



**PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA**  
ESTADO DO PARANÁ



**DECRETO Nº 148/97**

Aprova o "Regulamento Geral" do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal - SIM/POA, do Município de Umuarama.

O PREFEITO MUNICIPAL DE UMUARAMA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, e,

CONSIDERANDO o disposto no art. 26, da Lei nº 2062, de 11 de setembro de 1997, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal - SIM/POA, do Município de Umuarama,

**DECRETA:**

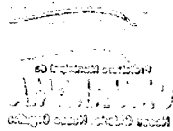
Art. 1º Fica aprovado o "Regulamento Geral" do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal - SIM/POA - UMUARAMA, datado de 28 de novembro de 1997, anexo a este Decreto.

Art. 2º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Umuarama, 28 de novembro de 1997.

*Antonio Fernando Scanavaca*  
ANTONIO FERNANDO SCANAVACA  
PREFEITO MUNICIPAL

*Edson Assis Bastos*  
EDSON ASSIS BASTOS  
SECRETÁRIO DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE  
MUNICÍPIO DE UMUARAMA  
ESTADO DO PARANÁ  
DE N.º 148/97  
SERVIÇO DE COMUNICAÇÃO



PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ

*Journal - sempre completo*

DECRETO Nº 14817

Aprova o Regulamento Geral do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal - SIMPOA, do Município de Umuarama.

O PREFEITO MUNICIPAL DE UMUARAMA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições legais, e,

CONSIDERANDO o disposto no art. 28, da Lei nº 2062, de 11 de setembro de 1937, que instituiu o Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal - SIMPOA, do Município de Umuarama,

DECRETA:

Art. 1º Fica aprovado o "Regulamento Geral" do Serviço de Inspeção Municipal para Produtos de Origem Animal - SIMPOA - UMUARAMA, datado de 28 de novembro de 1937, anexo a este Decreto.

Art. 2º Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Umuarama, 28 de novembro de 1937.

*Antonio Fernando Scavacca*  
ANTONIO FERNANDO SCAVACCA  
PREFEITO MUNICIPAL

2025 AS 15:30

SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

PUBLICADO NA TRIBUNA DO BOVO DE 19/11/37 Nº 8867

UMUARAMA, 19/11/37

*Antonio Fernando Scavacca*

DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



## SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE UMUARAMA SIM/POA-UMUARAMA

### REGULAMENTO GERAL

#### CAPITULO I

#### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

#### DO REGISTRO

**Art. 1º.** O presente Regulamento estatui as normas que regulam, em todo o Território Municipal, o Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal denominado de SIM/POA-UMUARAMA.

**Art. 2º.** O presente Regulamento disciplina as normas que regulam, em todo o Território Municipal, o registro dos estabelecimentos que produzam matéria prima, manipulem, industrializem, distribuam e comercializem produtos de origem animal, bem como seus rótulos e embalagens.

**Art. 3º.** Ficam sujeitos ao SIM/POA-UMUARAMA, todos os estabelecimentos que abatem animais, produzam matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, embalem, transformem, envasem, acondicionem, depositem, industrializem, a carne, o pescado, o leite, o mel, o ovo, e a cera de abelha, seus subprodutos e derivados, conforme classificação constante deste regulamento, e que não possuam registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) e no Serviço de Inspeção do Paraná (SIP).

**Art. 4º.** O registro dos estabelecimentos a que se refere o artigo anterior é privativo do SIM/POA-UMUARAMA, setor da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, e será expedido somente após cumpridas todas as exigências constantes deste Regulamento.

**Art. 5º.** Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carne, bem como onde são recebidos,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls. 02.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, e rotulados com finalidade comercial ou industrial, a carne, o mel e a cera de abelha, o leite, o ovo, o pescados, seus derivados, produtos e subprodutos, bem como os ingredientes utilizados para a sua industrialização.

**Art. 6º.** A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento que se trata de produto de origem animal ou suas matérias primas.

