fornecem frascos com tiosulfato de sódio suficiente para o volume de água a ser coletada.

Coleta de Água da Torneira:

Limpeza da torneira: abrir a torneira e deixar a água escoar por um período de 1 a 2 minutos antes da coleta, fechar a torneira; com auxílio de uma gaze ou algodão umedecido em solução detergente neutro diluído friccionar toda a extensão da torneira interna (bocal) e externamente retirando poeira e sujidades; enxaguar abundantemente retirando todo o residual de detergente. Desinfecção da torneira: embeber um algodão ou gaze em álcool 70% e friccionar toda extensão da torneira durante (1 a 2 minutos). Se a torneira for de metal ou aço inox, flambear, com auxílio de uma chama a parte interna e externa da torneira, durante 40 segundos.

Coleta da Água:

Após limpeza e desinfecção, abrir a torneira e deixar escoar a água da tubulação por um período de 1 a 2 minutos; abrir o frasco estéril e coletar rapidamente a amostra, até a altura do gargalo; fechar o frasco imediatamente, identificá-lo com a etiqueta de identificação, onde devem ser preenchidos os dados referentes a descrição do produto, data de coleta e empresa. O responsável pela coleta deve preencher a Solicitação Oficial de Análise (SOA) em uma via, sendo que a 1ª (primeira parte) deve ser anexada ao produto e enviada ao laboratório e a 2ª (segunda parte) deve ficar sob posse de quem coletou (fiscal do SIM). O frasco deve ser colocado em uma segunda embalagem de plástico, fechado com lacres numerados de identificação do Serviço de Inspeção e acondicionado dentro de caixa isotérmica com gelo.

Transporte das Amostras: Enviar ao laboratório no menor tempo possível (nunca maior que 24 horas entre coleta e chegada ao laboratório para águas tratadas). O transporte deve ser feito no máximo a 6° C (utilizar recipiente isotérmico com gelo. Amostras em temperatura ambiente 12 horas para o transporte).

Cuidados Gerais:

- As amostras devem ser acondicionadas em recipientes limpos e íntegros, no volume requerido pelo laboratório. Nunca congelar a amostra.
- Cuidar para que esta não fique vazando.
- Cientificar-se que a mesma foi bem identificada.
- Não abrir os frascos até o momento da coleta.
- Evitar que a tampa entre em contato com qualquer objeto.
- Ser breve na coleta.

ANÁLISES REQUERIDAS

- Para as empresas com SISBI devem ser requeridas todas as análises listadas abaixo; - Para as empresas registradas somente no SIM com abastecimento de água pública deve-se solicitar no mínimo as análises assinaladas com o asterisco (*); - Para as que se abastecem de água proveniente de fonte ou poço, solicitar todas as análises,

- Para os Serviços de Inspeção que possuem mensuradores de Cloro e pH de precisão (com certificado de calibração e desde que os reagentes estejam dentro do prazo de validade) é facultativa a solicitação de ambas as análises, pH e cloro residual livre em laboratório terceirizado, devendo constar o resultado da análise realizada in loco na Solicitação Oficial de Análise no campo Observações. Nos demais casos, é obrigatória a solicitação dessas análises juntamente com as demais aos laboratórios terceirizados:

PRODUTO	ANÁLISE	PARÂMETRO	REFERÊNCIA LEGAL
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	MICROBIOLÓGICA	* Coliformes termotolerantes ou <i>Escherichia coli</i>	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* Coliformes totais	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	FÍSICO-QUÍMICA	Alumínio	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Amônia (como NH3)	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* Cloro residual livre	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Cor	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Dureza total	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Ferro	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Nitrato	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Nitrito	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* pH	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		Sólidos dissolvidos totais	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.
		* Turbidez	Portaria de Consolidação nº 5, Anexo XX.

AÇÕES PREVENTIVAS:

Para evitar desvios nos resultados das análises, a empresa deve executar o programa de autocontrole (controle de captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento) e orientar e treinar os funcionários envolvidos no processo. O Serviço de Inspeção verificará a efetividade na execução dos programas de autocontrole da empresa e programa de treinamentos aos funcionários responsáveis pelo monitoramento.

AÇÕES CORRETIVAS:

Em caso de constatação de não conformidade nas análises laboratoriais de água, o servidor do SIM deve avisar imediatamente a empresa e dependendo a causa e grau do desvio, se gerar algum risco a saúde do consumidor, suspender a produção e comercialização dos produtos. Lavar um RNC (obrigatório) e Auto de Infração dependendo a causa e grau de desvio. A empresa deve verificar e analisar os prováveis motivos que causaram o desvio e realizar a verificação de caixas e fontes de água. Tomadas as medidas cabíveis pela empresa, realizar nova coleta de água. Quando a não conformidade constatada gerar algum risco a saúde do consumidor, além dos itens citados acima, fazer o recolhimento dos produtos no mercado, os mesmos devem ser retirados imediatamente pelos responsáveis da empresa, seguindo o descrito nos programas de autocontrole da empresa. Dos produtos recolhidos, deve-se enviar uma amostra de cada tipo de produto para análise e assim verificar se também não está alterada. Sendo o resultado da análise negativa libera-se para venda, caso contrário, devem ser descartados todos os produtos. O resultado da nova análise da água estando conforme, o SIM emitirá um documento de liberação e/ou desinterdição (quando aplicável). Deverá ser mantido um histórico que contenha todas as alterações realizadas, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

ANEXO 10.1

PREFEITURA MUNICIPAL DE		01-LABORATÓRIO:	03 - Nº DA SOA/ANO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM/POA		Microbiologia Físico-Química	
SOLICITAÇÃO OFICIAL DE ANÁLISE SOA		02-RESPONSÁVEL PELA 04-Nº DO SIM:	
		COLETA:	
05-PRODUTO:	06-REGISTRO	07-MARCA:	08-Nº DO
09-ESTABELECIMENTO:		10-INDREÇO:	
11-DATA FABRICAÇÃO:	12-DATA VALIDADE:	13-Nº DO LOTE:	14-TAMANHO DO LOTE:
/ /	/ /		
15-DATA E HORA COLETA DA AMOSTRA:		16-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NA COLETA:	
/ /		17-DATA DA REMESSA:	
Nº DO LACRE:		Nº DO LACRE CONTRAPROVAS:	
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO	CRISTAIS DE GELO	RESFRIADO AMBIENTE
			/ /

PUBLICAÇÕES

18-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S) - CÓDIGOS:					
19-OBSERVAÇÕES:					
20-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:			21-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO:		
22- DATA E HORA DO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:			23- IDENTIFICAÇÃO DO LABORATÓRIO:		
24-TEMPERATURA /CONDIÇÕES DA AMOSTRA NO RECEBIMENTO:					
TEMPERATURA °C	CONGELADO SÓLIDO	CRISTAIS GELO	RESFRIADO	AMBIENTE	DECOMPOSIÇÃO
25-OBSERVAÇÕES:					
26-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO:					
28-PRODUTO:					30-Nº SIM.
31-ANÁLISE(S) REQUERIDA(S):					
Nº DO LACRE: - Nº DO LACRE DAS CONTRAPROVAS:					
32-ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL PELA COLETA:					

ANEXO 10.2

Cronograma de envio de amostras para análises Física Química e Microbiológica de alimentos e água.

ÁGUA:

ÁGUA	ANO:												
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
ORIGEM	X												
PIA BARREIRA SANITARIA			X										
PIA AREA MANIPULAÇÃO					X								

ALIMENTOS:

PRODUTOS	ANO:												
	JAN	FEV	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
QUEIJO COLONIAL													
LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO		X											
IOGURTE					X								
CREME DE LEITE								X					
BEBIDA LÁCTEA									X				

ANEXO 11

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE - P.A.C.:

PROCEDIMENTOS PARA IMPLANTAÇÃO:

Os autocontroles compreendem as Boas Práticas de Fabricação - BPF e os Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO. Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, todos eles influenciando na qualidade do produto final. Neste caso, agrupam-se os mesmos em quatro categorias: matérias-primas, instalações e equipamentos, pessoal e metodologia de produção, formando-se os Programas de Autocontrole, que devem ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões, a saber:

1 - Manutenção de instalações e equipamentos

O programa de manutenção de instalações e equipamentos deve ser desenvolvido a critério da direção das empresas, contemplando as ações preventivas, preditivas e/ou corretivas. As empresas devem levar em consideração que houve aprovação do projeto arquitetônico, acompanhamento da construção do prédio e da instalação de equipamentos e o encerramento desse processo com a elaboração de um Laudo de Inspeção pelo Serviço de inspeção. Dessa forma, os estabelecimentos devem manter as instalações/equipamentos na forma e nas condições em que foram aprovados, de acordo com o referido laudo. Devem ser preservadas as estruturas originais, seus acabamentos e sua funcionalidade. No programa de manutenção devem estar descritos os procedimentos de monitoramento e suas frequências e estes devem identificar, o mais rápido possível, as situações que demandam ações imediatas.

2 - Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias

Devem existir vestiários e sanitários em número suficiente e de tamanhos adequados ao número de trabalhadores das indústrias e estes devem estar instalados de forma que não tenham acesso direto a áreas de recepção/processamento/ armazenamento. Seus equipamentos devem ser suficientes para satisfazer às necessidades da demanda e sempre devem estar organizados e em condições higiênicas adequadas a um estabelecimento produtor de alimentos. Devem existir armários ou outro mecanismo para a guarda de roupas e objetos pessoais em número idêntico ou maior que o de funcionários, não devendo, neste caso, serem usados para a guarda de materiais que não sejam roupas e de uso pessoal. Os calçados devem ser guardados separados das roupas. Quando da instalação de vasos sanitários e/ou micrômetros, estes devem funcionar perfeitamente, sempre providos de e lavatórios (pias e torneiras) e papel toalha não reciclável, ou outra forma de absorvente higiênico para a secagem das mãos ou método de secagem alternativo, assim como detergente e sanitizante apropriados para as mãos devendo ser mantidos nas condições mais rigorosas de higiene. A lavagem das mãos e antebraços é compulsória quando da saída de vestiários, sanitários e micrômetros e antes de entrar nos locais onde são manuseados e processados matérias-primas, produtos e subprodutos. Os uniformes e aventais também devem ser protegidos de contaminações quando esses locais forem utilizados. Nos acessos às áreas industriais, é obrigatória a instalação de barreiras sanitárias em número adequado ao contingente de pessoas que ali trabalham. Estas consistem no conjunto formado por dispositivo com torneira com água, escova e detergente para lavagem de calçados, denominada lava botas (devem ser do tipo solo), torneira, pia e dispositivo com detergente para a lavagem das mãos e

antebraços e também dispositivos com toalhas de papel não reciclável e com desinfetante para a secagem e sanitização das mãos e antebraços. Todas as torneiras devem ter mecanismo de fechamento que não utilize as mãos. Devem existir cestos com tampas articuladas e de abertura e fechamento também não manual para o depósito das toalhas de papel não reciclado utilizadas. As barreiras sanitárias devem ser instaladas em locais estratégicos, de forma que as pessoas, quando acessarem as áreas industriais, sejam obrigadas a higienizarem os calçados, as mãos e antebraços. Quando se tratar da produção de produtos com baixa atividade de água (Aw) (exemplo: leite em pó, queijo ralado, mel) dispensa-se o uso de lava botas. O mesmo pode ser substituído pela troca de calçados ou pelo uso de protetores específicos para essa finalidade, neste último caso, de uso único.

3 - Iluminação

Controle da manutenção e funcionalidade da iluminação, todas as áreas industriais devem apresentar-se iluminadas com intensidade adequada nas áreas de recepção, processamento, manipulação, armazenamento e inspeção de matérias-primas e produtos e em todos os locais onde são executados procedimentos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, assim sendo ainda, nas barreiras sanitárias, vestiários e sanitários, de forma que seja possível realizar com eficiência as avaliações dos procedimentos de higienização.

A intensidade da luz deve permitir a visualização de contaminações nas matérias-primas, produtos e nas superfícies que com estes entram em contato. A cor da luz não deve distorcer a cor dos produtos e matérias-primas e a disposição das lâmpadas deve ser de maneira tal que não ocorram áreas de sombreamento. Deve existir iluminação natural e artificial suficientes, não sendo esta última dispensada pela existência da primeira. Todas as luminárias devem ser providas de protetores contra quebra de lâmpadas.

