



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

DECRETO Nº. 7.049, DE 15 DE MARÇO DE 2023

Homologa as Instruções Normativas nºs 1, 2, 3 e 4/2023, do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista - SIM.

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN), Prefeito do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando o disposto na Lei Municipal nº 3.492 de 21 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, revoga as Leis Municipais nº 1.831, de 14 de junho de 1995, e nº 3.450, de 6 de maio de 2022, e dá outras providências;

Considerando o disposto no Decreto Municipal nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023, que regulamenta a Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista e dá outras providências;

Considerando os termos do Processo Administrativo nº 319/2023;

DECRETA:

Art. 1º Ficam homologadas as Instruções Normativas nºs 1, 2, 3 e 4, de 14 de março de 2023, expedidas pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista - SIM, do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento:

I - Instrução Normativa nº 01, de 14 de março de 2023, que estabelece as instruções dos procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, registro de estabelecimento, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento e de produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e dá outras providências;

II - Instrução Normativa nº 02, de 14 de março de 2023, que Define o programa das inspeções e verificações sanitárias de autocontrole, supervisões e modelos de formulários do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal;

III - Instrução Normativa nº 03, de 14 de março de 2023, que Define as Normas Técnicas do SIM para os Exames Laboratoriais de Água de abastecimento e de Produtos de Origem Animal nos estabelecimentos registrados no SIM, e dá outras providências;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

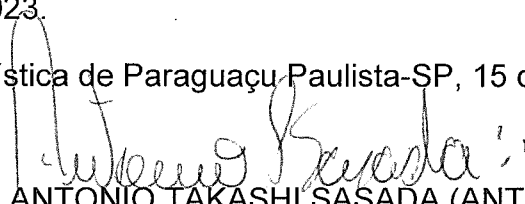
Decreto nº 7.049, de 15 de março de 2023 Fls. 2 de 2

IV - Instrução Normativa nº 04, de 14 de março de 2023, que Define as normas técnicas para rotulagem e carimbagem dos produtos de origem animal junto ao SIM de Paraguaçu Paulista, e dá outras providências.

Parágrafo único. As Instruções Normativas integram este decreto, em anexos.

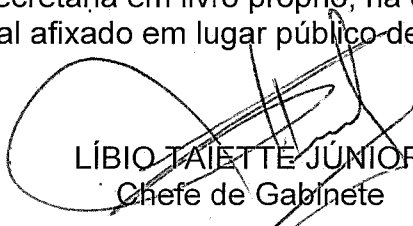
Art. 2º Este decreto e as instruções normativas anexas entram em vigor em 15 de junho de 2023.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 15 de março de 2023.

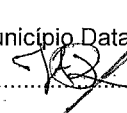

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN)

Prefeito

REGISTRADO nesta Secretaria em livro próprio, na data supra e PUBLICADO por Edital afixado em lugar público de costume.


LÍBIO TAÏETTE JÚNIOR
Chefe de Gabinete

Publicação: Diário Oficial Eletrônico do Município Data: 17 / 03 / 2023 Edição: 519, p.2

Visto do servidor responsável: 



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2023, DE 14 DE MARÇO DE 2023

Estabelece as instruções dos procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, registro de estabelecimento, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento e de produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e dá outras providências.

A Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022 e no art. 18, do Decreto Municipal nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023;

RESOLVE:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Ficam estabelecidas as instruções dos procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, registro de estabelecimento, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, conforme consta nos Artigos e Apêndices desta Instrução.

Art. 2º Para registro de estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal é necessária a elaboração de um projeto de construção/instalação do estabelecimento para constituir um processo de aprovação prévia. Para tanto, devem ser consideradas as normativas específicas, observando-se aspectos sanitários e tecnológicos necessários estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, e dispostos na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, além das normas complementares e orientações técnicas específicas.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 2 de 54

CAPÍTULO II

DA DOCUMENTAÇÃO PARA CONSTITUIÇÃO DO PROCESSO

Art. 3º A solicitação de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista deve ser feita pelo responsável legal do estabelecimento com a abertura de processo no protocolo geral da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista. Os documentos entregues devem ser encaminhados em 2 (duas) vias, devidamente datados e assinados, acompanhados dos seguintes elementos informativos:

I - Requerimento ao Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento e encaminhado ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista. (ANEXO I);

II - nome ou razão social;

a) CPF, CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável;

b) localização do futuro estabelecimento;

c) georreferenciamento (UTM ou G/M/S). II - Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências estabelecidas no Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (Anexo II);

III - Documento exarado pela autoridade registrária competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar, ou inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável (viabilidade de endereço);

IV - Licença de Instalação de Órgão Ambiental competente;

V - Memorial descritivo da construção ou Laudo Técnico (para edificação já construída);

VI - Plantas das Respectivas Construções contendo:

a) planta baixa de cada pavimento na escala de 1:100 (um por cem);

b) planta baixa com layout dos equipamentos na escala de 1:100 (um por cem);

c) planta hidrossanitária;

d) planta da fachada com cortes longitudinal e transversal;

e) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores; e

f) croqui simplificado quando se trata de produto artesanal.

VII - Recolhimento da taxa de inspeção prévia e análise de planta;

VIII - RT/ART do profissional habilitado com as indicações exigidas pela legislação vigente;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 3 de 54

IX - Memorial técnico sanitário do estabelecimento – MTSE (Anexo III) devidamente preenchido com todas as informações requeridas, atentando-se também para o seguinte:

a) A listagem de instalações e equipamentos presente no MTSE deve corresponder ao indicado nas plantas e suas respectivas legendas.

b) A relação de produtos que se pretende fabricar deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada pelo MAPA/DIPOA.

X - Contrato Social, estatuto ou firma Individual;

XI - Alvará de Localização e funcionamento da Prefeitura;

XII - Licença de operação da atividade emitido pelo órgão de fiscalização do Meio Ambiente competente;

XIII - Resultado de análise da água de abastecimento fornecido por laboratório que atenda aos requisitos especificados pelo órgão de fiscalização competente;

**CAPÍTULO III
DA ELABORAÇÃO DO PROJETO**

Parágrafo único. O responsável legal do estabelecimento para utilizar do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista deverá realizar o pagamento em acordo o ANEXO ÚNICO do Decreto Municipal nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023.

Art. 4º Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências, distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes e que não estejam expostas a inundações, terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte.

Art. 5º Pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. Devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

Art. 6º As instalações e equipamentos devem ser compatíveis com as atividades a serem desenvolvidas, devendo ser observado o Decreto nº 9.013/2017 e a Portaria MAPA nº 368/1997, orientações técnicas específicas de cada área e das normas correlatas.

Art. 7º Os pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção Municipal, para estudo preliminares poderão ser aceitos simples "croquis" ou desenhos.

Art. 8º Outras exigências poderão ser feitas, em face de localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo será entregue no Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 4 de 54

Estância Turística de Paraguaçu Paulista do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento.

Art. 9º Seus documentos serão anexados ao pedido inicial para aprovação prévia, analisados pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, retornando para fins de conhecimento ao proprietário para início das obras, se aprovado.

Art. 10. Nenhuma alteração poderá ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

a) A etapa de aprovação prévia do projeto é necessária inclusive para estabelecimentos já edificadas.

b) A avaliação prévia de projeto é a etapa inicial do registro do estabelecimento para a aprovação do mesmo, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais constantes do inciso I ao IX. do Art. 3º.

Art. 11. Os estabelecimentos das áreas de CARNE, OVOS, PESCADO, LEITE, MEL, ARMAZENAGEM e NÃO-COMESTÍVEIS, bem como, as Agroindústrias de Pequeno Porte, devem atender as classificações previstas no Decreto Federal nº 9.013/2017, IN nº 5/2017 do MAPA e normas correlatas.

Parágrafo único. Para funcionamento de Granja Avícola, sob Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, é necessário também o registro junto ao Serviço Oficial de Saúde Animal conforme parágrafo único do art. 222 do Decreto Federal nº 9.013/2017(RIISPOA).

**CAPÍTULO IV
DO TÍTULO DE REGISTRO**

Art. 12. Após o término das obras deve ser solicitada através de requerimento ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista uma vistoria para então ser realizado o "LAUDO DE INSPEÇÃO FINAL", o qual também deve ser incluído no processo de pedido de Registro. Procedimentos a serem adotados abaixo:

- I- Requerimento de Vistoria Final (Anexo IV);
- II- Pagamento da taxa de registro do estabelecimento;
- III- Laudo de Inspeção Final (Anexo V);
- IV- Parecer conclusivo do Laudo Técnico Sanitário.

§ 1º Laudo de Inspeção Final deve ser emitido por Técnico do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista com formação em Medicina Veterinária, com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado, conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 5 de 54

dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§ 2º Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

§ 3º As plantas apresentadas devem conter os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas, legendas e identificação das áreas e representar fidedignamente as instalações e estrutura do estabelecimento.

§ 4º Caso o técnico verificar que o projeto se acha incompleto, e que falhas porventura existentes não prejudicarão a manipulação do produto, e as obras estejam em andamento para uma conclusão breve, poderá ser fornecido ao industrial a reserva do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, ficando protelado o registro definitivo.

§ 5º A instalação do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista dar-se-á mediante a emissão, pelo Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista do Termo de Instalação do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, o qual deve ser encaminhado ao estabelecimento acompanhado do Certificado de Registro do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista para conhecimento da autorização do início das atividades.

CAPÍTULO V

DA REFORMA E AMPLIAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 13. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 14. Para solicitação de análise de projetos de reforma e ampliação, devem ser apresentados os elementos informativos e documentais constantes nos incisos I, alíneas a e b, e VI e IX do art. 3º.

I - Nas plantas devem ser observadas as seguintes convenções de cores:

- a) cor preta - para partes a serem conservadas;
- b) cor vermelha - para partes a serem construídas;
- c) cor amarela - para partes a serem demolidas;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 6 de 54

Parágrafo único. A planta de fluxo deve representar graficamente as instalações e equipamentos definitivos em cor única, preferencialmente preta.

Art. 15. O Técnico responsável pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista deve proceder à avaliação do projeto de reforma e ampliação, emitir parecer conclusivo, em caso de parecer favorável, encaminhar cópia para o estabelecimento.

Art. 16. Após a aprovação, a execução da obra deve ser realizada e uma vez concluída, o responsável legal pelo estabelecimento deve solicitar ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista a realização de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final que comprove a execução do projeto conforme aprovado.

Art. 17. Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação ou remodelação, após emissão do laudo de inspeção final com parecer favorável.

Art. 18. Para os casos que impliquem alteração de categoria, o processo de registro de estabelecimento com o Laudo de Inspeção Final com parecer favorável deverá emitir novo Certificado de Registro e autorização do início das novas atividades.

Art. 19. Fica dispensada a aprovação prévia do projeto para a ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. O responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta formalmente ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, constando a justificativa e a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas que se façam necessárias, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

CAPÍTULO VI

DA TRANSFERÊNCIA E ALTERAÇÃO CADASTRAL DO ESTABELECIMENTO

Art. 20. O processo de transferência obedecerá no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro.

Art. 21. Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista os documentos contidos nos incisos I, alíneas a e b, e II e X



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 7 de 54

do art. 3º, além da documentação comprobatória da aquisição, locação ou arrendamento.

Art. 22. A documentação será analisada e, uma vez aprovada, novo Certificado de Registro será emitido pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, sendo mantido o mesmo número de registro.

Art. 23. A alteração cadastral deve ser solicitada ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista nas seguintes situações:

I - alteração de CNPJ de empresa de mesmo grupo empresarial: a solicitação deve ser acompanhada dos documentos contidos nos incisos I, alíneas a e b, e II e X do art. 3º, atualizados.

II - alteração de Razão Social de mesmo grupo empresarial: a solicitação deve ser acompanhada dos documentos contidos nos incisos I, alíneas a e b, e II e X do art. 3º, atualizados.

III - alteração de endereço sem mudança de localização do estabelecimento: a solicitação deve ser acompanhada dos documentos contidos nos incisos I, alíneas a e b, e II e X do art. 3º, atualizados, acompanhado de parecer do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista atestando que não houve mudança de localização.

IV - alteração dos dados de contato do estabelecimento: deve ser apresentada solicitação de alteração cadastral contendo os dados atualizados.

V - Será emitido novo Certificado de Registro pelo Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista para os casos contidos nos incisos I a III.

CAPÍTULO VII

DA PARALISAÇÃO DAS ATIVIDADES E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 24. O Responsável legal pelo estabelecimento tem a obrigação de comunicar ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista da paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

Parágrafo único. A paralisação total das atividades industriais por período superior a 6 (seis) meses condiciona o reinício das atividades somente após a inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

I - O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer nas seguintes situações:



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 8 de 54

a) a pedido do responsável legal do estabelecimento: o responsável legal do estabelecimento deve apresentar ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista a solicitação de cancelamento.

b) por interrupção do funcionamento ou do comércio interestadual pelo período de um ano, respeitadas as exigências de comércio entre Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista:

- notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 (dez) dias para manifestação;

- em caso de impossibilidade de notificação, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio interestadual a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

- avaliação pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou ausência desta ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo;

- cancelamento do registro do estabelecimento pelo Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista;

c) por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano para fins de cancelamento do registro deve ser encaminhado ao SIM o processo administrativo que comprove que a sanção não foi levantada no período de 12 (doze) meses.

d) por cassação do registro pelo Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 60 (sessenta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista a negação da realização da transferência pelos primeiros.

e) por cassação do registro pelo Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro do estabelecimento pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, instruída no processo de apuração de



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 9 de 54

infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 25. No caso de cancelamento do registro do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 26. O cancelamento de registro será comunicado oficialmente às autoridades competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal.

Art. 27. Para o retorno das atividades do estabelecimento sob Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as mesmas exigências para novo processo de solicitação do registro.

Art. 28. O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

**CAPÍTULO VIII
DO REGISTRO DE PRODUTO**

Art. 29. A solicitação de registro de produto no Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista deve ser feita pelo responsável legal do estabelecimento com a abertura de processo no Setor de Protocolo da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista. Os documentos entregues devem ser encaminhados em 3 (três) vias, devidamente datados e assinados acompanhados dos seguintes elementos informativos:

I - requerimento de registro de produto (deverá seguir o mesmo procedimento utilizado para registro do estabelecimento conforme inciso I, do art. 3º;

a) nome ou razão social;

b) CPF, CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável.

II - memoriais descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal (Anexo VI);

III - croqui de rótulos;

IV - pagamento do PREÇOS PÚBLICOS PARA UTILIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO E SANITÁRIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE PARAGUAÇU PAULISTA-SP – SIM - ANEXO ÚNICO, do Decreto Municipal nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 10 de 54

Parágrafo Único: As solicitações para aprovação prévia de registro, alteração e cancelamento de produtos devem observar a legislação Municipal vigente e normas correlatas.

Art. 30. Sempre que houver solicitação para registro de novos produtos ou alteração da rotulagem de produtos já aprovados, a empresa deverá encaminhar requerimento com os documentos constantes no inciso II e III do art. 23.

Art. 31. Caberá à empresa o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado, sendo de responsabilidade do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista a fiscalização do cumprimento das exigências determinadas. Todos os modelos de carimbo oficial de inspeção para rótulos estão previstos nas normas técnicas do SIM com base no Decreto Federal nº 9.013, 29 de março de 2017 e normas complementares.

Art. 32. Todos os rótulos deverão ser registrados e qualquer modificação deve ser enviada ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista para análise. Rótulos lançados no mercado sem o devido registro acarretarão autuação da empresa.

**CAPÍTULO IX
DO REGISTRO DO SELO ARTE**

Art. 33. Os requisitos para o reconhecimento de estabelecimento rural segue o disposto no art. 7º da Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 e no Decreto Federal nº 11.099, de 21 de Junho de 2022

Art. 34. O produto alimentício de origem animal produzido de forma artesanal estará apto a receber o selo Arte quando cumpridos os seguintes requisitos:

I - as matérias-primas de origem animal serão de produção própria ou terão origem determinada;

II - as técnicas e os utensílios adotados que influenciarem ou determinarem a qualidade e a natureza do produto final serão predominantemente manuais;

III - o processamento será feito por indivíduos que detenham o domínio integral do processo produtivo, prioritariamente a partir de protocolos específicos de elaboração ou de receita e processos próprios;

IV - as unidades de produção de matéria-prima e de processamento observarão os requisitos que assegurem a inocuidade e adotarão boas práticas agropecuárias na produção artesanal, com vistas a garantir a produção de alimento seguro ao consumidor;



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 11 de 54

V - o produto final de fabricação será individualizado e genuíno e manterá a singularidade e as características próprias, culturais, regionais ou tradicionais do produto, permitidas a variabilidade sensorial entre os lotes e as inovações, respeitados os outros critérios previstos nesta Instrução Normativa; e

VI - o uso de ingredientes industrializados será restrito ao mínimo necessário, vedada a utilização de corantes e de aromatizantes quando considerados cosméticos.

CAPÍTULO X
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 35. Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físicos químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão. Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP) e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs) aprovado pela Portaria MAPA n.º 368/97 e atendendo as normas complementares.

I - São formulários utilizados pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista:

- a) relatório de vistoria (Anexo VII);
- b) verificação oficial dos autocontroles por meio de avaliação *In loco* ou documental (Planilha Verificação Oficial de Elementos de Controle Parte I, Parte II- Anexo- VIII);
- c) plano de ação (Anexo IX)
- d) relatório de supervisão;
- e) coleta de amostras para as análises laboratoriais:
 - água: poderão ser solicitadas através de formulário próprios do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista para parâmetros microbiológicos e físico-químico (Anexos X e XI).

II - Formulários utilizados pelos estabelecimentos para informar mensalmente o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista:

- Mapas de Produção (volume de produção) – Anexo XII;
- Planilha de Distribuição de Produto (comercialização) – Anexo XIII;
- Planilha de análise de matéria-prima, quando couber – Anexos XIV e

XV.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 12 de 54

Art. 36. As dúvidas de interpretação à aplicação dos dispositivos desta Instrução Normativa serão resolvidas junto ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, no Departamento Municipal de Agricultura e abastecimento.

Art. 37. Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 90 (noventa) dias de sua publicação oficial.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 14 de março de 2023.

CINTHIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO
Médica Veterinária
Chefe do Serviço de Inspeção Municipal
Departamento de Agricultura e Abastecimento



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 13 de 54

ANEXO I

Ao Exmo. Sr. Prefeito Da Estância Turística De Paraguaçu Paulista.

Requerente:

Nome: _____	
(Completo sem Abreviação)	
Endereço: _____	Nº _____ Bairro: _____
Cidade: _____	UF: _____ CEP: _____
Telefone fixo: _____	Celular: _____
RG: _____	CPF/CNPJ: _____
E-mail: _____	

DEPARTAMENTO/SETOR:

()	Gabinete do Prefeito	()	Depto. Mun. de Agricultura e Abastecimento (Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.)
-----	----------------------	-----	--

SOLICITAÇÃO:

- Documentos anexados: () Não () Sim: Quantos: _____

Nestes termos, Pede Deferimento.

Paraguaçu Paulista/SP, _____ de _____ de 20____.

Assinatura do(a) Requerente



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 14 de 54

ANEXO II

TERMO DE COMPROMISSO

Que faz o estabelecimento _____, com sede em, _____ por seu proprietário _____ concorda em acatar todas as exigências legais determinadas por este órgão para implantação e manutenção do Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M. de acordo com a legislação vigente.

Quaisquer obras a serem construídas, bem como a alteração no fluxo e do volume de produção somente poderão concretizar-se após aprovação prévia do projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Ficando ainda ciente que o descumprimento deste compromisso acarretará sanções punitivas previstas em legislações vigentes.

Paraguaçu Paulista/SP, _____ de _____ de 20 ____.

Assinatura do Proprietário



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 15 de 54

ORIENTAÇÕES:

Elaboração do Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento - MTSE, contendo as seguintes informações:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) espécies que pretende abater ou do produto que pretende processar;
- c) capacidade de abate ou processamento;
- d) detalhes do terreno com as seguintes informações:
 - 1. área total;
 - 2. área a ser construída;
 - 3. área útil;
 - 4. delimitação do perímetro industrial;
 - 5. existência de edificação industrial;
 - 6. existência de edificações limítrofes;
 - 7. recuo do alinhamento da rua;
 - 8. descrição ou perfil do terreno;
 - 9. facilidade de escoamento das águas pluviais;
 - 10. destino das águas residuais e da rede de esgoto;
 - 11. forma de acesso;
 - 12. fontes de mau cheiro; e
 - 13. tipo de localização.
- e) tipo de pavimentação externa;
- f) informações sobre a água de abastecimento:
 - 1. fonte produtora de água;
 - 2. vazão da água de abastecimento; e
 - 3. capacidade do reservatório de água.
- g) listagem das instalações industriais, com as seguintes informações:
 - 1. capacidade, com a unidade de medida correspondente;
 - 2. temperatura de operação;
 - 3. pé direito;
 - 4. material e declividade do piso;
 - 5. revestimento de paredes;
 - 6. materiais das portas, janelas e esquadrias; e
 - 7. material do forro.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 16 de 54

- h) número de funcionários;
- i) listagem das máquinas e equipamentos, com as seguintes informações:
 - 1. quantidade; e
 - 2. capacidade com a respectiva unidade de medida.
- j) listagem dos tipos de matérias primas, com as seguintes informações:
 - 1. meio de transporte da matéria prima; e
 - 2. procedência.
- k) listagem dos produtos que pretende fabricar;
- l) processo de abate, quando aplicável à classificação do estabelecimento;
- m) descrição da sede da inspeção;
- n) barreiras físicas contra pragas; e
- o) dependência para elaboração de produtos não comestíveis.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 17 de 54

ANEXO III

	PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA/SP DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.		FI 01	
MEMORIAL TECNOLÓGICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE				
I- DADOS GERAIS				
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
1.1. Nome ou Razão Social	Conforme comprovante do CNPJ ou CPF			
1.2. Nome Fantasia	(Se houver)			
1.3. CNPJ ou CPF	1.4. Nº do S.I.M.		(Se já houver)	
1.5. Tipo de vínculo com o imóvel			(No caso de outro informe neste campo)	
1.6. CONTATO (telefone, e-mail e endereço para correspondência)				
2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
2.1. Georreferenciamento (UTM ou G/M/S):	2.1.1. Latitude		2.1.2. Longitude	
	Sul		Oeste	
2.2. Logradouro:	(No caso de PJ, conforme comprovante do CNPJ, no caso de CPF, documento de localização exarado pela autoridade local. Ex. Prefeitura)			
2.3. Bairro:			2.4. CEP:	
2.5. Município:			2.6. UF:	
3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO				
3.1. Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de abelhas e Armazenagem)	3.2. Classificações dos estabelecimentos: (Opções de acordo com os artigos nº 20 e 24 do Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA))			
4. ESPÉCIES ANIMAIS E CAPACIDADE:				
4.1. Espécies que pretende abater/processar	4.2. Capacidade de Abate/Processamento	4.3. Unidade de medida		
ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS				
Responsável legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico pela Obra	Responsável Técnico do estabelecimento		
(Assinatura e identificação - CPF)	(Assinatura e identificação - CREA/CAU)	(Assinatura e identificação - Registro Conselho)		
Local e Data:	Local e Data:	Local e Data:		



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 18 de 54

	PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA/SP DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.		FI 02		
II- DETALHES DO TERRENO E PROJETO					
5. DETALHES DO TERRENO					
5.1. Área Total do terreno:		m²	5.2. Área a ser construída		m²
5.3. Área útil:		m²	5.4. Recuo do alinhamento da rua		m
5.5. Existência da edificação industrial:			5.6. Existência das edificações limítrofes:		
5.7. Delimitação do perímetro industrial:					
5.8. Descrição ou perfil do terreno:					
5.9. Facilidade do escoamento de água:					
5.10. Destino das águas residuais e Rede de esgoto					
5.11. Forma de acesso:		5.12. Tipo de localização:			
5.13. Fontes de mau cheiro:					
6. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (área de trânsito de veículos e pessoas)					
ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS					
Responsável legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico pela Obra		Responsável Técnico do estabelecimento		
(Assinatura e identificação - CPF)	(Assinatura e identificação - CREA/CAU)		(Assinatura e identificação - Registro Conselho)		
Local e Data:	Local e Data:		Local e Data:		



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 21 de 54

	PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA/SP DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.		FI 05			
V- MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS						
10. MATÉRIAS PRIMAS						
10.1. Tipo de matérias-primas	10.2. Meios de transporte		10.3. Procedência			
(Inserir mais linha se necessário)						
11. PRODUTOS QUE PRETENDEM FABRICAR (Conforme Nomenclatura padronizada DIPOA)						
11.1. Área:	11.2. Categoria:	11.3. Produto Padronizado:	11.4. Forma de Conservação:	11.5. Finalidade	11.6. Quantidade diária	11.7. Unidade
(Inserir mais linha se necessário)						
ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS						
Responsável legal da empresa/estabelecimento		Responsável Técnico pela Obra		Responsável Técnico do estabelecimento		
(Assinatura e identificação - CPF)		(Assinatura e identificação - CREA/CAU)		(Assinatura e identificação - Registro Conselho)		
Local e Data:		Local e Data:		Local e Data:		



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 22 de 54

	PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA/SP DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.		FI 06
VI- OUTRAS INFORMAÇÕES			
12. FUNCIONÁRIOS			
12.1. Turno de produção/abate	12.2. Sexo	12.3. Quantidade	
13. PROCESSO DE ABATE/PRODUÇÃO (Quando aplicável)			
14. DESCRIÇÃO DA SEDE DO S.I.M.			
15. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS			
16. OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES: (ex.: informações sobre laboratório próprio e/ou terceirizados, as respectivas análises laboratoriais; lavanderia própria ou terceirizada)			
ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS			
Responsável legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico pela Obra	Responsável Técnico do estabelecimento	
(Assinatura e identificação - CPF)	(Assinatura e identificação - CREA/CAU)	(Assinatura e identificação - Registro Conselho)	
Local e Data:	Local e Data:	Local e Data:	



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 23 de 54

Área de Recepção (m²)	Leite
Área de Refrigeração (m²)	Leite
Área de Estocagem (m²)	Leite
Área de Expedição (m²)	Leite
Barreira Sanitária (m²)	Leite
Laboratório (m²)	Leite
Vestiários (m²)	Leite
Sanitários (m²)	Leite
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m²)	Leite
Área de higienização de caminhões (m²)	Leite
Currais de espera e manejo (m²)	Leite
Dependências de abrigo e arraçoamento (m²)	Leite
Dependência de sanitização e guarda de material de ordenha (m²)	Leite
Área de Recepção de matéria-prima (leite)	Leite
Área de pasteurização/padronização de leite para consumo direto (m²)	Leite
Área de pasteurização/padronização e envase de leite para consumo direto (m²)	Leite
Área de envase de leite para consumo direto (m²)	Leite
Dependências de recepção e sanitização de caixas plásticas (m²)	Leite
Dependência de elaboração e envase de leite UHT para consumo direto (m²)	Leite
Dependência de elaboração de leite UHT para consumo direto (m²)	Leite
Dependência de envase de leite UHT para consumo direto (m²)	Leite
Shelf-life	Leite
Câmara de Salga (m²)	Leite
Câmara de Secagem (m²)	Leite
Câmara de Salga e Secagem (m²)	Leite
Depósito de caixas plásticas	Leite
Câmara fria de estocagem (kg)	Leite
Câmara fria de estocagem (ton)	Leite
Dependência para fabricação de queijos (m²)	Leite
Câmara de Maturação (m²)	Leite
Área de embalagem de queijos (m²)	Leite
Dependência para fabricação de ricota (m²)	Leite
Área de embalagem de ricota (m²)	Leite
Área de pasteurização/padronização de creme de leite (m²)	Leite
Área de envase de creme de leite (m²)	Leite
Dependência para elaboração de bebida láctea não-fermentada (m²)	Leite
Área de pasteurização e envase de bebida láctea não-fermentada (m²)	Leite
Área de pasteurização de bebida láctea não-fermentada (m²)	Leite
Área de envase de bebida láctea não-fermentada (m²)	Leite
Dependência para elaboração de produtos fermentados (líquidos) (m²)	Leite
Estufa para elaboração deiogurte de consistência firme (m²)	Leite
Área de envase de bebida láctea fermentada (m²)	Leite