**Art. 7º.** Todo estabelecimento registrado no SIM/POA-UMUARAMA deverá cumprir as exigências higiênico-sanitária fixadas no Regulamento Geral e Específico para cada tipo de Estabelecimento.

**Art. 8º.** O registro do estabelecimento será requerido junto ao responsável pelo SIM/POA-UMUARAMA, na Secretaria de Agricultura Municipal e Meio Ambiente, instruindo o processo com os seguintes documentos:

- a) Contrato Social da Empresa ou Cadastro no ICMS;
- b) Cartão do C.G.C. ou C.I.C.;
- c) Lay Out/Projeto de construção (a critério do SIM/POA-UMUARAMA);
- d) Memorial descritivo da obra;
- e) Parecer da Vigilância Sanitária ou Licença Sanitária atualizada;
- f) Termo de compromisso do responsável pelo estabelecimento com o SIM/POA - UMUARAMA;
- g) Parecer do Órgão de Proteção do Meio Ambiente ( a critério do SIM/POA-UMUARAMA).
- h) Outros documentos que se fizerem necessários conforme o tipo de estabelecimento.

**Parágrafo único.** Quando houver necessidade de apresentação de projetos, estes devem ser apresentados devidamente assinados por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente.

**Art. 9º.** O Lay Out devem conter:

- a) Posicionamento da construção em relação às vias públicas, alinhamento do terreno.
- b) Indicação e disposição da metragem do estabelecimento;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls. 03.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

- d) Localização dos utensílios e equipamentos utilizados;
- e) Localização dos pontos de captação de água;
- f) Destino das águas residuais;
- g) Localização das demais dependências como currais, pocilgas, casas e outros.

**Art. 10.** Dependendo do tipo de estabelecimento, a critério do SIM/POA-UMUARAMA, será solicitada análise laboratorial da água de abastecimento que se fizer necessária.

**Parágrafo único.** Esses laudos terão validade fiscal nos processos administrativos.

**Art. 11.** Qualquer ampliação, reforma ou construção que interfira na área industrial dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências como instalações, só pode ser feita após aprovação prévia do SIM/POA-UMUARAMA.

**Art. 12.** Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos quando situado nas proximidades de outro, que por sua natureza, possa prejudicá-lo.

**Parágrafo único.** Não serão registrados estabelecimentos de abate localizados em zona urbana.

**Art. 13.** Autorizado o registro, o SIM/POA-UMUARAMA deverá ficar com uma cópia do processo de registro.

**Art. 14.** Satisfeitas as exigências fixadas no presente regulamento o Responsável do SIM/POA-UMUARAMA, autorizará a expedição do "Certificado de Registro", constando do mesmo o número de registro, nome da firma, classificação do estabelecimento e outros detalhes necessários.

**Parágrafo único.** O referido certificado somente será emitido após a apresentação da "Licença de Operação" emitida pelo Órgão do Meio Ambiente (nos estabelecimentos solicitados pelo SIM/POA-UMUARAMA).

**Art. 15.** O certificado será renovado anualmente pelo responsável do SIM/POA-UMUARAMA.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls. 04.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

**Art. 16.** O SIM/POA-UMUARAMA fará inspeções periódicas das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou reforma, tendo-se em vista o projeto aprovado.

**Art. 17.** Aos estabelecimentos registrados que estejam em desacordo com o presente regulamento, o SIM/POA-UMUARAMA solicitará as melhorias necessárias, concedendo-lhes prazos compatíveis para o cumprimento das mesmas.

**Parágrafo único.** Esgotados os prazos, sem que tenham sido realizadas as alterações exigidas, será suspensa a inspeção e/ou cancelado o registro, a critério do SIM/POA-UMUARAMA.

## DA INSPEÇÃO

**Art. 18.** A inspeção do SIM/POA-UMUARAMA se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local, e terá por objetivo reinspecionar produtos de origem animal, e verificar se existem produtos que não foram inspecionados na origem ou quando o tenham sido, infringindo dispositivos deste Regulamento.