4 - Ventilação

Vapores, condensações, formação de gelo, são aceitáveis nas indústrias quando inevitáveis e nos casos em que não sejam fonte de contaminação cruzada, causando alterações de matérias-primas e produtos. As instalações devem ser construídas e mantidas de maneira que ocorram as menores variações possíveis de temperatura e umidade entre elas, e quando isto não for possível, que no ambiente industrial existam mecanismos de controle da formação de condensação, neve e gelo. Através da ventilação consegue-se controlar o excesso de umidade, que se apresenta como vapor, condensações e formação de gelo, que podem propiciar odores indesejados, assim como condições ambientais insalubres das dependências industriais. A formação de vapor, neve ou gelo também é inconveniente nos locais de armazenagem de matérias-primas e produtos acabados, devendo ser controlada de forma preventiva. Já, quando a formação de vapores, condensações e gelo são previstas e há possibilidade de alterar as matérias-primas e produtos, ou criar situações insalubres, contribuindo para a contaminação cruzada, ou ainda, interferindo no funcionamento das ações do Serviço de Inspeção, o estabelecimento deve fazer essa previsão, assim como deve descrever em seus manuais as formas de controle dessas situações, de forma a garantir que matérias-primas e produtos não sofram alterações e que os ambientes sejam conservados livres de condições insalubres e que não corram situações que possam dificultar os trabalhos do Serviço de Inspeção.

O conforto térmico dentro das instalações deve ser observado, principalmente nos períodos em que os trabalhos são realizados.

5 - Captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento

Capítulo especial reserva-se à água de abastecimento das indústrias, por ser ela utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, que, em diversas situações, suas superfícies entram em contato com as matérias-primas, produtos e embalagens, além de muitas vezes participar na diluição de ingredientes e aditivos, servindo de veículo. O controle da qualidade da água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os processos fabris garantirem inocuidade. Os estabelecimentos devem dispor de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente que rege o assunto. Os estabelecimentos podem ter seu fornecimento de água através de rede pública de abastecimento ou esta ser proveniente de fonte própria de abastecimento, como poços perfurados ou coleta de mananciais superficiais. Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer ela tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação. Para garantia do processo de controle, periodicamente os estabelecimentos devem analisar água coletada no ponto de entrada dos reservatórios. Quando constatados níveis de cloro residual livre (CRL) abaixo do permitido pela legislação, os estabelecimentos devem ter condições de realizar uma recloração, de forma a garantir os níveis mínimos exigidos. Quando uma não conformidade no resultado de análise for verificada, deve-se reavaliar o processo de controle da qualidade da água, repetindo-se nova coleta para verificar se as correções adotadas restabeleceram as condições ideais. Nos casos em que o abastecimento de água provenha de fonte própria e a água seja de manancial de superfície, os estabelecimentos devem inspecionar o tratamento realizado, verificando-se a turbidez nos pontos de entrada e saída do sistema de tratamento, comparando-se os resultados. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc.. Com base nessas informações, determina-se a frequência das análises de controle e seu monitoramento. Quando os mananciais forem subterrâneos deve-se verificar sua localização, profundidade e de que forma estão protegidos contra a infiltração de água da superfície. Para este tipo de água, realiza-se apenas parte do tratamento, ou seja, a desinfecção. Mesmo assim, deve-se ter em mãos resultados de análises laboratoriais, pois eles servem de base para definir a forma de tratamento mais adequada e seu monitoramento. Nos casos em que a água de superfície tenha acesso aos poços, ela deve permear, no mínimo, 6,5 metros de solo para depois contribuir com o manancial. A cloração da água deve ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento, de preferência, alarme sonoro e/ou visual. A cloração deve ser de tal maneira que seja possível sua distribuição homogênea em todo o volume do reservatório, devendo o PH ser inferior a 8,0 e o tempo de contato entre cloro e água, não inferior a 30 minutos. Na

distribuição o PH deve estar entre 6,0 e 9,5. As empresas devem realizar análises da água de abastecimento como parte de seus autocontroles. Quanto à rede hidráulica, esta deve ser projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva. Na rede de distribuição não podem existir fins de linhas bloqueados, onde a água não circule livremente, como é o caso quando é eliminado um ponto de saída de água e a tubulação não é retirada. Isso contribui para possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada.

6 - Águas residuais

No caso das águas residuais, devem elas ser direcionadas ao sistema de escoamento, através de caimentos adequados dos pisos, de canaletas e tubulações com dimensões apropriadas e identificadas para sua condução, evitando empocamentos e seu cruzamento com a rede de água de abastecimento. Nos locais onde há descarga de água e de outros líquidos, deve ser dada especial atenção à drenagem dos mesmos, evitando a formação de condições sanitárias indesejáveis que possam prejudicar matérias-primas e produtos. No sistema de recolha das águas utilizadas, devem existir ralos sifonados para impedir o refluxo de gases.

7 - Controle integrado de pragas

Referente ao controle integrado de pragas, o foco das empresas deve ser em evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais. As áreas externas devem ser mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, não devem apresentar situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes. De forma a evitar o acesso às áreas industriais, as janelas devem estar protegidas por telas milimétricas, assim como as portas que dão acesso aos exteriores serem providas de mecanismo de fechamento automático, fazendo uso de cortinas de ar ou outros mecanismos aprovados pelo Serviço de Inspeção, quando necessário. Deve ser evitado o uso de lâmpadas de vapor de mercúrio, principalmente perto de portas e janelas, dando-se preferência às lâmpadas de vapor de sódio. No uso de armadilhas para atrair insetos, deve-se utilizar a luz ultravioleta, devendo estas ser instaladas em locais que não sejam visíveis desde as áreas externas das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos. O monitoramento do controle integrado de pragas pelas empresas deve ser diário, inspecionando-se as áreas internas na busca de indícios da presença de pragas, como pelos e fezes e dispositivos de captura eventualmente instalados, estes últimos, servindo para o monitoramento da eficiência do programa de autocontrole. Deve-se ter em mente que, a observância de insetos no recinto industrial é uma evidência de que há falhas no sistema. Externamente, os estabelecimentos devem monitorar se, com o passar do tempo, formam-se condições favoráveis ao abrigo e proliferação de insetos e roedores, assim como a distribuição de iscas em lugares estratégicos, o consumo e a reposição das mesmas e as condições em que seus reservatórios são mantidos, devendo seus registros ser em formulários próprios e revistos periodicamente por pessoa designada, de forma a comprovar o cumprimento e o monitoramento do programa, além de avaliar a eficácia das ações corretivas, quando necessárias.

8 - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional - PPHO

São procedimentos descritos, praticados e monitorados de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais. Eles objetivam evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores. Como parte de seus autocontroles, de forma a terem os ambientes de seus processos produtivos sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, as indústrias devem controlar a limpeza e sanitização através de procedimentos pré-operacionais e operacionais. O monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional) deve ser realizado logo após o término da limpeza, devendo-se verificar se os procedimentos foram executados de forma correta e de acordo com o descrito no programa do PPHO pré-operacional, assim sendo da mesma forma para os procedimentos operacionais (PPHO operacional). Os programas de autocontroles devem prever a limpeza e higienização de determinados equipamentos, instrumentos e utensílios durante as operações industriais, além da retirada destes, quando necessário. Os registros das limpezas e sanitizações devem ser diários. O plano de PPHO deve ser um compromisso da alta direção das empresas com a manutenção da higiene, devendo ser formulado por seus administradores e proprietários, em conjunto com o responsável técnico que, em última instância, são os responsáveis por sua implantação e monitoramento. No PPHO devem ser descritas quais as formas de manutenção/conservação, do ponto de vista higiênico, as instalações, os equipamentos e utensílios, a frequência dos procedimentos de higiene antes, durante e depois das operações. Deve ser descrita a forma de controle do uso de detergentes e sanitizantes, as formas dos diversos monitoramentos e suas respectivas frequências. Também deve contemplar a forma e a frequência das ações preventivas e das corretivas, quando ocorrerem desvios ou alterações tecnológicas, e o destino das matérias-primas e produtos, quando apresentarem-se em desconformidade ou sejam consequência de processos de fabricação insalubres. Devem estar descritas as formas de implementação e manutenção do Plano, as formas de registros, os modelos de formulários utilizados para os registros e monitoramentos, assim como para registro das ações corretivas adotadas. Todos os documentos devem ser datados e assinados. Por último, deve-se descrever de qual forma as empresas manterão os registros (integridade), qual o tempo mínimo de manutenção dos mesmos, não devendo aqui, ser inferior a doze meses, de que forma estão acessíveis aos Serviços de Inspeção, devendo ser mantidos em local de fácil acesso ao órgão fiscalizador.

9 - Higiene, hábitos higiênicos, do treinamento e saúde dos operários

No controle da higiene, dos hábitos higiênicos, dos treinamentos e saúde dos operários, as empresas devem garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a lavagem das mãos e antebraços, que deve ser seguida da desinfecção dos mesmos, devendo estar disponíveis, para esse fim, produtos de higiene adequados.

PUBLICAÇÕES

devendo estes procedimentos terem duração mínima de vinte segundos. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com detergente e desinfetante, em número suficiente, de forma que no mínimo, dez por cento das pessoas que trabalham na indústria, possam utilizá-las ao mesmo tempo, devendo elas estar posicionadas estrategicamente.

Na lavagem das mãos devem ser lavados minuciosamente os dedos, os espaços interdigitais e as regiões das unhas, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e higienização. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, assim como as superfícies que entram em contato com matérias-primas e produtos de origem animal, devem sofrer higienizações adequadas de forma a não alterar os mesmos. Devem ser monitorados os hábitos higiênicos do pessoal, não podendo os manipuladores espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal. O uniforme do pessoal deve ser de cor clara, trocado diariamente ou com frequência maior, se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos. Nas ocasiões em que outros dispositivos precisem ser utilizados para evitar essa contaminação, como por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles. Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e sanitização das mãos e antebraços. A saúde dos operários deve ser controlada diariamente, devendo os mesmos, só serem admitidos dentro das áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação das carteiras de saúde, que devem estar totalmente preenchidas, datadas, assinadas pelos funcionários, pelos médicos, apresentado fotos dos titulares e devendo constar nas mesmas a expressão "apto a manipular alimentos". Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de toxinfecções, ou outra fonte de contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ele ser afastado da função até enquanto o risco persista. Os documentos de controle da saúde dos operários devem estar à disposição dos Serviços de Inspeção de forma permanente, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, por seção da indústria, onde conste a relação dos funcionários, a data de admissão, a data de renovação dos exames médicos e consequentemente da carteira de saúde, a data da transferência dos funcionários para outros setores, os turnos e horários de trabalho dos funcionários nos diferentes setores da indústria, de forma que o Serviço de Inspeção tenha uma rastreabilidade da atuação de cada um. Quanto aos treinamentos dos funcionários, eles devem ser realizados como pré-requisito para que os mesmos desempenhem sua função, ou seja, em sua admissão, eles só podem assumir uma determinada função depois de terem sido treinados especificamente para tal, devendo existir documento formal de comprovação do mesmo, sendo que este deve ser atualizado anualmente. Durante esse treinamento, devem ser dadas orientações sobre os procedimentos sanitários operacionais (PSO) e sobre o PPHO (pré e operacional), devendo tudo isso constar no documento formal de treinamento, além do ciente do funcionário. Também as empresas devem treinar os funcionários nos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para que tenham ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Devem ser previstas

simulações de execução de monitoramentos, verificações e tomadas de decisão no caso de não conformidades dos procedimentos propostos, sendo as mesmas registradas, podendo servir como ferramenta de fiscalização pelos Serviços de Inspeção. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

10 - Procedimentos sanitários das operações – PSO

No que se tange aos procedimentos sanitários das operações - PSO - os estabelecimentos devem providenciar para que todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, estejam limpos e sanitizados. As instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada nestes, também devem apresentar-se limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a mantê-los em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. Deve-se ter em mente que este quesito pode ser contemplado no autocontrole do PPHO operacional, dependendo como cada estabelecimento elabora seus autocontroles.

As matérias-primas e produtos de origem animal devem ser protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos.

Os produtos químicos utilizados nas limpezas, os sanitizantes, os coadjuvantes de fabricação e outros similares utilizados pelas indústrias, devem ser seguros, isto é, atóxicos e comprovadamente efetivos nas condições de uso, devendo eles, serem utilizados, preparados e armazenados de maneira que não sofram alterações nas suas condições ideais de uso, não alterem matérias-primas e produtos e não gerem situações que possam comprometer as boas condições higiênico-sanitárias das operações. Todos eles devem estar registrados nos órgãos competentes e os estabelecimentos precisam desenvolver um controle interno, informando os nomes comerciais, suas composições, os números de registro, o órgão em que estão registrados, se são isentos de registro, quando for o caso, suas finalidades, as quantidades adquiridas, a forma de uso e as quantidades utilizadas nas misturas ou soluções, etc.