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa-nº 01/2023 Fls. 24 de 54

Área de pasteurização/padronização de leite (m²)	Leite
Área de concentração de leite ou soro de leite (m²)	Leite
Área de evaporação de leite ou soro de leite (m²)	Leite
Área de secagem de leite ou soro de leite (m²)	Leite
Área de soldagem de sacos de papel (leite em pó) (m²)	Leite
Área de fracionamento de leite em pó (m²)	Leite
Dependência de elaboração de leite condensado (m²)	Leite
Área de envase de leite condensado (m²)	Leite
Dependência para elaboração de doce de leite (m²)	Leite
Área de envase de doce de leite (m²)	Leite
Área de envase e embalagem de doce de leite (m²)	Leite
Área de embalagem de doce de leite (m²)	Leite
Dependência para elaboração de Manteiga (m²)	Leite
Área de envase de Manteiga (m²)	Leite
Área de envase e embalagem de Manteiga (m²)	Leite
Área de embalagem de Manteiga (m²)	Leite
Dependência para elaboração de produtos lácteos diversos (m²)	Leite
Área de envase e embalagem de produtos lácteos diversos (m²)	Leite
Área de Misturas lácteas -em pó (m²)	Leite
Dependência para elaboração de produtos UHT (m²)	Leite
Dependência para elaboração e envase de produtos UHT (m²)	Leite
Área de envase e embalagem de produtos UHT (m²)	Leite
Shelf-life	Leite
Dependência para elaboração de caseína (m²)	Leite
Dependência para elaboração de caseinato (m²)	Leite
Dependência para elaboração de lactose (m²)	Leite
Dependência para elaboração de lactalbumina (m²)	Leite
Dependência para toalete (m²)	Leite
Dependência para fatiamento e fracionamento de queijo (m²)	Leite
Dependência para obtenção de queijo ralado (m²)	Leite
Depósito de produto acabado (m²)	Leite
Área de expedição (m²)	Leite
Área de envase e embalagem de produtos lácteos diversos (m²)	Leite
Área de Misturas lácteas -em pó (m²)	Leite
Secção de embalagem secundária (m²)	Leite
Secção de embalagem secundária e rotulagem (m²)	Leite
Depósito de embalagens primárias (m²)	Leite
Depósito de embalagens secundárias (m²)	Leite
Depósito de embalagens secundárias e rotulagem (m²)	Leite
Depósito de rotulagem (m²)	Leite
Almoxarifado (m²)	Leite
Depósito de ingredientes (m²)	Leite
Lavanderia (m²)	Leite



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 25 de 54

Refeitório (m²)	Leite
Sala do SIF (m²)	Leite
Barreira sanitária (m²)	Leite
Laboratório (m²)	Leite
Vestiários (m²)	Leite
Sanitários (m²)	Leite
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m²)	Leite
Área de higienização de caminhões (m²)	Leite
Recepção de leite (m²)	Leite
Dependência para fabricação de queijos (m²)	Leite
Dependência para estocagem de queijos (m²)	Leite
Expedição (m²)	Leite
Barreira sanitária (m²)	Leite
Vestiários (m²)	Leite
Sanitários (m²)	Leite
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m²)	Leite
Área de Recepção (m²)	Mel
Área de Recepção de melgueiras (m²)	Mel
Depósito de melgueiras (m²)	Mel
Sala de extração (m²)	Mel
Sala de extração e envase (m²)	Mel
Sala de envase (m²)	Mel
Sala de limpeza e classificação (m²)	Mel
Depósito de embalagens e rotulagem (m²)	Mel
Depósito de produtos (m²)	Mel
Expedição (m²)	Mel
Barreira sanitária (m²)	Mel
Vestiários (m²)	Mel
Sanitários (m²)	Mel
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m²)	Mel
Recepção de melgueiras (m²)	Mel
Recepção de matéria-prima (mel) (m²)	Mel
Recepção de matéria-prima (pólen) (m²)	Mel
Recepção de matéria-prima (própolis) (m²)	Mel
Recepção de matéria-prima (geleia real) (m²)	Mel
Recepção de matéria-prima (cera de abelhas) (m²)	Mel
Recepção de matéria-prima (Apitoxina) (m²)	Mel
Recepção de produtos das abelhas (m²)	Mel
Depósito de melgueiras (m²)	Mel
Depósito de matéria-prima (m el) (m²)	Mel
Depósito de matéria-prima (pólen) (m²)	Mel
Depósito de matéria-prima (própolis) (m²)	Mel
Depósito de matéria-prima (geleia real) (m²)	Mel



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 26 de 54

Depósito de matéria-prima (cera de abelhas) (m²)	Mel
Depósito de matéria-prima (apitoxina) (m²)	Mel
Depósito climatizado (matéria-prima) (m²)	Mel
Sala de descristalização (m²)	Mel
Estufa (m²)	Mel
Câmara fria de estocagem (m²)	Mel
Sala de limpeza e seleção (m²)	Mel
Sala de beneficiamento de melgueiras (m²)	Mel
Sala de beneficiamento (mel) (m²)	Mel
Sala de beneficiamento (pólen) (m²)	Mel
Sala de beneficiamento (própolis) (m²)	Mel
Sala de beneficiamento (geleia real) (m²)	Mel
Sala de beneficiamento (cera de abelhas) (m²)	Mel
Sala de beneficiamento (apitoxina) (m²)	Mel
Sala de elaboração de derivados de produtos das abelhas (m²)	Mel
Sala de produção de sachê (m²)	Mel
Sala de lavagem e secagem de sachê (m²)	Mel
Sala de envase (m²)	Mel
Seção de rotulagem e embalagem secundária (m²)	Mel
Área de embalagem secundária (m²)	Mel
Depósito de embalagem primária (m²)	Mel
Depósito de embalagem secundária (m²)	Mel
Depósito de produtos acabados (m²)	Mel
Depósito de produto acabado climatizado (m²)	Mel
Área de lavagem de tambores e baldes (m²)	Mel
Seção de higienização de embalagens primárias (m²)	Mel
Seção de expedição (m²)	Mel
Vestiários (m²)	Mel
Sala de lavagem de utensílios (m²)	Mel
Sanitários (m²)	Mel
Depósito de utensílios e materiais de limpeza (m²)	Mel
Almoxarifado (m²)	Mel
Depósito de ingredientes (m²)	Mel
Lavanderia (m²)	Mel
Refeitório (m²)	Mel
Sala do SIF (m²)	Mel
Sala do compressor (m²)	Mel
Cais (m²)	Pescado
Frota pesqueira	Pescado
Área de recepção (m²)	Pescado
Seção para lavagem e guarda de caixas plásticas (m²)	Pescado
Silo de gelo (kg; t)	Pescado
Sala para descarte de embalagem (m²)	Pescado



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 27 de 54

Câmara para armazenamento de matéria-prima fresca (m²)	Pescado
Câmara para armazenam ento de matéria-prima congelada (m²)	Pescado
Câmara reversível p/ armazenamento de matéria-prima fresca ou congelada (m²)	Pescado
Tanque para depuração (m³)	Pescado
Tanque para Insensibilização (m³)	Pescado
Sala para descamação (m²)	Pescado
Sala para processamento de miúdos (moela, coração e fígado) (m²)	Pescado
Sala para preparo de CMS (m²)	Pescado
Salão de processamento (m²)	Pescado
Sala para cocção (m²)	Pescado
Sala para preparo de produtos de valor agregado (m²)	Pescado
Sala para preparo de produtos salgados e de semi-conservas (m²)	Pescado
Área para secagem (m²)	Pescado
Local para defumação (m²)	Pescado
Depósito de madeiras não resinosas (m²)	Pescado
Sala para lavagem e guarda de carrinhos e utensílios (m²)	Pescado
Local para guarda de material de limpeza (m²)	Pescado
Sala de embalagem climatizada (m²)	Pescado
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Congelado (m²)	Pescado
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Salgado (m²)	Pescado
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Fresco (m²)	Pescado
Sala para guarda de embalagens de uso diário (m²)	Pescado
Antecâmara de expedição para produtos congelados (m²)	Pescado
Óculo para expedição de produto congelado (m²)	Pescado
Óculo para expedição de produto fresco (m²)	Pescado
Plataforma de expedição de produto final (m²)	Pescado
Sala para armazenamento das conchas de moluscos bivalves (m²)	Pescado
Local para guarda de roupas de frio (m²)	Pescado
Local para guarda de agentes tóxicos (m²)	Pescado
Almoxarifado (m²)	Pescado
Sala de máquinas (m²)	Pescado
Bloqueio sanitário (m²) — descrever	Pescado
Sanitários e vestiários para os tripulantes das embarcações pesqueiras (m²)	Pescado
Local para higienização de veículos (m²)	Pescado
Área de subprodutos não comestíveis (m²)	Pescado
Câmara para estocagem de iscas (m²)	Pescado
Separação física entre áreas de pré e pós-secagem da farinha de peixe -descrever	Pescado
Casa da caldeira (m²)	Pescado
Laboratório para análises de rotina (m²)	Pescado
Vestiários (m²)	Pescado
Sanitários (m²)	Pescado
Refeitório (m²)	Pescado
Sala do SIF(m²)	Pescado



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 28 de 54

Lavanderia (m²)	Pescado
Pocilga de sequestro (m²)	Carne
Sala de necropsia (m²)	Carne
Matadouro sanitário (m²)	Carne
Pocilga (m²)	Carne
Sala de matança (m²)	Carne
Seção de miúdos (m²)	Carne
Tripária (m²)	Carne
Seção de cabeça (m²)	Carne
Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)	Carne
Seção de pés, rabos e orelhas (m²)	Carne
Seção de subprodutos (m²)	Carne
Sala de desossa (m²)	Carne
Sala para higienização de carros e bandejas (m²)	Carne
Ante câmara (m²)	Carne
Câmara de pré resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)	Carne
Câmara de resfriamento de carcaças (metragem de trilho) (m)	Carne
Túnel de congelamento (ton)	Carne
Câmara de resfriamento de carcaças (sequestro) (metragem de trilho) (m)	Carne
Câmara de salga (m²)	Carne
Túnel de congelamento (ton)	Carne
Câmara de estocagem de congelados (ton)	Carne
Câmara de estocagem de resfriados (ton)	Carne
Câmara de espera de carcaças (desossa) (metragem de trilho) (m)	Carne
Sala de embalagem primária (m²)	Carne
Sala de embalagem secundária (m²)	Carne
Câmara de expedição de carcaças (metragem de trilho) (m)	Carne
Câmara para descongelamento de carnes (ton)	Carne
Câmara de estocagem de congelados (sequestro) (ton)	Carne
Câmara de estocagem de resfriados (sequestro) (ton)	Carne
Sala de banha (m²)	Carne
Varais de secagem (Charque) (m²)	Carne
Sala de salga (Charque) (m²)	Carne
Descanso/espera das aves (m²)	Carne
Recepção das aves (m²)	Carne
Sala de necropsia (m²)	Carne
Insensibilização e Sangria (m²)	Carne
Escaldagem e Depenagem (m²)	Carne
Evisceração (m²)	Carne
Sala de miúdos (moela, coração e fígado) e embalagem primária (m²)	Carne
Sala de pés e embalagem primária (m²)	Carne
Sala de Pré-resfriamento (m²)	Carne
Nórea de gotejamento (m)	Carne



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 29 de 54

Classificação e embalagem primária de carcaças (m²)	Carne
Seção de cortes e embalagem primária (m²)	Carne
Sala de tem perados (m²)	Carne
Sala de CMS (m²)	Carne
Sala de carimbagem de embalagem primária (m²)	Carne
Depósito de embalagem primária (m²)	Carne
Depósito de embalagem secundária (m²)	Carne
Antecâmaras (m²)	Carne
Área de embalagem secundária (m²)	Carne
Câmaras de resfriamento (ton)	Carne
Câmaras de congelamento (ton)	Carne
Túneis de congelamento (ton)	Carne
Seção de expedição (m²)	Carne
Sala/câmara de produção de gelo (ton)	Carne
Sala do SIF (m²)	Carne
Casa da caldeira (m²)	Carne
Seção de subprodutos não comestíveis (m²)	Carne
Forno Crematório (m²)	Carne
Sala de higienização de gaiolas (m²)	Carne
Sala de depósito de gaiolas limpas (m²)	Carne
Sala de lavagem de utensílios (facas, bandejas, etc) (m²)	Carne
Sala de esterilização de utensílios (m²)	Carne
Sala de guarda de utensílios limpos (m²)	Carne
Sala de "dripping test" (m²)	Carne
Salsicharia (m²)	Carne
Presuntaria (m²)	Carne
Fatiados (m²)	Carne
Sala de produção (conservas) (m²)	Carne
Sala de incubação (conservas) (m²)	Carne
Câmara de cura (ton)	Carne
Câmara para matéria prima resfriada (ton)	Carne
Sala para rebeneficiamento de tripas (m²)	Carne
Sala de incubação (conservas) (m²)	Carne
Fumeiro (m²)	Carne
Sala para condimentos (m²)	Carne
Câmara de massas (ton)	Carne
Salsicharia (m²)	Carne
Presuntaria (m²)	Carne
Vestiários (m²)	Carne
Depósito de Venenos (m ²)	Carne
Lavanderia (m²)	Carne
Refeitório (m²)	Carne



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 30 de 54

Depósito de Produtos químicos (m²)	Carne
Sanitários (m²)	Carne
Área de recepção (m²)	Ovo
Área de seleção e lavagem de ovos (m²)	Ovo
Área de classificação (m²)	Ovo
Área de ovoscopia (m²)	Ovo
Área de embalagem primária do produto (m²)	Ovo
Área de embalagem secundária do produto (m²)	Ovo
Área de armazenagem do produto (m²)	Ovo
Lavagem e esterilização de utensílios (m²)	Ovo
Depósito de utensílios higienizados (m²)	Ovo
Câmaras de resfriamento (ton)	Ovo
Câmaras de congelamento (ton)	Ovo
Túneis de congelamento (ton)	Ovo
Sala de quebra de ovos (m²)	Ovo
Sala de pasteurização (m²)	Ovo
Área de depósito de embalagens primárias (m²)	Ovo
Área de depósito de embalagens secundárias (m²)	Ovo
Expedição (m²)	Ovo
Área de subprodutos não comestíveis (cascas) (m²)	Ovo
Área de desidratação (m²)	Ovo
Antecâmara (m²)	Ovo
Laboratório (m²)	Ovo
Vestiários (m²)	Ovo
Lavanderia (m²)	Ovo
Refeitório (m²)	Ovo
Depósito de Produtos químicos (m²)	Ovo
Sala do SIF (m²)	Ovo
Casa da caldeira (m²)	Ovo



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 31 de 54

ANEXO IV

REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA FINAL

Ilmo. Sr.(a)

Chefe do Serviço de Inspeção Municipal — S.I.M.

Eu, _____ na qualidade de responsável

(Nome do proprietário ou responsável)

pela _____ inscrita

(Nome da Empresa e especificação)

no CNPJ

nº _____, com sede no município

no Estado

_____, localizada à _____

(endereço, CEP, telefone)

com Reserva de Registro no Serviço de Inspeção Municipal - sob o Nº _____, vem
respeitosamente solicitar vistoria final das obras, instalações e equipamentos objetivando Registro
Definitivo e liberação para funcionamento.

Nestes Termos,

Pede Deferimento

Paraguaçu Paulista, _____ de _____ de 20 _____.

Proprietário / Representante Legal do Estabelecimento



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 32 de 54

ANEXO V

LAUDO DE INSPEÇÃO FINAL

Estabelecimento:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Bairro:
Município:
UF:
CEP:
Telefone:
E-mail:

Processo:

Classificação:

	SIM	NÃO
Afastado de residências		
Circulação interna de veículos é pavimentada?		
Área do terreno suficiente		
Afastado das vias públicas?		
Fontes produtoras de mau cheiro nas proximidades?		
Existência de lixo nas proximidades		

Observações:

Condições físicas do estabelecimento (equipamentos, instalações e estruturas):

O Estabelecimento está edificado conforme o projeto aprovado? () SIM () NÃO



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 33 de 54

Observações quanto à pergunta acima:

Conclusão quanto ao registro (ou não) junto ao S.I.M.:

1- Produtos que pretende fabricar: _____

2- Parecer que deferiu projeto? _____

3 - Data do parecer que deferiu o projeto? _____

4- Propriedade própria ou arrendada? _____

5 - Localização em zona urbana, rural ou suburbana? _____

Tipo de inspeção? Permanente ou periódica. _____

Assinatura técnico responsável /data



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 35 de 54

AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estabelecimento	Carimbo e Ass. Do Responsável Técnico

CONTROLE DE QUALIDADE



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 36 de 54

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

RESERVADO AO S.I.M.

Data:	Carimbo e assinatura pelo responsável do S.I.M.
-------	---

AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estabelecimento	Carimbo e Ass. Do Responsável Técnico
-------	--	---------------------------------------



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 F/ls. 38 de 54

ANEXO VIII

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX S.I.M.
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE

PARTE I - IN LOCO

A - Identificação dos Turnos:
Número de turnos de trabalho:
Atividades realizadas noturno 01:
Atividades realizadas noturno 02:
Atividades realizadas noturno 03:

B- Elementos de Controle					
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (PRODUÇÃO : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO : imediato ou dias, quando couber.					

02- Água de Abastecimento							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (conforme plano de inspeção)	Cloro res. livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (PRODUÇÃO : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO : imediato ou dias, quando couber. *Ponto de coleta							

03- Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/ Equipamento/(Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (PRODUÇÃO : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO : imediato ou dias, quando couber.					

04- Higiene Industrial e Operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/ Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/ Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	H orário	Responsável (Rubrica)



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 39 de 54

Orientação ao S.I.M.:

A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas.

A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes.

O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias.

O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos.

A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando:

I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias, quando couber.

05- Higiene e Hábitos Higiênicos dos funcionários

Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias, quando couber.

06- Procedimentos Sanitários Operacionais

Área/Instalação/Equipamento/Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias, quando couber.

07- Controle de Matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem

Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias, quando couber.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fís. 40 de 54

08- Controle de Temperatura						
Área/Instalação/Equipamento/ Produto/Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado). Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias, quando couber.

09- Programa de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção).							
PCC	Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Orientações do S.I.M.:
Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.
Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.
Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar as ações executadas considerando:
I- As medidas corretivas identificam e eliminam a causa dos desvios?
II- As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
III- As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência dos desvios?
IV- As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que seja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

10- Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)					
Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias, quando couber.

11- Controle de Formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/ Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão,



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 41 de 54

aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.

12- Rastreabilidade e Recolhimento

Produto/Operação/Mercado/Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.

13- Respaldo para certificação oficial

Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas, quando couber.

14- Bem-estar Animal

Transporte/Desembarque/Lotação/ Descanso/Condução/Imobilização/ Contenção/Insensibilização/Sangria/ Escaldagem/Esfola	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.

15- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER). Exclusivos Ruminantes.

Área/Instalação/Operação/MER (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.

**Solicita-se providências em relação a estas não conformidades descritas, bem como o encaminhamento do plano de ação da empresa ao S.I.M., em um prazo de 10 dias, indicando as medidas preventivas e corretivas adotadas.*

Fica o respectivo estabelecimento ciente da notificação constante no presente documento, devendo cumprir as exigências elencadas nos prazos estabelecidos (se for o caso), evitando a aplicação das penalidades conforme o decreto municipal.

Nomes, datas, carimbo e assinatura. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s).



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 42 de 54

Assinatura do representante do estabelecimento:
VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX S.I.M
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE II - DOCUMENTAL

A- Identificação do Período Avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA		
B- Avaliação dos Registros		
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	(X)
02	Água de Abastecimento	
03	Controle Integrado de Pragas	
04	Programa escrito de Higiene Industrial e Operacional	
	Registros de Implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável datas e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e Hábitos Higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos Sanitários Operacionais	
07	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de Temperaturas	
09	Programa escrito de Análises de Perigos Críticos de Controle (APCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificações e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável datas e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises Laboratoriais (Programas de autocontroles, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude.	
12	Rastreabilidade e Recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
14	Bem-estar animal	
15	Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).	
	Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber.	

* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

Nomes, datas, carimbo e assinatura. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s).

Assinatura do representante do estabelecimento:



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 43 de 54

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX S.I.M.
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERIÓDICA
PARTE I - IN LOCO

A- Identificação dos Turnos
Números de turno de trabalho:
Atividades realizadas no turno 01:
Atividades realizadas no turno 02:
Atividades realizadas no turno 03:

B- Elementos de Controle:					
01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)					
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (PRODUÇÃO : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO : imediato ou dias, quando couber.					

02- Água de Abastecimento							
Ponto de coleta/Reservatório/Sistema de tratamento/Equipamento (conforme plano de inspeção)	Cloro res. livre (ppm)*	pH*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (PRODUÇÃO : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO : imediato ou dias, quando couber. *Ponto de coleta							

03- Controle integrado de pragas					
Área/Instalação/ Equipamento/Conforme plano de inspeção	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (PRODUÇÃO : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO : imediato ou dias, quando couber.					

04- Higiene Industrial e Operacional							
Área/Instalação/Equipamento/ Utensílio/Instrumento (Conforme plano de inspeção)	Pré/Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 44 de 54

Orientação ao S.I.M.: A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas. A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes. O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias. O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito. As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não conformidades detectadas considerando: I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio? II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios? IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo? Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (<u>PRODUÇÃO</u>: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; <u>PRODUTO</u>: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.

05- Higiene e Hábitos Higiênicos dos funcionários					
Área/Instalação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (<u>PRODUÇÃO</u> : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; <u>PRODUTO</u> : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.					

06- Procedimentos Sanitários Operacionais					
Área/Instalação/Equipamento/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (<u>PRODUÇÃO</u> : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; <u>PRODUTO</u> : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.					

07- Controle de Matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e de material de embalagem					
Matéria-prima/Insumo (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (<u>PRODUÇÃO</u> : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; <u>PRODUTO</u> : apreensão,					



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 45 de 54

aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.						
08- Controle de Temperaturas						
Área/Instalação/ Equipamento/Produto/ Operação (Conforme plano de inspeção)	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)
No caso de mensuração direta deve-se obrigatoriamente registrar o resultado que foi constatado (discriminando o processo/equipamento/lote e o valor encontrado). Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (PRODUÇÃO : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.						

09- Programa de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle – APPCC (Conforme plano de inspeção).						
PCC	Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Observação direta/Mensuração direta*	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)7
Orientações do S.I.M.: Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Verificação – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente. Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar as ações executadas considerando: I- As medidas corretivas identificam e eliminam a causa dos desvios? II- As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto? III- As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência dos desvios? IV- As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que seja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?						

10- Análises Laboratoriais (Programas de Autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)						
Área/Instalação/Equipamento/ Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)	
Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (PRODUÇÃO : paralisação temporária ou interdição total ou parcial; PRODUTO : apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; PRAZO PARA CORREÇÃO: imediato ou dias, quando couber.						

11- Controle de Formulação de produtos e combate a fraude (inclusive in natura conforme plano de inspeção)					
Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros In loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fís. 46 de 54

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias, quando couber.

12- Rastreabilidade e Recolhimento

Produto/Operação/ Mercado/Destinação (Conforme plano de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas (**PRODUÇÃO**: paralisação temporária ou interdição total ou parcial; **PRODUTO**: apreensão, aproveitamento condicional ou condenação; **PRAZO PARA CORREÇÃO**: imediato ou dias, quando couber.

13- Respaldo para certificação oficial

Mercado/Produto/Requisito (Conforme plano/de inspeção)	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros in loco da empresa (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável (Rubrica)

Descrição da não-conformidade e ações físicas adotadas, quando couber.

*Solicita-se providências em relação a estas não conformidades descritas, bem como o encaminhamento do plano de ação da empresa ao S.I.M., em um prazo de 10 dias, indicando as medidas preventivas e corretivas adotadas. Fica o respectivo estabelecimento ciente da notificação constante no presente documento, devendo cumprir as exigências elencadas nos prazos estabelecidos (se for o caso), evitando a aplicação das penalidades conforme o decreto municipal.

Nomes, datas, carimbo e assinatura. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s).

Assinatura do representante do estabelecimento:



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 47 de 54

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE Nº XXX S.I.M.
CARÁTER DE INSPEÇÃO PERMANENTE
PARTE II – DOCUMENTAL

A- Identificação do Período Avaliado: De DD/MM/AA a DD/MM/AA		
B- Avaliação dos Registros		
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	(X)
02	Água de Abastecimento	
03	Controle Integrado de Pragas	
04	Programa escrito de Higiene Industrial e Operacional	
	Registros de Implementação e ação corretiva, conforme programa escrito	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros de verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável datas e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e Hábitos Higiénicos dos funcionários	
06	Procedimentos Sanitários Operacionais	
07	Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem	
08	Controle de Temperaturas	
09	Programa escrito de Análises de Perigos Críticos de Controle (APPCC)	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificações e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável datas e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises Laboratoriais (Programas de autocontroles, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação)	
11	Controle de formulação de produtos e combate à fraude.	
12	Rastreabilidade e Recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	
	Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber.	

* Marcar com "X" quando for considerado não conforme.

Nomes, datas, carimbo e assinatura. Assinatura e carimbo da equipe de servidores oficiais responsáveis pelas verificações oficiais acima, com identificação da(s) rubrica(s).

Assinatura do representante do estabelecimento:



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 48 de 54

ANEXO IX



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAGUAÇU PAULISTA/SP
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

PLANO DE AÇÃO RELATÓRIO Nº

Elemento de controle e número	Deficiência registrada no relatório de auditoria acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado de verificação o (Atendido, não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor responsável pela verificação oficial



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 49 de 54

ANEXO X



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAGUAÇU PAULISTA/SP
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

FORMULÁRIO DE COLETA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ÁGUA

ESTABELECIMENTO:

ENDEREÇO:

DATA DA COLETA:

QUANTIDADE:

LACRE Nº:

RESPONSÁVEL PELA COLETA:

LABORATÓRIO:

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO DA AMOSTRA:

ANÁLISE SOLICITADA:

EXAMES PARA ANÁLISE MICROBIOLÓGICO DA ÁGUA:

''' Colocar os parâmetros

OBS.:enviar os resultados para o e-mail sim.agricultura@eparaguacu.sp.gov.br

Técnico do S.I.M./PPta

Responsável p/ Estabelecimento



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 50 de 54

ANEXO XI



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARAGUAÇU PAULISTA/SP
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.**

FORMULÁRIO DE COLETA DE AMOSTRA PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA

ESTABELECIMENTO:

ENDEREÇO:

DATA DA COLETA:

QUANTIDADE:

LACRE Nº:

RESPONSÁVEL PELA COLETA:

LABORATÓRIO:

RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO DA AMOSTRA: -

ANÁLISE SOLICITADA:

EXAMES PARA ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA ÁGUA:

"" Colocar os parâmetros

OBS.:enviar os resultados para o e-mail sim.agricultura@eparaguacu.sp.gov.br

Técnico do S.I.M./PPta

Responsável p/ Estabelecimento



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 51 de 54

ANEXO XII

Logotipo da empresa

MAPA DE PRODUÇÃO (volume da produção)

Estabelecimento:	Nº S.I.M.:
Município:	Mês

	QUANTIDADE
TOTAL	

Assinatura do Responsável da Empresa e carimbo

Visto do Veterinário da Inspeção e carimbo



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 01/2023 Fls. 52 de 54

ANEXO XIII

Logotipo da empresa

PLANILHA DE DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS (comercialização)

Estabelecimento:	Nº S.I.M.:
Município:	Mês

Data	Lote	Produto	Qt{kg}	Destino

Assinatura do Responsável da Empresa e carimbo

Visto do Veterinário da Inspeção e carimbo



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 01/ 2023 Fls. 53 de 54

ANEXO XIV

Logotipo da empresa

**PLANILHA DE ANÁLISE DE MATÉRIA- PRIMA (CARNE)
(OU PLANILHA DE RECEBIMENTO DA EMPRESA)**

Estabelecimento:	Nº S.I.M.:
Município:	Mês

RECEBIMENTO DATA		PRODUTOS kg	EMPRESA FORNECEDOR(A)	TEMPERATURA DE RECEBIMENTO
Produzido (abate)	Recebido			

Assinatura do Responsável da Empresa e carimbo

Visto do Veterinário da Inspeção e carimbo



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02/2023, DE 14 DE MARÇO DE 2023

Define o programa das inspeções e verificações sanitárias de autocontrole, supervisões e modelos de formulários do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista.

A Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022 e no art. 18, do Decreto Municipal nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023;

RESOLVE:

Art. 1º Fica estabelecido o programa das inspeções, verificações dos elementos de Autocontrole e supervisões realizadas pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista.

§ 1º Estabelece, na forma de ANEXO I, o modelo de relatório de supervisão a ser utilizado no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal e no âmbito dos estabelecimentos registrados no S.I.M./eSISBI.

§ 2º Estabelece, na forma de ANEXO II, os modelos de formulários de abate:

I - Modelo A1 - PAPELETA DE COMUNICAÇÃO DE ABATE E DE INSPEÇÃO ANTE-MORTEM (Frente) - Documento emitido pela Gerência de Produção. Assim que todos os lotes tiverem chegado para o abate do dia seguinte, a Direção da empresa deve enviar ao SIM este documento, com todas as informações necessárias;

II - Modelo A1 - PAPELETA DE INSPEÇÃO ANTE-MORTEM (Verso) - Documento oficial de emissão obrigatória. Documento da Inspeção Municipal resultante da Inspeção *Ante-mortem* e onde estabelece-se a sequência do abate;

III - Modelo A2 - FICHA DE CONTROLE DE CURRAL - Documento oficial de emissão obrigatória. Neste documento constam os dados referentes aos lotes e em quais currais foram alojados;

IV - Modelo A3 - ESCALA DE ABATE - Documento emitido pela empresa para oficializar ao SIM a sequência dos lotes a serem abatidos e deve ser comunicado no dia anterior ao abate.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 2 de 12

V - Modelo A4 - PAPELETA DE IDADES APROXIMADAS - BOVINOS
- Documento oficial de emissão obrigatória. Documento constam a idade aproximada dos animais, obtida na LINHA DE INSPEÇÃO DE CABEÇA, e o código de rastreabilidade de um mesmo lote de animais abatidos;

VI - Modelo A5 - PAPELETA DE EXAMES DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL - DIF (MAPA NOSOGRÁFICO) - Documento oficial de emissão obrigatória onde são registrados os animais de cada lote que passaram por exame veterinário no DIF. A papeleta serve para controlar o número de animais de cada lote, desviados do consumo direto por razões sanitárias e destinados a aproveitamento condicional;

VII - Modelo A6 - PAPELETA DE EXAMES DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL - DIF (MAPA NOSOGRÁFICO) verso;

VIII - Modelo A7 - PLANILHA DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL;

IX - Modelo A8 - PAPELETA DE ANOTAÇÕES DISCRIMINADAS DA INSPEÇÃO "POST-MORTEM" dos animais de matança de emergência;

X - Modelo A9 - PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS DE VÍSCERAS TORÁCICO-ABDOMINAIS;

XI - Modelo A10 - PAPELETA DA LINHA DE INSPEÇÃO DE RINS;

XII - Modelo A11 - CONTROLE DAS CARCAÇAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL

§ 3º Estabelece, na forma de ANEXO III, os relatórios de inspeção *ante mortem*, *post mortem* e de recebimento de ovos

§ 4º Estabelece, na forma de ANEXO IV, os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sujeitos à inspeção periódica.

**CAPÍTULO I
DA SUPERVISÃO**

Art. 2º A supervisão consiste na avaliação realizada por estes serviços quanto às condições gerais de funcionamento dos estabelecimentos registrados e na avaliação das atividades de fiscalização atribuídas ao Serviço de Inspeção Municipal. É importante que as atividades de supervisão, de fiscalização e de verificação oficial com base nos autocontroles das empresas estejam claramente definidas para o Serviço Oficial.

CAPÍTULO II



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 3 de 12

DAS INSPEÇÕES E VERIFICAÇÕES DOS ELEMENTOS DE AUTOCONTROLE

Art. 3º As atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista compreendem a inspeção tradicional e a verificação oficial dos autocontroles.

§ 1º Para aplicação do previsto nesta instrução, quando abordada a verificação oficial de autocontrole, devem ser excluídos os procedimentos da inspeção tradicional, tais como: *ante mortem*, *post mortem*, coleta de amostras, os procedimentos de registro ou de estabelecimentos (projeto e afins), o registro de produtos (avaliação e afins), verificação oficial de planos de ação e a adoção de ações fiscais (medidas cautelares, auto de infração, interdição total ou parcial, apreensão ou condenação de produtos, entre outros).

§ 2º A inspeção tradicional e a voltada para verificação oficial dos autocontroles devem ser equacionadas, a fim de manter o equilíbrio das ações de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal.

Art. 4º A verificação oficial com base nos autocontroles é atividade inerente à fiscalização, sob competência do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, e visa avaliar, principal e especificamente, a implementação dos programas de autocontrole por parte das empresas registradas. A verificação dos programas de autocontrole se dará por meio da avaliação *in loco* e documental, realizada a mensalmente nos estabelecimentos periódicos e permanentes.

§ 1º A verificação oficial sobre o autocontrole consiste num conjunto de ações, procedimentos e análises realizadas pelo Serviço de Inspeção Federal com a finalidade de verificar a efetividade dos autocontroles implantados pelo estabelecimento.

§ 2º A verificação oficial se dá *in loco* ou de forma documental abrangendo os procedimentos executados e os registros gerados pelo monitoramento e verificação previstos nos autocontroles do estabelecimento além de outros documentos de suporte.

Quadro 01. Quadro de ações de inspeção e fiscalização

Caráter de Inspeção	Tipo de Inspeção	Ação	Frequência Mínima	Modelo
Permanente	Tradicional	Antemortem	De acordo com a demanda	Próprio já estabelecido
		Postmortem		
		Coleta de amostra		
		Registro de estabelecimento (análise de		



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 4 de 12

		projetos e afins)		
		Registro de produto (análise e afins)		
		Dados estatísticos (mapas)		
		Verificação de plano de ação/ apuração de denúncias		
		Notificações administrativas		
Permanente	Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	Mensal – verificação de no mínimo 2 elementos de controle – Todos elementos em 1 ano	Verificação oficial de elementos de controle. Modelo estabelecido em Decreto
		Água de abastecimento		
		Controle integrado de Pragas		
		Higiene industrial de operacional		
		Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários		
		Procedimentos sanitários operacionais		
		Controle de matéria-prima (inclusive as destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem		
		Controle de temperatura		
		Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC)		
		Análises Laboratoriais (Programa de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários)		
		Controle de formulação de produtos de combate a fraude		
		Rastreabilidade e recolhimento		
		Bem-estar animal		
Periódico	Tradicional	Identificação, remoção, segregação e destinação de material de risco específico (MRE)	MENSAL	Próprio já estabelecido
		Coleta de amostra		
		Registro de estabelecimento (análise de projetos e afins)		
		Registro de produto (análise e afins)		
		Dados estatísticos (mapas)		
		Verificação de plano de ação/ apuração de denúncias		
Periódico	Verificação oficial com base nos programas de autocontrole dos estabelecimentos	Notificações administrativas	Mensal – verificação de no mínimo 2 elementos de controle – Todos elementos em 1	Verificação oficial de elementos de controle. Modelo estabelecido em Decreto
		Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
		Água de abastecimento		
		Controle integrado de Pragas		
		Higiene industrial de operacional		



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 5 de 12

		Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	ano	
		Procedimentos sanitários operacionais		
		Controle de matéria-prima (inclusive as destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem		
		Controle de temperatura		
		Análises de Perigo e Pontos Críticos de Controle (APPCC)		
		Análises Laboratoriais (Programa de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários)		
		Controle de formulação de produtos de combate a fraude		
		Rastreabilidade e recolhimento		

Art. 5º Para registro será utilizado o TERMO DE VISTORIA (quando os programas de qualidade estiverem em implantação) ou formulário de VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE.

Parágrafo único. O termo de vistoria ou formulário de verificação oficial de elementos de controle será emitido em duas vias, sendo uma entregue ao estabelecimento, o qual deverá providenciar a correção das possíveis não conformidades apontadas dentro dos prazos determinados.

Art. 6º Os elementos de controle devem ser verificados pelo Serviço Oficial *in loco*, sendo no mínimo dois mensalmente, escolhidos aleatoriamente a critério do SIM, abrangendo todos os elementos de controle dentro do período de um ano.

§ 1º A verificação documental compreende: dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, do elemento escolhido.

§ 2º As amostragens para a verificação oficial de autocontrole devem seguir o disposto no Quadro 02 abaixo:

§ 3º O Serviço Oficial deve possuir acesso aos programas atualizados dos autocontroles aplicados pelo estabelecimento.

Quadro 02. Amostragem e sistemática da verificação oficial a ser aplicada a cada elemento de controle.

Elemento	Tipo de Verificação (in loco ou documental)	Amostragem Mínima (sorteio ou digital)	Unidade	Etapas
Manutenção	<i>In loco</i>	100%	AI	
Água de Abastecimento	<i>In loco</i>	100%	Pontos de coleta	



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 6 de 12

Controle Integrado de pragas	In loco	100%	Armadilhas e dispositivos de proteção contra o acesso de pragas	
Higiene industrial e operacional	In loco		AI	
Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	In loco		Funcionário	
Procedimentos sanitários operacionais	In loco		Procedimento	
Controle de matéria-prima	In loco	1	Recebimento de matéria-prima referente a 1 produto/lote elaborado	
			Recebimento de insumo de produto elaborado	Insumo (ingrediente, material de embalagem)
Controle de temperatura	In loco	100%	AI	
		100%	Operações	
		Mínimo 2	Produtos	
APPCC	In loco	100%	PCC de contaminação fecal, por leite ou ingesta	Monitoramento/observação direta/ação corretiva e mensuração direta obrigatória de 100 carcaças de aves ou 10 carcaças das demais espécies a ser realizada após a passagem das carcaças pelo monitoramento realizado pela empresa
		50%	Demais PCC	Monitoramento/observação direta/mensuração direta/ação corretiva
Análises Laboratoriais - Autocontrole	In loco	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica	
Análises Laboratoriais - oficial	In loco	1	Acompanhamento do procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica	
Controle de formulação de produtos e combate a fraude	In loco	1	Produto registrado	Formulação/Processo/Rótulo
Rastreabilidade e recolhimento	In loco	1	Lote do produto elaborado	Produção/Mercado/Recolhimento
Bem-estar animal	In loco	1	Veículo de Transporte	Transporte/desembarque
		5	Curral, gaiola ou pocilga	Lotação/descanso
		5	Animal	Imobilização ou contenção
		5	Animal	Insensibilização, sangria e escaldagem ou esfolia
Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)	In loco	1	Embalagem	Destinação/inutilização
Todos os Elementos	Documental	3	Dias alternados de registros gerados pela empresa dentro período avaliado, distintos ou não, para cada elemento	

Art. 7º Na verificação oficial, deverão ser considerados, entre outras, as seguintes orientações em cada elemento de controle:

I - Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração):

a) Avaliar se as Áreas de Inspeção (AIs), suas instalações, equipamentos e seus utensílios foram localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 02/2023 Fls. 7 de 12

uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, e estão em condição sanitária de operação.

b) Avaliar se as Ais dispõem de iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.

c) Avaliar se as Ais dispõem de ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.

d) Avaliar se as Als dispõem de sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.

e) Avaliar se as Als dispõem de instrumentos ou equipamentos calibrados ou aferidos, que funcionem de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

II - Água de Abastecimento:

a) Avaliar se o estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição.

b) Avaliar se o estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água, identificados e representativos, do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, e nos equipamentos, que se fizerem necessários.

c) Avaliar se o vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade.

d) Mensurar o cloro residual livre e o pH dos pontos de coleta.

III - Controle Integrado de Pragas:

a) Avaliar se o controle ou o programa é eficaz e contínuo, de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área no complexo industrial.

b) Avaliar in loco as armadilhas, seu monitoramento, as barreiras físicas contra o acesso de pragas e o perímetro do estabelecimento.

IV - Higiene Industrial e Operacional:

a) Avaliar se os procedimentos de limpeza e sanitização garantem que as Uls sejam limpas e sanitizadas antes do início das operações (pré-operacional) e durante as operações (operacional), de acordo com a natureza do processo de fabricação.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 8 de 12

b) A avaliação abrange a implementação, o monitoramento, a verificação e as ações corretivas. A implementação traduz-se na execução dos procedimentos descritos no plano envolvendo a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, e tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes. O monitoramento pré-operacional consiste em avaliar a eficácia da higienização antes do início das operações com intuito de indicar se a UI está ou não em condições sanitárias. O monitoramento operacional consiste em avaliar se a UI mantém ou não as condições sanitárias durante as operações ou seus intervalos. A verificação consiste em avaliar se o monitoramento ou se a implementação estão sendo realizados da forma adequada conforme plano escrito.

c) As ações corretivas devem ser avaliadas frente as não-conformidades detectadas considerando se as medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio; se as medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto; se as medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios e se as medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo.

V - Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários:

a) Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal adotam práticas higiênicas e de asseio pessoal, e são submetidos a controle ou avaliação de saúde.

b) Avaliar se os manipuladores que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal são treinados considerando as atividades que desempenham.

VI - Procedimentos Sanitários Operacionais:

a) Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais foram mapeados considerando o processo produtivo.

b) Avaliar se os procedimentos sanitários operacionais estão sendo executados conforme previsto no programa escrito, de forma a evitar a contaminação cruzada do produto.

VII - Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem:

a) Avaliar se há procedimentos especificando os critérios utilizados para a seleção, recebimento e armazenamento da matéria-prima, ingredientes e embalagens. Os procedimentos devem prever o destino a ser dado às matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado. Neste elemento devem ser considerados como matéria-prima também os animais destinados ao abate e toda a documentação de suporte da produção primária.

b) Avaliar se há procedimentos quanto ao recebimento, identificação, armazenamento e controle do uso das matérias-primas destinadas ao



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 9 de 12

aproveitamento condicional. As embalagens utilizadas em produtos esterilizados devem ser avaliadas quando a resistência e selagem ou recravação.

VIII - Controle de temperaturas:

a) Avaliar se há controle de temperatura de ambientes, equipamentos, operações e produtos/matérias-primas, de acordo com a natureza da operação. Mensurar as temperaturas de ambientes, equipamentos, operações e de produtos/matérias-primas, conforme o caso.

b) Nos processos produtivos que envolvam cozimento deve ser avaliada a validação térmica correspondente e o cozimento propriamente dito no elemento de controle do APPCC quando este for considerado um PCC.

IX - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

a) Avaliar se há implantado o sistema de Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a natureza da operação. O APPCC pode ser verificado nas seguintes etapas:

- Monitoramento – deve-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pelo monitoramento ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

- Verificação – devem-se avaliar os procedimentos por observação direta do operador da empresa, responsável pela verificação, ou realizar a mensuração do limite crítico diretamente.

- Ação corretiva/preventiva – deve-se avaliar se as ações executadas considerando:

- As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?

- As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?

- As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?

- As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

- Deve ser avaliada a validação periódica do APPCC e seus resultados.

- No caso de estabelecimentos de abate a mensuração do PCC que contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças é obrigatória.

X - Análises laboratoriais (Programas de autocontrole):

a) Avaliar in loco o procedimento de coleta ou da realização da técnica analítica, conforme o caso. Por exemplo: análises de recepção do leite e coleta e execução do *dripping test*.

b) Avaliar se as análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas, em laboratórios de autocontrole ou credenciados, conforme o caso, garantindo assim que alimentos estejam aptos



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 10 de 12

para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente. Avaliar as ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes.

XI - Controle de formulação de produtos e combate a fraude

a) Avaliar se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garante a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal.

b) Na formulação deve-se observar se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco. Verificar se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidades aprovadas. Verificar se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento).

c) No processo de fabricação deve-se observar se os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto. Exemplo: se o produto for maturado, o tempo e condições de maturação, se o produto for defumado, o método de defumação empregado, se o produto for salgado, o tempo de salga.

d) Realizar as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias-primas e produtos. Exemplo: *dripping test*, absorção em carcaça de aves, teste em recepção de leite cru refrigerado, histamina em pescado.

e) Deve ser verificado se o rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado.

XII - Rastreabilidade e recolhimento

a) Avaliar os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

b) A rastreabilidade pode ser avaliada a partir do produto final elaborado até sua matéria-prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado. A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo produtivo do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado.

c) Avaliar se o estabelecimento dispõe de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

d) Bem-estar animal



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 02/2023 Fls. 11 de 12

e) Avaliar se os procedimentos adotados pelo estabelecimento de abate referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/contenção, insensibilização, sangria, escaldagem/esfola adotados são executados de acordo com seu plano escrito bem como atendem o disposto na Instrução Normativa nº 03/2000/SDA/MAPA de 17 de janeiro de 2000.

XIII - Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

a) Avaliar se o estabelecimento que abate ruminantes está atendendo seu plano escrito de **MER** em todas as etapas bem como se está compatível com o disposto no Memorando Circular nº001/2007/CGI/DIPOA de 23 de janeiro de 2007 e aditamentos.

Art. 8º As não conformidades identificadas durante os procedimentos de verificação oficial dos autocontroles serão registradas nos formulários e devem, para todos os fins, ser tratadas como notificação oficial ao estabelecimento.

§ 1º Quando o Serviço Oficial constatar não conformidades em momentos diferentes da ocasião da verificação oficial estabelecida na frequência estabelecida pelo S.I.M., deverá tratá-las da mesma forma descrita aplicando as ações fiscais cabíveis, quando necessário.

§ 2º O registro das não conformidades nos formulários não isenta o Serviço Oficial da adoção de outras ações fiscais ou administrativas, quando couberem.

§ 3º As não conformidades registradas devem ser respondidas de forma imediata ou mediata pelos estabelecimentos por meio de PLANO DE AÇÃO e avaliadas pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista.

Art. 9º O plano de ação deve ser protocolado no Serviço Oficial em até 10 (dez) dias após a data de ciência nos formulários de verificação oficial de elementos de controle, podendo ser por via digital.

Art. 10. A avaliação pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista das medidas corretivas e preventivas adotadas pelos estabelecimentos quanto às não conformidades registradas (seja in loco, durante a revisão documental dos registros das empresas ou no plano de ação) devem, sempre, considerar os tópicos abaixo:

- I - As medidas corretivas identificam e eliminam a causa do desvio?
- II - As medidas adotadas restabelecem as condições higiênico-sanitárias do produto?
- III - As medidas preventivas adotadas evitam a recorrência de desvios?



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 02/ 2023 Fls. 12 de 12

IV - As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo?

Parágrafo único. O S.I.M., após a avaliação do plano de ação apresentado, deve comunicar o resultado da avaliação à empresa e acompanhar sua execução.

Art. 11. Integram esta Instrução Normativa os seguintes anexos:

- I - Check List – Leite e Derivados para auditoria;
- II - Check List – Manual de Boas Práticas de Fabricação;
- III - Check List – Matadouro Frigorífico bovinos;
- IV - Papeleta Modelos A1, A2, A3, A4, A5, A6, A7, A8, A9, A10 e A11;
- V - Relatório de Inspeção *ante mortem* de abate;
- VI - Relatório de Inspeção *ante mortem* e *post mortem* de abate de Aves;
- VII - Relatório de Inspeção *post mortem* de abate diário e mensal bovinos e bubalinos;
- VIII - Relatório de Inspeção *post mortem* de abate diário e mensal suínos;
- IX - Relatório de Recebimento de ovos.

Art. 12. Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 90 (noventa) dias de sua publicação oficial.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 14 de março de 2023.

CINTHIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO
Médica Veterinária
Chefe do Serviço de Inspeção Municipal
Departamento de Agricultura e Abastecimento



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

AVALIAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS - LEITE E DERIVADOS

check list

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:				
SIM nº:				
Categoria:				
Capacidade de produção diária:				
CNPJ:				
Município:				
Telefone:		e-mail:		
LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS - LEITE E DERIVADOS				
1. ÁREA EXTERNA	C	NC	NA	NO
Delimitação adequada (alambrado, muro).				
Pavimentação				
Área de circulação interna de veículo				
Boas condições de higiene				
Bom estado de conservação/manutenção				
2. SALA DO SIM	C	NC	NA	NO
Uso Privativo				
Banheiro/vestiário				
Mesa/ Arquivo/Livro de Registro				
Boas condições de higiene				
Bom estado de conservação/manutenção				
Uniformes				
3. BANHEIRO	C	NC	NA	NO
Dimensões suficientes para o número de funcionários				
Pia				
Vaso sanitário com tampa				
Lixeira com acionamento a pedal				
Sabonete líquido/papel toalha/ papel higiênico				
Piso adequado				
Revestimento da parede adequado				
Teto adequado				
Boas condições de higiene				
Bom estado de conservação/manutenção				
4. VESTIÁRIO	C	NC	NA	NO
Dimensões suficientes para o número de funcionários				
Chuveiro (água quente)				
Armário de aço				
Banco				
Revestimento da parede adequado				
Piso adequado				
Teto adequado				
Área organizada				
Boas condições de higiene				
Boas condições de conservação/manutenção				
5. DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA	C	NC	NA	NO
Instalação própria				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Estocagem em prateleiras/pallets				
Produtos registrados				
Controle de entrada/saída dos produtos				
Piso adequado				
Revestimento da parede adequado				
Teto adequado				
6. DEPÓSITO DE EMBALAGEM	C	NC	NA	NO
Instalação própria				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Estocagem em prateleiras/pallets				
Controle de entrada/saída dos produtos				
Piso adequado				
Teto adequado				
Área organizada				
Boas condições de limpeza				
Verificar estoque de embalagem (estimando prazo de utilização)				
7. DEPÓSITO DE INGREDIENTES	C	NC	NA	NO
Instalação própria				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Estocagem em prateleiras/pallets				
Ingredientes registrados				
Controle de entrada/saída dos produtos				
Piso adequado				
Teto adequado				
Área organizada				
Boas condições de limpeza				
8. ALMOXARIFADO	C	NC	NA	NO
Instalação própria				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Dimensões suficientes para atender a produção				
Controle de entrada/saída de produtos				
Piso adequado				
Teto adequado				
Área organizada				
9. CALDEIRA	C	NC	NA	NO
Existente				
Depósito de lenha com cobertura				
Distância adequada				
Funcionário exclusivo				
Outra fonte de calor existente				
10. RESERVATÓRIO DE ÁGUA	C	NC	NA	NO
Volume suficiente para atender a produção diária				
Dosador de cloro automático				
Caixa com tampa				
Boas condições de conservação				
Boas condições de limpeza				
Controle de cloro residual				
11. ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS	C	NC	NA	NO
Dimensões suficientes para atender a produção				
Localização adequada				
Cobertura				
Piso adequado				
Teto adequado				
12. DEPÓSITO DE CAIXAS LIMPAS	C	NC	NA	NO
Existente				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Localização adequada				
Piso adequado				
Revestimento de parede adequado				
Teto adequado				
13. BANCO DE ÁGUA GELADA	C	NC	NA	NO
Existente				
Volume suficiente para atender a produção				
Temperatura				
14. BLOQUEIO SANITÁRIO	C	NC	NA	NO
Existente/delimitado				
Localização adequada				
Dotado de lavador de botas com acionamento automático				
Escova para higienização de botas				
Produtos para higienização de botas				
Pia para higienização de mãos				
Escova para higienização de mãos				
Produto para higienização de mãos				
Papel toalha (não reciclado)				
Lixeira com tampa e acionamento a pedal				
Dimensões suficientes para o número de funcionários				
15. ÁREA DE RECEPÇÃO	C	NC	NA	NO
15.1 - Instalações				
Existente				
Piso adequado				
Revestimento de parede adequado				
Cobertura adequada				
Boas condições de higiene				
Boas condições de conservação				
Local para armazenamento de latões				
15.2. Equipamentos:	C	NC	NA	NO
Bomba Sanitária				
Equipamento para higienização de latões				
Higienizador automático de latões (acima de 5.000 litros/dia)				
Esteira automática para transporte de latões (acima de 10.000 litros /dia)				
Balança				
Tanque de recepção com filtro de aço inox				
Filtro de linha				
Rebaixador de temperatura a placas				
Tanque isotérmico de leite cru (tipo B)				
Tanque isotérmico de leite cru				
Utilização do alizarol (72 °)				
16. LABORATÓRIO	C	NC	NA	NO
16.1 - Instalações				
Localização adequada				
Piso adequado				
Revestimento de parede adequada				
Teto adequado				
Luminárias com protetores				
Geladeira				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

16.2 . Físico - químico	C	NC	NA	NO
Pia de aço inox				
Acidímetro de Dornic (Acidez)				
Termolactodensímetro, (Densidade)				
Centrífuga (Gordura)				
Disco de Ackermann ou fórmulas (cálculo do E.S.T e E.S.D)				
Crioscópio Eletrônico (Crioscopia)				
Banho-maria (Redutase)				
Teste de Peroxidase				
Teste de Fosfatase				
Vidrarias				
Reagentes				
16.3 .Microbiológico	C	NC	NA	NO
Realiza				
Frequência				
17. SALA DE BENEFICIAMENTO	C	NC	NA	NO
17.1 - Leite Pasteurizado e Derivados				
17.1.1 - Instalações				
Pé-direito adequado				
Piso adequado				
Revestimento de paredes adequado				
Teto adequado				
Iluminação adequada e com protetores				
Telas milimétricas nas janelas e portas				
Pias para higienização das mãos localizadas em pontos adequados				
Ralos protegidos e sifonados				
Ventilação adequada				
Instalação independente de acordo com o processo tecnológico				
Boas condições de higiene				
Boas condições de conservação/manutenção				
17.1.2 - Equipamentos para pasteurização do leite	C	NC	NA	NO
Tanque de aço inox de leite cru				
Tanque de equilíbrio aço inox				
Pasteurizador a placas com:				
- termoregistrador gráfico,				
- marcador digital de temperatura				
- termômetro na saída da placa de aquecimento				
- termômetro na saída da placa de resfriamento				
Válvula de refluxo automático				
Padronizadora/clarificadora				
Homogeneizador				
Tanque isotérmico de aço inox de leite pasteurizado				
Embaladeira automática				
Lâmpada ultravioleta na embaladeira				
Equipamentos em boas condições de higiene				
Equipamentos em boas condições de conservação/ manutenção				
17.1.3 - Equipamentos para derivados	C	NC	NA	NO
Pasteurizador a placas com:				
- termoregistrador gráfico				
- marcador digital de temperatura				
- termômetro na saída da placa de aquecimento				
- termômetro na saída da placa de resfriamento				
Válvula de refluxo automático				
Pasteurizador lento de dupla parede				
- provido de tampa, agitadores				
- termômetro, termostato e marcador de temperatura				
Padronizador/clarificadora				
Tanque de aço inox para fabricação de queijos				
Tanque de aço inox para filagem de massa				
Mesas em material e quantidade adequada para manipulação				
Lira em aço inox para cortar a massa				
Prensa				
Máquina de embalar a vácuo				
Tanque de aço inox para fabricação de ricota				
Tacho industrial para fabricação de doce de leite e/ou requeijão				
Tanque de aço inox para fabricação de iogurte ou bebida láctea				
Envasadora de iogurte				
Desnatadeira ou padronizadora para manteiga				
Equipamento para bateção, lavagem e malaxagem da manteiga				
Equipamentos em boas condições de higiene				
Equipamentos em boas condições de conservação/ manutenção				
17.1.4 - Sala de higienização de formas	C	NC	NA	NO
Área exclusiva				
Tanque para higienização de formas				
Produtos para higienização de formas				
Prateleira para estocagem				
Pé-direito adequado				
Piso adequado				
Revestimento de parede adequado				
Teto adequado				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Luminárias com protetores				
Em boas condições de higiene				
17.1.5 - Sala de Embalagem	C	NC	NA	NO
Área exclusiva para embalagem primária				
Área exclusiva para embalagem secundária				
Pé-direito adequado				
Piso adequado				
Revestimento de parede adequado				
Teto adequado				
Luminárias com protetores				
Em boas condições de higiene				
17.1.6 - Câmara fria de estocagem de leite/iogurte/ bebida láctea	C	NC	NA	NO
Dimensões suficientes para atender a produção				
Disposição adequada dos produtos				
Revestimento adequado da porta				
Revestimento adequado de paredes				
Marcador de temperatura externo				
Luminárias com protetores				
Boas condições de higiene				
Boas condições de conservação/manutenção				
Óculo de expedição				
17.1.7 - Câmara fria de salga	C	NC	NA	NO
Dimensões suficientes para atender a produção				
Revestimento adequado da porta				
Revestimento adequado de paredes				
Marcador de temperatura externo				
Marcador de umidade				
Luminárias com protetores				
Tanque de salga de tamanho e material adequado				
Boas condições de higiene				
Boas condições de conservação/manutenção				
17.1.8 - Câmara fria de cura	C	NC	NA	NO
Dimensões suficientes para atender a produção				
Revestimento adequado da porta				
Revestimento adequado de paredes				
Marcador de temperatura externo				
Marcador de umidade				
Luminárias com protetores				
Prateleiras em material adequado				
Boas condições de higiene				
Boas condições de conservação/manutenção				
17.1.9 - Câmara fria de estocagem de queijos /manteiga /requeijão	C	NC	NA	NO
Revestimento adequado da porta				
Revestimento adequado de paredes				
Marcador de temperatura externo				
Marcador de umidade				
Luminárias com protetores				
Prateleiras em material adequado				
Boas condições de higiene				
Boas condições de conservação/manutenção				
Óculo de expedição				
17.1.10 - Defumador	C	NC	NA	NO
Dimensões suficientes para atender a produção				
Uso de fumaça líquida com área exclusiva				
Uso de serragem				
Abastecimento externo				
Contíguo à área de produção				
Presença de ante-sala				
Boas condições de higiene				
Boas condições de conservação/manutenção				
17.1.11 - Área de expedição	C	NC	NA	NO
Existente				
Presença de óculo				
Presença de plataforma				
Projeção de cobertura externa				
18. VEÍCULO TRANSPORTADOR	C	NC	NA	NO
Uso de utilitário e caixas isotérmicas				
Utilitário com carroceria isotérmica				
Caminhão isotérmico				
Caminhão com unidade de refrigeração				
Boas condições de conservação/manutenção				
Boas condições de higiene				
Boas condições de organização dos produtos				
Possui licença de funcionamento da Vigilância Sanitária para o transporte de alimentos				
19. TRANSPORTE DO LEITE CRU	C	NC	NA	NO
Latões				
Granelizado				

OBSERVAÇÕES:



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

CONSIDERAÇÕES FINAIS
RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO (Assinatura, carimbo)
RESPONSÁVEIS PELA EMPRESA (legal e RT - Nome completo, assinatura e RG)
LOCAL E DATA
_____ DE _____ DE 20_____

C:Conforme/NC:Não Conforme/NA:Não se Aplica/NO: Não observado.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Avaliação de Boas Práticas de Fabricação - Check list

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
SIM nº:			
Categoria:			
Capacidade de produção diária:			
CNPJ:			
Município:			
Telefone:		e-mail:	
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		*C	*NC
1. Procedimentos Sanitários Operacionais			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
2. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
3. Controle de potabilidade da água:			
a. Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.			
b. POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
4. Higiene e saúde dos funcionários:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
5. Programa de Prevenção e Controle da Adição de Água aos Produtos:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. O POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
6. Programa de Análise Laboratorial			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. O POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
7. Controle de calibração e aferição de equipamentos:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. O POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
8. Controle integrado de pragas:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. O POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
9. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. O POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
10. Controle de qualidade dos produtos acabados:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. O POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
11. Controle de temperatura dos produtos e instalações climatizadas:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. O POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
12. Programa de recolhimento de produtos:			
a. Existência de POP estabelecido para este item.			
b. O POP descrito está sendo cumprido.			
c. Há registros em planilha do monitoramento deste POP.			
13. Treinamento de funcionários:			
a. O Manual de BPF contempla o treinamento de funcionários.			
b. Há registros de treinamentos dos funcionários			
OBSERVAÇÕES:			
CONSIDERAÇÕES FINAIS:			
RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO (Assinatura, carimbo)			
RESPONSÁVEIS PELA EMPRESA (legal e RT - Nome completo, assinatura e RG)			
LOCAL E DATA			
DE		DE 20	

(*)C:Conforme/NC:Não Conforme/NA:Não se Aplica.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

AVALIAÇÃO EM MATADOURO FRIGORÍFICO

Check list

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
SIM nº:	
Categoria:	
Capacidade de produção diária:	
CNPJ:	
Município:	
Coordenadas:	
Telefone:	e-mail:

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA MATADOURO FRIGORÍFICO

1. ÁREA EXTERNA	C	NC	NA	NO
1.1. Delimitação do estabelecimento impede entrada de pessoas estranhas / animais (cercas, portões)?				
1.2. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores?				
1.3. Vias de circulação interna com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, com escoamento adequado e limpas?				
1.4. Acesso direto, não comum a outros usos (habitação)?				
2. SALA DO SIM	C	NC	NA	NO
2.1. Uso exclusivo para os funcionários do SIM?				
2.2. Possui banheiro/vestiário?				
2.3. Possui Mesa/ Arquivo/Livro de Registro?				
2.4. Boas condições de higiene e limpeza?				
2.5. Bom estado de conservação?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

	C	NC	NA	NO
3. SANITÁRIOS (NR 24, Ministério do Trabalho)				
3.1. Separados por sexo?				
3.2. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeições?				
3.3. Dimensões suficientes para o número de funcionários (mínimo 1,0 m ² / 20 funcionários)?				
3.5. Pias em número adequado (uma/10 funcionários)?				
3.4. Pia para higienização de mãos com fechamento automático?				
3.5. Pia dotada de sabonete líquido e álcool para a higienização das mãos?				
3.6. Presença de cartazes com orientações para lavagem das mãos?				
3.7. Dotado de secador de mãos ou toalhas de papel (acompanhadas de lixeira com acionamento a pedal para descarte das toalhas)?				
3.8. Possui reservatório de água com capacidade para 60 L diários/trabalhador para consumo nas instalações sanitárias?				
3.9. Vaso sanitário com tampa?				
3.10. Boas condições de higiene?				
3.11. Bom estado de conservação/manutenção?				
3.12. Iluminação adequada (100 LUX)?				
4. VESTIÁRIOS				
4.1. Separados por sexo?				
4.2. Dimensões suficientes para o número de funcionários (1,5 m ² / funcionário)?				
4.3. Possui armário de aço?				
4.4. Possui bancos?				
4.5. Possui chuveiro em número suficiente para o número de funcionários (um/10 funcionários)?				
4.6. Boas condições de higiene?				
4.7. Bom estado de conservação/manutenção?				
4.8. Iluminação adequada (100 LUX)?				
5. BEBEDOUROS (funcionários)				
5.1. Existentes em todos os locais de trabalho?				
5.2. Abastecidos com água potável?				
5.3. Em número adequado (1/ 50 funcionários)?				
6. CURRAIS E ANEXOS				
6.1. Localizados de maneira que os ventos predominantes não levem poeiras e emanações em direção ao estabelecimento?				
6.2. Afastamento adequado da área de insensibilização e do bloco industrial?				
6.3. Desembarcadouro com facilidade para o desembarque dos animais, possuindo rampa suave, construída em concreto-armado, com antiderrapantes?				
6.4. Possui lavadouro para limpeza e desinfecção de veículos transportadores de animais? Localizado próximo ao local do desembarque?				
6.5. Existe dependência destinada à guarda do material empregado para limpeza e				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

desinfecção de veículos transportadores?				
Currais de recepção e matança	C	NC	NA	NO
6.6. Área proporcional à capacidade máxima de matança diária do estabelecimento ?				
6.7. Iluminação adequada (110 LUX)?				
6.8. Piso pavimentado, antiderrapante, íntegro, de fácil higienização e com declividade de 2% em direção às canaletas de deságüe?				
6.9. Cercas , construídas com material resistente, sem cantos vivos ou proeminências (pregos, parafusos, etc.) que possam ocasionar contusões ou danos à pele dos animais?				
6.10. Mureta separatória (cordão sanitário) elevando-se do piso, ao longo e sob as cercas, com cantos e arestas arredondados?				
6.11. Passarelas elevadas (sobre as cercas)?				
6.12. Presença de Bebedouros?				
6.13. Dimensões dos bebedouros atendem as espécies e a quantidade?				
6.14. Há disponibilidade de água para lavagem do piso, com mangueiras de engate rápido para seu emprego?				
6.15. Boas condições de higiene?				
6.16. Bom estado de conservação/manutenção?				
Curral de Observação	C	NC	NA	NO
6.17. Área correspondente a aproximadamente 5% da área dos currais de recepção e matança?				
6.18. Adjacente aos currais de recepção e matança?				
6.19. Mureta separatória com altura de 0,50 m?				
6.20. Identificado com os seguintes dizeres, em vermelho: "PRIVATIVO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL"?				
6.21. Iluminação adequada (200 LUX)?				
Limpeza Dos Currais	C	NC	NA	NO
6.22. Currais limpos?				
6.23. Há registros de limpeza e desinfecção?				
7. INSPEÇÃO ANTE MORTEM	C	NC	NA	NO
7.1. Há controle do recebimento e documentação (programação de abate, GTA's, etc)?				
7.2. Descanso, jejum e dieta hídrica em acordo com a legislação?				
7.3. Exame dos animais corretamente realizado?				
7.4. Há registros de inspeção ante mortem?				
7.5. Possui local adequado para abate de emergência e necropsia?				
8. BANHEIRO DE ASPERSÃO	C	NC	NA	NO



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

8.1. Largura suficiente?				
8.2. Dotado de sistema tubular de chuveiros dispostos transversal, longitudinal e lateralmente (orientando os jatos para o centro do banheiro)?				
8.3. Água sob pressão?				
8.4. Utilização de água hipoclorada ? Possui dosador de cloro?				
9. CORREDOR DE MATANÇA (rampa de acesso à matança)	C	NC	NA	NO
9.1. Dimensões para receber 10% da capacidade horária de abate?				
9.2. Dotado de porteiras tipo guilhotina ou similar?				
9.3. Piso de concreto ou de paralelepípedos rejuntados?				
9.4. Provido de canaletas transversal-obliques?				
10. SERINGA	C	NC	NA	NO
10.1. Paredes impermeabilizadas, em cimento liso, sem bordas ou extremidades salientes?				
10.2. Piso de concreto? Sem alicive acentuado?				
10.3. Dimensões para receber 10% da capacidade horária de abate ?				
10.4. Dotada de sistema tubular de chuveiros em toda a extensão?				
10.5. Água com pressão não inferior a 3 (três) atmosferas?				
10.6. Dotada de porteiras tipo guilhotina ou similar?				
11. BLOQUEIO SANITARIO	C	NC	NA	NO
11.1. Existente / delimitado?				
11.2. Instalado no local de entrada (de modo a obrigar a passagem por ele)?				
11.3. Lavador de botas provido de desinfetante, escova e saída de água?				
11.4. Pia para higienização de mãos localizada após o lavador de botas, com fechamento automático?				
11.5. Pia dotada de sabonete líquido e álcool para a higienização das mãos?				
11.6. Dotado de secador de mãos ou toalhas de papel (acompanhadas de lixeira com acionamento a pedal para descarte das toalhas)?				
11.7. Possui porta tipo vaivém ou dispositivo que possibilite a entrada à sala de matança sem o uso direto das mãos?				
11.8. As portas que se comunicam com o exterior são dotadas de cortina de ar?				
11.9. Dimensões suficientes para o número de funcionários?				
11.10. Presença de cartazes com orientações?				
11.12. Procedimentos realizados de modo eficaz?				
SALA DE MATANÇA				
12. SEPARAÇÃO	C	NC	NA	NO
Divisão adequada entre zona suja e zona limpa?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

13. PÉ-DIREITO	C	NC	NA	NO
13.1. Mínimo de 7,0 m da área de suspensão até o segundo transpasse?				
13.2. Mínimo de 6,0 m da área de suspensão após o segundo transpasse?				
13.3. Mínimo de 5,0 m no Departamento de Inspeção Final, toalete, lavagem de carcaça, câmaras frias e expedição?				
13.4. Mínimo de 4 m (quatro metros), da sangria até o chuveiro de carcaças, imediatamente antes da câmara de resfriamento. Após este, no mínimo 3 m (três metros), para suínos.				
14. ÁREA TOTAL DA SALA DE MATANÇA	C	NC	NA	NO
Área total (para operações a partir da sangria até a entrada das carcaças nas câmaras de resfriamento, inclusive o espaço destinado à Inspeção Final).				
15. PISO	C	NC	NA	NO
15.1. Material impermeável, antiderrapante e resistente a ácidos?				
15.2. Bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos)?				
15.3. Em perfeitas condições de limpeza?				
15.4. Dotado de canaletas coletoras com fundo côncavo, e declive de 3% em direção aos coletores?				
15.5. Piso com declive de 1,5 a 3% em direção às canaletas coletoras?				
15.6. Presença de calha para recolhimento do sangue, em continuação ao túnel de sangria?				
15.7. Calha com 0,60 m de largura, por 0,10 m de profundidade em sua parte central?				
15.8. Ralos protegidos e sifonados?				
16. PAREDES	C	NC	NA	NO
16.1. Impermeabilizadas com cerâmica ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção, em cores claras?				
16.2. Revestidas?				
16.3. Totalmente impermeabilizadas na área de sangria, de manipulação de miúdos, serragem das carcaças e de lavagem das carcaças?				
16.4. Todos os ângulos formados pelas junções das paredes entre si e com o piso são arredondados?				
16.5. Bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos)?				
16.6. Em perfeitas condições de limpeza?				
17. TETO	C	NC	NA	NO
17.1. Em concreto, ou outro material de superfície lisa, resistente à umidade e ao calor?				
Dispensa-se o uso de forro quando as coberturas forem feitas com estruturas refratárias ao calor.				
17.2. Bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos)?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

17.3. Em perfeitas condições de limpeza?				
18. PORTAS	C	NC	NA	NO
18.1. Em material metálico (ou outro aprovado pelo CIPOA), impermeável e resistente à corrosão e às higienizações?				
18.2. Do tipo "vaivém", com visor de tela ou vidro?				
18.3. Largura mínima de 1,0 m?				
18.4. Dotadas de cortina de ar quando se comunicam diretamente com exterior?				
19. JANELAS	C	NC	NA	NO
19.1. De caixilhos metálicos?				
19.2. Instaladas no mínimo a 2,0 m do piso interior?				
19.3. Com parapeitos em plano inclinado (ângulo mínimo de 45°) e revestidos?				
19.4. Providas de telas milimétricas à prova de insetos e removíveis? Telas íntegras?				
19.5. Propiciam ventilação e iluminação suficientes?				
19.6. Perfeitas condições de manutenção e limpeza?				
20. ÓCULOS (para a comunicação entre a sala de matança e as demais seções)	C	NC	NA	NO
20.1. Dotados de cortinas de ar ou tampas articuladas metálicas (protegidas contra a corrosão ou inoxidáveis, impermeáveis e resistentes às higienizações)?				
20.2. Na existência de cortina de ar, o mecanismo que aciona o funcionamento está sincronizado com a abertura das tampas articuladas dos óculos?				
20.3. Boas condições de manutenção e limpeza?				
21. VENTILAÇÃO	C	NC	NA	NO
21.1. Ventilação natural e/ou artificial suficiente (renovação de 3 volumes / hora)?				
21.2. Se existem exaustores eólicos ou lanternins, há mecanismo que impeça a entrada de insetos e outros animais?				
21.3. Ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção?				
21.4. Ventilação artificial por equipamentos higienizados e com manutenção adequada?				
21.5. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa?				
22. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA	C	NC	NA	NO
22.1. Iluminação natural ou artificial adequada, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos?				
22.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação?				
22.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos?				
22.4. Mínimo de 500 Lux nas áreas de inspeção? Iluminação perfeita, sem áreas de				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

sombreamento, garantindo exatidão completa nos exames?				
22.5. Mínimo de 300 Lux nas áreas de manipulação?				
23. ÁGUA E VAPOR	C	NC	NA	NO
23.1. Pontos de água e vapor distribuídos adequadamente na sala de matança?				
23.2. Uso de misturadores de água e vapor, com mangueiras apropriadas e de engate rápido, para a higienização diária das instalações e equipamentos?				
24. LAVATÓRIOS (PIAS)	C	NC	NA	NO
24.1. Abertura e fechamento acionados por dispositivo que impeça o uso direto das mãos?				
24.2. Escoamento adequado através de canos?				
24.3. Providos de sabão líquido inodoro?				
24.4. Fundos (de modo a permitir a lavagem do braço e antebraço)?				
24.5. Lavatórios presentes nos locais obrigatórios (junto aos esterilizadores)?				
- Área de sangria - Depelagem e Escalda - Serra de chifres - Esfola - Oclusão do reto - Oclusão do esôfago - Abertura de peito e de evisceração (lavatório de serra e de mãos) - Serragem de carcaça (lavatório de serra e de mãos) - Mesa de evisceração e inspeção - Inspeção de carcaça: parte caudal (alta) e cranial (baixa) - DIF - Toalete				
25. ESTERILIZADORES	C	NC	NA	NO
25.1. Água à temperatura mínima de 85,0 °C durante a utilização?				
25.2. Renovação constante da água?				
25.3. Esterilizadores presentes nos locais obrigatórios?				
- Área de sangria - Serra de chifres - Esfola - Oclusão do reto - Oclusão do esôfago - Abertura de peito e de evisceração (esterilizador de serra e de facas) - Serragem de carcaça (esterilizador de serra) - Mesa de evisceração e inspeção - Inspeção de carcaça: parte caudal (alta) e cranial (baixa) - DIF - Toalete				
26. PLATAFORMAS	C	NC	NA	NO
26.1. Constituição metálica, galvanizada, ou em outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção, sem pintura?				
26.2. Piso metálico, antiderrapante? Com a borda dianteira dobrada para cima?				
26.3. Providas de escadas dotadas de corrimão?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

26.4. Dotadas de proteção lateral?				
26.5. Equipadas com pias e esterilizadores?				
26.6. Boas condições de manutenção e limpeza?				
26.7. Plataformas presentes nos locais obrigatórios? - Esfola - Oclusão do reto - Abertura de peito e de evisceração (em dois níveis) - Serragem de carcaça - Inspeção de carcaça: parte caudal (alta) e cranial (baixa) - DIF - Toalete - Lavagem de carcaças				
27. BOXE DE INSENSIBILIZAÇÃO	C	NC	NA	NO
27.1. Contenção individual?				
27.2. Constituição metálica?				
27.3. Possui fundo articulável e movimento basculante lateral, para o deslizamento do animal à área de vômito?				
27.4. Comprimento adequado?				
27.5. Largura adequada?				
27.6. Altura adequada?				
27.7. Dotado de plataforma de insensibilização?				
27.8. Utilização de método de insensibilização em acordo com a legislação?				
27.9. Insensibilização eficaz?				
27.10. Possui porteira de entrada do tipo guilhotina?				
27.11. Posicionado (no mínimo) 0,50 m acima do nível da sala de matança?				
27.12. Dotado de ponto de água para a higienização?				
27.13. Iluminação adequada (220 lux)?				
27.14. Piso de concreto com declividade de 2% em direção à canaleta de deságüe?				
28. ÁREA DE VÔMITO	C	NC	NA	NO
28.1. Comprimento corresponde à extensão do boxe, acrescido de no mínimo 1,0 m no sentido da seringa e 1,0 m no sentido oposto?				
28.2. Largura de 3,0 m?				
28.3. Possui grades de tubos galvanizados para o deslizamento dos animais?				
28.4. Há sistema de chuveiro, para a retirada do conteúdo regurgitado?				
28.5. Boas condições de manutenção e limpeza?				
28.6. Possui cerca de proteção que impeça o acesso de animais à sala de matança?				
29. TRILHAGEM AÉREA	C	NC	NA	NO
29.1. Mecanizada? Em estabelecimentos que abatem de até 300 animais/dia tolera-se a supressão da mecanização.				
29.2. Distante, no mínimo, 1,50 m da parede mais próxima na área de sangria?				
29.3. Distante, no mínimo, 0,80 m das colunas e 1,20 m da parede da sala?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

29.4. Distância entre trilhos paralelos não inferior a 2,0 m?				
29.5. Altura mínima de 5,25 m para bovino e 4 m para suínos da área de sangria ao segundo transpasse?				
29.6. Altura mínima de 4,0 m até a inspeção de carcaças?				
29.7. Altura mínima de 3,5 m após a inspeção de carcaças?				
30. CANALETA DE SANGRIA	C	NC	NA	NO
30.1. Construída em alvenaria, com material impermeável de cor clara?				
30.2. Possui comprimento suficiente para que os animais permaneçam durante 3 minutos?				
Até 20 bois/hora..... 3,40 m				
20-40 bois/hora..... 4,00 m				
40- 60 bois/hora 6,00 m				
60- 80 bois/hora 8,20 m				
80-100 bois/hora..... 10,00 m				
100-120 bois/hora..... 11,80 m				
Acima de 120 bois/hora..... 13,50 m				
Até 100 suínos/h 6 m				
Até 120 suínos/h 7 m				
Até 140 suínos/h 8 m				
Até 160 suínos/h 9 m				
Até 180 suínos/h 10 m				
Até 200 suínos/h 11 m				
Até 220 suínos/h 12 m				
Até 240 suínos/h 13 m				
Até 260 suínos/h 14 m				
Até 280 suínos/h 15 m				
Até 300 suínos/h 16 m				
30.3. O piso da canaleta apresenta declividade de 5-10 % em direção ao centro?				
30.4. No centro do piso estão instalados dois ralos de drenagem (um destinado ao sangue e o outro à água de lavagem)?				
30.5. Utilização de duas facas diferentes para a sangria (esterilizadas após o uso)?				
31. ESFOLA / ESCALDAGEM / DEPILAÇÃO	C	NC	NA	NO
31.1. Existe estrutura que permita a realização da esfola com o animal suspenso na trilhagem (esfola aérea)?				
31.2. Esfola realizada adequadamente? Sem contaminação da carcaça (pelo couro)?				
31.3. Couro é destinado de modo adequado ? Pode ser enviado por chute ou carrinho à seção, desde que não seja arrastado.				
31.4. Tanque de escaldagem metálico com remoção constante de água?				
31.5. Controle de Temperatura do Tanque (62°C a 78°C)?				
31.6. Tempo de escaldagem entre 2(dois) e 5(cinco) minutos?				
31.7. Comprimento mínimo do tanque de 5 m (cinco metros) para abate de até 100 (cem) suínos por hora, aumentando 1 m (um metro) para cada 20 (vinte) suínos				
31.8. Depilação completa?				
31.9. Lavagem da carcaça após depilação?				
32. EVISCERAÇÃO	C	NC	NA	NO
32.1. A área possui plataformas (alta e baixa)?				
32.2. Existe serra para a abertura do esterno? Há esterilizador exclusivo para a mesma?				
33. LIMPEZA E INSPEÇÃO DAS CABEÇAS	C	NC	NA	NO
33.1. Possui lavadouro individual (de cabine ou rotatório)?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

33.2. Possui sistema para transporte das cabeças para a área de inspeção (mesa de inspeção ou trilhagem)?				
33.3. Iluminação adequada (540 LUX)?				
33.4. Inspeção de cabeças e linguas realizadas corretamente? Há chutes para rejeição?				
33.5. Inspeção da cabeça e papada de suínos antes da esfola?				
33.6. Existem quadros marcadores de causas de rejeições adequadamente situados junto às diversas linhas de inspeção? Os dados são passados para planilhas diárias?				
33.7. Há segregação de MRE (tonsilas)? Há destinação adequada (separada)? Utilização de faca diferenciada?				
34. INSPEÇÃO DE VÍSCERAS	C	NC	NA	NO
34.1. Realizada em mesa fixa?				
34.2. Realizada em mesa rolante?				
34.3. Possui compartimentos separados para as "vísceras brancas" (estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e para as "vísceras vermelhas" (coração, língua, pulmões e fígado)?				
34.4. Distância entre a mesa e a parede igual ou superior a 1,50 m?				
34.5. Dispõe de chuveiro acionado pelos pés, na inspeção de "vísceras vermelhas"?				
34.6. Presença de aberturas ou "chutes", apropriados e separados, na extremidade final da mesa, para a remoção de vísceras normais e das condenadas, por causas que não impliquem em sua remessa para o DIF?				
34.7. Existem quadros marcadores de causas de rejeições adequadamente situados junto às diversas linhas de inspeção? Os dados são passados para planilhas diárias?				
34.8. Existe sistema para comunicação entre as linhas de inspeção, de modo a permitir o desvio de todos os órgãos do mesmo animal ao DIF?				
34.9. Inspeção é realizada adequadamente?				
34.10. Possui sistema eficiente para a limpeza e desinfecção da mesa de inspeção?				
35. DIVISÃO LONGITUDINAL DA CARÇAÇA	C	NC	NA	NO
35.1. A área está localizada próxima à evisceração?				
35.2. A área possui plataforma (escalonada ou móvel) que permita que a serra seja operada ao nível dos ombros do operador?				
35.3. Existe serra adequada à operação? Há esterilizador exclusivo para a mesma?				
35.4. Há segregação de MRE (aparas da medula)? Há destinação adequada (separada)?				
36. INSPEÇÃO DE CARÇAÇAS E RINS	C	NC	NA	NO
36.1. Realizada em plataforma própria, localizada logo após a serra de carcaças?				
36.2. Plataforma em posição adequada ao trabalho de inspeção?				
36.3. Possível realizar a inspeção da parte caudal e da parte cranial da carcaça?				
36.4. Inspeção é realizada adequadamente?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

36.5. Existem quadros marcadores de causas de rejeições adequadamente situados junto às diversas linhas de inspeção? Os dados são passados para planilhas diárias?				
37. TOALETE DE CARÇAÇAS E CARIMBAGEM	C	NC	NA	NO
37.1. Dispõe de local destinado à toailete e carimbagem?				
37.2. Área de carimbagem localizada após todas as linhas de inspeção?				
37.3. Há segregação de MRE (medula)? Há destinação adequada (separada)? Utilização de instrumentos diferenciados?				
38. LAVAGEM DAS CARÇAÇAS	C	NC	NA	NO
38.1. Existe área isolada para a lavagem, de forma que respingos não atinjam as outras áreas da sala de matança?				
38.2. As paredes desta área são impermeabilizadas até o teto?				
38.3. Existe saída de água morna sob pressão (chuveiros e pistolas)?				
39. DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL	C	NC	NA	NO
39.1. Área corresponde a 8% da área total da sala de matança?				
39.2. É devidamente isolado?				
39.3. Existe placa com os seguintes dizeres: "PRIVATIVO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL"?				
39.4. Possui sistema para transporte de carcaças e órgãos desviados nas linhas de inspeção (com correlação entre carcaças, vísceras e cabeças)?				
39.5. O desvio de entrada para o DIF está localizado após a inspeção da carcaça?				
39.6. O transporte das vísceras para o DIF é feito por carrinhos com bandejas?				
39.7. Possui plataforma para a inspeção de carcaças?				
39.8. Possui mesa em aço inoxidável para a inspeção de vísceras, com ganchos para a colocação dos diversos órgãos?				
39.9. Apresenta dispositivo que permita a higienização das bandejas (da mesa e do carrinho) após cada uso?				
39.10. Existem esterilizadores instalados junto à plataforma e à mesa de inspeção?				
39.11. Dotado de pias?				
39.12. Dispõe de chute, carrinhos ou recipientes de chapa galvanizada, pintados de vermelho, para destino de materiais condenados?				
39.13. Possui armário em aço inoxidável para a guarda de chapas de marcação e carimbos?				
39.14. Há registro de lesões e destinos?				
39.15. Há controle de material sequestrado, condenado e aproveitamento condicional?				
40. ANEXOS DA INSPEÇÃO FINAL	C	NC	NA	NO
40.1. Existe câmara fria para as carcaças sequestradas pelo DIF?				
40.2. Câmara de sequestro possui dimensões suficientes para acomodar no mínimo 5% da capacidade máxima diária de matança?				
40.3. Existe sala de desossa para as carcaças sequestradas pelo DIF?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

40.4. A câmara de sequestro possui comunicação por trilhos com o DIF e com a desossa de sequestro?				
41. ANEXOS DA SALA DE MATANÇA (Padrões Gerais)	C	NC	NA	NO
41.1. Pé-direito mínimo de 3,0 m?				
41.2. Piso construído em material impermeável, antiderrapante e resistente a choques e ataque de ácido?				
41.3. Paredes impermeabilizadas até o teto com cerâmica ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção, em cores claras?				
41.4. Todos os ângulos formados pelas junções das paredes entre si e com o piso são arredondados?				
41.5. Ventilação natural e/ou artificial suficiente (renovação de 3 volumes/hora)?				
41.6. Se existem exaustores eólicos ou lanternins, há mecanismo que impeça a entrada de insetos e outros animais?				
41.7. Iluminação adequada (300 Lux)?				
41.8. Existem instalações de água e vapor para o atendimento dos trabalhos de higienização de pisos, paredes e equipamentos?				
41.9. Presença de pias e esterilizadores (em locais determinados pela Inspeção Estadual)?				
42. SEÇÃO DE BUCHARIA	C	NC	NA	NO
42.1. O estabelecimento possui bucharia?				
42.2. Existem duas áreas separadas fisicamente (bucharia suja e bucharia limpa)?				
42.3. Há comunicação por óculo entre as áreas?				
Bucharia suja (esvaziamento do conteúdo gástrico e retirada da mucosa)	C	NC	NA	NO
42.4. Existem equipamentos adequados para a lavagem do aparelho gástrico (mesas, ganchos, tanques, centrífuga)?				
Bucharia limpa (cozimento e preparo final)	C	NC	NA	NO
42.5. Possui tanques e mesas para limpeza final, clareamento e resfriamento dos buchos?				
42.6. Existem ganchos para fixação dos buchos (remover por gravidade o excesso de água)?				
42.7. Há área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem dos buchos?				
43. SEÇÃO DE TRIPARIA	C	NC	NA	NO
43.1. O estabelecimento possui triparia?				
43.2. Há segregação de MRE (íleo distal)? Há destinação adequada (separada)? Utilização de faca diferenciada?				
43.3. Existem duas áreas separadas fisicamente (triparia suja e triparia limpa)?				
43.4. Há comunicação por óculo entre as áreas?				
Triparia suja (esvaziamento do conteúdo intestinal e retirada da mucosa)	C	NC	NA	NO



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

43.5. Existe equipamento de aço inoxidável próprio, dotado de chuveiros?				
Tripária limpa (cozimento ou salga e preparo final)	C	NC	NA	NO
43.6. Possui tanques e mesas para limpeza final, clareamento e resfriamento das tripas?				
43.7. Existe área para a calibragem das tripas (realizada pela insuflação de ar comprimido previamente filtrado, ou água potável)?				
43.8. É realizada salga nesta seção? Se sim, há estrutura adequada (sala e depósito)?				
43.9. Há área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem?				
44. SEÇÃO DE MIÚDOS	C	NC	NA	NO
44.1. O estabelecimento possui seção de miúdos?				
44.2. Possui mesas de aço inoxidável próprias para cada miúdo? Dotadas de chuveiros? Possuem ganchos (fixação das vísceras para drenagem da água)?				
44.3. Área compatível com a capacidade de matança diária (30 m² para até 100 bovinos, e proporcional para quantidades maiores)?				
44.4. Há área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem?				
44.5. Há câmara de resfriamento própria para miúdos e buchos?				
45. SEÇÃO DE PÉS / RABOS / ORELHAS				
45.1. O estabelecimento possui equipamentos próprios e adequados?				
45.2. Há comunicação com fluxo operacional adequado?				
46. SEÇÃO DE BANHA / TORRESMO				
46.1. O estabelecimento possui seção de banha (sala de fusão, cristalização e acondicionamento)?				
46.2. A seção possui equipamentos adequados?				
47. SEÇÃO DE CABEÇAS	C	NC	NA	NO
47.1. O estabelecimento possui seção de cabeças?				
47.2. Há equipamento em aço inoxidável para desarticulação da mandíbula e descarte da cabeça?				
47.3. Possui mesa de aço inoxidável dotada de chuveiro?				
47.4. Possui sistema para segregação de MRE (encéfalo e globos oculares)? Há destinação adequada (separada)?				
47.5. Possui "chute" ou outro meio para retirada de ossos para a graxaria?				
48. SEÇÃO DE MOCOTÓS, COUROS, CHIFRES	C	NC	NA	NO
48.1. O estabelecimento possui essas seções?				
48.2. Seguem os padrões gerais para os anexos da sala de matança (41)?				
49. DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA	C	NC	NA	NO
49.1. Há instalação própria?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

49.2. Produtos registrados?				
49.3. Estocagem em prateleiras?				
49.4. Há controle de entrada/saída?				
50. DEPÓSITO DE EMBALAGENS	C	NC	NA	NO
50.1. Há instalação própria?				
50.2. Dimensões suficientes para atender à produção?				
50.3. Estocagem em prateleiras?				
50.4. Área organizada?				
50.5. Boas condições de manutenção limpeza?				
50.6. Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado pelo SIM?				
51. DEPÓSITO DE INGREDIENTES	C	NC	NA	NO
51.1. Há instalação própria?				
51.2. Dimensões suficientes para atender à produção?				
51.3. Estocagem em prateleiras?				
51.4. Área organizada?				
51.5. Boas condições de manutenção limpeza?				
52. CALDEIRA	C	NC	NA	NO
52.1. Possui caldeira?				
52.2. Possui depósito para lenha com cobertura?				
52.3. Está a uma distância adequada do prédio industrial?				
52.4. Há funcionário exclusivo?				
52.5. Há registros de manutenção?				
53. OUTRA FONTE DE CALOR	C	NC	NA	NO
53.1. Possui outra fonte de calor?				
53.2. Possui depósito de combustível coberto?				
53.3. Há funcionário exclusivo?				
54. ÁREA DE RECEPÇÃO	C	NC	NA	NO
54.1. Presença de plataforma? Piso adequado?				
54.2. Revestimento de parede adequado?				
54.3. Cobertura adequada?				
54.4. Comunicação com a área interna evita troca de temperatura e entrada de animais e insetos?				
55. ÁREA DE EXPEDIÇÃO	C	NC	NA	NO
55.1. Presença de plataforma? Piso adequado?				
55.2. Revestimento de parede adequado?				
55.3. Cobertura adequada?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

55.4. Comunicação com a área interna evita troca de temperatura e entrada de animais e insetos?

55.5. Trilhagem até o acoplamento?

56. CÂMARAS FRIAS

C NC NA NO

56.1. Dimensões suficientes?

56.2. Revestimento adequado da porta?

56.3. Revestimento adequado de paredes?

56.4. Marcador externo de temperatura?

56.5. Possui termógrafo? Há registro das variações durante o dia?

56.6. Luminárias com protetores?

56.7. Disposição adequada dos produtos?

56.8. Boas condições de higiene

56.9. Boas condições de conservação?

56.10. Há condensação de vapores?

57. MATÉRIAS-PRIMAS

57.1. Procedência controlada: matérias-primas proveniente de fornecedores autorizados?

57.2. Características organolépticas normais (cor, odor, consistência) e aspecto sem alterações?

57.3. Conservação adequada: condições de tempo e temperatura de conservação das matérias-primas e/ou produtos que garantam a não alteração dos mesmos?

57.4. Empacotamento e identificação adequados: embalagens integras e identificação visível? Prazo de validade respeitado?

58. SALA DE EMBALAGEM

58.1. Área exclusiva para embalagem primária?

58.2. Área exclusiva para embalagem secundária?

58.3. Piso adequado?

58.4. Revestimento de parede adequado?

58.5. Teto adequado?

58.6. Luminárias com protetores?

58.7. Boas condições de higiene?

59. ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS ACABADOS:

59.1. Alimentos perecíveis mantidos à temperatura de congelamento (-18°C) ou refrigeração (0 a 4°C)?

59.2. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados ou prateleiras adequadas, ausência de material estranho, estragado ou tóxico, em local limpo e conservado?

59.3. Características organolépticas normais (cor, odor, consistência) e aspecto sem alterações?

59.4. Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

fabricante, endereço, nº de registro e prazo de validade)?

59.5. Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado?

60. VEICULO TRANSPORTADOR

60.1. Caminhão com unidade de refrigeração?

60.2. Boas condições de conservação?

60.3. Boas condições de higiene?

60.4. Boa organização dos produtos?

60.5 Possui licença de funcionamento da Vigilância Sanitária para o transporte de alimentos

61. CONDIÇÕES GERAIS

C NC NA NO

61.1. Fluxo de produção contínuo?

61.2. Controle da qualidade do produto final?

61.3. Planilhas de resultados de análises da matéria prima e produto acabado?

61.4. Possui programas de autocontrole (POP's, BPF) com manuais escritos?
Segue os procedimentos previstos? Há registros?

62. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

C NC NA NO

62.1. Abastecimento de água potável?

62.2. Ligado à rede pública ou com potabilidade atestada por laudo oficial (validade 6 meses)?

62.3. Existe sistema de cloração com dosador automático?

62.4. Existem dosadores específicos para cada nível de cloração desejada?

62.5. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável?

62.6. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias (quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento)?

62.7. Vapor gerado a partir de água potável (quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento)?

63. RESERVATÓRIO DE ÁGUA

C NC NA NO

63.1. Capacidade proporcional?
(Mínimo de 800 litros/cabeça)

63.2. Reservatório dotado de tampa?

63.3. Boas condições de conservação e limpeza?

63.4. Livre de resíduos na superfície ou depositados?

63.5. Existe responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água ou empresa terceirizada (contrato)?

63.6. Execução de limpeza periódica (6 meses), com registro da realização?

62. EQUIPAMENTOS

C NC NA NO

62.1 Equipamentos dotados de superfície lisa de fácil desinfecção?



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

62.2. Em bom estado de conservação e funcionamento?				
62.3. Em perfeitas condições de limpeza (parte inferior, inclusive)?				
63. UTENSÍLIOS	C	NC	NA	NO
63.1. Utensílios lisos, em material não contaminante, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza?				
63.2. Em bom estado de conservação?				
63.3. Em perfeitas condições de limpeza?				
64. MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines etc.)	C	NC	NA	NO
64.1. Em número suficiente, de material resistente, liso e impermeável, com superfícies íntegras (sem rugosidade e frestas)?				
64.2. Em bom estado de conservação?				
64.3. Em perfeitas condições de limpeza (parte inferior, inclusive)?				
65. LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS UTENSÍLIOS	C	NC	NA	NO
65.1. Utilização de água quente, detergentes e desinfetantes registrados?				
65.2. Armazenamento de utensílios e equipamentos em local apropriado, de forma ordenada e protegidos de contaminação?				
65.3. Frequência de higienização de equipamentos adequada?				
65.5. Existência de registros de higienização?				
65.6. Disponibilidade e adequação de utensílios (escovas, esponjas, etc) necessários à higienização? Em bom estado de conservação?				
66. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	C	NC	NA	NO
66.1. Existe responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado?				
66.2. Frequência de higienização das instalações adequada?				
66.3. Existe registro de higienização?				
66.4. Higienização adequada?				
67. DESTINO DOS RESÍDUOS:	C	NC	NA	NO
67.1. Lixo doméstico no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente e adequadamente armazenado para coleta?				
67.2. Outros resíduos (sólidos e gasosos) adequadamente tratados e lançados sem causa incômodo à vizinhança e ao meio ambiente?				
67.3. Local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotado de água quente e produtos adequados e isolado das áreas de processamento?				
68. ESGOTO	C	NC	NA	NO
68.1. Todas as dependências são providas de esgoto apropriado aos dejetos e com dispositivo (sifão) que evite refluxo de odores e entrada de insetos ou animais?				
68.2. Bocas de descarga para o meio exterior possuem grades de ferro ou outro material à prova de roedores?				



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

68.3. Lagoas de tratamento distantes do estabelecimento (distância mínima de 40,0 m)?				
68. ESTADO DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA	NO
68.1. Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecções respiratórias e gastrintestinais?				
68.2. Realização de exames médicos admissionais e periódicos (semestrais)?				
68.3. Exames realizados por serviço oficial ou contrato de empresa ou profissional?				
68.4. Há prontuários os exames?				
69. HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA	NO
69.1. Utilização de aventais fechados ou macacões de cor clara, sapatos fechados e gorros que envolvam todo o cabelo, em bom estado de conservação?				
69.2. Roupas e demais acessórios rigorosamente limpos?				
69.3. Asseio pessoal adequado? Unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (dedos, pulso e pescoço)?				
69.4. Hábitos higiênicos adequados? Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos e depois do uso de sanitários?				
70. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS				
70.1. Possui programa de controle com os devidos registros?				
70.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de pragas?				
70.3. Ausência de pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença, como fezes, ninhos?				
70.4. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada?				
70.5. Avaliação da eficiência do programa (verificar armadilhas).				
71. LAVANDERIA / ROUPARIA	C	NC	NA	NO
71.1. Possui lavanderia própria?				
71.2. Utiliza lavanderia externa (terceirizada)? Há contrato?				
71.3. Opção apresentada é compatível com a atividade da empresa?				
72. GRAXARIA	C	NC	NA	NO
72.1. Possui graxaria própria?				
72.2. Utiliza fábrica de produtos não comestíveis externa (terceirizada)? Há contrato?				
72.3. Há destruição (incineração) dos MRE dentro da empresa?				
73. REFEITÓRIO	C	NC	NA	NO
73.1. Possui refeitório próprio (obrigatório se houver mais de 300 funcionários)?				
73.2. Organização e fluxo adequados?				



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

73.3. Bom estado de manutenção

73.4. Boas condições de higiene?

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista - CNPJ nº. 44.547.305/0001-93
Fone: (18)3361-9100 - E-mail: gabinete@eparaguacu.sp.gov.br - Site: www.eparaguacu.sp.gov.br
Avenida Siqueira Campos, nº 1.430, Paço Municipal Prefeito Carlos Arruda Garmis, Praça Jornalista Mário Pacheco, Jardim Paulista
CEP 19703-061 – Paraguaçu Paulista-SP



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

OBSERVAÇÕES:
CONSIDERAÇÕES FINAIS
RESPONSÁVEIS PELA FISCALIZAÇÃO (Assinatura, carimbo e nº credencial)
RESPONSÁVEIS PELA EMPRESA (legal e RT - Nome completo, assinatura e RG)
LOCAL E DATA _____, _____ DE _____ DE 20____.

C:Conforme/NC:Não Conforme/NA:Não se Aplica/NO: Não Observado.

 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL EMPRESA: LOCALIZAÇÃO:		PAPELETA DE COMUNICAÇÃO DE ABATE E DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM Espécie a abater				PAPELETA MODELO A1 SIM XX	
Comunicamos que temos programado para o dia XX/XX/XXXX o seguinte abate:							
Nº do Lote	Nº do Curral	(1) Machos	(2) Fêmeas	(3) Procedência (Município e Estado)	(4) Meio de Transporte	Tempo Viagem (h)	Atestado Sanitário (GTA)
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
TOTAIS							
(1) Bovinos, Bubalinos, Suínos ou Ovinos de todas as idades, exceto Touros, Carreiros e Vitelos. (2) Nesta categoria incluir as fêmeas. (3) Incluir o nome da Propriedade e/ou Proprietário, sempre que possível. (4) Abreviaturas para uso: Caminhão = CA; Trem = TR; A Pé = AP; Barco ou Chata = BA.							
em XX/XX/XXXX DATA DE COMUNICAÇÃO							
EMPRESA							
Modelo DOC Nº2 - Conforme Circular Nº 192/98/DCL/DIPOA							
VIDE VERSO							

Modelo A1 – verso



SERVIÇO DE INSPEÇÃO
INSPEÇÃO ANTE MORTEM

¹ Abate Programado (verso)

² ANIMAIS LIBERADOS DO(S) DIA(S) ANTERIOR(ES) DO CURRAL DE OBSERVAÇÃO PARA O ABATE NORMAL			
Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	TOTAL
TOTAL LIBERADO			

³ ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO			
Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	TOTAL
TOTAL RETIDO			

⁴ ANIMAIS DE MATANÇA DE EMERGÊNCIA (*)							
MATANÇA IMEDIATA				MATANÇA MEDIATA (**)			
Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	Nº Chapa Nº 6	Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	Nº Chapa Nº 6
TOTAL DAS EMERGÊNCIAS							

(*) Usar uma linha por animal e preencher obrigatoriamente também a Papeleta A2; (**) Inclusive os animais do curral de observação;
Obs.: somente considerar para a contabilidade do Item 8 o(s) animais(s) de emergência dos lotes do verso desta papeleta (do programa de abate da firma).

⁵ ANIMAIS REFUGADOS											
POR INSUFICIÊNCIA DE IDADE				POR PARTO RECENTE				POR GESTAÇÃO ADIANTADA			
Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	TOTAL	Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	TOTAL	Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	TOTAL
TOTAL REFUGADO											

⁶ ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM			
Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	TOTAL
TOTAL DE MORTOS EM VIAGEM			

⁷ ANIMAIS MORTOS EM CURRAIS			
Categoria	Nº lote	Data Papta.A1	TOTAL
TOTAL DE MORTOS NOS CURRAIS			

⁸ CONTABILIDADE PARA O ABATE NORMAL										
Categoria	Item 1	Item 2	Total "A"	Item 3	Item 4	Item 5	Item 6	Item 7	Total "B"	Animais destinados ao abate
TOTAL GERAL										
Total "A"= Item 1+Item 2; Total "B"= Item 3+Item 4+Item5+Item6+Item7 Animais destinados ao abate = Total "A" - Total "B"										

Data e Hora da Inspeção

Ass. do Médico Veterinário que realizou a Inspeção Ante Mortem

MODELO 2
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
SIM N° XXX

FICHA DE CONTROLE DE CURRAL

CURRAL N° _____

Espécie animal _____

N° do lote _____ GTA N° _____

Número de animais _____

Município e Estado de procedência _____

Nome da fazenda _____

Nome do proprietário _____

Data da Chegada _____ / _____ / _____ h

Hora da Chegada _____ : _____ h

Data da inspeção ante mortem _____ / _____ / _____

Hora da inspeção ante mortem _____ : _____ h

Assinatura do Médico Veterinário

Data da reinspeção ante mortem _____ / _____ / _____

Hora da reinspeção ante mortem _____ : _____ h

Data do abate _____ / _____ / _____

Assinatura do Médico Veterinário

MODELO 2
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
SIM N° XXX

FICHA DE CONTROLE DE CURRAL

CURRAL N° _____

Espécie animal _____

N° do lote _____ GTA N° _____

Número de animais _____

Município e Estado de procedência _____

Nome da fazenda _____

Nome do proprietário _____

Data da Chegada _____ / _____ / _____ h

Hora da Chegada _____ : _____ h

Data da inspeção ante mortem _____ / _____ / _____

Hora da inspeção ante mortem _____ : _____ h

Assinatura do Médico Veterinário

Data da reinspeção ante mortem _____ / _____ / _____

Hora da reinspeção ante mortem _____ : _____ h

Data do abate _____ / _____ / _____

Assinatura do Médico Veterinário

Modelo A3

MODELO 3

ESCALA DE ABATE

Estabelecimento: _____

Nº DO SIM: _____ DATA DO ABATE ____/____/____

Nº DO LOTE	PROPRIETÁRIO DO LOTE	MUNICÍPIO DE PROCEDÊNCIA	UF	Nº DE MACHOS	Nº DE FÊMEAS	OBSERVAÇÕES
TOTAL						

ASSINATURA E CARIMBO DO RESPONSÁVEL _____ VISTO _____ ASSINATURA E CARIMBO _____

Modelo A4

 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL			PAPELETA DE IDADES APROXIMADAS DE BOVINOS					MODELO 04	
DATA: ____/____/____			SIM N° _____						
SEXO	N° DO LOTE	N° DE IDADES TOMADAS	Categorias (Dentição/Meses)						
			DL	Pinças	1º Médio	2º Médio	Cantos	Desgaste	
			até 17	18 a 24	25 a 30	31 a 42	> 42	Mais Velhos	
BOIS									
VACAS									
TOTAIS		0	0	0	0	0	0	0	

Modelo de acordo com Circular 192/98/DCI/DIPOA

_____ Médico Veterinário Oficial	_____ Funcionário Responsável
--	---

 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL		PAPELETA DE EXAMES DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL										MODELO Nº5
EMPRESA: _____ SIN Nº: _____		DATA: ____/____/____										
APRENSÕES		DESTINO		PEÇAS ATINGIDAS								
CAUSAS	MARCAÇÃO DAS CAUSAS POR LOTE			CABEÇAS	LÍNGUAS	CORAÇÕES	PULMÕES	FÍGADOS	RINS	INTESTINOS	BAÇOS	CARCAÇAS
CISTICERCOSE VIVA												
CISTICERCOSE CALCIFICADA												
TUBERCULOSE												
ABCESSO												
ADIPOXANTOSE												
CONTAMINAÇÃO												
CONTUSÃO												
EMERGENCIA												
MASTITE												
NEOPLASIA												
PNEUMONIA												

VIDE VERSO

MÉDICO VETERINÁRIO

Modelo A7

 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	PLANILHA DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL	PAPELETA MODELO Nº7
CMDDECA.	DATA: ____/____/____	
SIM Nº:		

DESTINO DAS CARÇAÇAS INSPECIONADAS NO DIF								
Lote	Nº DA CARÇAÇA	Lesões Detectadas	Peça/Parte atingida	Destino da Carçaça				
				CT	CP	L	C	TF
Total:				Totais:				

LEGENDA: CT = Condenação total / CP = Condenação parcial / L = Liberação / C = Conserva / TF = Tratamento a frio

MEDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Modelo 8

 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	PAPELETA DE ANOTAÇÕES DISCRIMINADAS DA INSPEÇÃO <i>POST MORTEM</i> DOS ANIMAIS DE MATANÇA DE EMERGÊNCIA	PAPELETA MODELO Nº8
SIM Nº: _____	DATA: _____ / _____ / _____	

[illegible]

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Modelo 9

	SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	PAPELETA DE INSPEÇÃO DAS LINHAS DE VÍSCERAS TORÁCICO - ABDOMINAIS	MODELO A9
Condenações verificadas nas próprias linhas em: DATA: ____/____/____			SIM N°

CAUSAS			TOTAIS
CORACÕES	CONTAMINAÇÃO		
	PERICARDITE		
PULMÕES	ADENITE		
	ASPIRAÇÃO DE SANGUE		
	ASPIRAÇÃO CONTEÚDO RUMINAL		
	BRONQUITE		
	CONGESTÃO		
	ENFISEMA		
	HIDATIDOSE		
	PLEURIS		
FÍGADO	ABCESSO		
	CIRROSE		
	CIST. TENUICOLIS SUINO		
	CONTAMINAÇÃO		
	ESTEATOSE		
	ESTEFANUROSE SUINA		
	FASCIULOSE		
	HIDATIDOSE		
	PERIEPATITE		
	TELEANGIECTASIA		
INTESTINOS ESTÔMAGOS	CONTAMINAÇÃO		
	ENFISEMA SUINO		
	ESOFAGOSTOMOSE		

Médico Veterinário Oficial

Funcionário

Modelo 10

 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	PAPELETA DA LINHA DE INSPEÇÃO DE RINS	MODELO A 10
Condenações verificadas nas próprias linhas em: DATA: _____/____/____		SIM N° XXX

CAUSAS	MARCAÇÃO POR LOTE	
CONGESTÃO		
ESTEFANUROSE		
ISQUEMIA		
NEFRITE		
QUISTO URINARIO		
URONEFROSE		
TOTAIS		

Médico Veterinário Oficial

Funcionário Responsável

Modelo A11

 SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	CONTROLE DAS CARCAÇAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL	MODELO A11
Veterinário da Matança		SIM Nº _____
Matança de DATA: _____/____/____		

[illegible]

Médico Veterinário Oficial



ESTABELECEMENTO:

/ ANO:

[illegible]

CIENTE:

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

[illegible]

- Esse documento deverá ser entregue ao SIM até o dia 10 de cada mês subsequente; Preencher todo o cabeçalho com os dados do estabelecimento;
- Preencher um relatório por mês para cada espécie abatida. Assim, se abater suínos e ovinos, preencher duas planilhas diferentes.
- A planilha deverá ser preenchida DIARIAMENTE ou sempre que houver abate no estabelecimento de forma que no final do mês esteja completa e consolidada com sua totalização;
- O preenchimento da planilha deverá ser completo em todos os campos.
- GTA nº - colocar o número de todas as GTAs correspondentes aos animais que entraram no abate no dia da inspeção. Caso algum animal seja por algum motivo de outro lote/GTA que não de no máximo o dia anterior ao abate, colocar o número da GTA e nas observações descrever o que ocorreu para tal fato.
- Ex.: De uma GTA com 20 animais que chegaram no dia 9 para abate no dia 10, só foi possível abater 12 animais. Entra no relatório do dia 10 esta GTA. No dia 11, foram abatidos os outros 8 animais que restaram.
- No relatório do dia 11 entra novamente a GTA do dia, e no campo observação deve ser colocado o que ocorreu para tal fato, como por exemplo falta de tempo, de luz no meio do abate, de espaço para armazenagem, etc.
- Número total de animais - separar entre o número de animais abatidos e os não abatidos e descrever nas observações o porquê de não terem sido abatidos.
- Animais abatidos - Informar o número de animais abatidos. Separar entre machos e fêmeas; As observações devem ser descritas no campo "observações" no verso do relatório;
- Após totalmente preenchida e consolidada, deve ser assinada e carimbada pelo Responsável Técnico e pelo Médico Veterinário oficial. Se ocorrer troca de RT durante o mês corrente da planilha, a mesma deve ser finalizada e assinada pelo RT até onde tinha responsabilidade e iniciada outra a partir da entrada do outro profissional.
- Lembramos que não é permitido o funcionamento de estabelecimentos SISP sem Responsável Técnico legal; Manter uma cópia da planilha arquivada no estabelecimento sempre a disposição do Serviço Oficial



MÊS:

SIM_N^o

ESTABELECIMENTO:

[illegible]

MÉD.VÉT. RESP. TÉC..

CIENTE:

CARIMBO E ASSINATURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Observações:

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO

- Esse documento deverá ser entregue ao SIM até o dia 10 de cada mês subsequente;
- Preencher todo o cabeçalho com os dados do estabelecimento;
- A planilha deverá ser preenchida DIARIAMENTE ou sempre que houver abate no estabelecimento;
- O preenchimento da planilha deverá ser feito por NÚMEROS e não outro tipo de marcação; Qualquer observação deve ser explicitada no verso do relatório em área própria;
- Ao término do mês, deve ser assinada e carimbada pelo Responsável Técnico e pelo Médico Veterinário OFICIAL; Lembramos que não é permitido o funcionamento de estabelecimentos SIM sem Responsável Técnico legal.



RELATÓRIO DE INSPEÇÃO POST MORTEM DE ABATE – DIÁRIO
() Bovinos () Bubalinos

DATA:

ANO:

SIM Nº

ESTABELECIMENTO:

Orgão e Partes Condenadas										Destinação					
Cabeça	Língua	Útero	Coração	Pulmões	Fígado	Intestino/Estômago/Bexiga	Rins	Carcaça		Condenação Total	Condenação Parcial	Aproveitamento		Congelamento	Liberação
												Esterilização por Calor	Salga		
									Abcesso						
									Adenite						
									Aderencia						
									Artrite						
									Aspiração de Vômito						
									Aspiração de sangue						
									Atelectasia pulmonar						
									Bronquite						
									Brucelose						
									Calculo Renal						
									Caquexia						
									Cirrose						
									Cisticercose Calcificada						
									Cisticercose Viva						
									Cisto Urinario						
									Congestão/Atelectasia						
									Contaminação						
									Contusão/Fratura						
									Emergencia						
									Enfisema						
									Enterite						
									Esofagostomose						
									Esteatose hepática						
									Evisceração retardada						
									Fasciolose						
									Gestação Adiantada						
									Hidatidose						
									Hidronefrose/Uronefrose						
									Ictericia						
									Infarto Isquemico						
									Mastite						
									Melanose						
									Metrite						
									Nefrite						
									Neoplasia						
									Pericardite						
									Perihepatite						
									Peritonite						
									Pleuropneumonia						
									Pneumonia Verminotica						
									Sarcosporidiose						
									Tuberculose						
									Outros						

MÉD.VET. RESP. TÉCN.

CIENTE

CARIMBO E ASSINATURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Observações:

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO

- Manter a planilha arquivada no estabelecimento sempre a disposição do SIM. Não deve ser encaminhado ao EDA; Este documento servirá de base para consolidar o relatório MENSAL;
- Preencher todo o cabeçalho com os dados do estabelecimento;
- A planilha deverá ser preenchida DIARIAMENTE ou sempre que houver abate no estabelecimento;
- Em caso de não existirem marcações a serem feitas na planilha do dia, traçar uma linha diagonal no relatório e descrever nas observações que não foram detectadas lesões e condenações.
- O preenchimento da planilha deverá ser feito por NÚMEROS e não outro tipo de marcação;
- Deverá ser indicada a lesão encontrada e sua quantidade nas colunas "Orgão e Partes Condenadas" e sua respectiva destinação nas colunas "Destinação";
- Qualquer observação deve ser explicitada no verso do relatório em área própria;
- Deve ser assinada e carimbada pelo Responsável Técnico e pelo Médico Veterinário oficial quando acompanhar o abate. Lembramos que não é permitido o funcionamento de estabelecimentos SIM sem Responsável Técnico legal.

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO POST MORTEM DE ABATE - MENSAL

() Bovinos () Bubalinos

MÊS:

ANO:

SIM N°

ESTABELECIMENTO:

Orgão e Partes Condenadas										Destinação					
Cabeça	Língua	Útero	Coração	Pulmões	Fígado	Intestino/Estômago/Bexiga	Rins	Carcapa		Condenação Total	Condenação Parcial	Aproveitamento		Condicional	Liberação
												Esterilização por Calor	Salga	Congelamento	
									Abcesso						
									Adenite						
									Aderência						
									Artrite						
									Aspiração de Vômito						
									Aspiração de sangue						
									Atelectasia pulmonar						
									Bronquite						
									Brucelose						
									Calculo Renal						
									Caquexia						
									Cirrose						
									Cisticercose Calcificada						
									Cisticercose Viva						
									Cisto Urinário						
									Congestão/Atelectasia						
									Contaminação						
									Contusão/Fratura						
									Emergência						
									Enfisema						
									Enterite						
									Esofagostomose						
									Esteatose hepática						
									Evisceração retardada						
									Fasciolose						
									Gestação Adiantada						
									Hidatidose						
									Hidronefrose/Uronefrose						
									Icterícia						
									Infarto Isquêmico						
									Mastite						
									Melanose						
									Metrite						
									Nefrite						
									Neoplasia						
									Pericardite						
									Perihepatite						
									Peritonite						
									Pleuropneumonia						
									Pneumonia Verminótica						
									Sarcosporidiose						
									Tuberculose						
									Outros						

MÉD.VET. RESP. TÉC.

CIENTE:

CARIMBO E ASSINATURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Observações:

[illegible]

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO

- Esse documento deverá ser entregue ao SIM até dia 10 de cada mês subsequente;
- Preencher todo o cabeçalho com os dados do estabelecimento. Utilizar as planilhas DIÁRIAS;
- O preenchimento da planilha deverá ser feito por NÚMEROS;
- Os campos não preenchidos devem ser inutilizado com traço e não "0"(zero);
- Deverá ser indicada a lesão encontrada e sua quantidade nas colunas "Órgão e Partes Condenadas" e sua respectiva destinação nas colunas "Destinação";
- Qualquer observação quanto as lesões e condenações devem ser explicitadas no campo "observações" no verso do relatório;
- Após totalmente preenchida e consolidada, deve ser assinada e carimbada pelo Responsável Técnico e pelo Médico Veterinário oficial. Se ocorrer troca de RT durante o mês corrente da planilha, a mesma deve ser finalizada e assinada pelo RT até onde tinha responsabilidade e iniciada outra a partir da entrada do outro profissional;
- Manter cópia desta planilha arquivada no estabelecimento sempre a disposição do SIM.



RELATÓRIO DE INSPEÇÃO POST MORTEM DE ABATE DE SUÍNOS – DIÁRIO

DATA: / /20

SIM Nº

ESTABELECIMENTO:

Orgão e Partes Condenadas										Destinação					
Cabeça	Lingua	Útero	Coração	Pulmões	Fígado	Intestino/Estomago/Bexiga	Rins	Carcaça		Condenação Total (Gravaria)	Condenação Parcial	Aproveitamento		Condicional	Liberação
												Esterilização por Calor	Salga	Congelamento	
									Abcesso						
									Aderencia Pericardio						
									Aderencia Peritônio						
									Aderencia Pleura						
									Artrite						
									Aspiração de líquido						
									Aspiração de sangue						
									Atelectasia pulmonar						
									Calculo renal						
									Caquexia						
									Cirrose						
									Cisticercose Calcificada						
									Cisticercose viva						
									Cisto Urinario						
									Congestão/Teleangiectasia						
									Contaminação						
									Contusão/Fratura						
									Criptorquidismo						
									Emergencia						
									Enfisema						
									Enterite						
									Erisipela						
									Esteatose hepática						
									Evisceração retardada						
									Hidatidose						
									Hidronefroze						
									Infarto isquemico						
									Lesão Migrans Larval						
									Linfadenite						
									Melanose						
									Metrite						
									Nefrite						
									Neoplasia						
									Pericardite						
									Perihepatite						
									Peritonite						
									Pleuropneumonia						
									Pneumonia Enzootica						
									Pneumonia verminotica						
									Rinite Atrofica						
									Sarcosporidiose						
									Sarna						
									Tuberculose						
									Outros						

MÉD.VET. RESP. TÉCN.

CIENTE:

CARIMBO E ASSINATURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Observações:

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO

- Manter a planilha arquivada no estabelecimento sempre a disposição do Serviço Oficial; Este documento servirá de base para consolidar o relatório MENSAL;
- Preencher todo o cabeçalho com os dados do estabelecimento;
- A planilha deverá ser preenchida DIARIAMENTE ou sempre que houver abate no estabelecimento; Em caso de não existirem marcações a serem feitas na planilha do dia, traçar uma linha diagonal no relatório e descrever nas observações que não foram detectadas lesões e condenações;
- O preenchimento da planilha deverá ser feito por NÚMEROS e não outro tipo de marcação;
- Deverá ser indicada a lesão encontrada e sua quantidade nas colunas "Orgão e Partes Condenadas" e sua respectiva destinação nas colunas "Destinação";
- Qualquer observação deve ser explicitada no verso do relatório em área própria;
- Deve ser assinada e carimbada pelo Responsável Técnico e pelo Médico Veterinário SIM quando acompanhar o abate; Lembramos que não é permitido o funcionamento de estabelecimentos SIM sem Responsável Técnico legal.



RELATÓRIO DE INSPEÇÃO POST MORTEM DE ABATE DE SUÍNOS - MENSAL

MÊS:

/20

SIM Nº

ESTABELECIMENTO:

Órgão e Partes Condenadas										Destinação					
										Condenação Total (Graxaria)	Condenação Parcial	Aproveitamento		Condicional	
Cabeça	Língua	Útero	Coração	Pulmões	Fígado	Intestino/Estômago/Bexiga	Rins	Carcaca							
									Abcesso						
									Aderencia Pericardio						
									Aderencia Peritonio						
									Aderencia Pleura						
									Artrite						
									Aspiração de liquido						
									Aspiração de sangue						
									Atelectasia pulmonar						
									Calculo renal						
									Caquexia						
									Cirrose						
									Cisticercose Calcificada						
									Cisticercose viva						
									Cisto Urinario						
									Congestão/Teleangiectasia						
									Contaminação						
									Contusão/Fratura						
									Criptorquidismo						
									Emergencia						
									Enfisema						
									Enterite						
									Erisipela						
									Esteatose hepática						
									Evisceração retardada						
									Hidatidose						
									Hidronefrose						
									Infarto isquemico						
									Lesão Migrans Larval						
									Linfadenite						
									Melanose						
									Metrite						
									Nefrite						
									Neoplasia						
									Pericardite						
									Perihepatite						
									Peritonite						
									Pleuropneumonia						
									Pneumonia Enzootica						
									Pneumonia verminotica						
									Rinite Atrofica						
									Sarcosporidiose						
									Sarna						
									Tuberculose						
									Outros						

MÉD.VET. RESP. TÉCN.

CIENTE:

CARIMBO E ASSINATURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

- Esse documento deverá ser entregue ao SIM até o dia 10 de cada mês subsequente;
- Preencher todo o cabeçalho com os dados do estabelecimento;
- A planilha deverá ser preenchida usando como base as planilhas de post mortem DIARIO;
- O preenchimento da planilha deverá ser feito por NÚMEROS e não outro tipo de marcação;
- Deverá ser indicada a lesão encontrada e sua quantidade nas colunas "Orgão e Partes Condenadas" e sua respectiva destinação nas colunas "Destinação";
- Qualquer observação deve ser explicitada no verso do relatório em área própria;
- Após totalmente preenchida e consolidada, deve ser assinada e carimbada pelo Responsável Técnico e pelo Médico Veterinário SIM;
- Lembramos que não é permitido o funcionamento de estabelecimentos SIM sem Responsável Técnico legal;
- Manter uma cópia da planilha arquivada no estabelecimento sempre a disposição do SIM.

- Esse documento deverá ser entregue ao SIM até o dia 10 de cada mês subsequente;
- Preencher todo o cabeçalho com os dados do estabelecimento;
- A planilha deverá ser preenchida usando como base as planilhas de post mortem DIARIO;
- O preenchimento da planilha deverá ser feito por NÚMEROS e não outro tipo de marcação;
- Deverá ser indicada a lesão encontrada e sua quantidade nas colunas "Órgão e Partes Condenadas" e sua respectiva destinação nas colunas "Destinação";
- Qualquer observação deve ser explicitada no verso do relatório em área própria;
- Após totalmente preenchida e consolidada, deve ser assinada e carimbada pelo Responsável Técnico e pelo Médico Veterinário SIM;
- Lembramos que não é permitido o funcionamento de estabelecimentos SIM sem Responsável Técnico legal;
- Manter uma cópia da planilha arquivada no estabelecimento sempre a disposição do SIM.

OVO DE: GALINHA ☐ CODORNA ☐MÉD.VET. RESP. TÉC.

CIENTE

CARIMBO E ASSINATURA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Observações:

INSTRUÇÕES DE PREENCHIMENTO

- Esse documento deverá ser entregue ao SIM até o dia 10 de cada mês subsequente;
- Preencher todo o cabeçalho com os dados do estabelecimento;
- O preenchimento da planilha deverá ser feito por NÚMEROS, nas unidades especificadas não outro tipo de marcação; Qualquer observação deve ser explicitada no verso do relatório em área própria;
- Após totalmente preenchida e consolidada, deve ser assinada e carimbada pelo Responsável Técnico e pelo Médico Veterinário SIM;
- Lembremos que não é permitido o funcionamento de estabelecimentos SIM sem Responsável Técnico legal;
- Manter uma cópia da planilha arquivada no estabelecimento sempre a disposição do SIM.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2023

Define as Normas Técnicas do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista para os Exames Laboratoriais de Água de abastecimento e de Produtos de Origem Animal nos estabelecimentos registrados, e dá outras providências.

A Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento da Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022 e no art. 18, do Decreto Municipal nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023;

RESOLVE:

Art. 1º Ficam definidas as Normas Técnicas do Serviço de Inspeção Municipal para os Exames Laboratoriais de Água de Abastecimento e dos Produtos de Origem Animal.

Art. 2º As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 3º As análises deverão ser realizadas em laboratório credenciado pelo MAPA ou acreditado pelo INMETRO, desde que previamente autorizado pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista.

Art. 4º A coleta de amostra de matéria-prima, de produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal oficial deve ser efetuada, por servidores do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 2 de 21

Parágrafo único. A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante.

Art. 5º Para realização das análises fiscais deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, asseguradas a sua inviolabilidade e a sua conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório atendendo ao disposto no art. 3 e as demais devem ser utilizadas como contraprova.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou do responsável pelo produto, a conservação das amostras de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física.

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - se tratar de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial;
- IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos;
- V - se tratar de ensaios para detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo.

§ 4º Para os fins do inciso II do § 3º, considera-se que o produto apresenta prazo de validade exíguo quando possuir prazo de validade remanescente igual ou inferior a quarenta e cinco dias, contado da data da coleta.

Art. 6º É facultado ao interessado requerer ao SIM a análise pericial da amostra de contraprova, nos casos em que couber, no prazo de quarenta e oito horas, contado da data da ciência do resultado. Quando do requerimento da contraprova adotar os procedimentos regulamentados no Decreto Federal nº 9.013/2017.

CAPÍTULO I

DAS ANÁLISES FISCAIS DE PRODUTOS

Art. 7º Fica assim determinada a frequência de análises fiscais de produtos:

- I - as empresas devem encaminhar, mensalmente, os produtos determinados em cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista para análise microbiológica;
- II - as empresas devem encaminhar semestralmente os produtos determinados em cronograma estabelecido pelo Serviço de Inspeção



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 3 de 21

Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista para análise físico-química;

III - para mel serão realizadas duas análises físico-químicas anualmente.

Art. 8º Ficam estabelecidos os seguintes parâmetros para análises:

Tabela 01 - Análises de Carnes e Produtos Carneos

CATEGORIA	PRODUTO	PARÂMETROS MICRO	REFERÊNCIA LEGAL	PARÂMETROS FQ	REFERÊNCIA LEGAL
PRODUTO COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	CARNE SALGADA, CURADA OU NÃO, DEFUMADA OU NÃO, CONGELADA OU NÃO, RESFRIADA OU NÃO, COM OU SEM OSSO DE BOVINOS E DEMAIS MAMÍFEROS	Salmonella ssp Escherichia Coli Estafilococos coag.positiva	IN ANVISA Nº 60, DE 23/12/2019	Nitritos Nitratos	IN Nº 06 de 15/02/2001
PRODUTOS COM ADIÇÃO INIBIDORES	CARNE SALGADA CONGELADA COM OU SEM OSSO DE AVES	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60, DE 23/12/2019	Nitritos Nitratos	IN Nº 06 de 15/02/200
PRODUTOS COM ADIÇÃO INIBIDORES	CHARQUE DE BOVINOS E DEMAIS MAMÍFEROS, COPA, GORDURA SALGADA CONGELADA DE SUÍNO, GORDURA SALGADA DE BOVINO, JERKED BEEF	Salmonella ssp Escherichia Coli Estafilococos coag.positiva	IN ANVISA Nº 60, DE 23/12/2019	Nitritos Nitratos Atividade de água Cloreto de sódio (NaCl) Resíduo mineral fixo Umidade	IN Nº 06 de 15/02/200
PRODUTOS COM ADIÇÃO INIBIDORES	MIÚDOS SALGADOS CONGELADOS OU RESFRIADOS DE MAMÍFEROS, PELE SALGADA DE SUÍNO, SALAME, SALAMINHO	Salmonella ssp Escherichia Coli Estafilococos coag.positiva	IN ANVISA Nº 60, DE 23/12/2019	Nitritos Nitratos	IN Nº 06 de 15/02/200
PRODUTOS COM ADIÇÃO INIBIDORES	TOUCINHO SALGADO DE SUÍNO	Salmonella ssp Estafilococos coag.positiva	IN ANVISA Nº60, DE 23/12/2019	Seguir a Referência legal	
PRODUTO EM NATUREZA	CARNE MECANICAMENTE RECUPERADA ou SEPARADA, CONGELADA ou RESFRIADA DE FRANGO.	Seguir a Referência legal		Seguir a Referência legal	OF. CIRCULAR Nº 15 IN Nº 06, de 5/02/2001 IN Nº 14 de 3/06/2019 RDC Nº 272 de 14/03/2019
PRODUTO EM	CARNE	Seguir a Referência		Seguir a	IN Nº 04 de



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 4 de 21

NATUREZA	MECANICAMENTE SEPARADA, CONGELADA OU RESFRIADA DE SUÍNO, DE BOVINO.	legal		Referência legal	31/03/2000
PRODUTO EM NATUREZA	CARNE CONGELADA OU RESFRIADA COM OU SEM OSSO DE BOVINO, BUBALINO, SUÍNO, OVINO E OUTROS MAMÍFEROS.	Salmonella ssp Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Nitrito Nitrato	IN Nº6 de 15/02/2001
PRODUTO EM NATUREZA	CARNE CONGELADA OU RESFRIADA COM OU SEM OSSO DE AVES.	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 32 de 03/12/2010 IN Nº 23 de 03/09/2013
PRODUTO EM NATUREZA	CARNES MOÍDAS, MIÚDOS CONGELADOS OU RESFRIADOS DE BOVINO, BUBALINO, SUÍNO, OVINO E OUTROS MAMÍFEROS.	Salmonella ssp Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 14, de 3/06/2019 e RDC Nº 272, de 1 4/03/2019; IN Nº 83 de 21/11/2003
PRODUTO EM NATUREZA	MIÚDO CONGELADO OU RESFRIADO DE AVES.	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 14 de 3/06/2019 RDC Nº 272 de 14/03/2019
PRODUTO EM NATUREZA	PELE, TOUCINHO, CONGELADOS OU RESFRIADOS DE SUÍNO	Salmonella ssp Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	
PRODUTO EM NATUREZA	GORDURA CONGELADA OU RESFRIADA DE BOVINO, SUÍNO.	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag.positiva	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	
PRODUTO EM NATUREZA	GORDURA CONGELADA OU RESFRIADA DE AVES.	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CARNE TEMPERADA CONGELADA OU RESFRIADA COM OSSO OU SEM OSSO DE BOVINO, SUÍNO, OVINO.	Salmonella ssp Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 06, de 15/02/2002. IN Nº 21 de 31/07/2000
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CARNE TEMPERADA CONGELADA OU RESFRIADA COM OU SEM OSSO DE AVES.	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Nitrito Nitrato	IN Nº 14 de 3/06/2019 RDC Nº 272 de



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 5 de 21

		Aeróbios mesófilo			14/03/2019
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CARNE MOÍDA MOLDADA OU TEMPERADA CONGELADA OU RESFRIADA DE BOVINO, SUÍNO	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. positiva Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Nitrito Nitrato	IN Nº 14 de 3/06/2019 RDC Nº 272 de 14/03/2019
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CARNE MOÍDA TEMPERADA CONGELADA DE FRANGO	Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Nitrito Nitrato	IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC Nº 272 de 14/03/2019
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CARNE TEMPERADA, MOLDADA, REESTRUTURADA, CONGELADA OU RESFRIADA DE BOVINO E SUÍNO	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. positiva Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC Nº 272 de 14/03/2019
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CARNE TEMPERADA, REESTRUTURADA, CONGELADA OU RESFRIADA DE AVES.	Seguir a Referência legal	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC Nº 272 de 14/03/2019
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	MIÚDOS TEMPERADOS ou NÃO CONGELADOS ou RESFRIADOS DE BOVINO E SUÍNO.	Salmonella ssp Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Nitrito Nitrato	IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC Nº 272 de 14/03/2019
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	MIÚDOS TEMPERADOS CONGELADOS DE AVES	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC Nº 272 de 14/03/2019
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	EMBUTIDO FRESAL, EMBUTIDO FRESAL SUÍNO, LINGUIÇA FRESAL BOVINA E SUÍNA	Salmonella ssp Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 4 de 31/03/2000 IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	LINGUIÇA FRESCAL DE FRANGO	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 04 de 31/03/00 IN Nº 14 de 03/06/19 RDC 272 de 14/03/19
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	- HAMBÚRGUER CONGELADO OU RESFRIADO DE BOVINO E SUÍNO - QUIBE CONGELADO OU RESFRIADO DE OVINO E BOVINO - ALMONDEGA	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. positiva Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 20 de 31/07/2000 IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 6 de 21

	CONGELADA OU RESFRIADA DE BOVINO, SUÍNO E MISTA.				
PRODUTOS NÃO SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	- ALMONDEGA CONGELADA OU RESFRIADA DE AVES	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilo	IIN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 20 de 31/07/2000 IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CARNE DEFUMADA, CONGELADA OU RESFRIADA COM OU SEM OSSO DE SUÍNO, CARNE DESIDRATADA DE BOVINO CARNE DEFUMADA DESSECADA DE SUÍNO SEM OSSO.	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. Positiva Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 21 de 31/07/2000 IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	CARNE DEFUMADA CONGELADA OU RESFRIADA COM OU SEM OSSO DE AVES	Salmonella enteritidis Salmonella typhimurium Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO	GORDURA DEFUMADA DE SUÍNO, BACON EMBUTIDO DEFUMADO	Salmonella ssp Escherichia coli Aeróbios mesófilos	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 21 de 31/07/2000 IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO- COCÇÃO	HAMBÚRGUER COZIDO CONGELADO, PELE FRITA DE SUÍNO, PRESUNTO, EMBUTIDO DEFUMADO	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. Positiva Clostridium perfringens	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 20 de 31/07/2000 IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO- COCÇÃO	BACON, BANHA, BANHA COMUM, GORDURA DEFUMADA DE SUÍNO	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. positiva	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019
PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO TÉRMICO- COCÇÃO	LOMBO COZIDO, LINGUIÇA COZIDA, MIÚDOS COZIDOS CONGELADOS OU RESFRIADOS DE MAMÍFEROS	Seguir a Referência legal	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019		IN Nº 21 de 31/07/2000 IN Nº 14 de 03/06/2019 RDC 272 de 14/03/2019

Tabela 2 - Análises de Pescado



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 7 de 21

CATEGORIA	PRODUTO	PARÂMETROS MICRO	REFERÊNCIA LEGAL	PARÂMETROS FQ	REFERÊNCIA LEGAL
PRODUTOS COM ADIÇÃO DE INIBIDORES	PEIXE SALGADO	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. Positiva	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 01 de 1 5/01/2019
PRODUTOS EM NATUREZA	PEIXE FRESCO, RESFRIADO	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. Positiva	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Bases voláteis totais pH Histaminal	PORTARIA Nº 185 de 13/05/1997 RIISPOA
PRODUTOS EM NATUREZA	PEIXE CONGELADO	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. Positiva	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 21 de 3 1/05/2017
PRODUTOS EM NATUREZA	CARNE MOÍDA CONGELADA DE PEIXE, MIÚDOS (OVAS)	Salmonella ssp Escherichia coli Estafilococos coag. Positiva	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 185 DE 31/05/1999 e IN Nº 21 de 3 1/05/2017

Tabela 3 - Análises de Leite e Derivados

CATEGORIA	PRODUTO	PARÂMETROS MICRO	REFERÊNCIA LEGAL	PARÂMETROS FQ	REFERÊNCIA LEGAL
MANTEIGA	MANTEIGA, MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM OU SEM SAL, MANTEIGA EXTRA COM OU SEM SAL	Coliformes a 45° C Coliformes Totais Estafilococos coag. Positiva Salmonella spp	PORTARIA Nº 146 de 7/03/1996	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 146 de 07/03/1996
MANTEIGA	MANTEIGA COMUM, COM OU SEM SAL	Bolores e leveduras Coliformes a 45° C Coliformes a 30° C Estafilococos coag. Positiva Salmonella spp	RDC Nº 04 de 28/06/2000 RDC Nº 01 de 20/03/2019	Seguir a Referência legal	RDC Nº 04 de 28/06/2000



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 8 de 21

PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA	Coliformes a 45° C Coliformes 30° C/35° C Contagem de bactérias lácticas totais Salmonella spp	IN Nº 16 de 23/08/200 5	Seguir a Referência legal	IN Nº16 de 23/08/2005
PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO	COALHADA	Bolores e leveduras Coliformes a 45° C Coliformes a 30° C Contagem de bactérias lácticas totais Salmonella spp	IN Nº 46 de 23/10/200 7 IN ANVISA Nº 60, de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 46 de 23/10/2007
PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO	IOGURTE; IOGURTE DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA, DE OVELHA; IOGURTE ADOÇADO DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA, DE OVELHA; IOGURTE ADOÇADO COM ADIÇÃO DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA, DE OVELHA; IOGURTE COM ADIÇÃO DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA E DE OVELHA	Coliformes a 45 ° C Coliformes a 30° C Bolores e leveduras Salmonella spp	IN Nº 46 de 23/10/200 7 e IN ANVISA Nº 60, de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 46 de 23/10/2007
PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO	IOGURTE DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA E DE OVELHA (6), (7); IOGURTE ADOÇADO DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA E DE OVELHA(6) (7); IOGURTE ADOÇADO COM ADIÇÃO DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA E DE OVELHA (6) (7)	Coliformes a 45° C Coliformes a 30° C Bolores e leveduras Salmonella spp Contagem de bactérias lácticas totais	IN Nº 46 de 23/10/200 7 e IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 46 de 23/10/2007



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 9 de 21

	IOGURTE COM ADIÇÃO DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA E DE OVELHA (6) (7)				
PRODUTO LÁCTEO FERMENTADO	LEITE ACIDÓFILO, LEITE FERMENTADO, ADOÇADO OU NÃO COM ADIÇÃO OU NÃO.	Bolores e leveduras Coliformes a 45° C Coliformes a 30° C Contagem de bactérias láticas totais Salmonella spp	IN Nº 46 de 23/10/2007 e IN ANVISA Nº 60 de 23/12/ 2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 46 de 23/10/2007
PRODUTO LÁCTEO FUNDIDO	REQUEIJÃO; REQUEIJÃO CREMOSO OU NÃO COM ADIÇÃO OU NÃO.	Coliformes a 45° C Coliformes a 30° C Estafilococos coag. positivo	PORTARIA A Nº 359 de 04/ 10/1997	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 359 de 04/10/1997
PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO	DOCE DE LEITE, DOCE DE LEITE COM ADIÇÃO OU NÃO COM CREME OU NÃO,	Estafilococos coag. Positiva Fungos e levedura	PORTARIA A Nº 354 de 04 /09/1997	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 354 de 04/09/1997
PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO	DOCE DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA, DE OVELHA; DOCE DE LEITE DE BÚFALA, DE CABRA, DE OVELHA COM ADIÇÃO OU NÃO, COM CREME OU NÃO.	Estafilococos coag. Positiva Fungos e leveduras	PORTARIA A Nº 354 de 04 /09/1997	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 354 de 04/09/1997
PRODUTO LÁCTEO PARCIALMENTE DESIDRATADO	LEITE CONDENSADO COM ALTO TEOR DE GORDURA; LEITE CONDENSADO INTEGRAL OU DESNATADO; LEITE CONDENSADO PARCIALMENTE DESNATADO	Estafilococos coag. Positiva Bolores e leveduras	IN Nº 47 de 26/10/2018	Seguir a Referência legal	IN Nº 47 de 26/10/2018
PRODUTO LÁCTEO	BEBIDA LÁCTEA	Coliformes a 45° C	IN Nº 16	Seguir a	IN Nº 16



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 10 de 21

PASTEURIZADO	PASTEURIZADA; BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO OU NÃO; BEBIDA LÁCTEA DE LEITE DE CABRA; BEBIDA LÁCTEA DE LEITE DE CABRA PASTEURIZADA; BEBIDA LÁCTEA DE LEITE DE CABRA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO OU NÃO.	Coliformes a 30° C/35° C Aeróbios mesófilos	de 2 3/08/200 5	Referência legal	de 23/08/2005
PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO	CREME DE LEITE; CREME DE LEITE COM ALTO OU BAIXO TEOR DE GORDURA, PASTEURIZADO.	Coliformes a 45° C Coliformes Totais Estafilococos coag. Positiva Salmonella spp Aeróbios mesófilos	P ORTARIA Nº 146 de 0 7/03/199 6	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 146 de 07/03/1996 IN ANVISA Nº 60de 23/12/ 2019
PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO	LEITE PASTEURIZADO; LEITE PASTEURIZADO TIPO A; LEITE PASTEURIZADO DESNATADO, INTEGRAL, SEMIDESNATADO; LEITE PASTEURIZADO TIPO A DESNATADO, INTEGRAL, SEMIDESNA	Enterobacteriaceae	IN Nº 76 DE 26/11/201 8 ALTERAD A PELA IN Nº 58/2019	Seguir a Referência legal	IN Nº 76 DE 26/11/2018 ALTERAD A PELA IN N2 58/2019 E IN N2 69 DE 13/12/2006
PRODUTO LÁCTEO	NATA	Coliformes a 45 ° C Coliformes Totais Estafilococos coag. Positiva Aeróbios mesófilos	IN Nº 23 de 30/08/20 12	Seguir a Referência legal	IN Nº 23 de 30/08/2012
PRODUTO LÁCTEO UHT	BEBIDA LÁCTEA DE LEITE DE CABRA UHT; BEBIDA LÁCTEA DE LEITE DE CABRA UHT COM ADIÇÃO	Aeróbios mesófilos	IN Nº 16 de 30/08/200 5	Seguir a Referência legal	IN Nº 16 de 30/08/2005



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 11 de 21

PRODUTO LÁCTEO UHT	CREME DE LEITE UHT, CREME DE LEITE COM BAIXO OU ALTO TEOR DE GORDURA UHT	Aeróbios mesófilos após incubação a 35° C por 7 dias	P ORTARIA Nº 146 de 0 7/03/199, 6	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 146 de 07/03/1996
PRODUTO LÁCTEO UHT	LEITE DE CABRA UHT, DESNATADO, INTEGRAL, PADRONIZADO, SEMIDESNATADO	Aeróbios mesófilos Coliformes a 45° C Coliformes a 30° C Salmonella spp	IN Nº 37 De 31/10/2000	Seguir a Referência legal	IN Nº 16 de 30/08/2005
PRODUTO LÁCTEO UHT	LEITE UHT, DESNATADO, INTEGRAL OU SEMIDESNATADO	Aeróbios mesófilos após incubação a 35° C por 7 dias	PORTARI A Nº 370 de 04/09/1997	Seguir a Referência legal	IN Nº 37 De 31/10/2000
QUEIJO MATURADO	QUEIJO COLONIAL, QUEIJO DAMBO, QUEIJO MINAS MEIA CURA, QUEIJO MINAS PADRÃO, QUEIJO PATEGRAS SANDWICH, QUEIJO PRATO, QUEIJO TANDIL, QUEIJO TILSIT, QUEIJO TIPO BATAVO, QUEIJO TIPO EDAM, QUEIJO TIPO EMMENTAL,, QUEIJO TIPO ESTEPE, QUEIJO TIPO GOUDA, QUEIJO TIPO GRUYERE, QUEIJO TIPO FONTINA, QUEIJO TIPO TYBO, QUEIJO REINO (8) QUEIJO REINO COM ADIÇÃO (8) QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO (8),(9)	Coliformes a 45° C Coliformes a 30° C Salmonella spp Estafilococos coag. positivo Listéria monocytogenes	PORTARI A Nº 358 de 0 4/09/1997 PORTARI A Nº 360 de 0 4/09/1997 PORTARI A Nº 361 de 0 4/09/1997 PORTAR IA Nº 362 de 0 4/09/1997 PORTARI A Nº 363 de 0 4/09/1997 PORTARI A Nº 365 de 0 4/09/1997 PORTARI A Nº 146 de 0	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 353 de 04/03/1997 PORTARIA Nº 358 de 04/03/1997 PORTARIA Nº 360 de 04/03/1997 PORTARIA Nº 363 de 04/03/1997 PORTARIA Nº 146 de 04/03/1996



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 12 de 21

			7/03/1996 IN Nº 66 de 21/07/202 0 IN Nº 73 de 24/07/202 0 IN Nº 74 DE 0 4/07/2020 IN Nº 48 DE 29/10/20 19 RIISPOA		
QUEIJO MATURADO	QUEIJO PARMESÃO, QUEIJO PARMESANO, QUEIJO REGGIANO, QUEIJO REGGIANITO, QUEIJO REINO (10), QUEIJO REINO COM ADIÇÃO (10), QUEIJO SBRINZ, QUEIJO TIPO CACCIO CAVALO CURADO, QUEIJO TIPO CHEDDAR, QUEIJO TIPO PROVOLONE CURADO (10)	Coliformes a 45 ° C Coliformes a 30° C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo	PORTARI A Nº 146 de 0 7/03/199 6 PORTARI A Nº 353 de 04/09/199 7 IN Nº 48 de 29/10/201 9 IN Nº 73 de 24/07/202 0 RIISPOA	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 353, PORTARIA Nº 358, PORTARIA Nº 360, PORTARIA Nº 363 de 04/03/1997 PORTARIA Nº 146 de 04/03/1996
QUEIJO MOFADO	QUEIJO TIPO GORGONZOLA, QUEIJO TIPO ROQUEFORT	Coliformes a 45 ° C Coliformes a 30° C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo Listeria monocytogenes	PORTARI A Nº 146 de 04/03/19 96 RIISPOA	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 146 de 04/03/1996
QUEIJO NÃO MATURADO	CREAM CHEESE, MASSA PARA ELABORAR QUEIJO, MUSSARELA QUEIJO CREMOSO	Coliformes a 45°C Coliformes a 30°C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo Listeria monocytogenes	PORTARI A Nº 366 DE 04/09/19 97 IN Nº 30 DE	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 366 DE 04/09/1997 IN Nº 30 DE 26/06/2001 PORTARIA



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 13 de 21

	QUEIJO DE COALHO (8), (9); QUEIJO MUSSARELA DE BÚFALA; QUEIJO PETIT SUISSE QUEIJO TIPO CACCIO CAVALO FRESCO, QUEIJO PROVOLONE FRESCO (8), (9) QUEIJO TIPO QUARTIOLLO		26/06/2001 PORTARIA N° 146 DE 04/03/1996 PORTARIA N° 364 DE 4/09/1997 PORTARIA N° 837 DE 1 8/06/2018 IN° 53 DE 29/12/2000 IN N° 71 DE 24/07/2020 RIISPOA		N° 146 DE 04/03/1996 PORTARIA N° 364 DE 4/09/1997 IN N° 53 DE 29/12/2000 IN N° 71 DE 24/07/2020 PORTARIA N° 352 DE 4/09/1997 IN N° 40 1/03/1996
QUEIJO NÃO MATURADO	QUEIJO PROVOLONE FRESCO (10)	Coliformes a 45 ° C Coliformes a 30° C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo	IN N° 73 de 24/07/2020 PORTARIA N° 146 de 04/03/1996	Seguir a Referência legal	
QUEIJO NÃO MATURADO	QUEIJO MINAS FRESCAL (1), (2)	Bolores e leveduras Coliformes a 45 ° C Coliformes a 30° C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo Listeria monocytogenes	PORTARIA N° 352 de 04/09/1997; IN N° 4, de 01/03/2004; PORTARIA N° 146 de 04/03/1996	Seguir a Referência legal	PORTARIA N° 352 de 04/09/1997 IN N° 401/03/1996



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 14 de 21

QUEIJO NÃO MATURADO	QUEIJO TIPO COTIAGE	Fungos e leveduras Coliformes a 45 °C Coliformes a 30° C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo Listeria monocytogenes	PORTARIA A Nº 146 de 04/03/1996	Seguir a Referência legal	
QUEIJO RALADO	QUEIJO RALADO QUEIJO RALADO (3), (4), (5).	Fungos e leveduras Coliformes a 45 °C Coliformes a 30°C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo Listeria monocytogenes	IN Nº 357 de 0 4/09/1997	Seguir a Referência legal	IN Nº 357 de 4/09/1997
RICOTA	RICOTA DEFUMADA (8), (9) RICOTA DEFUMADA COM ADIÇÃO (8), (9)	Coliformes a 45 °C Coliformes a 30° C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo Listeria monocytogenes	PORTARIA Nº 146 de 04/03/1996	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 146 de 04/03/1996
RICOTA	RICOTA FRESCA RICOTA FRESCA COM ADIÇÃO	Bolores e leveduras Coliformes a 45° C Coliformes a 30° C Salmonella spp Estafilococos coag. Positivo Listeria monocytogenes	PORTARIA Nº 146 de 04/03/1996	Seguir a Referência legal	PORTARIA Nº 146 de 04/03/1996

Tabela 4 - Análises de Ovos

CATEGORIA	PRODUTO	ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS	REFERÊNCIA LEGAL
MANTEIGA	MANTEIGA, MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM OU SEM SAL, MANTEIGA EXTRA COM OU SEM SAL	Coliformes a 45° C Coliformes Totais Estafilococos coag. Positiva Salmonella spp	PORTARIA Nº 146 de 7/03/1996
PRODUTOS SUBMETIDOS AO TRATAMENTO TÉRMICO - COCÇÃO	OVOS EM CONSERVA; OVOS EM CONSERVA DE CODORNA; OVOS EM	Enterobacteriaceae Salmonella spp Bolores e leveduras	IN ANVISA Nº 60 de 23/12/2019.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 15 de 21

	CONSERVA DE PATA		
--	---------------------	--	--

Tabela 5 - Análises De Mel

CATEGORIA	PRODUTO	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	REFERÊNCIA LEGAL
PRODUTOS EM NATUREZA	MEL	Acidez Açúcares redutores (glicose) Cinzas Hidroximetilfurfural (HMF) Índice de amilase atividade diastásica Sólidos insolúveis em água Umidade e sacarose	IN Nº 11, DE 20/10/2000

Parágrafo único. Os parâmetros definidos neste decreto serão atualizados em consonância com as alterações nas legislações vigentes.

CAPÍTULO II

**RESULTADOS DE ANÁLISES FISCAIS DE PRODUTOS EM DESACORDO
COM O DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO**

Art. 9º Com o aparecimento de uma análise “em desacordo” com os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado.

Art. 10. O estabelecimento ficará proibido de fabricar o produto em questão, em consonância com o inciso V do art. 56º da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

Art. 11. O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista autorizará que os produtos julgados impróprios para o consumo, incluindo o lote remanescente, na forma que se apresentam, sejam submetidos a tratamentos específicos de aproveitamento condicional ou de destinação industrial que assegurem a eliminação das causas que os motivaram, mediante solicitação tecnicamente fundamentada ou ainda determinar a condenação dos produtos. O Estabelecimento deve manter a rastreabilidade deste produto.

Art. 12. Com o aparecimento de uma análise “em desacordo”, obrigatoriamente o estabelecimento fará uma “Revisão dos Programas de Auto Controle” pelo Responsável Técnico que emitirá Laudo Técnico à ser entregue ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 16 de 21

Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.

Art. 13. Após a revisão dos Programas de Auto Controle e da emissão do laudo técnico o estabelecimento produzirá um lote para nova análise. O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista coletará a amostra para envio ao laboratório.

§ 1º No caso da não conformidade inicial ser de carácter microbiológico, a análise de que se trata o *caput* será completa. No caso da não conformidade inicial ser de carácter físico-químico, a análise será somente nos ensaios em desacordo, ou junto a outros que se julgar necessário.

§ 2º Se essa análise apresentar-se dentro dos padrões legais vigentes, a produção será retomada. No caso desta análise apresentar-se novamente "em desacordo", ou seja, fora dos padrões legais vigentes, a produção permanecerá suspensa e o estabelecimento produzirá 3 (três) lotes do produto que apresentou problema, somente para análise laboratorial. A quantidade a ser produzida e os dias da produção serão definidos em comum acordo com o responsável pelo estabelecimento e os Técnicos do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista. Estes 3 (três) lotes ficarão armazenados no estabelecimento e terão o seu destino definido somente após o resultado oficial das análises.

Art. 14. Se o resultado das análises for dentro dos padrões o estabelecimento retomará a produção normalmente, caso contrário, produzirá mais 3 (três) lotes para análises.

Art. 15. Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos nesta Instrução Normativa, nos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidades dos Produtos (RTIQ), RIISPOA aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, IN nº 60 da ANVISA/2019, legislações específicas e normas correlatas.

CAPÍTULO III DAS ANÁLISES FISCAIS PARA VERIFICAÇÃO DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 16. As análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas garantindo assim que alimentos estejam aptos para o consumo humano e cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente.

Art. 17. O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, durante



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 17 de 21

a fiscalização no estabelecimento, solicitará a apresentação dos dados de controle de qualidade da água bem como laudos de análises que demonstrem a qualidade da água potável utilizada nas áreas de produção e o atendimento dos padrões estabelecidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 que altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017.

§ 1º Além de verificar os dados e laudos de análises, o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista deve verificar como o estabelecimento assegura a manutenção da potabilidade da água desde o seu recebimento até a distribuição para as áreas de produção industrial. O estabelecimento deve prever um monitoramento dos laudos de análises nos programas de autocontrole.

§ 2º O estabelecimento deverá também, apresentar um plano amostral para autocontrole da água nas áreas de produção com os parâmetros definidos na Tabela 6. O mesmo deve ser contemplado no programa de autocontrole e será verificado oficialmente pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista.

Tabela 6- Plano Amostral para Autocontrole da Água nas Áreas de Produção

PARÂMETROS	Número mínimo de amostras e frequência de análise		
	Origem da água utilizada nas áreas de produção animal		
	Sistema de abastecimento	Solução alternativa coletiva - captação subterrânea	Solução alternativa coletiva - captação e em superfície
Turbidez ¹ , pH, coliformes totais e E. coli	1 amostra por mês	1 amostra por mês	1 amostra por semana



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 18 de 21

Cloro residual livre	1 amostra por dia, todos os dias em que houver abate ou produção	1 amostra por dia, todos os dias em que houver abate ou produção	1 amostra por dia, todos os dias em que houver abate ou produção
----------------------	--	--	--

¹Sempre que o resultado de turbidez exceder o limite máximo permitido, verificar se houve imediatamente coleta de amostras para análises microbiológicas.

Art. 18. Nos estabelecimentos que recebem água de rede de distribuição (sistema de abastecimento de água, público ou privado), o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista poderá aceitar a apresentação dos dados e laudos de análises realizadas pelo órgão ou entidade responsável pelo sistema de abastecimento.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que utilizam água de captação subterrânea ou superficial (solução alternativa coletiva para abastecimento de água), são responsáveis pelo tratamento da água e pelo cumprimento da Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021, ou normas correlatas.

Art. 19. Caso seja observada a ocorrência de resultados não conformes com o padrão de potabilidade da água ou outros fatores de risco à saúde, o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista poderá determinar a ampliação do número mínimo de amostras e solicitar parâmetros adicionais para análises laboratoriais. O Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista também poderá intensificar as análises fiscais até que a normalidade seja reestabelecida.

Art. 20. Durante a fiscalização no estabelecimento, o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista poderá coletar amostras para análises fiscais a fim de verificar o atendimento dos demais padrões de potabilidade definidos pela Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 que altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação GM/MS nº 5, de 28 de setembro de 2017.

Art. 21. As amostras oficiais de água deverão ser coletadas em pontos localizados nas áreas de produção. Pontos estes que devem ser identificados pelo estabelecimento no Programa de Autocontrole abrangendo captação, após tratamento, reservatórios, distribuição e eventuais equipamentos.

§ 1º As análises fiscais para verificação de cloro residual livre e pH devem ser realizadas pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 19 de 21

de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista utilizando métodos rápidos (kits), assim também para verificação de cor e turbidez, conforme tabela 7.

§ 2º As análises microbiológicas serão solicitadas através da "Solicitação Oficial de Análise (SOA)", conforme na tabela 8.

§ 3º Sempre que for coletada amostra para análises microbiológicas da água devem ser verificados os parâmetros físico-químicos e seus resultados registrados na Solicitação Oficial de Análises (SOA).

Tabela 7 - Padrões Físico-Químicos Básicos para Análise Fiscal de Verificação da Potabilidade da Água nas Áreas de Produção:

PARÂMETRO	VALOR MÁX. PERMITIDO	UNIDADE
Cor	15	uH
Cloro residual livre	2	mg/L
pH	6,0 a 9,5	---
Turbidez	5	uT

Tabela 8- Padrões Microbiológicos Básicos para Análise Fiscal para Verificação da Potabilidade da Água nas Áreas de Produção:

PARÂMETRO	VALOR MÁX. PERMITIDO	COD. PARA SOLICITAR ANÁLISE
<i>Coliformes totais</i>	Aus/100ml	M08
<i>Escherichia coli</i>	Aus/100ml	M10

Art. 22. Análises dos parâmetros básicos de potabilidade - Cloro, pH, Cor e Turbidez, recomendados pelo Ministério da Saúde e Organização Mundial da Saúde, deverão ser realizadas preferencialmente in situ pelo estabelecimento, através de métodos rápidos (Kits).



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 20 de 21

Parágrafo único. Quando não for possível realizar a análise *in situ*, a amostra será encaminhada para laboratório respeitando as condições preconizadas pelo ISO 5667-3, conforme descrito na Tabela 9;

Tabela 9 – Condições para Acondicionamento, Conservação e Tempo entre coleta e Análise dos Parâmetros Físico-Químicos Básicos de Potabilidade

PARÂMETRO	ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO	TEMPO ENTRE COLETA E A ANÁLISE
Cloro		A análise deve ser feita em no máximo 5 minutos após a coleta da amostra.
pH	A amostra deve ser acondicionada em frasco completamente cheio, sem ar, protegido da luz. Até o início da análise deve ser conservada em temperatura de 1° C a 5° C.	A análise deve ser feita em no máximo 6 horas após a coleta da amostra.
Cor	A amostra deve ser acondicionada em frasco completamente cheio, sem ar, protegido da luz. Até o início da análise deve ser conservada em temperatura de 1° C a 5° C.	A análise deve ser realizada em até 5 dias após a coleta da amostra. Em água rica em ferro II, a análise deve ser realizada em no máximo 5 minutos após a coleta da amostra.
Turbidez	A amostra deve ser acondicionada em frasco completamente cheio, sem ar, protegido da luz. Até o início da análise deve ser conservada em temperatura de 1° C a 5° C.	A análise deve ser realizada em até 24 horas após a coleta da amostra.

Art. 23. Considerando os padrões legais com o aparecimento de uma análise microbiológica "em desacordo", obrigatoriamente o estabelecimento fará uma revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água pelo Responsável Técnico que emitirá Laudo Técnico à ser entregue ao Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista em até 10 (dez) dias úteis após o estabelecimento ter sido comunicado oficialmente do resultado da análise.



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 03/2023 Fls. 21 de 21

Parágrafo único. Após a revisão das práticas adotadas sobre a qualidade da água e da emissão do Laudo Técnico, o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista coletará uma nova amostra da água para análise microbiológica completa. Se essa análise se apresentar em desacordo com os padrões legais vigentes, o estabelecimento será autuado e poderá ter suas atividades suspensas.

Art. 24. O SIM pode, a qualquer momento, determinar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento, água ou matéria prima, fora do cronograma previsto.

Art. 25. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal prevista em seu Programa de Auto Controle, os métodos devem ter reconhecimento técnico e científico comprovados, e dispor de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização do referido.

Art. 26. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 27. Revogam-se as disposições em contrário.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 14 de março de 2023.

CINTHIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO
Médica Veterinária
Chefe do Serviço de Inspeção Municipal
Departamento de Agricultura e Abastecimento



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 14 DE MARÇO DE 2023

Define as normas técnicas para rotulagem e carimbagem dos produtos de origem animal junto ao SIM de Paraguaçu Paulista, e dá outras providências.

A Chefe do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente e tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022 e no art. 18, do Decreto Municipal nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023;

RESOLVE:

Art. 1. Ficam estabelecidas as **NORMAS TÉCNICAS PARA ROTULAGEM E CARIMBAGEM DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL** junto ao SIM de Paraguaçu Paulista, conforme consta no Anexo Único desta Instrução.

Art. 2. Esta Instrução Normativa entra em vigor após decorridos 90 (noventa) dias de sua publicação oficial.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 14 de março de 2023.

CINTHIA MARIA RIBEIRO LOURENÇO
Médica Veterinária

**Chefe do Serviço de Inspeção Municipal
Departamento de Agricultura e Abastecimento**



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 2 de 16

ANEXO ÚNICO

**NORMAS TÉCNICAS PARA ROTULAGEM E CARIMBAGEM DOS PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL**

I - CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

O número de registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da inspeção municipal, cujo formato e dimensões são fixados nesta Norma.

A sigla "SIM" traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização do Departamento de Agricultura e Abastecimento que constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M. de Paraguaçu Paulista obedecerão às seguintes especificações:



II - MODELOS

MODELO I

- a) forma: elíptico no sentido horizontal;
- b) dimensões: 7 cm x 5 cm (sete por cinco centímetros);
- c) dizeres: A palavra "INSPECIONADO" na parte central, logo abaixo do brasão e acima da designação do nº de registro do estabelecimento "000" e a



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 3 de 16

abreviatura do Serviço de Inspeção Municipal "S.I.M.", na parte superior interna da elipse o nome do município "Paraguaçu Paulista";

d) uso: para carcaças ou quartos bovinos, de búfalos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre carcaças ou sobre quartos de carcaças.

MODELO II

- a) forma : elíptico no sentido horizontal;
- b) dimensões: 5 cm x 3 cm (cinco por três centímetros);
- c) forma e dizeres idênticos ao modelo I;

d) uso: para carcaças de suínos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza , aplicado sobre carcaças ou sobre quartos de carcaças;

MODELO III

- a) dimensões:

- 1,5 cm x 1 cm (um e meio por um centímetro) , para produtos com menos de 1 kg ou quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm²;

- 3 cm x 2 cm (três por dois centímetros) para produtos com peso superior a 1kg;

- b) forma: elíptico no sentido horizontal;

- c) forma e dizeres: Deve constar a palavra "INSPECIONADO" e o número de registro do estabelecimento isolado na parte central, abaixo do brasão, colocado horizontalmente: na curva superior da elipse deve constar nome do município "Paraguaçu Paulista" e, na parte inferior a sigla "SIM";

- d) uso: para rótulo ou etiqueta de produtos de origem animal utilizado na alimentação humana..

MODELO IV

- a) dimensões:

- 1,5 cm (um centímetro) de diâmetro para produtos com menos de 1kg ou quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10 cm²;

- 3 cm (três centímetros) de diâmetro, quando nas embalagens de peso superior a 1 kg;

- b) forma: circular;

- c) dizeres: número do registro do estabelecimento no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo, em baixo as iniciais "S.I.M." que acompanham a curva inferior do círculo;



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 4 de 16

d) uso: para rótulo ou etiqueta de produto de origem animal utilizado na alimentação humana.

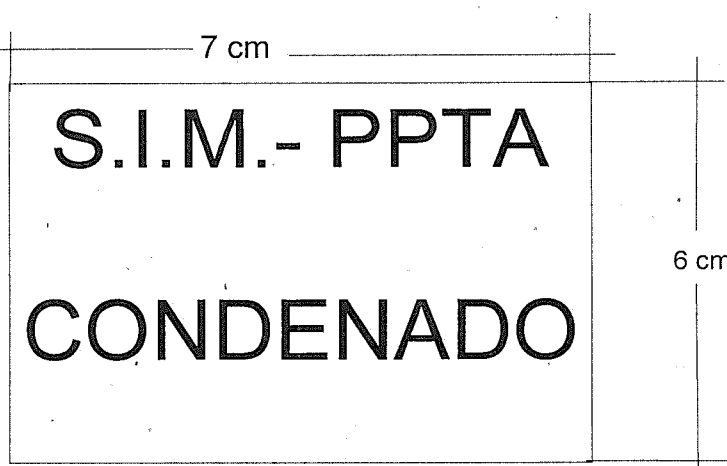
MODELO V

- a) dimensões : 7 cm x 6 cm;
- b) forma : retangular no sentido horizontal;
- c) dizeres : a palavra S.I.M. colocada horizontalmente e logo abaixo deste a palavra "condenado" também no sentido horizontal;
- d) uso: para carcaças ou partes de carcaças condenadas .

MODELO VI

- a) dimensões: 7 cm x 6 cm;
- b) forma: retangular no sentido horizontal;
- c) dizeres: a palavra S.I.M. colocada horizontalmente centralizada na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S", ou "C", com altura de 5 cm; ou "TF" ou "FC" com altura de 2,5 cm para cada letra;
- d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de esterilização pelo calor (E), de salga (S), de cozimento (C), de tratamento pelo frio (TF) ou de fusão pelo calor (FC).