**Art. 19.** Todo estabelecimento registrado possuirá inspeção industrial e sanitária, coordenada por profissional da área Médica Veterinária.

**Art. 20.** A inspeção industrial e sanitária poderá ser permanente ou periódica.

I) Será permanente em estabelecimentos que abatam animais de açougue;

II.) Nos demais estabelecimentos, a inspeção poderá ser permanente ou periódica, a juízo do SIM/POA - Umuarama.

**Parágrafo único.** Entende-se por animais de açougue os bovinos, suínos, bubalinos, caprinos, ovinos, eqüinos, aves e coelhos.

**Art. 21.** Por ocasião do registro inicial ou renovação do registro dos estabelecimentos previstos neste Regulamento, a juízo do SIM/POA-UMUARAMA, poderá ser exigido que a empresa apresente o responsável técnico de nível superior, legalmente habilitado.

**Parágrafo único** - Para efeito de responsabilidade técnica, são considerados aptos, todos os profissionais que tenham em seu curricular escolar a



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls.05.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

acadeira específica em tecnologia de industrialização e conservação dos produtos de origem animal e na regulamentação da profissão atribuída para tal atividade.

## DA CLASSIFICAÇÃO

**Art. 22.** Os estabelecimentos sujeitos à este Regulamento classificam-se em:

I) Estabelecimentos de carnes e derivados, que podem ser:

a) Matadouros: são os estabelecimentos dotados de instalações para matança de qualquer espécie de açougue, visando o fornecimento de carne em natureza.

b) Matadouros-Frigoríficos: são os estabelecimentos especializados acima, mas já dotados de equipamentos para frigorificação de produtos, com ou sem dependências industriais.

c) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados à transformação de matéria prima para elaboração de produtos cárneos destinados ao consumo humano ou animal. Aqui se incluem também as charqueadas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, fábrica de produtos não comestíveis, etc.

d) Entrepósitos de Carnes e Derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros animais.

II.) Estabelecimentos de leite e derivados, que podem ser:

a) Propriedades Rurais: são os estabelecimentos, geralmente em zona rural, destinados a produção de leite obedecendo as normas específicas para cada tipo.

b) Entrepósito de Leite e Derivados: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, resfriamento, transvase, concentração, acidificado, desnatado ou coagulação de leite, do creme, e outras matérias primas para depósito por curto tempo e posterior transporte para a indústria.

c) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento do leite e seus derivados para beneficiamento, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição. Inclui-se aqui as usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



SIM/POA-UMUARAMA

Fls.06.

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/07

III.) Estabelecimentos de pescado e derivados, que podem ser:

a) Entrepósitos de Pescados e Derivados: são os estabelecimentos dotados de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado.

b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma.

IV) Estabelecimentos de ovos e derivados, que podem ser:

a) Granjas Avícolas: são os estabelecimentos destinados à produção de ovos que fazem comercialização direta ou indireta de seus produtos.

b) Estabelecimentos Industriais: são os estabelecimentos destinados ao recebimento e à industrialização de ovos.

c) Entrepósitos de Ovos: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza.

V) Estabelecimentos de mel e cera de abelhas, que podem ser:

a) Apiário: é o conjunto de colméias, materiais e equipamentos, destinados ao manejo das abelhas e a sua produção ( mel, cera, própolis, pólen, geleia real, etc.).

b) Casas do Mel: são os estabelecimentos onde se recebe produção dos apiários, destinadas aos procedimentos de extração, centrifugação, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem.

c) Entrepósitos de Mel e Cera de Abelhas: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados.

## DO FUNCIONAMENTO

## DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

**Art. 23.** O SIM/POA-UMUARAMA será composto exclusivamente por Médicos Veterinários e Agentes de Inspeção e coordenados por um Médico Veterinário responsável pelo SIM/POA-UMUARAMA, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



SIM/POA-UMUARAMA

Fis.07.

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

**Art. 24.** Os processos de registros dos estabelecimentos serão sempre encaminhados à Secretaria Municipal de Agricultura e analisados pelo "Grupo Consultivo".