11 - Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade

Os estabelecimentos devem, na recepção das matérias-primas, documentar seus procedimentos de autocontrole de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso. Também devem ser descritos nos autocontroles, os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir

possíveis contaminações. Especial atenção deve ser dada às condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito. Deve existir autocontrole da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo-se mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Aquelas que entram em contato direto com os produtos devem ser armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado. Para as embalagens, os estabelecimentos devem informar por escrito, até dez dias de sua compra, aos Serviços de Inspeção. Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre as mantendo em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais. Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles. Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa no 77, de 26 de Novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la. Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria-prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos. Deve ser descrito no programa os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto ou uma organização, por meio de informações previamente registradas. Rastrear é manter os registros necessários para identificar e informar os dados relativos à produção, à origem e ao destino de um produto.

12 - Controle das temperaturas

Os estabelecimentos devem descrever em seus autocontroles as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias-primas, ingredientes e produtos. Determinadas fases dos processos industriais devem ter sua temperatura ambiente controladas, para que não ocorram alterações nas matérias-primas, ingredientes e produtos, como é o caso do descongelamento das carnes. Essas situações devem ser previstas pelos estabelecimentos, monitoradas, controladas e todas as ações registradas em planilhas próprias, por pessoal capacitado e responsável por tal. Os registros devem ser executados preferencialmente por aparelhos termo registradores de ação constante, instalados nas câmaras frigoríficas, nos túneis de congelamento, nas salas de desossa, nos esterilizadores de facas, etc. nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas podem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle. Quando este for o caso, a frequência máxima dos controles das temperaturas é a cada hora de trabalho/abate/processamento/industrialização. Devem existir mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias-primas, ingredientes e produtos. Tratando-se de estabelecimentos que recebem leite, estes devem ter em seus autocontroles, planilhas de controle da temperatura nos silos e baldes de estocagem.

13 - Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo

A calibração é o ajuste dos instrumentos a padrões reconhecidos e referenciais, servindo os instrumentos calibrados, como referência para proceder-se à aferição. Quando necessário, os estabelecimentos devem providenciar o envio de equipamentos e instrumentos para instituições habilitadas por órgãos oficiais proceder à calibração. Neste caso, devem manter os certificados de calibração à disposição dos Serviços de Inspeção durante seu período de validade. Nas situações em que não há necessidade de envio à outra instituição, os instrumentos/equipamentos devem ser calibrados por pessoas treinadas e responsáveis por tais procedimentos, devendo as mesmas registrar suas ações em planilhas específicas para o controle da calibração, que devem constar nos autocontroles.

Já a aferição sempre é realizada nos estabelecimentos, devendo ser rotina. Neste caso, os instrumentos de controle de processos devem ser aferidos em horários ou períodos pré-determinados, sempre tendo como referência outro equipamento ou instrumento calibrado. Se durante a aferição for verificada diferença de mensuração entre o calibrado e o aferido, deve-se registrar em planilha própria o fator de correção, de forma que o processo seja controlado de maneira adequada e quando possível ou necessário, proceda-se a substituição do instrumento/equipamento.

Devem constar nos autocontroles as maneiras pelas quais os estabelecimentos procedem às calibrações e aferições dos instrumentos, equipamentos e outros dispositivos de controle de processo, assim como suas frequências. Os instrumentos devem ser identificados através de etiquetas, ou de outra maneira, de forma que seja possível aos Serviços de Inspeção relacionarem os instrumentos com as áreas ou aparelhos, ou ainda, com os processos em que os mesmos são utilizados, devendo constar no instrumento, ou em planilha própria nos casos em que o anterior não for possível, a data da última e da próxima aferição ou calibração. Ainda, na etiqueta ou na forma de identificação a substituir, deve constar a assinatura do responsável pela aferição ou calibração.

14 - Controles laboratoriais, análises e recall de produtos

Nos controles laboratoriais e de análises as empresas devem descrever a programação das coletas de amostras para envio a laboratórios que realizam análises físico-químicas e microbiológicas. Nesse plano de amostragem devem estar descritas, para cada produto, matéria-prima ou ingrediente, quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo isso de acordo com a legislação em vigor. Nos casos em que as empresas devam realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que

recebem leite em natureza, devem existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal. Deve existir um manual de boas práticas laboratoriais (MBPL) descrito e implantado, composto pelo plano de amostragem, por um manual de bancada, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, como nos estabelecimentos que recebem leite em natureza, devendo contemplar também todos os procedimentos relacionados à conduta dos laboratoristas, ao descarte de amostras, de reagentes, de utensílios e equipamentos de uso único, os registros e as frequências dos treinamentos de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas. No manual de bancada devem ser descritos os procedimentos de análise no controle da inocuidade das matérias-primas, ingredientes e produtos, devendo também contemplar os equipamentos, materiais, utensílios e reagentes utilizados e suas quantidades mínimas necessárias. Os estabelecimentos devem descrever no seu programa a forma de recolha (recall) dos produtos em caso de desvios que possam acarretar danos ao consumidor, estabelecendo meios descritos de como serão rastreados e recolhidos. No plano deve constar as seguintes diretrizes: os funcionários devem ser capacitados para sua execução; prever simulação de recall; procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto; a forma de segregação dos produtos recolhidos e sua destinação final.

15 - Controle de formulação dos produtos

Os autocontroles devem apresentar a forma em que os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações. Este item deve prever o monitoramento de seus constituintes através de análises laboratoriais, levando em consideração os parâmetros mínimos exigidos pela legislação. Deve constar de que forma e em quais produtos as matérias-primas e ingredientes são utilizados e quais as quantidades em cada processo de fabricação. Finalizando, deve ser destacado o compromisso dos Diretores das empresas na execução dos programas e identificados os responsáveis pelas verificações e monitoramentos.

16 - Bem estar animal

Este autocontrole visa verificar a implantação e manutenção de um programa por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário, em que a prioridade é oferecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate. A verificação oficial fiscalizará o atendimento de legislações específicas e avaliará de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.

17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

É um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contempla para a aplicação, nas indústrias, também os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

1. identificação do perigo;
2. identificação do ponto crítico;
3. estabelecimento do limite crítico;
4. monitorização;
5. ações corretivas;
6. procedimentos de verificação;
7. registros de resultados.

as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações. Este item deve prever o monitoramento de seus constituintes através de análises laboratoriais, levando em consideração os parâmetros mínimos exigidos pela legislação. Deve constar de que forma e em quais produtos as matérias-primas e ingredientes são utilizados e quais as quantidades em cada processo de fabricação. Finalizando, deve ser destacado o compromisso dos Diretores das empresas na execução dos programas e identificados os responsáveis pelas verificações e monitoramentos.

16 - Bem estar animal

Este autocontrole visa verificar a implantação e manutenção de um programa por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário, em que a prioridade é oferecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate. A verificação oficial fiscalizará o atendimento de legislações específicas e avaliará de forma objetiva o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga e procedimentos de condução, insensibilização e sangria.

17 - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

É um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contempla para a aplicação, nas indústrias, também os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

1. identificação do perigo;
2. identificação do ponto crítico;
3. estabelecimento do limite crítico;
4. monitorização;
5. ações corretivas;
6. procedimentos de verificação;
7. registros de resultados.

A empresa deve fornecer as condições para que o Sistema de APPCC seja implantado e cumprido. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria e cada produto.

18 - Material Específico de Risco (MER)

Em virtude da prevenção da Encefalopatia Espongiforme Bovina (EEB), os frigoríficos que abatem ruminantes (bovinos, bubalinos, caprinos e ovinos) devem obedecer a procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação dos Materiais Específicos de Risco - MER.

PUBLICAÇÕES

Os materiais considerados potencialmente de risco especificado (MER) para EEB são:

- Encéfalo, olhos, amígdalas, medula espinhal e parte distal do íleo de bovinos de qualquer idade;

- Encéfalo, olhos, amígdalas, medula espinhal e baço de ovinos e caprinos de qualquer idade. Os frigoríficos devem incluir nos programas de autocontrole a descrição dos procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

- Remoção e segregação dos MER durante o abate;

- Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais);

- Destruição: incineração, cozimento em digestor, utilização do resíduo como material combustível em fofalha ou destinação a aterro, mediante prévia autorização do órgão competente. Os MER serão encaminhados à destruição, quando não destinados à alimentação humana (mercado interno) e à produção de medicamentos e cosméticos de uso humano.

- Medidas preventivas e corretivas de possíveis desvios.

Os MER deverão ser impedidos de entrar na cadeia alimentar dos ruminantes, não podendo ser utilizados como resíduos animais para o processamento de farinhas de carne e/ou ossos ou produtos gordurosos (destinação à graxaria), a fim de se evitar o risco de transmissão do agente de EEB através destes produtos e garantindo que os demais resíduos utilizados na produção destas farinhas e produtos gordurosos sejam esterilizados.

Procedimentos de observância obrigatória para remoção, segregação e destinação dos

MER: • Insensibilização/Remoção de resíduos cerebrais: Os animais devem ser insensibilizados conforme procedimentos para o abate humanitário (Instrução Normativa nº 03/2000/DAS de 17 de janeiro de 2000). O método humanitário de abate mais adequado é a insensibilização mecânica que consiste no atordoamento por pistola de percussão/concussão da caixa craniana, portanto, sem penetração e sem lesão direta do encéfalo, evitando a dispersão de tecido cerebral no ambiente e contaminação da carcaça. Quando o método de insensibilização utilizado for o de lesão direta do encéfalo com pistola de dardo penetrante, os eventuais resíduos do encéfalo dispersados durante a insensibilização devem ser removidos do ambiente (Box de atordoamento e praia de vômito) e da carcaça (perfuração deixada pelo dardo na região frontal) e acondicionados em recipiente para depois serem juntados ao cérebro. Recolher possíveis resíduos de encéfalo (cérebro) presente nos equipamentos ou piso, com auxílio de rodos e pás, devidamente identificados. Colocar os resíduos em recipientes exclusivos para tal fim (com cor diferenciada que identifique os utensílios e caixas usados para finalidade de coleta de MERs).

• **Ablação da cabeça:** O ponto de separação da cabeça da carcaça para lavagem deve ser provido de um recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER), para que o funcionário dessa linha possa fazer o recolhimento de partes do tecido cerebral, assim como fragmentos da medula oblonga e espinhal que, porventura, sobram das operações anteriores. Esses resíduos devem ser tratados como MER e também juntados ao recipiente contendo encéfalo. Previamente à separação da cabeça da carcaça são necessários cuidados operacionais a fim de que se mantenha todos os músculos da cabeça preservados do risco de contaminação por pelos, sujidades externas e fragmentos da medula oblonga e espinhal.

• **Remoção das amígdalas:** As cabeças após separadas das carcaças e lavadas, são penduradas na nória de cabeça ou local adequado para serem submetidas à inspeção post mortem (linha de inspeção B). Após a inspeção, o funcionário responsável pela coleta de MER, realiza a retirada das amígdalas que devem ser colocadas em recipiente devidamente identificado conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER.

• **Remoção dos olhos:** Imediatamente após a inspeção do conjunto cabeça-língua, a cabeça é separada da língua e encaminhada à seção de cabeça, onde serão realizadas as operações de desarticulação da mandíbula, retirada dos músculos e remoção dos olhos. Os olhos devem ser retirados por funcionário habilitado e depositados em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Importante salientar que a operação de retirada dos olhos pode ser realizada ainda na sala de matança, juntamente com a remoção das amígdalas.

• **Remoção do cérebro:** O fendimento da cabeça para retirada do cérebro pode ser realizado como última operação da seção de cabeça, utilizando-se o equipamento denominado abridor de cabeça. A retirada do cérebro deve ser realizada por funcionário habilitado e depositado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. O cérebro, quando destinado ao consumo humano, deve ser retirado e acondicionado em recipiente próprio para produto comestível.

• **Remoção da medula espinhal:** Após evisceração, a carcaça segue para a plataforma de serra de carcaça, onde a mesma é serrada na posição ventral, sentido caudo/cranial, seguindo a linha média, dividindo a carcaça em duas metades-carcaças o que facilita a retirada da medula espinhal. A retirada da medula espinhal pode ser feita manualmente utilizando um instrumento com formato de espátula específico para este fim ou com extrator pneumático. A medula deve ser acondicionada em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os fragmentos da medula espinhal provenientes da serragem da coluna vertebral que caem na área adjacente à plataforma da serra de carcaça devem ser recolhidos e acondicionados no mesmo recipiente de medula, até serem destruídos. A medula espinhal, quando destinada ao consumo humano deve ser retirada ainda na linha de toalete e acondicionada em recipiente para produto comestível.