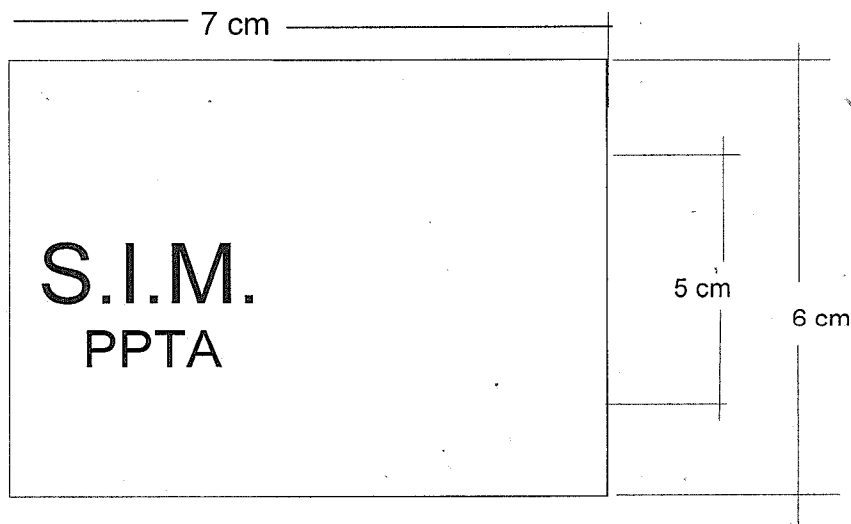
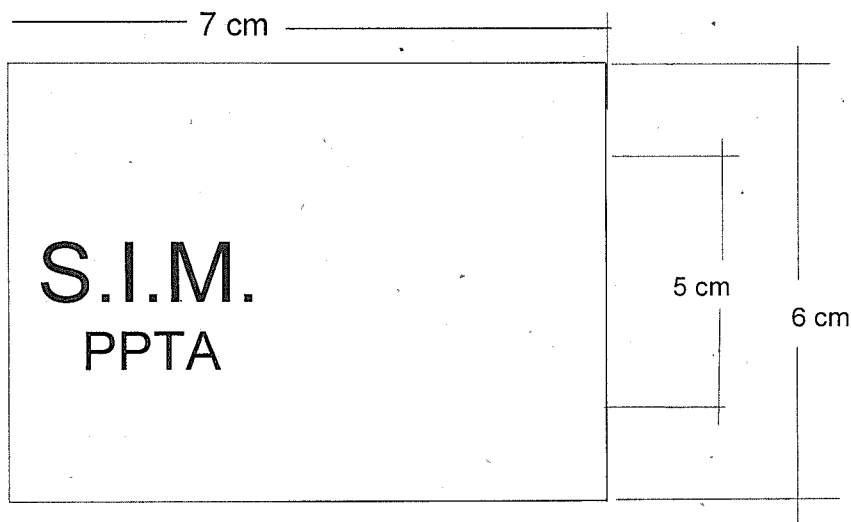
Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos dizeres constantes e obrigatórios nos rótulos





**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

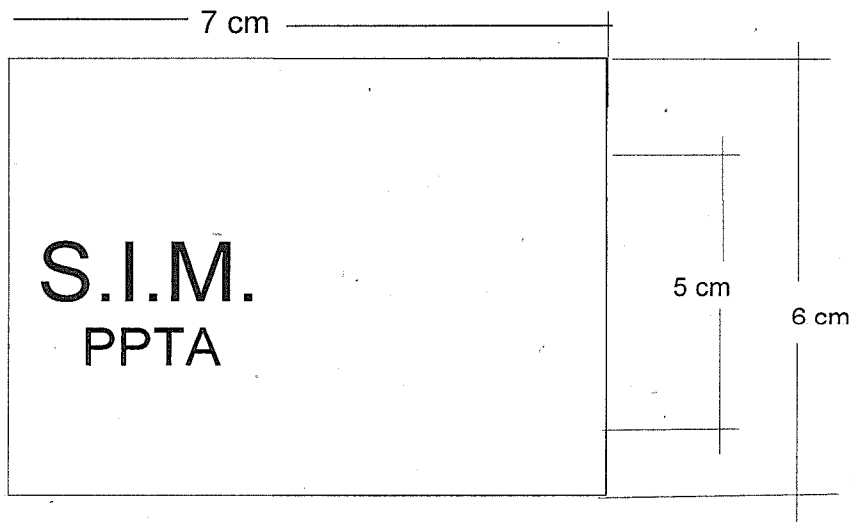
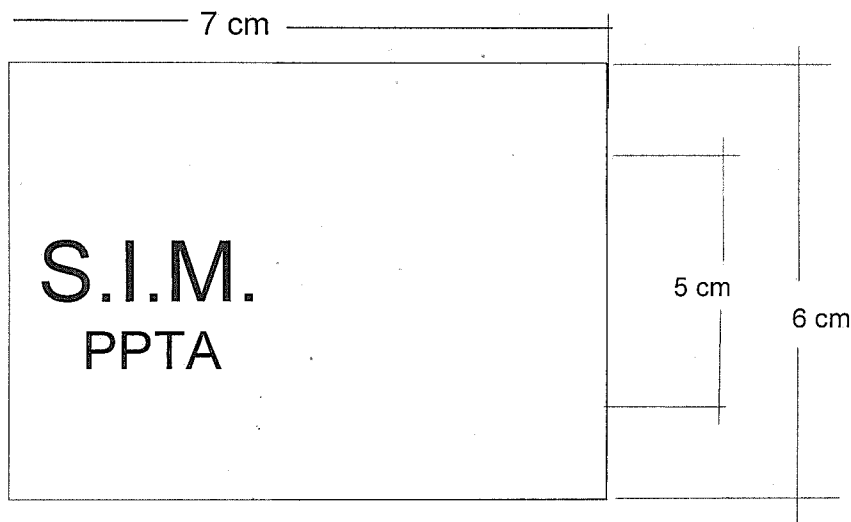
Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 5 de 16





**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

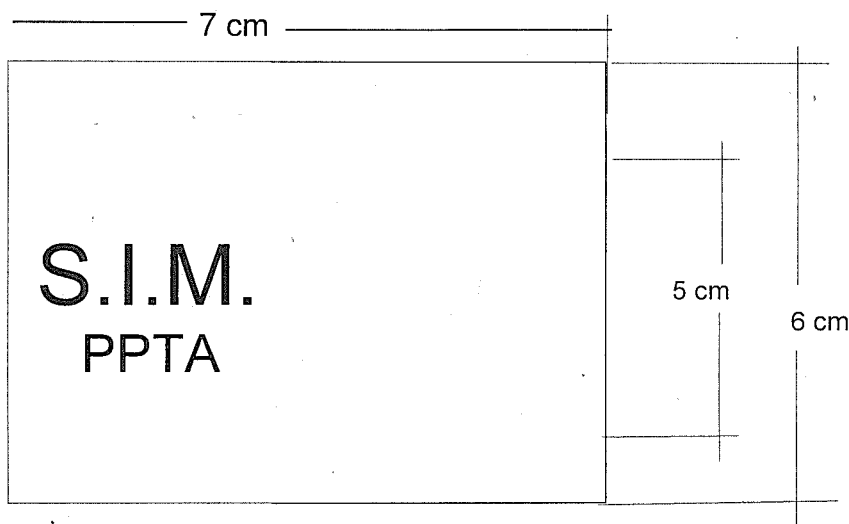
Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 6 de 16





**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 7 de 16



RÓTULOS PARA CARNE

Razão social do estabelecimento Nome do produto/ DENOMINAÇÃO DE VENDA

classificação do estabelecimento

Corte

Endereço - CEP- Fone:

CNPJ - Inscrição Estadual

SAC

Indústria Brasileira



Elíptico 3x2 cm

Peso líquido ou

Deve ser pesado na presença do
consumidor

Peso da embalagem

Não contém glúten

Data de fabricação: .../.../...

Validade: .../.../...

Lote:

Temperatura de manutenção

(Ex: mantenha refrigerado de ...a ...°C)

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Registro no Departamento Municipal da Agricultura e Abastecimento S.I.M. sob o nº 0000/000. Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto e normas correlatas

*Rótulo para Carne resfriada ou congelada



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 8 de 16

RÓTULOS DE PRODUTOS CÁRNEOS																														
Razão social do estabelecimento classificação do estabelecimento Endereço - CEP - Fone: CNPJ - Inscrição Estadual SAC Indústria Brasileira	Nome do produto/ DENOMINAÇÃO DE VENDA	INSPECIONADO 000 S.I.M. INSPECIONADO 000 S.I.M.																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th colspan="3" style="text-align: left; font-size: 8px;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de g ou ml (medida caseira)</th></tr><tr><th style="width: 33%;">Valor Energético</th><th style="width: 33%;">Quantidade</th><th style="width: 33%;">%VD</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor Energético</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Carboidratos</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Proteínas</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Gorduras Totais</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Gorduras Saturadas</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Gorduras Trans</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Sódio</td><td></td><td></td></tr></tbody></table>		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de g ou ml (medida caseira)			Valor Energético	Quantidade	%VD	Valor Energético			Carboidratos			Proteínas			Gorduras Totais			Gorduras Saturadas			Gorduras Trans			Sódio			Mantenha refrigerado de ____ a ____ ° C ou mantenha sob temperatura ambiente Peso Líquido: Ou deve ser pesado na presença do consumidor peso da embalagem Contém glúten ou Não contém glúten Peso líquido ou Deve ser pesado na presença do consumidor Peso da embalagem Data de fabricação: .../.../... Validade: .../.../... Lote:	
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de g ou ml (medida caseira)																														
Valor Energético	Quantidade	%VD																												
Valor Energético																														
Carboidratos																														
Proteínas																														
Gorduras Totais																														
Gorduras Saturadas																														
Gorduras Trans																														
Sódio																														
(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas Registro no Departamento Municipal da Agricultura e Abastecimento S.I.M. sob o nº 0000/000. Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto e normas correlatas																														

RÓTULOS DE PRODUTOS LÁCTEOS	
Razão social do estabelecimento classificação do estabelecimento Endereço - CEP - Fone: CNPJ - Inscrição Estadual SAC Indústria Brasileira	Nome do produto/ DENOMINAÇÃO DE VENDA ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE Elíptico 3x2 cm



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 9 de 16

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de g ou ml (medida caseira)		
Valor Energético	Quantidade	%VD
Valor Energético		
Carboidratos		
Proteínas		
Gorduras Totais		
Gorduras Saturadas		
Gorduras Trans		
Sódio		

Temperatura de manutenção: (ex.: mantenha refrigerado de _____ a _____ °C)

Ingredientes:

Peso Líquido: Ou deve ser pesado na presença do consumidor
Peso da embalagem

Data de fabricação:/..../..

Validade:/..../..

Lote:

Contém glúten ou Não contém glúten

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Registro no Departamento Municipal da Agricultura e Abastecimento S.I.M. sob o nº 0000/000. Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto e normas correlatas

RÓTULOS PARA OVOS

Razão social do estabelecimento
classificação do estabelecimento
Endereço - CEP - Fone:
CNPJ - Inscrição Estadual
SAC
Indústria Brasileira

Nome do produto/ DENOMINAÇÃO DE VENDA

OVOS

Ex.: Tipo Grande Vermelho

Tipo A ou B



Elíptico 3x2 cm

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de g ou ml (medida caseira)		
Valor Energético	Quantidade	%VD
Valor Energético		
Carboidratos		
Proteínas		
Gorduras Totais		
Gorduras Saturadas		
Gorduras Trans		
Sódio		

O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde

Alérgicos

Manter os ovos preferencialmente refrigerado

Peso Líquido: g

Quantidade
(ex.: 1 Dúzia)

Data de fabricação:/..../..

Validade:/..../..

Lote:

ALÉRGICOS: CONTÉM OVO

Não contém glúten

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Registro no Departamento Municipal da Agricultura e Abastecimento S.I.M. sob o nº 0000/000. Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto e normas correlatas.

RÓTULOS PARA MEL

Razão social do estabelecimento
classificação do estabelecimento
Endereço - CEP - Fone:
CNPJ - Inscrição Estadual
SAC

Nome do produto/ DENOMINAÇÃO DE VENDA

PROIBIDA A VENDA-FRACIONADA



Elíptico 3x2 cm

Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista - CNPJ nº. 44.547.305/0001-93
Fone: (18)3361-9100 - E-mail: gabinete@eparaguacu.sp.gov.br - Site: www.eparaguacu.sp.gov.br
Avenida Siqueira Campos, nº 1.430, Paço Municipal Prefeito Carlos Arruda Garms, Praça Jornalista Mário Pacheco, Jardim Paulista
CEP 19703-061 - Paraguaçu Paulista-SP



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 10 de 16

Indústria Brasileira

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL porção de g ou ml (medida caseira)		
Valor Energético	Quantidade	%VD
Valor Energético		
Carboidratos		
Proteínas		
Gorduras Totais		
Gorduras Saturadas		
Gorduras Trans		
Sódio		

Conservar em local fresco e arejado

Manter os ovos preferencialmente refrigerado

Peso Líquido: g

Não contém glúten

Data de
fabricação: .../.../...

Validade: .../.../...

Lote:

Este produto não pode ser consumido por crianças menores de 1 ano de idade

(*) % valores diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kj
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

Registro no Departamento Municipal da Agricultura e Abastecimento S.I.M. sob o nº 0000/000. Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto e normas correlatas.

RÓTULOS PARA PESCADO

Razão social do estabelecimento Nome do produto/ DENOMINAÇÃO DE VENDA

classificação do estabelecimento

Colocar o nome da espécie

Endereço - CEP- Fone:

Ex:

CNPJ - Inscrição Estadual

Tainha

SAC

Indústria Brasileira

Outros



Elíptico 3x2 cm

Peso líquido ou

Não contém glúten

Data de fabricação: .../.../...

Deve ser pesado na presença do
consumidor

Validade: .../.../...

Lote:

Peso da embalagem

Temperatura de conservação
(Ex: mantenha refrigerado de ...a ...° C ou congelado a -18° C)

Registro no Departamento Municipal da Agricultura e Abastecimento S.I.M. sob o nº 0000/000. Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto e normas correlatas

RÓTULOS DE CARNE ETIQUETA LACRE

Razão social do estabelecimento Nome do produto/ DENOMINAÇÃO DE VENDA

classificação do estabelecimento

ETIQUETA LACRE

Endereço - CEP- Fone:

Carne resfriada de:Com osso

CNPJ - Inscrição Estadual

Corte

SAC

Indústria Brasileira

Ex:

Ponta de agulha (costela)



Elíptico 3x2 cm



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 11 de 16

Dianteiro		Peso líquido	
Traseiro - serrote		Peso da embalagem	
Data de fabricação: .../.../...		Não contém glúten	
Validade: .../.../...		Sexo:	
Lote:		☐ Fêmea ☐ Macho	
Temperatura de conservação (Ex: mantenha refrigerado de ...a ...° C)			
Registro no Departamento Municipal da Agricultura e Abastecimento S.I.M. sob o nº 0000/000. Consultar regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto e normas correlatas			

* Seguir a lista de nomenclatura Resolução nº1de 09/01/ 2003, MAPA ver portaria nº90 de 15/07/2006 e normas correlatas

III - INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS E DE RÓTULOS (conforme modelo previsto na legislação municipal)

O formulário deverá ser preenchido de forma legível e digitado. Pode ser solicitado ao S.I.M. de Paraguaçu Paulista o modelo de preenchimento.

Deverão ser anexados ao formulário, os croquis de rótulos a serem utilizados e outros documentos que se fizerem necessários. Qualquer modificação do processo de fabricação, controle de qualidade, alteração de rótulo ou outros, deverá ser encaminhado ao S.I.M. de Paraguaçu Paulista para análise e aprovação.

a) IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

- **SIM DO ESTABELECIMENTO:** colocar o número fornecido pelo SIM se este já estiver registrado. Quando o estabelecimento estiver em processo para registro do estabelecimento deixar em branco.

- **RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO:** Não deve ser confundido com nome fantasia, nome comercial ou marca. O nome descrito no formulário e nos rótulos deverá ser exatamente como descrito no contrato social ou no Talão do produtor.

- **CNPJ/TALÃO DO PRODUTOR:** CNPJ da empresa ou número do Talão do produtor -será o responsável legal do estabelecimento, conforme descrito no contrato social ou no Talão do produtor.

- **CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:** conforme RIISPOA, legislações Municipais, ou legislações correlatas;

- **ENDEREÇO:** Completo - rua, bairro, CEP, município, e UF (país);

- **TELEFONE:** Citar telefones fixos e/ou celulares.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 12 de 16

- E-MAIL: Citar e-mail da empresa ou do proprietário se houver, ou do Responsável Técnico se houver.

b) SOLICITAÇÃO:

- OPÇÕES DE SOLICITAÇÃO QUANTO A ROTULAGEM NOS CASOS

ABAIXO:

- ✓ Registro
- ✓ Cancelamento
- ✓ Alteração / processo de fabricação/ controle de qualidade
- ✓ Alteração de composição de produto
- ✓ Acréscimo de rótulo
- ✓ Alteração de croqui de rótulo

c) IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:

A denominação de venda deverá estar em conformidade com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico, legislações específicas;

- MARCA COMERCIAL: Mencionar a marca comercial quando houver.

Observação: a autorização do uso de marca de terceiros é de inteira responsabilidade da empresa

- TIPO DE RÓTULO: Descrever como será realizada a rotulagem dos produtos. Ex.: Impresso, etiqueta, carimbo, litografado, etc. Observação: É fundamental que os rótulos contenham todas as informações obrigatórias previstas na legislação vigente, esteja o produto apenas com a embalagem primária ou com embalagem primária e secundária.

- TIPO DE EMBALAGEM: Descrever o tipo e o material da embalagem primária. Ex.: plástico, papel, fechada a vácuo, etc. As embalagens secundárias poderão ser descritas no processo de fabricação.

- CONTEÚDO: Descrever o conteúdo líquido e a respectiva unidade de medida. Não serão aceitas informações imprecisas como "peso variável". Para produtos pré-medidos ou com peso variável, deverá ser informada a faixa de peso que será acondicionada. Para alguns produtos, será permitida a expressão "Deve ser pesado em presença do consumidor". Mencionar o formato, por exemplo: bifes, cubos, iscas para carne; redondo, retangular para queijos.

- DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E PRAZO DE VALIDADE: Descrever de que forma e o local que a data de fabricação e a data da validade serão inseridas no rótulo. Ex.: à tinta, carimbo datador, marcação com picotamento, etc. As datas de fabricação e de validade deverão ser expressas na forma DD/MM/AA. Para produtos com validade acima de 03 meses, será aceita a data de validade na forma MM/AA.

Observações: A conservação do produto após aberto deverá ser descrita para produtos que exijam condições especiais de conservação. Deverá ser incluída



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 13 de 16

uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas necessárias para conservação do produto e o tempo que garante sua durabilidade nessas condições. Para os produtos congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Poderá ser indicado o prazo de validade para cada temperatura. Ex.: Conservação doméstica: "Validade a -18°C (freezer)" vide embalagem. "Validade a -4°C (congelador) 90 dias" e "Validade a 4°C (refrigerador) 1 dia";

d) COMPOSIÇÃO DO PRODUTO INGREDIENTES/ADITIVOS:

Deverão ser informados todos os ingredientes utilizados na formulação do produto, em ordem decrescente. Matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados. Iniciar a descrição pelos produtos em maior quantidade (matéria prima; ex.: carnes ou leite). Descrever as quantidades em "kg ou l" (quilogramas ou litros) e as respectivas proporções, sendo que a coluna das proporções deverá somar 100%. Para produtos in natura não é necessária a menção do peso ou proporção, bastando mencionar qual o produto e suas especificações mais genéricas, se for o caso (ex: carne resfriada de bovino sem osso - cortes). No caso de registro de cortes de carnes, poderá ser utilizado um único registro para os diferentes tipos de corte, desde que não haja outra alteração no processo de fabricação, composição do produto ou croqui do rótulo – exceto a identificação do corte.

No caso da utilização de miúdos na composição dos produtos cárneos formulados, deverão ser especificados os miúdos (coração, fígado, etc.) e a espécie animal (suíno, bovino). Os aditivos deverão ser indicados pela função tecnológica que exercem, nome químico completo do produto e número INS (ex.: Conservador / Nitrito de Sódio / INS 250). Em seguida ao nome químico, deverá ser mencionada a quantidade do aditivo que é recomendada para o uso pelo fabricante do mesmo (não confundir com a quantidade do aditivo que a empresa que está registrando o produto pretende usar na formulação).

As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas de responsabilidade da empresa. Caso sejam utilizadas misturas de condimentos ou de aditivos na composição, todos os ingredientes que compõem essa mistura deverão ser informados. Quando utilizados aditivos ou misturas de aditivos que possuem obrigatoriedade de registro junto à ANVISA, deverá ser informado o número de registro deste aditivo.

e) PROCESSO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as suas etapas, passo a passo, desde o recebimento da matéria-prima ao armazenamento do



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 14 de 16

produto descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto. O Responsável Técnico da agroindústria deverá manter-se atualizado quanto à referida legislação. Produtos submetidos ao tratamento térmico (ex: cozimento, pasteurização) deverão ter detalhados o tempo e temperatura a que são submetidos, bem como a temperatura atingida pelo produto, e a forma como a temperatura é medida (termômetro de espeto, etc.). Não serão aceitas expressões como "mais ou menos", "aproximadamente", entre outras, para limites estabelecidos pela legislação (como temperatura, limite máximo de nitrito, etc.). No caso de tolerância de variações, as mesmas devem estar explicitadas (Ex.: 0° C com variação de $\pm 1^\circ$ C).

✓ **Abatedouros:** descrever todo o fluxograma de abate, mencionando desde o tempo de descanso regulamentar e tempo de jejum até a guarda das carcaças em câmara fria e destino dos resíduos não comestíveis e materiais condenados. Todas as etapas descritas deverão conter informações como temperatura e tempo. No caso de miúdos, deverão ser descritas as etapas do toalete das vísceras e do branqueamento do mondongo, se for o caso. No caso de aves, mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água, etc.;

✓ **Produtos cárneos:** descrever todas as etapas desde a moagem da carne, granulometria, ordem de adição de aditivos, tempo das fases de cura, defumação, etc.

✓ **Leite e derivados:** descrever o tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento, etc.;

✓ **Mel e derivados:** descrever todas as etapas, desde o recebimento das caixas no estabelecimento até o envasamento e saída dos produtos.

✓ **Ovos:** descrever todas as etapas, incluindo a forma de classificação e limpeza dos ovos;

✓ **Pescado:** descrever todas as etapas de beneficiamento (cortes, fracionamento) e/ou processamento (processos de cozimento, salmoura, defumado, empanado, etc.), especificando a temperatura da sala durante o processamento e/ou beneficiamento e a temperatura dos produtos e matérias-primas.

Todos os produtos devem seguir as normas constantes nos Regulamentos de Identidade e Qualidade (RTIQ) emitidos pelo MAPA. Segundo o RIISPOA no artigo 429.

f) CONTROLE DE QUALIDADE



Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 15 de 16

Descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; relação dos programas de autocontrole ou BPF implantados pelo estabelecimento.

Descrever frequências e procedimentos de itens de execução obrigatória: análise de água, análise de produto, controle de roedores, exames médicos dos funcionários e outras medidas que a empresa venha a adotar visando o controle de qualidade (BPF, PPHO, APPCC, entre outros). Neste campo, também deverão constar:

- Controle do lote: rastreabilidade dos produtos e das matérias-primas, descrevendo como este controle será realizado. Ex.: O recebimento das matérias-primas será registrado em caderno com as informações de: data de recebimento, nº da nota fiscal, fornecedor, temperatura no recebimento, validade, etc.; A saída dos produtos será registrada em caderno com as informações: data de saída, nº da nota fiscal, local de entrega do produto, lote (data de fabricação), etc.; Também deverá ser indicado como será expresso o lote. Ex.: lote indicado na data de fabricação.

- Controle da higiene: neste campo deverão ser descritos todos os cuidados higiênico-sanitários no processamento do produto. Ex.: Todos os utensílios e equipamentos utilizados serão limpos com água e detergente líquido de uso industrial, desinfetados com solução de hipoclorito de sódio 1% - onde serão mantidos submersos por aproximadamente 15-30 minutos - e enxaguados em água corrente, de forma a retirar todos os resíduos químicos. A limpeza e a desinfecção ocorrerão sempre ao final dos trabalhos e uma nova desinfecção ocorrerá antes do início do processamento.

g) ESTOCAGEM E TRANSPORTE:

Estocagem diz respeito ao armazenamento do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Deverá ser indicado o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de armazenagem, etc.), a forma como se dá a armazenagem (caixas, prateleiras, ganchos, etc.) e as condições em que os produtos estarão armazenados, incluindo a temperatura do local de armazenamento e do produto, conforme previsto em legislação específica do produto em questão. Transporte diz respeito ao tipo de veículo em que o produto é transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, em ganchos etc.) e a que temperatura. Ex.: em caminhão isotérmico dotado de sistema de refrigeração.

- AUTENTICAÇÃO: Datar, carimbar e assinar nos respectivos espaços. Todas as páginas devem estar datadas, assinadas e carimbadas.

- TABELA NUTRICIONAL: Se o rótulo contiver informação nutricional, deverá ser enviada declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma, atestando que ela corresponde ao produto em questão.



**Prefeitura Municipal da Estância Turística de Paraguaçu Paulista
Estado de São Paulo**

Instrução Normativa nº 04/2023 Fls. 16 de 16

Lembramos que todos os produtos devem seguir as normas constantes nos REGULAMENTOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE - RTIQs emitidos pelo MAPA.



DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Sexta-feira, 17 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 519

Página 2 de 3

Poder Executivo

Secretaria de Gabinete-GAP

DECRETO Nº 7.050, DE 15 DE MARÇO DE 2023

Fixa o valor do Adicional do Bônus Boa Gestão e o valor máximo do Bônus Assiduidade – Servidor, nos termos da Lei Municipal nº 2.760/2011.

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN), Prefeito do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando o disposto na Lei Municipal nº 2.760, de 12 de abril de 2011, que dispõe sobre a reformulação do Bônus Assiduidade e do Bônus Boa Gestão;

Considerando o disposto no art. 18, § 1º, da Lei Municipal nº 2.760/2011, o qual estabelece que o valor do Adicional em valor fixo a ser acrescido ao produto resultante da divisão do total de vencimentos básicos percebidos pelo profissional de suporte pedagógico à docência durante o exercício de apuração (TV) pelo total de meses do exercício de apuração (TM), para fins de fixação de um diferencial ao profissional que exerce o suporte pedagógico à docência, e o disposto no art. 25, o qual estabelece que o valor máximo do Bônus Assiduidade – Servidor, serão fixados por decreto do Poder Executivo no início de cada exercício, após apuração e cálculos realizados pelos órgãos municipais competentes;

Considerando as solicitações do Departamento de Educação, Departamento de Recursos Humanos e Departamento de Administração e Finanças;

Considerando o Memorando Interno nº 23/2023, de 14 de março de 2023, expedido conjuntamente pelo Departamento de Educação e Departamento de Administração e Finanças, sugerindo a correção dos valores em 5% (cinco por cento)

DECRETA:

Art. 1º Ficam fixados em:

I - R\$ 551,25 (quinhentos e cinquenta e um reais e vinte e cinco centavos), o valor do Adicional a ser acrescido ao produto resultante da divisão do total de vencimentos básicos percebidos pelo profissional de suporte pedagógico à docência durante o exercício de apuração (TV) pelo total de meses do exercício de apuração (TM), para fins de fixação de um diferencial ao profissional que exerce o suporte pedagógico à docência;

II - R\$ 253,57 (duzentos e cinquenta e três reais e cinquenta e sete centavos), o valor máximo do Bônus Assiduidade – Servidor, a ser pago aos servidores de suporte técnico, administrativo e operacional do Departamento Municipal de Educação.

Art. 2º Os valores relativos ao Bônus Assiduidade – Professor, o Bônus Boa Gestão e o Bônus Assiduidade – Servidor serão creditados aos respectivos servidores públicos municipais na Folha de Pessoal Referência Março 2023.

Art. 3º As despesas decorrentes deste decreto correrão à conta de dotações orçamentárias consignadas no Orçamento Programa do Município, suplementadas se necessário.

Art. 4º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 15 de março de 2023.

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN)

Prefeito

REGISTRADO nesta Secretaria em livro próprio, na data supra e PUBLICADO por Edital afixado em lugar público de costume.

LÍBIO TAIETTE JÚNIOR

Chefe de Gabinete

DECRETO Nº. 7.049, DE 15 DE MARÇO DE 2023





DIÁRIO OFICIAL ELETRÔNICO

MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE PARAGUAÇU PAULISTA - SP

Imprensa Oficial Instituída pela Lei Municipal nº 3.360/2021
Decreto nº 6.675 de 14 de Janeiro de 2021



Sexta-feira, 17 de Março de 2023

Ano I | Edição nº 519

Página 3 de 3

Homologa as Instruções Normativas nºs 1, 2, 3 e 4/2023, do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista - SIM.

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN), Prefeito do Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, Estado de São Paulo, usando de atribuições que são conferidas pela legislação vigente;

Considerando o disposto na Lei Municipal nº 3.492 de 21 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista, revoga as Leis Municipais nº 1.831, de 14 de junho de 1995, e nº 3.450, de 6 de maio de 2022, e dá outras providências;

Considerando o disposto no Decreto Municipal nº 7.042, de 28 de fevereiro de 2023, que regulamenta a Lei Municipal nº 3.492, de 21 de dezembro de 2022, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista e dá outras providências;

Considerando os termos do Processo Administrativo nº 319/2023;

DECRETA:

Art. 1º Ficam homologadas as Instruções Normativas nºs 1, 2, 3 e 4, de 14 de março de 2023, expedidas pelo Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal no Município da Estância Turística de Paraguaçu Paulista - SIM, do Departamento Municipal de Agricultura e Abastecimento:

I - Instrução Normativa nº 01, de 14 de março de 2023, que estabelece as instruções dos procedimentos de aprovação prévia de projeto, reforma e ampliação, registro de estabelecimento, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento e de produto junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, e dá outras providências;

II - Instrução Normativa nº 02, de 14 de março de 2023, que Define o programa das inspeções e verificações sanitárias de autocontrole, supervisões e modelos de formulários do S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal;

III - Instrução Normativa nº 03, de 14 de março de 2023, que Define as Normas Técnicas do SIM para os Exames Laboratoriais de Água de abastecimento e de Produtos de Origem Animal nos estabelecimentos registrados no SIM, e dá outras providências;

IV - Instrução Normativa nº 04, de 14 de março de 2023, que Define as normas técnicas para rotulagem e carimbagem dos produtos de origem animal junto ao SIM de Paraguaçu Paulista, e dá outras providências.

Parágrafo único. As Instruções Normativas integram este decreto, em anexos.

Art. 2º Este decreto e as instruções normativas anexas entram em vigor em 15 de junho de 2023.

Estância Turística de Paraguaçu Paulista-SP, 15 de março de 2023.

ANTONIO TAKASHI SASADA (ANTIAN)

Prefeito

REGISTRADO nesta Secretaria em livro próprio, na data supra e PUBLICADO por Edital afixado em lugar público de costume.

LÍBIO TAIETTE JÚNIOR

Chefe de Gabinete

(Anexos estarão disponíveis no Portal da Prefeitura, na página de Legislação, no seguinte link:
<https://eparaguacu.sp.gov.br/legislacao>)