**Art. 25.** O "Grupo Consultivo" emitirá pareceres sobre todos os processos de registro de estabelecimentos de produtos de origem animal. Estes pareceres deverão ser encaminhados ao Coordenador do SIM/POA-UMUARAMA, assinados por no mínimo 03 (três) integrantes do grupo.

**Art. 26.** As liberações para funcionamento dos estabelecimentos com Inspeção Municipal serão competência exclusiva da Coordenação do SIM/POA-UMUARAMA.

**Art. 27.** A inspeção sanitária será instalada nos estabelecimentos de produtos de origem animal somente após o registro do mesmo no SIM/POA-UMUARAMA, cabendo a este serviço determinar o número de inspetores necessários para a racionalização das atividades.

**Art. 28.** Serão inspecionados todos os produtos de origem animal nos estabelecimentos com registro no SIM/POA-UMUARAMA.

**Art. 29.** Os carimbos da inspeção serão liberados pela coordenação, mediante requerimento do Médico Veterinário responsável pela inspeção no estabelecimento, e somente depois de atendidas as exigências deste Regulamento.

§ 1º. Os diferentes modelos de carimbos de Inspeção Municipal à serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM/POA - Umuarama, obedecerão às seguintes especificações ( dimensões em centímetros):

a) Modelo 1

Uso: Carcaças ou Quartos de carcaças de animais de grande porte.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



SIM/POA-UMUARAMA

FLS.08.

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97



obs.: dimensões em centímetros  
NN = número da inspeção do estabelecimento

b) Modelo 2

Uso: Carcaças ou partes de carcaças de suínos e outros animais de médio porte.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



obs.: dimensões em centímetros  
NN = número da inspeção do estabelecimento

c) Modelo 3

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações para carcaças de aves, corte de aves, carcaças de coelhos e rãs.

Forma, dimensões e dizeres, conforme modelo abaixo:



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

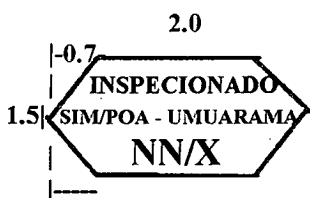
ESTADO DO PARANÁ



Fls. 09.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97



NN = número da inspeção  
 X= letra conforme classificação do artigo 38 deste

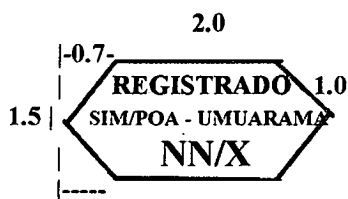
Regulamento.

obs.: dimensões em centímetros

#### d) Modelo 4

modo geral.

Uso: Para embalagens, rótulos e outras identificações de  
 Forma, dimensões e dizeres conforme modelo abaixo.



NN= número da inspeção do estabelecimento.  
 X= letra conforme classificação do artigo 38 deste

Regulamento

obs.: dimensões em centímetros

#### e) Modelo 5

Uso: Para produtos condenados  
 Forma, dimensões e dizeres conforme modelo abaixo.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



SIM/POA-UMUARAMA

Fls. 10.

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

7.0

6.0

CONDENADO  
SIM/POA  
UMUARAMA  
NN

obs.: dimensões em centímetros

NN = número da inspeção do estabelecimento

§ 2º. A juízo do SIM/POA-UMUARAMA poderão ser instituídos outros carimbos que se fizerem necessários.

**Art. 30.** A Coordenação fará supervisões e fiscalizações nos estabelecimentos, periodicamente e sem aviso prévio.

**Art. 31.** Para a carimbagem de qualquer inscrição em carcaças e/ou produtos de origem animal devem ser utilizadas substâncias inócuas, aprovadas pelo SIM/POA-UMUARAMA.

## DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 32.** Não será autorizado o funcionamento de estabelecimentos de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que estejam de acordo com as condições mínimas exigidas neste Regulamento.

**Parágrafo único** - As exigências de que tratam este artigo referem-se às dependências, instalações, máquinas, equipamentos e utensílios utilizados no estabelecimento.