• **Remoção da porção distal do íleo:** A operação de remoção da porção distal do íleo deve ocorrer na área suja da tripa, através de seccionamento do mesmo, utilizando gabarito de 70 cm. O terço distal do íleo seccionado deve ser acondicionado em recipiente devidamente identificado, conforme descrito no plano de remoção, segregação e destinação dos MER. Os estabelecimentos que aproveitarem todo intestino delgado para consumo humano deverão possuir procedimentos escritos e registros, que garantam que o beneficiamento de tripas, não implica em risco de introdução em

produtos destinados a alimentação animal.

A empresa deve padronizar o modo de identificação dos locais e recipientes envolvidos no plano de remoção, segregação e destinação dos materiais especificados de risco (MER) e incluí-los nos programas de autocontrole do estabelecimento. Os equipamentos utilizados para remoção de MER assim como os recipientes utilizados para seu acondicionamento, devem ser identificados por código de cor ou com tarja indicando seu uso específico para essa finalidade. Os MERs devem ser devidamente ensacados em embalagens identificadas, pesados e destinados à incineração. O controle da pesagem dos MERs deve ser registrado em planilhas. A destruição diária por incineração dos MER no próprio estabelecimento de abate, só deve ser realizada se o equipamento (forno crematório) utilizado não produzir emanações prejudiciais à natureza. O equipamento deve ser autorizado pelo órgão competente do meio ambiente.

PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO PELO SIM (Serviço de Inspeção Municipal)

Para fiscalizar a execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas ÁREAS DE INSPEÇÃO. Através destes, inspeciona-se o processo de produção e revisam-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas, devendo os fiscais do Serviço de Inspeção ter conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas. Deve-se preencher um RELATÓRIO DE FISCALIZAÇÃO, ou seja, um roteiro de inspeção. A conclusão do relatório deve ser a interpretação dos achados, baseada nos conhecimentos técnico-científicos e legais do assunto em questão. A fiscalização dos registros deve focar, além dos resultados do ponto de vista de conformidade, a sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações, etc..

Anotações feitas nas áreas industriais, durante os monitoramentos/verificações, são características. Os erros feitos durante o preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.

PROCEDIMENTOS A ADOTAR QUANDO DA EXECUÇÃO DAS VERIFICAÇÕES FISCAIS DA IMPLANTAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS AUTOCONTROLES

I - Fiscalização da manutenção de instalações e equipamentos
Serviço de Inspeção deve focar seus procedimentos na manutenção dos referidos itens, devendo-se identificar as situações que necessitam ações emergenciais, o mais rápido possível e identificar as deficiências do programa, considerando suas consequências e exigindo da empresa sua correção/atualização. Quando da inspeção das instalações e equipamentos, também se deve verificar as condições de higiene ambiental do setor em pauta, complementando a fiscalização do PPHO.

a) - Durante as inspeções das instalações, o Serviço de Inspeção deve observar:

I - Se as mesmas estão de acordo com o projeto aprovado;

II - Se forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;

III - Se existem sujidades, formação de condensação, neve ou gelo;

IV - Se a vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), se o escoamento de água e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;

V - Se os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias-primas e produtos comestíveis são isolados dos de manipulação, processamento, estocagem de matérias-primas e produtos não comestíveis;

VI - Se os locais onde são manipulados matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;

VII - Se as instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas.

b) - Durante as inspeções dos equipamentos, o Serviço de Inspeção deve observar:

I - Se foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza/sanitização e se não causam alterações às matérias-primas/produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;

II - Se são fáceis de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitização;

III - Se foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspeção avaliar as condições sanitárias;

IV - Se os mesmos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;

V - Se equipamentos/utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados/operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para as matérias-primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;

VI - Se existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;

VII - Se o acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;

VIII - Se são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

1.1. Frequência da Fiscalização:

Fiscalização Local - a fiscalização local da manutenção das instalações e de equipamentos deve ser realizada em cem por cento das áreas de inspeção, com frequência mínima, mensal.

Os registros dessas verificações devem ser anotados na planilha Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 11.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental da manutenção das instalações e de equipamentos é feita através das planilhas de controle da manutenção preventiva/preativa/corretiva das instalações e dos equipamentos, seguida de comparação com o que foi verificado no local pelo Serviço de Inspeção. Essa fiscalização deve ser realizada conforme cronograma da inspeção e os registros das mesmas devem ser feitos na planilha Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (ANEXO 11.1).

2 - Fiscalização de vestiários, sanitários e barreiras sanitárias

Quando da fiscalização dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, os Serviços de Inspeção dos municípios consorciados devem verificar se essas instalações e equipamentos:

I - Tem comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;

II - São em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;

Se foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;

III - Se as condições higiênicas são mantidas nessas instalações;

IV - Se as barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido ou similar, toalhas de papel descartável, não reciclado), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;

V - Se existem pessoas em número suficiente para realizar os registros e monitoramentos da higiene ambiental e do pessoal;

VI - Se os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos.

2.1. Frequência da Fiscalização:

Fiscalização Documental - a fiscalização da manutenção dos vestiários, sanitários e Fiscalização Local - a fiscalização local deve ser feita com frequência mínima, mensalmente, em cem por cento das áreas, devendo-se observar a funcionalidade dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, a organização e a higiene ambiental. Os registros das verificações devem ser anotados na planilha Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (Modelo: ANEXO 11.1).

3 - Fiscalização da iluminação

Na inspeção do controle da manutenção da iluminação o Serviço de Inspeção deve verificar:

I - Se existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;

II - Se a cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;

III - Se as luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;

IV - Se todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas.

3.1. Frequência da fiscalização

Fiscalização Local - a fiscalização local da iluminação deve ser feita com frequência mínima, mensalmente, abrangendo, cem por cento das dependências. Os registros das inspeções são anotados na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (ANEXO 11.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental do controle da iluminação deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, sendo feita uma comparação entre as informações dos controles das empresas com o que foi verificado pelo Serviço de Inspeção no local. Os registros da fiscalização documental são anotados na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 11.1).

4 - Fiscalização da ventilação

Na fiscalização do controle da manutenção e funcionalidade da ventilação o Serviço de Inspeção deve identificar as situações em que ocorram a formação de vapores, condensações e formação de gelo que requerem ações imediatas e aquelas que não comprometem o processo produtivo, sendo estas últimas aceitáveis. Neste caso, quando o programa de autocontrole identifica tais situações, não há a necessidade da intervenção do Serviço de Inspeção.

Durante a inspeção local e a revisão dos registros de controle dos estabelecimentos o Serviço de Inspeção deve verificar:

I - Se a ventilação é adequada ao controle de odores e vapores indesejáveis,

que podem alterar as matérias-primas e produtos ou mascarar odores de deterioração, ou de alguma outra forma alterar matérias-primas e produtos;

II - Se a ventilação é adequada ao controle da condensação;

III - Se há controle na formação de neve ou gelo de forma a evitar alterações nas matérias-primas e produtos;

IV - Se a ventilação proporciona conforto térmico aos operários durante os turnos de trabalho.

4.1. Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - na fiscalização local das condições de controle da ventilação devem ser inspecionadas, cem por cento das áreas de industrialização/manipulação, com frequência mínima, mensal, utilizando-se a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (Modelo: ANEXO 11.1) para registro dos achados durante a tarefa.

Fiscalização Documental - a fiscalização documental dos controles da ventilação deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção. (ANEXO 11.1).

5 - Fiscalização da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento

Quando a água utilizada pela indústria for proveniente de rede pública de abastecimento os Serviços de Inspeção devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação. Quando a origem da água for rede privada de abastecimento, os Serviços de Inspeção devem inspecionar o tratamento realizado, verificando-se a turbidez nos pontos de entrada e saída do sistema, comparando-se os resultados. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc.. Com base nessas informações, determina-se a frequência das análises de controle e seu monitoramento. Também devem os Serviços de Inspeção, analisar os registros feitos pelo pessoal responsável pelo tratamento da água e realizar as análises oficiais, que

PUBLICAÇÕES

compreendem as análises de rotina e as análises de inspeção. As análises de rotina servem para que sejam verificadas as condições da água utilizada na industrialização e também a eficácia do autocontrole de sua qualidade, devendo-se verificar o teor de CRL e o PH. Estas informações devem ser comparadas com as que são registradas nos autocontroles das indústrias. As análises de inspeção são feitas para a comprovação da obediência aos valores estipulados pela legislação, sendo a sua frequência mínima anual, através de coletas realizadas pelos Serviços de Inspeção, que as enviam a laboratórios credenciados. Durante a inspeção local do controle da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção deve verificar:

I - Se os reservatórios apresentam-se em condições higiênic-sanitárias adequadas;

II - Se as redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado e se os pontos de coleta de água estão identificados, se existem eliminadores de vácuo, quando necessários e se existem fins de linhas bloqueados;

III - Se a água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação e processamento de matérias-primas e produtos e demais setores da indústria;

IV - Se, quando da existência de recirculação de água, como no uso de trocadores de calor, a mesma mantém suas características originais de qualidade;

V - Se quando há água de reuso esta é mantida livre de patógenos e coliformes fecais;

VI - Se o volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias. Frequência de fiscalização Fiscalização Local - a fiscalização local do tratamento e distribuição da água de abastecimento é feita através da mensuração do PH e do CLR em vários pontos da rede de distribuição, dentro da indústria. Também, deve verificar o sistema de captação e de tratamento, os reservatórios e a rede de distribuição com frequência mínima, mensal, utilizando-se a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção. (ANEXO 11.1). Fiscalização Documental - a fiscalização documental dos controles do sistema de captação, tratamento, armazenamento e distribuição da água de abastecimento, devem ser realizadas conforme cronograma da inspeção, através dos registros de controle dos estabelecimentos, devendo-se verificar os resultados das análises laboratoriais de controle dos mesmos e o cumprimento do cronograma de coletas, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção. (ANEXO 11.1).

6 - Fiscalização das águas residuais Durante as verificações, os Serviços de Inspeção devem observar:

I - Se todo o volume de águas residuais é drenado;

II - Se na recolha das águas residuais, estas não entram em contato com a água de abastecimento;

III - Se as águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;

IV - Se as instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;

V - Se, quando houver possibilidade de contaminação da água de abastecimento pelas águas residuais, existem dispositivos que previnam tal situação;

VI - Se as águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso.

6.1. Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - a fiscalização local do controle das águas residuais deve ser realizada com frequência mínima, mensal, devendo abranger, cem por cento das áreas industriais. Os registros das verificações devem ser registrados na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 11.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental dos controles das águas residuais deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 11.1).

7 - Fiscalização do controle integrado de pragas

Na fiscalização do controle integrado de pragas o Serviço de Inspeção deve:

I - Certificar-se de que o programa de autocontrole do controle integrado de pragas está escrito, aprovado e implantado;

II - Inspeccionar o ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;

III - Inspeccionar as áreas internas buscando indícios da presença de pragas;

IV - Revisar armadilhas e iscas, interna e externamente, assim como as barreiras de proteção contra insetos e roedores (telas, portas, janelas, outras aberturas);

V - Revisar os registros de fiscalização e monitoramento;

VI - Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente, de acordo com a RDC no 18 de 2000, da ANVISA, ou outra norma que a substitua ou se sobreponha;

VII - Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal e se o armazenamento dessas substâncias é feito em local e forma adequada e se há controle restrito das mesmas nas indústrias.

7.1 Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - O SIM deve inspecionar as armadilhas, em vinte e cinco por cento, mensalmente, utilizando-se da Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (ANEXO 11.1).

Fiscalização Documental - Deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, verificando se os registros refletem as situações encontradas pelo Serviço de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção. (ANEXO 11.1).

8 - Fiscalização da limpeza e sanitização - Procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO

Na execução da fiscalização local do PPHO - limpeza e sanitização pré e operacional - dos estabelecimentos, os Serviços de Inspeção o farão através da inspeção visual, das unidades de inspeção (UI) - que nada mais é que o espaço tridimensional (largura, altura e profundidade) onde está instalado um equipamento, ou parte dele, abrangendo nesta fiscalização, as condições de higiene e sanitização também das construções e estruturas nele compreendidas (forro, teto, tubulações, vigas, paredes, pisos, drenagem

de águas, etc.). Também devem ser fiscalizados os procedimentos de limpeza e sanitizações - PPHO pré-operacional e PPHO operacional - devendo-se verificar se os mesmos foram executados de forma correta e de acordo com o descrito nos programas de autocontroles. Normalmente os estabelecimentos realizam as limpezas e sanitizações dos equipamentos nos intervalos dos turnos de trabalho, mas os programas devem prever a limpeza de alguns equipamentos durante as operações de manipulação/fabricação. A análise das condições higiênicas, pelo exame visual, pode ser complementada com testes químicos, físicos e microbiológicos, podendo ser colhidas amostras de ingredientes, aditivos, matérias-primas e produtos para análises laboratoriais oficiais. Deve-se verificar se as ações corretivas são efetivas e se as empresas cumprem com os prazos de atendimento das não-conformidades. Fiscalização documental: deve ser realizada pela observação do preenchimento das planilhas dos autocontroles e pela fiscalização de que, o que está sendo praticado, está descrito em tais documentos. Também devem ser verificados os registros gerados por equipamentos, como é o caso de discos de termo registradores. Particular atenção deve ser dada aos registros de desvios e falhas na operacionalização dos programas e suas consequentes ações corretivas. As ações corretivas devem ser direcionadas não somente aos equipamentos, instrumentos e utensílios usados no processo, mas também se deve considerar as possíveis condições sanitárias inadequadas em que os produtos foram fabricados, devendo, nessas situações, os programas serem revistos pelas empresas. Deve-se verificar se as ações corretivas são devidamente registradas e se todos os documentos são assinados e datados pelos responsáveis pelos preenchimentos. Fiscalização local: do controle dos procedimentos de limpeza e sanitização - PPHO pré e operacional - os Serviços de Inspeção devem certificar-se de que:

I - Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais;

II - previstos nos autocontroles;

III - Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;

IV - Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos fielmente;

V - Quando ocorram contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas; No caso do parágrafo anterior, seja dado o destino correto às matérias-primas e produtos;

Fiscalização documental: do controle dos procedimentos de limpeza e sanitização - PPHO pré e operacional - os Serviços de Inspeção devem certificar-se de que:

I - É realizado o controle das superfícies ou existe outro método para avaliação da eficácia dos programas;

II - Os estabelecimentos revisam os programas quando são realizadas alterações nas instalações, equipamentos e utensílios, operações e de pessoal;

III - De forma rotineira, as empresas revisam seus registros buscando atualizá-los;

IV - Quando ocorram contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, uma ação corretiva seja a reavaliação e alteração dos programas, melhorando suas execuções, quando necessário;

V - Os registros dos estabelecimentos são suficientes e apresentam-se completamente preenchidos, datados e assinados pelos responsáveis indicados nos autocontroles e que documentem (sejam fiéis) à execução dos procedimentos;

VI - Existem pessoas responsáveis pela implementação e monitoramento dos procedimentos e que nos programas isso esteja explícito;

VII - Os registros sejam mantidos por pelo menos, doze meses, nas indústrias e que estejam disponíveis, a qualquer momento, para o Serviço de Inspeção realizar suas verificações;

VIII - Os registros reflitam as condições higiênic-sanitárias dos estabelecimentos;

IX - É feita avaliação rotineira dos autocontroles, de forma a prevenir a contaminação de matérias-primas e produtos;

8.1 Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - na fiscalização local do controle da limpeza e sanitização os Serviços

de Inspeção devem inspecionar cem por cento das áreas de industrialização/manipulação, com frequência mínima, mensal, através da inspeção visual, utilizando a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (ANEXO 3.1) para registro do verificado durante as inspeções.

Para mata-douros o serviço de inspeção deve verificar as condições gerais de higiene antes do início de cada abate, o PPHO pré-operacional, para isso deve utilizar a planilha de Procedimentos Padronizados de Higiene Pré-operacional - PPHO (Liberação de abate) (Modelo: ANEXO 11.2).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental dos controles deve ser realizada conforme cronograma de inspeção, verificando os registros feitos durante esse período e se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 11.1).

9 - Fiscalização da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários Na fiscalização local do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se o pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem as práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;

II - Se assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação e se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;

III - Se os uniformes utilizados apresentam-se limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;

IV - Se, nos casos aceitáveis, os operários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas "áreas limpas";

V - Se existe controle, por parte das empresas, quando ocorrem alterações no estado sanitário dos operários;

VI - Se, além do exposto no parágrafo anterior, as mesmas controlam o estado ou apresentação das mãos e antebraços dos funcionários e outros aspectos

relacionados, como a presença de adornos no corpo;

VII - Se quando da ocorrência de doenças infecciosas, de lesões abertas ou purulentas, de portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes causadores de toxinfecções alimentares e afins, os funcionários são afastados de suas atividades, quando em contato, mesmo que indireto, com matérias-primas, produtos em processamento ou acabados, incluindo-se aqui, os funcionários dos Serviços de Inspeção;

VIII - Se as operações realizadas pelos funcionários são adequadas, de forma a preservar a inocuidade das matérias-primas e produtos;

IX - Se os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las. Na fiscalização documental do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordem assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;

II - Se os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se as mesmas são adequadas e se existem registros desses treinamentos;

III - Se existem registros de verificações e monitoramentos em documentos padronizados e efetivamente utilizados;

IV - Se todas as pessoas que trabalham direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos de origem animal, dentro das áreas industriais, possuem atestados ou carteiras de saúde que comprovem estarem habilitados a manipular alimentos. Aqui se incluem os funcionários dos Serviços de Inspeção e excluem-se os funcionários administrativos das empresas, quando os mesmos não entrem em contato rotineiramente com matérias-primas e produtos.

9.1 Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - na fiscalização local da higiene, dos hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, os Serviços de Inspeção devem inspecionar cem por cento das áreas de industrialização/manipulação, através da inspeção visual, como descrita anteriormente, utilizando a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (ANEXO 11.1) para registro.

Fiscalização Documental - a fiscalização documental dos controles da higiene, dos hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários deve ser conforme cronograma da inspeção, verificando os registros feitos durante esse período e se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção. (ANEXO 11.1).

10 - Fiscalização dos procedimentos sanitários das operações - PSO

Neste caso, os Serviços de Inspeção devem fiscalizar as condições sanitárias das operações industriais. Para isso, os fiscais devem ter conhecimento técnico-científico dos processos de produção que estão acompanhando.

Fiscalização local dos procedimentos sanitários das operações - PSO, os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;

II - Se durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se desnecessários acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;

III - Se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados;

IV - Se todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização, de forma que não existam condições higiênic-sanitárias inadequadas que possam causar situações de risco para os mesmos. Deve-se ter em mente que este quesito pode ser contemplado no autocontrole do PPHO operacional, dependendo como cada estabelecimento elabora seus autocontroles;

V - Se os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidos em condições higiênicas;

VI - Se os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos, se não transferem sabores nem odores indesejados e estranhos às matérias-primas e produtos e se são efetivos nas condições previstas de uso;

VII - Se os vapores que entram em contato direto com os produtos são filtrados de forma adequada;

VIII - Se os recipientes são adequados e resistentes ao uso, se não alteram as matérias-primas e produtos, se são de fácil limpeza e higienização e se são mantidos em bom estado de conservação;

IX - Se o uso de matérias-primas e produtos obedece aos princípios do PEPS - primeiros que entram, primeiros que saem (ou FIFO);

X - Se a embalagem secundária é realizada em ambiente separado;

XI - Se os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênic-sanitárias;

XII - Se os veículos transportadores de matérias-primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênic-sanitárias e com temperatura para transporte adequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;

XIII - Se os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos estão funcionando de maneira correta, e obedece às normas regulamentares quanto à manutenção das temperaturas ao carregar e transportar e se durante o transporte não existem produtos outros de naturezas distintas.

Fiscalização documental do controle dos procedimentos sanitários das operações - PSO - os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se nos autocontroles as ações descritas para evitar contaminações cruzadas são suficientes e adequadas;

II - Se os estabelecimentos dispõem de documentos que confirmem a

PUBLICAÇÕES

adequação dos produtos químicos ao seu uso nos respectivos ambientes de processamento/manipulação de alimentos.

10.1 Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - na fiscalização local dos procedimentos sanitários das operações, os Serviços de Inspeção devem inspecionar cem por cento das áreas de industrialização/manipulação, com frequência mínima, mensal, através da inspeção visual, como descrita anteriormente, utilizando a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 11.1) para registro das inspeções. Fiscalização Documental - a fiscalização dos controles dos procedimentos sanitários das operações deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, revisando-se os registros do período que a antecede, incluindo os registros dos treinamentos, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das verificações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização. (ANEXO 11.1).

11 - Fiscalização das Matérias-primas, ingredientes, material de embalagem e rastreabilidade Na fiscalização local os Serviços de Inspeção devem verificar: I - Se as matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;

II - Se as matérias primas estão devidamente identificadas, permitindo a rastreabilidade;

III - Se a empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima;

IV - Se a empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;

V - Se as matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;

VI - Se matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspeção;

VII - Se as matérias primas são analisadas de forma correta, através de métodos e testes amparados pela legislação, respeitando os programas da empresa e que confirmem resultados confiáveis;

VIII - Se os resultados mensurados atendem à legislação, de maneira que preserve a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores;

IX - Se os veículos transportadores de matérias primas e produtos apresentam-se em boas condições de conservação, com os produtos devidamente organizados em seu interior, se a temperatura durante o transporte é controlada e se os mesmos são vedados à entrada de pragas e sujidades, assim como à saída de líquidos;

X - Se o uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos;

XI - Se os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, o são em quantidades o suficiente apenas para um único uso;

XII - Se na ocorrência de não conformidades, quando do uso de ingredientes, são tomadas atitudes corretivas e preventivas adequadas que evitem a recorrência;

XIII - Se as embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação dos produtos;

XIV - Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;

XV - Se as embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetivamente proteção aos produtos;

XVI - Se as embalagens secundárias são utilizadas de forma ordenada, na quantidade estritamente necessária, com os devidos cuidados, de forma a evitar carrear contaminações e de acordo com o fluxo de produção;

XVII - Se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de mel;

XVIII - No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas fornecedoras de leite cru refrigerado atendem às exigências legais no que se refere à captação de leite e se as mesmas possuem registros desses atendimentos;

XIX - No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, quando do recebimento de leite de produtores, se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;

XX - No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se o programa de educação continuada descreve as ações sobre os produtores que não conseguem atingir os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa no62/2011 do MAPA e se o mesmo é efetivo;

XXI - No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);

XXII - No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de leite;

XXIII - Se os procedimentos implantados permitem rastrear os produtos expedidos;

Na fiscalização documental do controle das matérias-primas, ingredientes e material de embalagem os Serviços de Inspeção devem verificar:

- Se a empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas;

- Se o que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos;

11.1 Frequência de fiscalização.

Fiscalização Local - a fiscalização local do controle das matérias primas, dos ingredientes e material de embalagem, com frequência mínima, mensal, através da inspeção visual das matérias primas, ingredientes e embalagens, como descrita anteriormente, utilizando a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (ANEXO 11.1) para registro.

Fiscalização Documental - Deve ser feita no controle das matérias primas, dos ingredientes e material de embalagem, deve ser realizada conforme o cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros devem ser feitos Lista de Fiscalização das

Áreas de Inspeção. (ANEXO 11.1).

12 - Fiscalização do controle das temperaturas

Na fiscalização local do controle das temperaturas os Serviços de Inspeção devem observar se:

I - As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação;

II - Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;

IV - Quando da verificação de não conformidades os estabelecimentos adotam ações corretivas eficientes, ações preventivas adequadas, todas elas com embasamento técnico-científico e legal;

V - As temperaturas aplicadas/mantidas nos ambientes garantem a inocuidade e a não alteração das matérias primas, ingredientes e produtos para seu processamento ou consumo.

Na fiscalização documental do controle das temperaturas os Serviços de Inspeção devem verificar se:

I - Os estabelecimentos medem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles;

II - Os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura são regularmente aferidos e calibrados e se há registros dessas operações;

III - Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção;

IV - Quando da verificação de não conformidades, adotam ações corretivas eficientes, ações preventivas adequadas, todas elas com embasamento técnico-científico e legal.

12.1 Frequência de fiscalização.

Fiscalização Local - Deve ser feita com frequência mínima, mensalmente, em cem por cento das áreas, devendo-se utilizar a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (ANEXO 11.1) para registro das fiscalizações.

Fiscalização Documental - a fiscalização documental do controle das temperaturas deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização. Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção. (ANEXO 11.1).

13 - Fiscalização da Calibração e Aferição dos Instrumentos de Controle dos Processos

Na fiscalização local do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

I - Se os instrumentos de controle de processos estão identificados;

II - Se há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;

III - Se há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;

IV - Se o programa de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;

V - Se, quando ocorrem desvios, são tomadas as devidas ações corretivas e preventivas;

Na fiscalização documental do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se há registros das ações;

II - Se os registros estão assinados por seus responsáveis;

III - Se, quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações;

IV - Se as ações corretivas e preventivas praticadas estão descritas nos autocontroles;

V - Se os registros e documentos estão à disposição dos Serviços de Inspeção a qualquer tempo;

13.1 Frequência de fiscalização.

Fiscalização Local - a fiscalização local do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos deve ser feita com frequência mínima, mensal, em vinte e cinco por cento dos equipamentos, através da inspeção visual dos equipamentos e/ou instrumentos de controle de processo. Para registro deve-se utilizar a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção. (ANEXO 11.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização local. Os registros das fiscalizações local devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (ANEXO 11.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização local. Os registros das fiscalizações local devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (ANEXO 11.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental do controle da calibração e aferição dos instrumentos de controle dos processos deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, observando se eles refletem as situações encontradas pelos Serviços de Inspeção quando da fiscalização local. Os registros das fiscalizações local devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção (ANEXO 11.1).

14 - Fiscalização dos Controles Laboratoriais, Análises e Recall de Produtos

Na fiscalização local dos controles laboratoriais e de análises os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

I - Se o plano de amostragem descrito está sendo cumprido;

II - Se o manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;

III - Se os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;

IV - Se os analistas dominam as técnicas realizadas;

V - Se a conduta dos analistas é adequada, utilizam os equipamentos de proteção individual de forma correta e se respeitam as normas de segurança;

VI - Se as amostras e reagentes são descartados de acordo com o previsto no MBPL;

Na fiscalização documental dos controles laboratoriais e de análises os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se a empresa possui plano de amostragem descrito;

II - Se o plano de amostragem é embasado em métodos científicos reconhecidos e/ou legislações e se é efetivo na garantia da inocuidade e qualidade dos produtos;

III - Se o plano de amostragem é efetivamente cumprido;

IV - Se existe manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas baseadas em metodologias científicas reconhecidas;

V - Se existe manual de boas práticas laboratoriais;

VI - Se existem registros dos treinamentos dos laboratoristas;

VII - Os registros permitem uma rápida e efetiva recolha dos produtos em caso de recall.

14.1 Frequência de fiscalização

Fiscalização Local - a fiscalização local dos controles laboratoriais e de análises deve ser feita, com frequência mínima, mensal, através da observação visual dos itens descritos anteriormente. Para registro das fiscalizações deve-se utilizar a Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo: ANEXO 11.1).

Fiscalização Documental - a fiscalização documental dos controles laboratoriais e de análises deve ser realizada conforme cronograma da inspeção, pela observação dos registros gerados durante os processos no período que a antecede, observando se eles refletem as situações encontradas quando da fiscalização. Os registros das fiscalizações documentais devem ser feitos na Lista de Fiscalização das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (ANEXO 11.1).

15 - Fiscalização do Controle de Formulação dos Produtos

Na fiscalização local do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem fiscalizar:

I - Se as empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção;

II - Se os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;

III - Se há registros que comprovem o controle do uso de matérias primas e ingredientes;

IV - Se nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação, aos produtos adulterados.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

III - Se as empresas são recorrentes em produzir em desacordo com os padrões estabelecidos pelos Serviços de Inspeção;

IV - Se os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;

V - Se os resultados das análises laboratoriais são compatíveis com as formulações aprovadas.

Na fiscalização documental do controle de formulação dos produtos os Serviços de Inspeção devem verificar:

I - Se as empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;

II - Se esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;

PUBLICAÇÕES

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
RAZÃO SOCIAL:			
C.N.P.J.:	INSCRIÇÃO PROD. RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP:	MUNICÍPIO:	UF:
FONE:	FAX:	EMAIL:	
NATUREZA DA SOLICITAÇÃO			
<input type="checkbox"/> REGISTRO <input type="checkbox"/> REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO <input type="checkbox"/> ADIÇÃO DE RÓTULOS			
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
NOME:		MARCA:	
CARACTERÍSTICA DO RÓTULO	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:	
<input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM	<input type="checkbox"/> METAL	<input type="checkbox"/> AUSÊNCIA DE EMBALAGEM	
<input type="checkbox"/> ETIQUETA ADESIVA	<input type="checkbox"/> VIDRO	<input type="checkbox"/> PAPELÃO	
<input type="checkbox"/> ETIQUETA AFIXADA (grampeada ou amarrada)	<input type="checkbox"/> ISOPOR	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	
<input type="checkbox"/> ETIQUETA LACRE	<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> OUTROS: _____	
<input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO	<input type="checkbox"/> ENVOLTÓRIO NATURAL/ARTIFICIAL		
<input type="checkbox"/> LITOGRAFADO/ GRAVADO A QUENTE	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO		
<input type="checkbox"/> OUTROS: _____			
CONTEÚDO: PESO/VOLUME			
QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:		UNIDADE DE MEDIDA:	
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE			
DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE:		LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:	
dd/mm/aa ou dd/mm/aaaa			
FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE			
<input type="checkbox"/> DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE		INFORMAÇÃO DE COMO É EXPRESSO/COMPOSTO O LOTE DE PRODUÇÃO:	
<input type="checkbox"/> NUMERO SEQUENCIAL (1,2,3...)			
COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Ordem decrescente)			
MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%	
SUBTOTAL			
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS)	Kg ou L	%	
*quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.			
SUBTOTAL			
TOTAL			
Lista de ingredientes: *mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo.			
PROCESSO DE FABRICAÇÃO *mencionar local tipo de equipamento, tempo e temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais onde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.			
MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO			
SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM *descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoconhível			
ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)			
MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR *(Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado)			
AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)			
DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO	
APROVAÇÃO (Assinatura e Carimbo)			
DATA	RESPONSÁVEL DO SIM		
PARECER TÉCNICO *(Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo)			
(02 VIAS, ORIGINAIS)			

ANEXO 12.2

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR:

- A. () Razão Social ou Nome completo (conforme CNPJ ou CPF);
- B. () Endereço completo;
- C. () Classificação do estabelecimento no registro do Serviço de Inspeção (Lei Municipal);
- D. () CNPJ ou CPF;
- E. () Informações do Importador (quando aplicável);
- F. () Marca Comercial;
- G. () Autorização do uso da marca;
- H. () Expressão "INDÚSTRIA BRASILEIRA";
- I. () Estabelecimento de origem de produto já inspecionado ou fracionado, manter a rotulagem ou identificação de origem;
- J. () "Fabricado por" e "Distribuído por" (quando aplicável);
- K. () Nº da Inscrição Estadual (IE);
- L. () Nº do telefone para contato ou SAC (conforme Dec. 6523/08).

2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO

- A. () Denominação de venda oficial (RTIQ ou Resolução 1/2003 -MAPA);
- B. () Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos. Ex.: LINGUIÇA MISTA CONGELADA; CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PICANHA;
- C. () Informar o termo "temperada" e/ou "recheada" para carnes (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: Carne Congelada Temperada Recheada de Suíno sem Osso – Picanha;
- D. () Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para cárneos (Resolução 1/2003 MAPA);
- E. () Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ;
- F. () Localizado no painel principal;
- H. () Em destaque, igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005);
- I. () Em Caixa Alta e Negrito, Uniforme e sem intercalação;
- J. () Expressão "Tipo", quando aplicável (RDC nº 123/2004 ANVISA);

3. LISTA DE INGREDIENTES

- A. () De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (RDC nº 259/2002 ANVISA);
- B. () Apresentar os ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- C. () Declarar a água como ingrediente, quando utilizá-la;
- D. () Declarar e identificar os Aditivos, listados depois dos demais ingredientes;
- E. () Informar a função tecnológica principal, o nome e o número de INS dos aditivos;
- F. () A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (IN nº 14, 03/06/2019, RDC nº 272, 14/03/2019 e RTIQ);
- G. () O uso de corante Tartrazina (INS 102) deverá estar de acordo com a RDC 340/2002 ANVISA;
- H. () Contém substâncias alergênicas. "Alérgicos: seguido do nome" (RDC nº 26/2015 ANVISA).
- I. () De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC nº 2, DE 15 DE JANEIRO DE 2007 ANVISA).
- J. () Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.

4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)

- A. () Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);
- B. () Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto; (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº157/2002, tabela II);
- C. () Precedido das expressões "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc; (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº 157/2002);
- D. () Queijos sem peso padronizado: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" e peso da embalagem; Portaria INMETRO nº 25/1986;
- E. () Produtos Cárneos: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);
- F. () Produtos cárneos com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR"; (Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março 1997);
- G. () "PESO DA EMBALAGEM", exceto para pré-medidos (Portaria 25/1986 e 19/1997 - INMETRO);
- H. () Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (IN nº 83, 21/11/2003 MAPA);
- I. () Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite líquido e manteiga (Portaria nº 153/2008 INMETRO).

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

- A. () Informação de temperaturas máxima e mínima de conservação (IN 22/2005 MAPA);
- B. () Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ);
- C. () Informar a conservação doméstica para congelados (temperatura X validade);
- D. () Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem; RDC nº 259 da ANVISA (2002).

6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

- A. () Formato de apresentação dos caracteres; (IN 22/2005 MAPA);
- B. () Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA);
- C. () Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA);
- D. () Lote (Ex: L (código), Validade/L, ou Data de Fabricação/L) RDC nº 259 da ANVISA (2002).

7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO

- A. () Carimbos conforme os modelos oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão

do SIM (Decreto Municipal);

- B. () Tamanho do carimbo do SIM de acordo com o volume de produto acondicionado (Decreto Municipal):
 - Produtos de peso até 1Kg: 2,5cm de diâmetro; forma circular;
 - Produtos de peso acima 1Kg: 3,5cm de diâmetro; forma circular;
- C. () Dimensões do logotipo do SISBI, SUSAF Ou Selo Arte, de acordo com o Ofício Circular Nº 01/2011/DIPOA/SDA, ou legislação específica para os padrões e normas de uso:
 - 1,5cm de comprimento: embalagens com superfície igual ou menor a 10cm²;
 - 3cm de comprimento: embalagens de peso até 2Kg;
 - 4,5cm de comprimento: embalagens de peso superior a 2Kg até 5Kg;
 - 6cm de comprimento: embalagens de peso superior a 5Kg até 10Kg;
 - 15cm de comprimento: embalagens de peso superior a 10Kg;
 - 6cm de comprimento: para etiquetas-lacre de carcaça e caminhões tanque; - O texto da logomarca SISBI/POA deverá ser aplicado quando as dimensões são iguais ou maiores que 4,5cm de comprimento;
- D. () Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº /"
- E. () Comercialização Consorcial: Dizeres obrigatórios que autorizam essa comercialização conforme normas ou legislações existentes.
- F. () Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes; EX.: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

- A. () É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios: Proteínas, Carboidratos, Gorduras e Fibra Alimentar em gramas(g); e Sódio e miligramas(mg) (RDC nº 360, 23/12/2003);
- B. () Uso da Tabela Nutricional Simplificada; "Não contém quantidade significativa de.... (Nutrientes obrigatórios);
- C. () As cifras e as unidades de medida deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360, 23/12/2003;
- D. () Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360, 23/12/2003;
- E. () A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC nº 360, 23/12/2003 (vertical ou linear);
- F. () Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC nº 359, 23/12/2003;
- G. () Informação Nutricional Complementar (INC) de acordo com a RDC Nº 54, 12/11/2012; Verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros.
- H. () Alimentos para dietas com restrição - "DIET" (Portaria nº 29, 03/01/1998);

Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros.

9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

- A. () "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003);
- B. () Carnes e miúdos de aves: instruções de preparo – RDC nº 13, 02/01/2001;
- C. () Carne moída: "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" (>1Kg) - IN nº 83, 21/11/2003;
- D. () Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" – Decreto nº 986, 21/10/1969;
- E. () Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico nº 26 da ANVISA (2007), conforme tabela:

FINALIDADE DO AROMA NO PRODUTO	CLASSIFICAÇÃO DO AROMA	DESIGNAÇÃO OU PAINEL PRINCIPAL	PAINEL PRINCIPAL
Definir/Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado Artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou Reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do Produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do Produto	Aromatizado Artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do Produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 2 da Resolução RDC nº 259/2002.		