**Art. 33.** Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer as seguintes condições básicas comuns.

- a) Ser localizado na zona rural, em caso de matadouros;
- b) Estar localizado em ponto distante de fontes produtoras de odores desagradáveis ou de poluição de qualquer natureza;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls. 11.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

- c) Dispor de área suficiente para a construção de todas as instalações necessárias do estabelecimento;
- d) Dispor de luz natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências do estabelecimento;
- e) Possuir pisos convenientemente impermeabilizado com material adequado, resistente à abrasão e a corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como, fácil lavagem e desinfecção;
- f) Ter paredes e/ou separações revestidas e impermeabilizadas, como regra geral, até no mínimo 02 (dois) metros de altura;
- g) Possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeiras, de fácil lavagem e desinfecção. Pode ser o mesmo dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos e pássaros;
- h) Dispor quando necessário, de dependências e instalações mínimas e adequadas para industrialização, conservação, embalagem, e depósito de produtos comestíveis;
- i) Dispor de mesas construídas de material adequado, que facilitem a higienização e a execução dos trabalhos;
- j) Dispor de recipientes adequados para o acondicionamento de matéria prima e/ou produto de origem animal (recipientes brancos);
- k) Dispor de recipientes identificados pela cor vermelha para colocação de produtos não comestíveis;
- l) Dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial, as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;
- m) Manter sistema de cloração da água de abastecimento;
- n) Dispor de água fria e quente suficiente para manter a higienização do estabelecimento;
- o) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, bem como de sistema de tratamento de águas servidas, conforme normas estabelecidas pelo órgão competente;
- p) Dispor de vestiários, banheiros completos e demais dependências em número proporcional ao pessoal, separados por sexo, com acesso independente da área industrial;
- q) Possuir ruas e pátios pavimentados;
- r) Possuir um local adequado para os serviços administrativos da inspeção municipal;
- s) Possuir janelas e portas de fácil abertura, dotadas de tela à prova de insetos;
- t) Possuir instalações de frio, quando necessário, de tamanho e capacidades adequadas;
- u) Possuir "jiraus", quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,5m;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls.12.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

p) Dispor de equipamentos adequados e necessários à execução da atividade do estabelecimento, inclusive para aproveitamento de subprodutos;

q) Só possuir telhados de meia água quando mantido o pé direito à altura mínima exigida da dependência correspondente;

r) Dispor de local e equipamento para higienização dos veículos utilizados no transporte de produtos, com água em abundância;

§ 1º. As alturas, distâncias e outras medidas, serão estipuladas em normas próprias à cada espécie e/ou produto de origem animal, aprovadas pelo Grupo Consultivo do SIM/POA-UMUARAMA;

§ 2º. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, quando localizados em propriedades rurais, devem estar afastados de instalações de criação (estábulo, capris, pocilgas, coelheiras e aviários) a uma distância de aproximadamente 40 (quarenta) metros. Em casos de existir uma barreira natural (mata nativa ou reflorestamento) entre as instalações de criação e o estabelecimento de produtos de origem animal, esta distância poderá ser modificada a juízo do SIM/POA-UMUARAMA;

§ 3º. As lagoas de tratamento, quando exigidas, deverão situar-se a uma distância regulamentada pela legislação vigente;

§ 4º. O estabelecimento não poderá ter comunicação direta com moradias ou quaisquer outros estabelecimentos, sejam comerciais ou industriais.

## DO PESSOAL

**Art. 34.** Devem se apresentar com uniforme completo (botas, calça, avental, capacete e gorro) de cor clara e limpos, no mínimo trocados diariamente e sempre que estiver sujo.

§ 1º. Os funcionários que trabalham em áreas externas, oficinas, setores de manutenção e outros, devem se apresentar com uniformes de cor diferenciada e não poderão ter livre acesso ao interior do estabelecimento onde se processa a matança ou se manipulem produtos comestíveis.

§ 2º. Os visitantes somente poderão ter acesso ao interior do estabelecimento quando devidamente uniformizados e autorizados pelo responsável do Serviço de Inspeção.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



SIM/POA-UMUARAMA

Fls.13.

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

**Art. 35.** Os funcionários deverão ainda:

- a) Não usar adornos nas mãos ou pulsos;
- b) Não apresentar sintomas ou afecções de doenças infecciosas, abscessos ou supurações cutâneas;
- c) Cumprir as normas estipuladas pelo SIM/POA-UMUARAMA no que se refere a manipulação dos produtos de origem animal.

## DA ROTULAGEM

**Art. 36.** Todos os produtos de origem animal entregues ao comércio e/ou ao consumidor, devem estar identificados por meio de rótulo.

**Parágrafo único** - Fica a critério do SIM/POA-UMUARAMA, permitir para certos produtos e emprego de rótulo sob a forma de etiqueta ou uso exclusivo do carimbo da inspeção.

**Art. 37.** Considera-se rótulo, para efeito do artigo anterior, qualquer identificação impressa, litografada ou gravada a fogo sobre matéria-prima e/ou na embalagem.

**Art. 38.** Para efeito de identificação na rotulagem, da classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal, fica determinada a seguinte nomenclatura:

- I) A - Para matadouros ou matadouros frigoríficos de aves.
- II) C - Para matadouros ou matadouros frigoríficos de coelhos.
- III) E - Para estabelecimentos industriais de produtos cárneos.
- IV) L - Para todos os estabelecimentos de leite e derivados.
- V) M - Para todos os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados.
- VI) O - Para todos os estabelecimentos de ovos e derivados.
- VII) P - Para todos os estabelecimentos de pescados e derivados.

**Art. 39.** O rótulo para produtos de origem animal deve conter as seguintes informações:

- a) Nome verdadeiro do produto em caracteres destacados;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls.14.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

- b) Nome da firma responsável;
- c) Natureza do estabelecimento, conforme classificação prevista neste regulamento;
- d) Carimbo oficial da inspeção sanitária municipal;
- e) Endereço e telefone do estabelecimento;
- f) Marca comercial do produto;
- g) Data de fabricação do produto;
- h) Prazo de validade do produto ou consumir até;
- i) Peso líquido;
- j) Composição e forma(s) de conservação do produto;
- k) Indústria Brasileira;
- l) Demais disposições legais aplicáveis.

**Art. 40.** Os produtos destinados à alimentação animal devem conter em seu rótulo a inscrição "Alimentação Animal".

**Art. 41.** Os produtos não destinados a alimentação humana ou animal devem conter em seu rótulo, a inscrição "Não Comestível".

**Art. 42.** As embalagens e películas destinadas a produtos de origem animal, devem ser aprovadas pelo órgão competente do Ministério da Saúde.

**Art. 43.** Produtos que por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados pela legislação vigente, as informações poderão estar contidas em embalagens coletivas (caixas, latas, etc), higienizadas e adequadas ao produto.

**Art. 44.** É proibida a reutilização de embalagens.

## DO TRANSPORTE E TRÂNSITO

**Art. 45.** As autoridades da Saúde Pública, em sua função de Vigilância Sanitária de Alimentos nos centros de consumo, devem comunicar ao SIM/POA-UMUARAMA, os resultados das análises de rotina e fiscais que realizarem, se dos mesmos resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos ou matérias primas de origem animal.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls.15.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

**Art. 46.** Todos os produtos de origem animal, em trânsito no município, devem estar devidamente embalados, acondicionados e rotulados conforme prevê este regulamento, e podem ser reinspecionados pelos técnicos do SIM/POA-UMUARAMA nos postos fiscais fixos ou volante, bem como nos estabelecimentos de destino.

**Art. 47.** Os produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos com inspeção permanente, quando em trânsito devem estar obrigatoriamente acompanhados do "Certificado Sanitário", visado pelo Médico Veterinário responsável pela inspeção do mesmo, excluído o leite a granel.