- F. () Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007;
- G. () Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL (quando aplicável) - (IN22/2005);
- H. () Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006);
- I. () Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005);
- J. () Dizeres Iogurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações;
- K. () Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997);
- L. () Instruções de preparo (instrução para descongelamento ou tratamento adequando – IN22/2005);
- M. () Informações obrigatórias para rótulo de Ovos (RDC nº 35, 17/06/2009);
- N. () Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003);
- O. () "Contém Lactose" (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016).
- P. () Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA, Art. 460).
- Q. () Mel de uso industrial: deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA FRACIONADA" (RIISPOA, Art. 461)
- R. () A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456).
- S. () Quantidade de água adicionada for superior a 3% deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA, Art. 456).
- T. () Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".

PUBLICAÇÕES

EXTRATO - 1º TERMO ADITIVO DE PRAZO E VALOR A ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 82/2025 (PMWB) PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2025 - PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 44/2025 (PMWB) - CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE WENCESLAU BRAZ - Paraná, inscrito no CNPJ/MF nº 76.920.800/0001-92 - CONTRATADA: FERREIRA & COUTINHO LTDA - inscrita no CNPJ/MF nº 29.196.280/0001-37. - OBJETO: "Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de funeral (translado e aspiração) e aquisição de urnas funerárias, destinados à Concessão de Benefício Eventual Auxílio Funeral, concedido através da Secretaria de Assistência Social para pessoas que se encontram em vulnerabilidade social". - PRAZO DE VIGÊNCIA: Prorrogado pelo prazo de 12 (doze) meses, com vigência de 24 de abril de 2026 à 23 de abril de 2027. - PARECERISTA: Alessandro Messias (OAB/PR nº 106.668). VALOR TOTAL = R\$ 125.000,00 (cento e vinte e cinco mil reais), pela prestação dos serviços referentes a este aditivo, sem nenhuma alteração no objeto. - Wenceslau Braz-PR, 23 de abril de 2026. - Luiz Carlos Vidal - Prefeito

MUNICÍPIO DE SENGÉS
AVISO DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 029/2026. OBJETO: SRP Compra de kit lanches. DATA DE ABERTURA: 08/05/2026, às 08h30min. VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO: R\$ 279.624,00. Local: Bllcompras.

Os editais e eventuais adendos, retificações e anexos, poderão ser obtidos no PNCP, sítio eletrônico da Prefeitura de Sengés e na plataforma Bllcompras.

Departamento de Licitações - Sengés, 23/04/2026.

ERRATA – HOMOLOGAÇÃO. A Comissão de Pregão, da PREFEITURA MUNICIPAL DE PINHALÃO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados, a ERRATA da homologação do Pregão Eletrônico nº 16/2026, publicada no Jornal Folha Extra, edição 3447, em 24/04/2026. A presente errata tem por finalidade corrigir erro material identificado no documento anteriormente publicado, referente à digitação incorreta do número do CNPJ e do valor informado. Esclarece-se que o equívoco ocorreu exclusivamente por falha de digitação, não havendo qualquer alteração no conteúdo essencial, na finalidade do documento ou nos critérios estabelecidos no processo. Dessa forma, a correção se faz necessária para garantir a exatidão das informações e a regularidade formal do ato administrativo, permanecendo inalteradas as demais disposições do referido certame. **Onde se lê:** 5) NIKKEY COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ nº 03.959.318/0001-92, pelo valor total de R\$ 21.300,00 (Vinte e um mil e trezentos reais). 8) R. C. FARIA LTDA, CNPJ nº 32.246.085/0001-89, pelo valor total de R\$ 172.650,00 (Cento e setenta e dois reais e seiscentos e cinquenta reais). 11) VANDERLEI CURAN JUNIOR, CNPJ nº 22.692.042/0001-73, pelo valor total de R\$ 1.325,50 (um mil e Trezentos e vinte e cinco reais e cinquenta centavos). **Leia-se:** 5) NIKKEY COMERCIAL DE ALIMENTOS LTDA, CNPJ nº 62.390.734/0001-81, pelo valor total de R\$ 21.300,00 (Vinte e um mil e trezentos reais). 8) R. C. FARIA LTDA, CNPJ nº 25.215.327/0001-01, pelo valor total de R\$ 172.650,00 (Cento e setenta e dois reais e seiscentos e cinquenta reais). 11) VANDERLEI CURAN JUNIOR, CNPJ nº 22.692.042/0001-73, pelo valor total de R\$ 770.511,40 (Setecentos e setenta mil, quinhentos e onze reais e quarenta centavos.). Em 24 de abril de 2026. Priscilla Maria da Silva Pregoeira Portaria 333/2025.

TERMO DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO 009/2026
Tendo em vista as manifestações e atos precedentes, face aos autos do presente Processo Licitatório, referente ao Pregão Eletrônico 009/2026, referente à **Aquisição de equipamentos de eletroeletrônicos e mobiliário, destinados a Secretaria Municipal de Educação, proveniente do recurso Fomento Tempo Integral, ADJUDICO E HOMOLOGO** o procedimento licitatório, com fundamento no Inciso IV, do Artigo 71, da Lei 14.133/2021, em favor dos licitantes vencedores:

ERICKSON DE ASSIS FERREIRA - MEI, inscrito no CNPJ sob o n.º 52.939.953/0001-13, no valor de R\$: 12.847,05 (doze mil oitocentos e quarenta e sete reais e cinco centavos).

L J MONDARDO E CIA LTDA - EPP, inscrito no CNPJ sob o n.º 04.158.848/0001-02, no valor de R\$: 2.300,00 (dois mil e trezentos reais).

ROCI DO CARMO CARDOSO - ME, inscrito no CNPJ sob o n.º 50.124.605/0001-62, no valor de R\$: 9.210,28 (nove mil duzentos e dez reais e vinte e oito centavos).

REALMEDE COMERCIAL LTDA - EPP, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.580.482/0001-50, no valor de R\$: 7.700,00 (sete mil e setecentos reais).

INCOTECH COMPANY LTDA - ME, inscrito no CNPJ sob o n.º 22.816.315/0001-44, no valor de R\$: 584,99 (quinhentos e oitenta e quatro reais e noventa e nove centavos).

CASTRO EQUIPAMENTOS LTDA - EPP, inscrito no CNPJ sob o n.º 42.753.718/0001-07, no valor de R\$: 2.113,28 (dois mil cento e treze reais e vinte e oito centavos).

Santana do Itararé, 23 de abril 2026.

ELCIO JOSÉ VIDAL
PREFEITO MUNICIPAL



JE Leilões Jorge V. Espolador
Matrícula 13/246-L

www.jeleiloes.com.br

JUSTIÇA DO TRABALHO | VARA DO TRABALHO DE WENCESLAU BRAZ - PR

EDITAL DE LEILÃO O Dr. FÁBIO ALESSANDRO PALAGANO FRANCISCO, Juiz do Trabalho da Vara de Wenceslau Braz - Paraná, no uso de suas atribuições legais e na forma da Lei, FAZ SABER que na data, local e horário a seguir informados, serão levados a LEILÃO, na modalidade "VIRTUAL", através do site www.jeleiloes.com.br, os bens relacionados no presente edital, penhorados nos processos abaixo indicados: Data do Leilão: 27/05/2026 às 10:00 hs, no site www.jeleiloes.com.br, observando-se o contido na Resolução nº 236/2016, do Conselho Nacional de Justiça. 1) Processo: 0000690-39.2024.5.09.0672 - Rito Sumaríssimo Exequente: CARLOS FELIPE DOS SANTOS ARRUDA (CNPJ/MF SOB Nº 076.111.249-94) Executados: ASSOCIACAO DE ENSINO SUPERIOR DE IBAITI - AESI - (CNPJ: 02.972.004/0001-67) Penhora 04/08/2025 - Processo: 0000537-06.2024.5.09.0672 - Rito Sumaríssimo Exequente: HEITOR HENRIQUE POSSAGNOLI (CNPJ/MF SOB Nº 040.303.269-51) Executados: ASSOCIACAO DE ENSINO SUPERIOR DE IBAITI - AESI - (CNPJ: 02.972.004/0001-67) Penhora 29/08/2025 Descrição: Um imóvel rural com a área de um alqueire e vinte e cinco (1,25) centésimos de terras, situado na Fazenda Bela Vista, neste Município, com os seguintes limites, divisas e confrontações, constantes no seguinte Memorial Descritivo: Ponto de Partida. Eixo da estrada na linha da cerca na divisa com a Igreja Presbiteriana de Ibaíti e Arnon Meyer de Assis. Partiu-se seguindo cerca confrontando com a Igreja Presbiteriana de Ibaíti com rumo 51°23'NE a 116,40m, até o canto da cerca, com rumo 48°33'NE a 210,50m, cravou-se um marco de concreto. Deste segue-se confrontando Nelson F. Pereira com rumo 65°11'NW a 16,00m cravou-se um marco de concreto, com rumo 4°12'NW a 86,90m, cravou-se um marco de concreto. Deste segue-se confrontando com o próprio Tertuliano de Moura Bueno com rumo 51°08'SW a 354,40m, chega-se no eixo da estrada onde cravou-se um marco de concreto a 3,00m do eixo da mesma. Deste segue-se o eixo da estrada confrontando com Arnon Meyer de Assis com rumo 22°19'SE a 25,00m, com rumo 32°52'SE a 71,20m, chega-se ao ponto de partida. Confrontações: Norte: Tertuliano de Moura Bueno; Sul: Igreja Presbiteriana de Ibaíti; Leste: Nelson F. Pereira e Oeste: Arnon Meyer de Assis, matrícula 9.321, do Cartório de Registro de Imóveis de Ibaíti-PR. Beneficiária: O imóvel possui uma área construída de 4.604,40 m2, conforme informações do Setor de Tributação da Prefeitura Municipal de Ibaíti-PR. Avaliação: R\$ 5.584.986,00 (cinco milhões, quinhentos e oitenta e quatro mil, novecentos e oitenta e seis reais), conforme penhora e avaliação de ID 9210190, realizada em 04 de agosto de 2025. Onus: R.07/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0007150-45.2017.8.16.0089, credor Emerson Reimão de Melo, junto a Vara Cível de Ibaíti; R.08/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0001883-87.2020.8.16.0089, credor Tais de Azevedo Mendes, junto a Vara Cível de Ibaíti; R.09/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0007170-36.2017.8.16.0089, credor Gabriela do Prado, junto a Vara Cível de Ibaíti; R.10/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0001919-03.2018.8.16.0089, credor Ana Karoline Wroblewski, junto a Vara Cível de Ibaíti; R.11/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0000069-74.2019.8.16.0089, credor Daiane American da Silva Zachesky, junto a Vara Cível de Ibaíti; R.12/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0002685-22.2019.8.16.0089, credor Natan de Oliveira, junto a Vara Cível de Ibaíti; R.13/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0001882-73.2018.8.16.0089, credor Rodolfo Gomes de Queiroz, junto a Vara Cível de Ibaíti; R.14/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0002597-18.2018.8.16.0089, credor Ozil Brito Silva, junto a Vara Cível de Ibaíti; R.15/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0000634-06.2024.5.09.0672, credor Celso Antonio do Nascimento dos Santos, junto a Vara do Trabalho de Wenceslau Braz; R.16/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0000177-71.2024.5.09.0672, credor Gabriel Naffud de Paula Marques, junto a Vara do Trabalho de Wenceslau Braz; R.17/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0000431-44.2024.5.09.0672, credor Rafael Antonio Costa, junto a Vara do Trabalho de Wenceslau Braz; R.18/9.321- Indisponibilidade de bens referente aos autos nº 5001798-21.2020.4.03.6100; Av.19/9.321- Indisponibilidade de bens referente aos autos nº 0000340-21.2024.5.09.0585; R.20/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0000340-21.2024.5.09.0585, credor Vanessa Padilha Catossi, junto a Vara do Trabalho de Santo Antônio da Platina; R.21/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0000690-39.2024.5.09.0672, credor Carlos Felipe dos Santos Arruda, junto a Vara do Trabalho de Wenceslau Braz; R.22/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0000537-06.2024.5.09.0672, credor Heitor Henrique Possagnoli, junto a Vara do Trabalho de Wenceslau Braz; R.23/9.321- Indisponibilidade de bens referente aos autos nº 0000431-44.2024.5.09.0672, credor Rafael Antonio Costa, junto a Vara do Trabalho de Wenceslau Braz; R.24/9.321- Penhora de bens referente aos autos nº 0002825-56.2019.8.16.0089, credor Josiane da Silva Franco, junto a Vara Cível de Ibaíti, conforme matrícula imobiliária. Eventuais outros constantes da matrícula imobiliária após a expedição do respectivo Edital de Leilão. 2) Processo: 0000853-82.2025.5.09.0672 - Carta Precatória extraída dos autos nº 0000084-44.2019.5.09.0459, oriunda da Vara do Trabalho de Bandeirantes Exequente: MOACIR LIBANO FARIAS (CNPJ/MF SOB Nº 547.450.129-34) Executados: MARCOS PAULO DA SILVA - CONSTRUCOES CIVIS - (CNPJ 15.251.430/0001-53); MARCOS PAULO DA SILVA - (CPF: 045.936.326-33) Descrição: UM IMÓVEL URBANO de formato irregular, situado na cidade de Pinhalão, nesta comarca, de frente para a Rua José Pereira dos Santos, medindo e confrontando: doze metros (12,00m), de frente para a Rua José Pereira dos Santos; vinte e sete metros e cinquenta e dois centímetros (27,52m) pelo lado direito com o lote nº 06; vinte e sete metros e dezesseis centímetros (27,16m.) pelo lado esquerdo com o lote nº 04; e finalmente, doze metros e um centímetro (12,01m.) aos fundos com José Alair Silvério; Obs: de quem da rua, olha para o lote totalizando uma área com trezentos e vinte e oito metros e seis decímetros quadrados (328,06m²), conforme matrícula nº 13.392 do CRI de Tomazina-PR. Beneficiária: O imóvel não possui beneficiárias no momento da penhora. Localização do imóvel: Rua José Pereira dos Santos, centro, Pinhalão-PR. (Inscrição Municipal IPTU 01.01.002.012.0237.001). Avaliação: R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais), conforme penhora e avaliação de ID 0855fc, realizada em 17 de novembro de 2025. Onus: R03/13.392 - Hipoteca de 1º Grau em Favor de Coop. De Crédito, Poupança e Investimento do Norte PR e Sul de SP, SICREDI; Av.4/13.392 - Indisponibilidade de bens referente aos autos nº 5005573-91.2020.4.04.7013, junto a 1ª Vara Federal de Jacareizinho; Av.7/13.392 - Indisponibilidade de bens referente aos autos nº 0000084-44.2019.5.09.0459, junto a Vara do Trabalho de Bandeirantes; R.08/13.392 - Penhora de bens referente aos autos nº 0000084-44.2019.5.09.0459, credor Moacir Libano Farias, junto a Vara do Trabalho de Bandeirantes; Av.9/13.392 - Averbação Premonitória referente aos autos nº 0001898-38.2019.8.16.0171, junto a Vara Cível de Tomazina, conforme matrícula imobiliária. Eventuais outros constantes da matrícula imobiliária após a expedição do respectivo Edital de Leilão. Depositário: Marcos Paulo da Silva OBSERVAÇÕES GERAIS: 1) Os interessados deverão se cadastrar previamente no site respectivo, implicando o ato na aceitação da integralidade das disposições da Resolução CNJ nº 236/2016, bem como das demais condições estipuladas no edital, a ser publicado no Diário Eletrônico da Justiça do Trabalho. Qualquer dúvida poderá ser dirimida pelo telefone (43) 3025-2288, diretamente com o leiloeiro. 2) Os bens serão vendidos pelo maior lance, no estado de, constituindo ônus do interessado a verificação conservação e uso atual prévia das coisas, com preferência da parte exequente para a adjudicação. No caso de pagamento à vista, o arrematante deverá garantir o lance com o sinal correspondente a 20% do seu valor, na forma do art. 888, §§ 1º e 2º, da CLT. 3) O(a) interessado(a) em adquirir os bens penhorados em prestações deverá apresentar proposta com oferta de pagamento de pelo menos 25% do valor do lance à vista e o restante parcelado em até 12 meses, observados os índices de correção monetária e juros aplicáveis ao Processo do Trabalho. No caso de atraso no pagamento, incidirá multa de 10% sobre a soma da parcela inadimplida com as parcelas vincendas. 4) Fixo a comissão do leiloeiro em 5% do valor da arrematação, a ser suportada pelo(a) arrematante. 5) Em caso de adjudicação ou arrematação pela parte exequente, a comissão será de 2% sobre o valor da avaliação, que deverá ser depositada em 2 (dois) dias após o leilão, sob pena de indeferimento. Havendo pagamento da execução (remição) ou formalização de acordo, caberá à parte executada o pagamento de 2% (dois por cento) sobre o valor da avaliação, a título de ressarcimento das despesas do leiloeiro, SALVO se o pagamento ou a notícia do acordo se verificar em até CINCO DIAS antes da realização do leilão. 6) No caso de remição ou transação, a(o) executada(o) arcará com as despesas do leiloeiro, devidamente comprovada nos autos, salientando-se que o leilão somente será suspenso, mediante comprovação do pagamento de todas as despesas processuais. 7) As despesas necessárias à efetivação da transferência do(s) bem(ens), inclusive para o registro da carta de arrematação e baixa de averbações de penhoras junto ao Cartório de Registro de Imóveis, deverão ser suportadas pelo(a)(s) adquirente(s). 8) O prazo para oposição de embargos à arrematação, passará a fluir a partir da intimação do deferimento da arrematação ou adjudicação. 9) O presente edital, que será publicado no Diário Eletrônico da Justiça do Trabalho, substituirá a intimação das partes e demais interessados (CPC, art. 889) da data, horário e local de realização do leilão, caso as intimações a elas endereçadas nos respectivos processos sejam infrutíferas. 10) VALE o presente despacho como autorização judicial para que o Sr. Leiloeiro Judicial INSPECIONE o(s) bem(ns) penhorado(s), PRATICAR todos os atos necessários à sua identificação (tais como fotos, medições e avaliações) e REQUEIRA em Secretarias ou Cartórios de outras Varas, na Prefeitura, no competente Cartório de Registro de Imóveis, Departamento de Trânsito, junto ao síndico do condomínio residencial ou comercial (ou da administradora do condomínio) e junto a eventuais credores hipotecários toda e qualquer informação pertinente ao(s) bem(ns) e respectivos ônus incidentes sobre ele(s) (v.g demonstrativo consolidado das dívidas de condomínio e de IPTU, IPVA, multas, licenciamento obrigatório, fotocópias de matrículas e certidões atualizadas que apontem outras penhoras, arrestos, hipoteca), a fim de dar cumprimento ao que dispõe o artigo 886, inciso VI, do CPC e à prestação de informações e esclarecimentos aos licitantes que se fizerem presentes no dia do leilão. 11) Restando negativa a hasta pública, intime-se a parte exequente para manifestação, em 30 (trinta) dias, com vistas ao prosseguimento, sendo que no silêncio, os autos serão sobrestados, iniciando-se o prazo previsto no artigo 11-A da CLT, independentemente de nova intimação. E, para que chegue ao conhecimento dos interessados, é expedido o presente EDITAL, que será publicado no Diário Eletrônico da Justiça do Trabalho. Dado e passado na Secretaria da Vara do Trabalho de Wenceslau Braz, em 22 de abril de 2026. Eu, GILSON FABIO MOREIRA LUIZ, Diretor de Secretaria, conferi. FABIO ALESSANDRO PALAGANO FRANCISCO Juiz Titular de Vara do Trabalho.

www.jeleiloes.com.br

43 3025 2288

Senhores(as) Advogados(as), indique-mos como Leiloeiro, com base no Art. 883 do novo código de processo civil. Todo o material de propaganda não tem validade jurídica, pois trata-se de material de divulgação, com informações limitadas e resumidas. Evite-se divergências, vale o que consta no edital.

HISTÓRIA ESCONDIDA

De cidade pacata a base de guerra: Wenceslau Braz virou quartel e ajudou a decidir a Revolução de 1930

Livro histórico de 1931 revela que cidade do Norte Pioneiro foi base estratégica dos revolucionários e peça central no conflito

Da Redação

Siqueira Campos

Muitas décadas antes de ser a cidade tranquila do Norte Pioneiro que se conhece hoje, Wenceslau Braz foi peça estratégica em um dos momentos mais decisivos da história do Brasil: a Revolução de 1930. Enquanto as tropas revolucionárias avançavam contra as forças legalistas paulistas, o município serviu como base de apoio e organização militar rumo ao interior de São Paulo. A partir dali, reforços, armamentos e estratégias foram articulados, transformando a cidade em ponto-chave da operação. Mais do que apoio logístico, Wenceslau Braz se consolidou como um dos fatores decisivos para o avanço e a vitória dos revolucionários. A história do município reúne diferentes capítulos marcantes ao longo dos anos, da colonização à força da ferrovia, que ajudou a moldar seu desenvolvimento. Esse passado construiu uma identidade rica, mas ainda pouco explorada fora da região. O que muitos não sabem é que a cidade pacata de hoje já esteve no centro de uma operação militar decisiva. Durante a Revolução de 1930, Wenceslau Braz foi palco de intensas movimentações de tropas e desempenhou papel fundamental em um momento estratégico do conflito. Esse episódio está registrado em uma obra fundamental da época. Em *"Memórias de*



www.folhaextra.com
Leia também no site
folhaextra.com

um Revolucionário - A Revolução de 1930: Pródromos e Consequências", publicado em 1931, o autor Aureliano Leite reconstrói o avanço das forças revolucionárias com base em relatos próximos aos acontecimentos. O livro acompanha a movimentação das tropas desde os primeiros deslocamentos até os desfechos decisivos da guerra, e é nesse contexto que surgem as referências ao Norte Pioneiro, incluindo o papel estratégico de Wenceslau Braz. A obra foi apresentada à reportagem da Folha por Moacir Ribeiro de Carvalho Júnior, advogado e professor de Direito na capital paranaense. Nascido em Wenceslau Braz, ele mantém, desde a juventude, um forte interesse pela história local. "Amo demais essa terra e gosto de buscar a história, entender o passado dela. E que passado importante temos aqui, mas a maioria dos moradores nem sabe

que isso aconteceu", afirmou. A movimentação que colocaria o município no centro da história começou no Sul do país. Tropas revolucionárias, em grande parte formadas por gaúchos, deixaram o interior do Rio Grande do Sul em longas composições ferroviárias e avançaram rumo ao Sudeste. O deslocamento seguiu pelos trilhos até o Paraná, passando por pontos estratégicos como Ponta Grossa e Jaguariaíva, até alcançar o Norte Pioneiro. Diante da resistência das forças paulistas na linha de frente, os militares optaram por reorganizar a estratégia. Foi nesse momento que Wenceslau Braz se transformou em ponto-chave da operação, recebendo tropas, armamentos e se consolidando como base de apoio para o avanço decisivo da revolução. A cidade passou a concentrar um grande volume de soldados e recursos, funcionando como uma espécie de quartel-gene-

ral. Vagões carregados com suprimentos chegavam constantemente, enquanto tropas se organizavam para seguir ao combate. "Quando chegaram em Wenceslau, organizaram tudo onde hoje é o Espaço do Chico. Era ali que o exército se estruturava antes de ir para a linha de frente", explica Moacir. Segundo os registros, era em Wenceslau Braz que os soldados feridos recebiam atendimento e as principais forças se encontravam na região. Foi dessa base que partiu o reforço decisivo para os combates na região de Catiguá, já em São Paulo. Segundo os relatos, as tropas revolucionárias enfrentavam dificuldades diante da resistência paulista, até que os contingentes posicionados em Wenceslau foram acionados. Em uma resposta rápida, embarcaram nos trens e seguiram para o confronto. "A vanguarda que estava em Wenceslau recebeu o chamado, se organizou

rapidamente e avançou. Esse reforço foi determinante para virar o confronto", relata. Com a chegada dessas forças, o cenário da batalha mudou. Os revolucionários conseguiram avançar, empurrando as tropas adversárias e abrindo caminho para a sequência da ofensiva. O movimento iniciado no Sul ganhou força no interior paulista, consolidando a vitória que levaria à queda do governo federal e à mudança no cenário político do país. Mesmo sem ter sido palco direto dos confrontos mais violentos, Wenceslau Braz teve participação essencial nesse processo. A cidade funcionou como ponto de concentração, apoio logístico e articulação militar, elementos fundamentais para o sucesso da operação. Um capítulo pouco conhecido, mas que mostra que a história da Revolução de 1930 também passou, de forma decisiva, pelo Norte Pioneiro do Paraná.