**Art. 48.** O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados tanto ao tipo de produto a ser transportado, como à sua perfeita conservação.

§ 1º. Com os produtos de que trata o presente artigo, destinados ao consumo humano, não podem ser transportados produtos ou mercadorias de outra natureza.

§ 2º. Para o transporte, tais produtos devem estar acondicionados higienicamente em recipiente adequado, independente de sua embalagem (individual ou coletiva).

**Art. 49.** Somente poderão transportar e distribuir produtos de origem animal os veículos licenciados pela Vigilância Sanitária Municipal.

**Art. 50.** Os veículos para remoção de ossos, sebos e demais resíduos de abate devem dispor de compartimento de carga fechada ou totalmente coberta com lona, a menos que o material esteja acondicionado em recipientes hermeticamente fechados devendo ser mantidos em condições de higiene satisfatórias.

## DAS OBRIGAÇÕES

**Art. 51.** Ficam o(s) proprietário(s) ou representante legal dos estabelecimentos de que trata o presente Regulamento, obrigados à:

a) Cumprir e fazer cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento;



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



Fls. 16.

SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

- b) Fornecer, quando for o caso, pessoal auxiliar habilitado e suficiente, para ficar à disposição do SIM/POA - Umuarama;
- c) Fornecer, quando necessário ou solicitado, material adequado e suficiente para a execução dos trabalhos de inspeção;
- d) Nos casos em que os técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;
- e) Possuir responsável técnico habilitado, quando for o caso;
- f) Acatar a todas as determinações da inspeção sanitária, quanto ao destino dos produtos condenados;
- g) Manter e conservar o estabelecimento em acordo com as normas deste Regulamento;

**Art. 52** - Nos casos omissos serão resolvidos pela coordenação do SIM/POA-UMUARAMA.

## CAPITULO II

### INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL

- **Art. 53.** A regulamentação da Inspeção Sanitária, Industrial e Tecnológica nos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste Regulamento, será normalizada por Normas Técnicas Específicas elaboradas pela Secretaria Municipal de Agricultura, específico para cada espécie e/ou produto de origem animal.

## CAPITULO III

### DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 54.** O SIM/POA-UMUARAMA poderá divulgar as Normas Técnicas que forem expedidas, para conhecimento das autoridades e, conforme o caso, fará um comunicado direto aos órgãos envolvidos.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE UMUARAMA

ESTADO DO PARANÁ



SIM/POA-UMUARAMA

REGULAMENTO GERAL - ANEXO AO DECRETO Nº 148/97

**Art. 55.** Sempre que possível o SIM/POA-UMUARAMA facilitará aos seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas apropriadas.

**Art. 56.** O SIM/POA-UMUARAMA promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres, no sentido de se obter o máximo de eficiência e qualidade nos trabalhos de inspeção sanitária e industrial.

**Art. 57.** Os rótulos e carimbos que estejam em desacordo com este regulamento somente poderão ser utilizados mediante autorização expressa da Inspeção Municipal.

**Art. 58.** As exigências para construção dos estabelecimentos mencionados no artigo 3º deste regulamento, bem como a classificação dos diversos produtos ou subprodutos de origem animal, serão disciplinados através de normas técnico-sanitárias específicas aprovadas pelo "Grupo Consultivo" do SIM/POA-UMUARAMA.

## CONTROLE DE QUALIDADE

**Art. 59.** O controle de Qualidade deverá ser feito de acordo com a Portaria 14/28 do Ministério da Saúde, através do Manual de Boas Práticas de Fabricação confeccionado pelo estabelecimento.

Umuarama, 28 de novembro de 1997

  
ANTONIO FERNANDO SCANAVACA  
PREFEITO MUNICIPAL

  
EDSON ASSIS BASTOS

SECRETÁRIO DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

PUBLICADO NA TRIBUNA DO  
POVO DE 06 / 12 / 19 94  
DE N: 86867  
UMUARAMA, 08 / 12 / 1994  
*[Handwritten Signature]*  
DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO