



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

DECRETO Nº 309, DE 17 DE NOVEMBRO DE 2022.

SÚMULA: Aprova o Aprova a Norma interna de Registro de Estabelecimento e Produtos de Origem Animal do Município de Pato Bragado n.º 01/2022, no âmbito Municipal de Pato Bragado – PR.

O Prefeito Municipal, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município e,

Considerando a necessidade de instituir normas para disciplinar a aplicação das normas constantes na Lei Municipal n.º 1739, de 20 de outubro de 2021, resolve e:

DECRETA

Art. 1º Fica aprovada a Norma Interna de Registro de Estabelecimento e Produtos de Origem Animal do Município de Pato Bragado n.º 01/2022, como parte integrante da Lei Ordinária nº 1739, de 20 de outubro de 2021, nos termos do Anexo I deste Decreto.

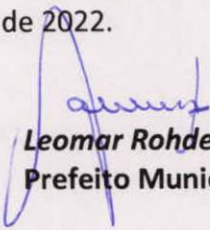
Art. 2º Caberá a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente através do Sistema de Inspeção Municipal a implantação do cadastro e a efetiva fiscalização.

Art. 3º Caberá a Secretaria Municipal de Finanças a arrecadação e o repasse dos valores arrecadados.

Art. 4º Este Decreto, entra em vigor na data de sua publicação, juntamente com o regulamento que o acompanha, ficando revogadas as disposições em contrário dispostos no Decreto nº 276, de 19 de novembro de 2022.

Registre-se e Publique-se.

Gabinete do Prefeito de Pato Bragado – PR, aos dezessete dias do mês de novembro de 2022.


Leomar Rohden
Prefeito Municipal

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
eletronico Nº 2713
de 17/11/22 FL. 1
Visto 



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 01/2022
Período de Execução: Ano de 2023

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO E DE PRODUTOS NO SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PATO BRAGADO (SIM/POA-PB)

1. PROCEDIMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

O pedido de Registro de estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal – SIM do município de Pato Bragado, será requerido e protocolado junto ao setor do SIM/POA da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente e endereçado ao Secretário de Agricultura e Meio Ambiente, contendo em duas vias e instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- a) Requerimento simples dirigido ao responsável pela inspeção; (ANEXO 1),
- b) Requerimento solicitando aprovação vistoria do terreno e prévia do projeto de construção (ANEXO 2).
- c) Licença ambiental prévia, emitida pelo órgão ambiental competente ou dispensa do licenciamento ambiental;
- d) Apresentação da inscrição estadual, contrato social registrado na junta comercial e cópia do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, ou CPF do produtor para o caso de empreendimentos individuais;
- e) Planta baixa ou croquis das instalações, com layout dos equipamentos e memorial descritivo simples e sucinto da obra, com destaque para a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento e de tratamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- f) Memorial econômico-sanitário simples; (ANEXO 3)
- g) Apresentação de um profissional legalmente habilitado como Responsável Técnico (RT).
- h) Boletim oficial de exame da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;
- i) Parecer da vigilância sanitária municipal ou documento de isenção da licença sanitária.

Verificando que o pedido e o local de produção estão conforme as técnicas e legislação sanitária pertinente, o SIM/POA emitirá Autorização do registro (ANEXO 4). E posteriormente o certificado de registro (ANEXO 5), num prazo máximo de 30 (trinta) dias. No certificado é atribuído o número do registro no SIM sendo este e com a sequência da letra de classificação do segmento.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

O certificado do estabelecimento tem validade de dois anos, devendo o responsável pelo estabelecimento solicitar ao SIM um pedido de renovação de cadastro (ANEXO 6) até 30 dias após o vencimento.

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

- letra "F", para matadouros de bovídeos, eqüídeos, suínos, ovinos, caprinos e animais silvestres;
- letra "A", para matadouros de aves e coelhos;
- letra "C", para fábricas de conservas;
- letra "E", para estabelecimentos industriais;
- letra "EC", para entrepostos de carne e seus derivados;
- letra "L", para os estabelecimentos de leite e derivados;
- letra "M", para estabelecimentos de mel e derivados;
- letra "O", para os estabelecimentos de ovos e derivados;
- letra "P", para estabelecimentos de pescados e derivados.
- Letra "FC" para matadouro e fabrica de conservas.

Os projetos arquitetônicos dos estabelecimentos, são analisados e aprovados pelo veterinário responsável, permanecendo na pasta do estabelecimento.

Após aprovado o registro do estabelecimento deve-se fazer o registro dos produtos conforme descrito no item 2 deste documento.

Todo os documentos relativos ao estabelecimento são arquivados no Setor do Serviço de Inspeção, cada empresa registrada no SIM/POA possui uma pasta contendo (Nome, CNPJ ou CPF, número de registro, classificação, endereço completo, telefone, data de registro projetos aprovados, produtos registrados, dados de produção e de comercialização). Todos estes dados são mantidos e organizados no SIM.

Disponível no site da prefeitura fica a relação de estabelecimentos registrados no SIM com as seguintes informações (Nome, CNPJ ou CPF, número de registro, classificação, endereço completo, telefone, produtos registrados).

O estabelecimento de produtos de origem animal, além do registro, deverá atender às exigências das normas técnicas e higiênico-sanitárias fixadas pelo SIM/POA de acordo com sua classificação, bem como manter suas instalações e desenvolver suas atividades em condições que assegurem a sanidade dos alimentos nele processados.

Para pedido de baixa no registro da empresa deve protocolar junto a secretaria de agricultura e Meio Ambiente e endereçado ao coordenador do SIM, o requerimento para baixa de registros de empresas / estabelecimentos (ANEXO 7). Após analisar o pedido, o



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

SIM/POA emitirá Certidão de Baixa Cadastral, num prazo máximo de até 30(trinta) dias. (ANEXO 8)

2. PROCEDIMENTO DE REGISTRO DE PRODUTOS

O Registro de produtos no Serviço de Inspeção Municipal – SIM do município de Pato Bragado, é realizado através de um formulário (ANEXO 9), o qual deve estar de acordo com RTIQ (Regulamento Técnico de Identidade e qualidade) de cada produto. Este procedimento aplica-se a todas as empresas registradas no SIM, sendo que a documentação em duas vias, deve ficar arquivada uma na sede do SIM e outra na empresa.

O número atribuído ao registro do produto deve seguir ordem de iniciar com número do estabelecimento junto ao SIM, na sequência a letra de identificação da classificação do segmento, seguido do número do produto registrado.

Os seguintes documentos são necessários para registro de produtos:

- a) Formulário de requerimento de registro assinado pelo RT e responsável legal
- b) Fichas técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, entre outros;
- c) Declaração do RT afirmando que o produto atende as normas do RTIQ;
- d) Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca ou Registro da marca;
- e) Quando o produto tiver adição de aditivos, a declaração deverá constar também o atendimento aos parâmetros legais no produto final.
- f) Croqui das rotulagens/embalagens ou etiquetas utilizadas em tamanho real ou escala, cores reais, tanto das embalagens primárias, como das secundárias.

Quando o produto não possui RTIQ deve ser encaminhado o formulário de solicitação de registro de produto junto com o mesmo laudo de análise microbiológica, que atesta a inocuidade e físico-químico estabelecendo o padrão que deverá ser mantido, embasado cientificamente. Os produtos que possuem legislação internacional, devem anexar a mesma ao processo e/ou apresentar referência bibliográfica/ trabalho científico. Este processo passará por análise técnica do comitê gestor e depois encaminhado ao GIPOA para avaliação e parecer. O registro será válido até a publicação de regulamento técnico específico, quando a empresa deverá adequar este registro a nova RTIQ, caso haja necessidade.

Os formulários de registro de produto devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

O certificado do produto tem validade de dois anos, devendo o responsável pelo estabelecimento solicitar ao SIM um pedido de renovação de cadastro (ANEXO 6) até 30 dias após o vencimento.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

Para iniciar a comercialização a empresa deve comprovar a qualidade dos produtos tendo as análises microbiológicas e exames físico-químico e dos produtos (conforme a legislação).

Fica a empresa responsável em entregar ao SIM/POA um relatório mensal de produção de cada produto fabricado no mês anterior até o quinto dia útil do mês subsequente, devendo esse ser assinado pelo proprietário e pelo responsável técnico.

Para registro ou alteração de rótulo utiliza-se o mesmo formulário de registro de produtos. Para baixa no registro de rótulos e produtos utiliza-se o requerimento para baixa de registros de produtos (ANEXO 10)

3. ROTULAGEM E AMBALAGEM

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM.

Deve ser entregue anexo ao formulário de solicitação de registro de produto o Croqui das rotulagens/embalagens ou etiquetas utilizadas em tamanho real ou escala, cores reais, tanto das embalagens primárias, como das secundárias. O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do check list de rotulagem (ANEXO 11) e dará o parecer final quanto ao registro do produto, rotulagem e embalagem. Assim após a aprovação dos produtos e regulamentação dos rótulos o SIM/POA emitirá Autorização do Registro (ANEXO 12), num prazo máximo de até 30(trinta) dias.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 1

REQUERIMENTO

Ao

GERENTE DO SISTEMA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO MUNICÍPIO DE PATO BRAGADO - PR.

Eu,

NOME		DATA DE NASCIMENTO
CPF	RG	
ENDEREÇO		BAIRRO
CEP	MUNICÍPIO	
TEL. FIXO	TEL. CELULAR	E-MAIL

Na condição de responsável legal, da pessoa jurídica ou pessoa física

RAZÃO SOCIAL/NOME	
CNPJ ou CPF	CAD/PRO (quando produtor rural)
Nº REGISTRO SIP/POA (quando couber)	

Situada à

ENDEREÇO	BAIRRO
CEP	MUNICÍPIO

Solicito

--

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes das Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal do Município de Pato Bragado - Pr.

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras e que todos os documentos ora anexados são verídicos e conferem com os originais.

Assinatura: _____

Pato Bragado / /



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 2

REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA DO TERRENO E APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de Inspeção Municipal – SIM

_____, representando o estabelecimento denominado _____, que se localizará à _____ (endereço), vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. Realiza a vistoria do terreno e aprovação prévia das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos, Pede deferimento.

Pato Bragado ___/___/___

Assinatura do requerente

PARECER DA VISTORIA:

Aprovado Aprovado com restrições Reprovado

Descrição: _____

Pato Bragado ___/___/___

Assinatura do Coordenador do SIM



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 3

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO SIMPLES

PREFEITURA MUNICIPAL DE PATO BRAGADO

Secretária de Agricultura e Meio Ambiente

Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO

SIM do estabelecimento

Nº do processo

2. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

() Registro () Reforma () Ampliação () Alteração

Data do pedido:

Data da aprovação:

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nome / Razão social:

CPF / CNPJ:

Propriedade () própria () Arrendada

Nome Fantasia:

4. CLASSIFICAÇÃO (conforme classificação do SIM/POA)

Descrever normas de construção utilizadas:

5. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:

Bairro:

CEP:

Município: Pato Bragado

UF: PARANÁ

E-Mail:

Telefone:

Celular:

6. HORÁRIO DE REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES (dias da semana e jornadas de trabalho)

7. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome:

CPF:

CRMV Nº

E-Mail:

Telefone:



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

8. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA – TIPO E INGREDIENTES

Matéria prima:

Ingredientes:

9. CAPACIDADE DE RECEPÇÃO	DE CAPACIDADE DE PRODUÇÃO	DE CAPACIDADE DE ESTOCAGEM	DE
---------------------------	---------------------------	----------------------------	----

10. MERCADO DE CONSUMO

() PNAE () Mercado varejista () outros:

11. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR	QUANTIDADE
------------------------------------	------------

12. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS INSTALADOS	QUANTIDADE
--	------------

13. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

Congelamento:

Resfriamento:

Estocagem Fresco:

Estocagem Conserva:

Estocagem Curado:

Capacidade de Salga:

14. POSSUI SETOR DE MANUPULAÇÃO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

() SIM () NÃO

Denominação:

15. NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS

Masculino:

Feminino:

FUNÇÃO	QUANTIDADE
--------	------------



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

TREINAMENTO	

16. VESTIÁRIOS / REFEITÓRIO (local, quantidade, separação por sexo, fluxograma de uso, etc.

Vestiários:

Refeitórios:

17. BANHEIRO E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (local, quantidade, separação por sexo, etc.)

18. LAVANDERIA descrever a forma de higienização das roupas dos colaboradores.

19. MATERIAL DO PISO DA AREA INDUSTRIAL

20. MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES DA ÁREA INDUSTRIAL

21. TETO DAS DEPENDÊNCIAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS

22. MATERIAL DAS MESAS E BANCADAS



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

23. SETOR DE DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA - DML E/OU ALMOXARIFADO (local e estrutura)

--

24. LABORATÓRIO DE CONTROLE (próprio ou terceirizada informando a empresa)

--

25. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Procedência:	Caixas de Água (quantidade e capacidade):
Tratamento:	Destino Águas Residuais

26. DESCRIÇÃO DA ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

--

27. MÉTODOS DE CONTROLE DE ENTRADA DE INSETOS E VETORES (telas, cortinas de ar, etc.)

--

28. MATERIAIS QUE COMPÕE O PÁTIO E TIPO DE DELIMITAÇÃO DA ÁREA (cerca, muro, etc.)

--

29. DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS (se aplicável)

Número de câmaras frias, túnel de congelamento, freezer, etc.
Capacidade de armazenamento por equipamento
Temperatura (mínima e máxima)
Equipamentos utilizados na aferição de temperaturas (digital, analógico, etc) e sua localização



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

30. PRESENÇA DE ESTABELECIMENTO PRODUTORES DE POEIRA OU ODORES

() Sim () Não

Descrição:

31. TRANSPORTE (veículo ou meio, capacidade, revestimento e equipamento de refrigeração)

Matéria-prima:

Produto acabado:

32. INGREDIENTES, INSUMOS E CONDIMENTOS (quando aplicável)

Procedência:

Meios de transporte:

Forma de armazenagem:

33. FLUXO DE PRODUÇÃO

Apresentar em fluxograma e descritivo:

34. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

35. AUTENTICAÇÃO

Data:

Representante da empresa:

Responsável Técnico:



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 4

AUTORIZAÇÃO DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

O sistema de inspeção municipal de Pato Bragado – Pr autoriza o registro da agroindústria
..... localizado no
....., no Município de Pato Bragado, portador do CNPJ /
CPF:.....

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as para se registrar no Sistema de inspeção do município.

Pato Bragado,dede 20.....

Médica Veterinária Responsável pelo SIM
CRMV nº



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 5

CERTIFICADO

O sistema de inspeção municipal de Pato Bragado – Pr certifica que a agroindústria
..... localizado no
....., no Município de Pato Bragado, portador do CNPJ /
CPF:....., É um empreendimento registrado no Serviço de
Inspeção Municipal (S.I.M.) de Pato Bragado, sob o número, classificado
como

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

Pato Bragado,dede 20.....

Prefeito Municipal de Pato Bragado

Médica Veterinária Responsável pelo SIM
CRMV n°

Válido até / /20..



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 6

REQUERIMENTO PARA RENOVAÇÃO DE CERTIFICADO

De: AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA

Para: SIM/POA – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

REQUERIMENTO PARA RENOVAÇÃO DE CERTIFICADO

Eu, AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA representante legal, e responsável pela empresa AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA com CAD/PRO 00000000, situado em AAAAAAAA, município de Pato Bragado/PR, solicito **RENOVAÇÃO DE CERTIFICADO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**, junto ao Serviço de Inspeção Municipal, (SIM/POA) da Secretaria de Agricultura de Pato Bragado, para o ano de 00000.

AAAAAAAAAAAAAAAAAAAAA
CPF 00000000000000

Pato Bragado,dede 20.....



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 7

REQUERIMENTO PARA BAIXA DE EMPRESA/ESTABELECIMENTO

Eu,representante legal, Sócio, produtor, proprietário /responsável pela empresa/estabelecimento (razão social) CNPJ/CPF Nº..... situado à rua:.....; nº.....; bairro;....., telefone....., e-mail..... em Pato Bragado; solicito **BAIXA DE REGISTRO** do estabelecimento..... junto ao Serviço de Inspeção Municipal, (SIM/POA) da Secretaria de Agricultura de Pato Bragado.

Declaro que este pedido contém informações exatas, e aceito as normas adotadas pelo Serviço de Inspeção do Município de Pato Bragado (SIM/POA), bem como em atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias estabelecidas pelo órgão fiscalizador.

Pato Bragado,de..... de 20....

Atenciosamente,

Nome:.....
CNPJ.....



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 8

CERTIDÃO DE BAIXA CADASTRAL DE ESTABELECIMENTOS

O sistema de inspeção municipal de Pato Bragado – PR Certifica a baixa no cadastro da empresa (razão social) CNPJ/CPF Nº..... situado à rua:.....; nº.....; bairro;.....

Pato Bragado,dede 20.....

Prefeito Municipal de Pato Bragado

Médica Veterinária Responsável pelo SIM
CRMV nº



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 9

NOME DA EMPRESA E
LOGOMARCA DA EMPRESA

1 - REQUERIMENTO

Ao Sistema de Inspeção Municipal de Pato Bragado - SIP/POA

O Estabelecimento abaixo qualificado, através de seu representante legal e do seu responsável técnico, requer o registro do produto descrito neste formulário, para tanto, concorda em acatar e aplicar as legislações vigentes para o produto. Declara ainda, que somente utiliza os ingredientes e os aditivos permitidos em legislações vigentes, sendo de sua inteira responsabilidade a realização de controles para que não ocorram desvios ou prejuízos ao consumidor. Estando ciente de que este processo de Registro de produto (formulário e documentos a ele anexados) deverão estar disponível e de fácil acesso ao Fiscal do SIM/POA no momento das fiscalizações.

ANEXO 1 - IIC 002/2021

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2- IDENTIFICAÇÃO

2.1 Nº DO REG. NO SIP/POA 0000-X	2.2 Nº DE REGISTRO DO PRODUTO 0000/0000-X	2.3 AREA DE ATUAÇÃO / ESPECIE	2.4 COMERCIALIZAÇÃO 1- MUNICIPAL () 2- SUSAF () 3- SISBI ()
-------------------------------------	--	----------------------------------	---

3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1 RAZÃO SOCIAL/PESSOA FÍSICA:		MATRIZ/EPP/ME/MEI/EIRELI	
3.2 CNPJ ou CPF e CAD/PRO (DAP):		3.3 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	
3.4 ENDEREÇO:			
3.5 BAIRRO:	3.6 CEP:	3.7 MUNICÍPIO:	3.8 UF:
3.9 TELEFONE ()		E-MAIL/SITE	

4 - IDENTIFICAÇÃO DE MARCAS DE TERCEIROS

4.1 RAZÃO SOCIAL:		4.2 CNPJ:	
4.3 ENDEREÇO:			
4.4 BAIRRO:	4.5 CEP:	4.6 MUNICÍPIO:	4.7 UF:
4.8 TELEFONE COM DDD		4.9 E-MAIL/SITE	

5 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

1 () Registro	3 () Alteração de composição do produto
2 () Renovação do Registro	4 () Alteração do processo de fabricação

6- IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

6.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA (Para Pescado - Nome Científico e Nome	6.2 COMPLEMENTO DO NOME DO PRODUTO (nome Comum)
---	--

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	-------------------------------------	---------------------------------------



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

NOME DA EMPRESA E LOGOMARCA DA EMPRESA

Comum)	
6.3 PROCESSO TECNOLÓGICO DO PRODUTO (ex. cozido, defumado, maturado etc)	6.4 CONSERVAÇÃO DO PRODUTO (resfriado, congelado...)
6.5 NOME DE PRODUTOS PADRONIZADOS:	6.6 CATEGORIA DO PRODUTO PADRONIZADO
6.7 FINALIDADE DO PRODUTO (consumo direto, uso institucional, etc)	6.8 MARCA DO PRODUTO:
6.9 PRODUTO COM ATRIBUTOS ESPECÍFICOS (Alegação Funcional/Saúde, Diet, Light, Orgânico, Caipira, Prêmios, Koscher, Halal, Dop, E Etc)	

7 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

7.1 MATÉRIA PRIMA / INGREDIENTES / ADITIVOS (SIMPLES)	QUANTIDADE (Kg ou L)	%	QTIDADE Legislação
Constar a Matéria prima em ordem decrescente de acordo com as quantidades.			

PREENCHER PARA INGREDIENTES COMPOSTOS (MIX E AROMAS)

TIPO DE INGRID.	NOME DO INGR.	UN. MEDIDA (kg)	% NO MIX	QTIDADE NA COMPOSIÇÃO	% NA COMP.	QTIDADE Legislação g/100g
	subtotal					
	Aromatizante					
	subtotal					
	Corante					
	subtotal					
	TOTAL (quantidade de todos os ingredientes e aditivos utilizados no produto)				100,00%	
7.2 CONTEM:						
Glúten	() sim () não	Corante	() sim () não			
Amarelo tartrazina	() sim () não	Aromatizante	() sim () não			
Fenilalanina	() sim () não	Lactose	() sim () não			
Ingrediente com origem transgênica	() sim () não	Alérgenos	() sim () não			

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

NOME DA EMPRESA E
LOGOMARCA DA EMPRESA

8 – ESPECIFICAÇÕES DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO, CONTROLE DE QUALIDADE E PRAZO DE VALIDADE

8.1 DESCRIÇÃO DO PROCESSO - Incluir desde a recepção até expedição do produto, informando em cada etapa do processo os tempos, temperaturas e como esses controles são realizados.

8.2 Incluir fluxograma do processo de fabricação (em caixilho). Constar o tempo em que o produto permanece em cada um dos setores e temperatura do produto e ambiente.

9- NATUREZA E PROPRIEDADE DO PRODUTO

9.1 Informar as análises que serão realizadas e os padrões físico químicos e microbiológicos que irão atender. – disposto no RTIQ ou definir as características do produto sem RTIQ conforme embasamento científico ou regulamento do país de origem. Citar o prazo de validade. Envoltório utilizado. Forma do produto.

10 - CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM (A embalagem primária deve ser de material aprovado para contato direto com alimentos).

10.1 MATERIAL DAS EMBALAGEM

PRIMÁRIA: _____
SECUNDÁRIA: _____
TERCIÁRIA: _____

10.2 DESCRIÇÃO DOS SISTEMAS DE EMBALAGEM (manual/automática, vácuo, equipamentos utilizados, documentos que acompanham etc):

11 CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO

11.1 Material e produtos utilizado na confecção de rótulos: Rótulos Internos e sua impressão devem ser de material próprio para contato com alimento)

Tamanho: (largura x comprimento):

CORES:

Tipo de rótulo- impressão direta na embalagem () autocolante () Etiqueta interna () Gravado em relevo no prod. ()

Outros:

12- QUANTIDADE e FORMA DE INDICAÇÃO

12.1 QTDE DE PRODUTO ACONDICIONADO/UNID.DE MEDIDA(Kg, L)

- 1- Quantidade acondicionada na embalagem primária:
- 2- Peso da embalagem:
- 3- Quantidade acondicionada na embalagem secundária:

12.2 DATA DE VALIDADE E LOTE

- 1- Local:
- 2- Tipo de aplicação:
- 3 - Forma de indicação de data validade e lote 4 - Val: dd/mm/aa.

12.2 IDENTIFICAÇÃO DE LOTE

Ex: o controle de lote é realizado por dia, por turno, por máquina de envase, ou outro sistema desenvolvido pela empresa.

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

NOME DA EMPRESA E
LOGOMARCA DA EMPRESA

13 DADOS DO RÓTULO

13.1 DESCRIÇÃO DAS INFORMAÇÕES DO RÓTULO (DESCRIÇÃO DEVE ATENDER A in 22/2005, E DEMAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES (ANVISA, INMETRO, GLUTEN, LACTOSE E ALERGENOS, ETC.)

14 - ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

14.1 DESCRIÇÃO

1 - Local de Armazenamento: (Ex. CAMARA DE EXPEDIÇÃO/ CAMARA 01ETC.)

2 - Forma de Armazenamento:

3 - Temperatura do Local de Armazenamento: ____ °C. Caso o produto seja armazenado em temperatura ambiente, constar a temperatura máxima de conservação.

4 - Temperatura do produto:

Obs. Produtos cozidos conservados a temperatura ambiente deve apresentar respaldo para garantir a inocuidade do produto até o final do prazo de validade.

15 - TRANSPORTE DO PRODUTO

15.1 DESCRIÇÃO

1 - Meio de transporte:

2 - Condições de transporte:

3 - Forma de acondicionamento:

4 - Temperatura de conservação do produto:

16 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

16.1 - RELACIONAR

() Parecer do Responsável Técnico sobre uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde, quando existirem tais alegações no rótulo/embalagem, para aqueles produtos que se enquadram no informe técnico da Anvisa 09/2004. Os demais devem ter autorização ou registro na Anvisa, antes da aprovação pela Adapar.

() Fichas técnicas de ingredientes, aditivos, embalagens, entre outros, quando cabível.

() Documentos que visam respaldar produtos sem regulamentação técnica.

() Rótulo - reprodução fidedigna e legível do rótulo, em suas cores originais, com indicação de suas dimensões e do tamanho dos caracteres das informações obrigatórias do rótulo;

() Declaração de atendimento ao RTIQ e percentual permitido de aditivos no produto final, citando o tipo de legislações e seus números. Para produtos sem RTIQ, declarar que o processo industrial obedece, na íntegra, os procedimentos aprovados para a fabricação apresentado na bibliografia científica apresentada.

() Base científica para assegurar a qualidade e inocuidade de produtos sem RTIQ;

() Demais documentos que visam respaldar sistemas de produção específicos (orgânico, caipira), utilização de selos de qualidade, produtos diferenciados, etc.

() Documentos de exigência legal: Registro de marca, Declaração de responsabilidade sobre o uso da marca, Autorização para o uso da marca de terceiro registrado em cartório.

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL LEGAL	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 10

REQUERIMENTO PARA BAIXA DE REGISTRO DE PRODUTOS

Eu,.....representante legal, Sócio, produtor, proprietário/responsável pela empresa/estabelecimento (razão social).....CNPJ/CPF Nº..... situado à rua:; nº; bairro;; telefone....., e-mail.....em Pato Bragado; solicito **BAIXA DE REGISTRO DO PRODUTO/ RÓTULO** junto ao Serviço de Inspeção Municipal, (SIM/POA) da Secretaria de Agricultura de Pato Bragado.

Declaro que este pedido contém informações exatas, e aceito as normas adotadas pelo Serviço de Inspeção do Município de Pato Bragado (SIM/POA), bem como em atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias estabelecidas pelo órgão fiscalizador.

Pato Bragado,.....de..... de 20....

Atenciosamente,

Nome:.....
CNPJ.....



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 11

CHECK LIST DE ROTULAGEM

Este Check List tem objetivo de organizar um roteiro de informações para elaboração, análise e aprovação de rótulos para o SIM/POA.

Para preenchimento do check list deverá ser consultada a legislação vigente e/ou um profissional SIM.

Forma de preenchimento: C = Conforme NC = Não Conforme NA = Não se aplica.
Quando houver uma não conformidade, esta deve ser descrita no parecer técnico.

Produto:

Nº Registro Produto:

Nº Registro SIM:

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR:

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

2. NOMENCLATURA OFICIAL DO PRODUTO

- A. () Denominação de venda oficial (RTIQ ou Resolução 1/2003 -MAPA);
- B. () Informar o tipo de apresentação (resfriado, congelado) ao final da nomenclatura oficial no caso de embutidos cárneos. Ex.: LINGUIÇA MISTA CONGELADA; CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO – PICANHA;
- C. () Informar o termo "temperada" e/ou "recheada" para carnes (conforme IN nº 17/2018); seguindo o exemplo: Carne Congelada Temperada Recheada de Suíno sem Osso – Picanha;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- D. () Uso do nome regional entre parênteses, após nome oficial, exclusivo para carnes (Resolução 1/2003 MAPA);
- E. () Forma de apresentação do produto na embalagem (Fatiado, Picado, moído), não podendo constar na nomenclatura oficial quando não estiver previsto em RTIQ;
- F. () Localizado no painel principal;
- H. () Em destaque, Igual a maior fonte e no mínimo 1/3 do tamanho da marca (IN 22/2005);
- I. () Em Caixa Alta e Negrito, Uniforme e sem intercalação;
- J. () Expressão "Tipo", quando aplicável (RDC nº 727/2022 ANVISA);

3. LISTA DE INGREDIENTES

- A. () De acordo com o Regulamento Técnico e Memorial Descritivo de Rotulagem (RDC nº 727/2022 ANVISA);
- B. () Apresentar os ingredientes em ordem decrescente de proporção;
- C. () Declarar a água como ingrediente, quando utilizá-la;
- D. () Declarar e identificar os Aditivos, listados depois dos demais ingredientes;
- E. () Informar a função tecnológica principal, o nome e o número de INS dos aditivos;
- F. () A concentração de aditivos deve respeitar os limites estabelecidos (IN nº 14, 03/06/2019, RDC nº 272, 14/03/2019 e RTIQ);
- G. () O uso de corante Tartrazina (INS 102) deverá estar de acordo com a RDC 727/2022 ANVISA;
- H. () Contém substâncias alergênicas. "Alérgicos: seguido do nome "(RDC nº 727/2022 ANVISA).
- I. () De acordo com o Regulamento Técnico de Aditivos Aromatizante (RDC Nº 725/2022 ANVISA).
- J. () Fichas técnicas dos aditivos anexadas ao memorial: verificar relação de ingredientes informados e suas quantidades, alergênicos, transgênicos e demais informações importantes.

4. CONTEÚDO (VOLUME/PESO)

- A. () Localizado no painel principal em contraste com o fundo (fácil visualização);
- B. () Tamanho dos caracteres de acordo com o volume/peso de produto; (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº 249/2021);
- C. () Precedido das expressões "PESO LÍQUIDO", "CONTEÚDO LÍQUIDO", etc; (Regulamento Técnico Metrológico Portaria INMETRO nº 249/2021);
- D. () Produtos Carnes: Peso líquido no ponto de venda (Venda por Peso); (Portaria INMETRO nº 327/2021);
- E. () Produtos carnes com perda de peso por desidratação: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR"; (Portaria INMETRO nº 327/2021);
- F. () "PESO DA EMBALAGEM" , exceto para pré-medidos (Portaria INMETRO nº 327/2021);



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

G. () Carne moída para varejo conteúdo máximo 1kg. Para venda institucional poderão ser admitidas embalagens superiores a 1 Kg, sendo que a espessura deve ser igual ou menor a 15 cm não sendo permitida a venda no varejo (IN nº 83, 21/11/2003 MAPA);

5. CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

A. () Informação de temperaturas máxima e mínima de conservação (IN 22/2005 MAPA);

B. () Temperatura de conservação de acordo com espécie e tipo de produto (RTIQ);

C. () Informar a conservação doméstica para congelados (temperatura X validade);

D. () Prazo de validade e temperatura de conservação após abertura da embalagem; RDC nº 259 da ANVISA (2002).

6. DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E LOTE

A. () Formato de apresentação dos caracteres;(IN 22/2005 MAPA);

B. () Data de fabricação (IN 22/2005 MAPA);

C. () Prazo de validade (uma das expressões padronizadas pela IN22/2005 MAPA);

D. () Lote: "L" seguida de um código chave (RDC nº 727 da ANVISA 2022).

7. IDENTIFICAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO OFICIAL DE INSPEÇÃO

A. () Carimbos conforme os modelo oficiais, com dizeres e forma de acordo com padrão do SIM (Decreto Municipal);

B. () Expressão de registro de rótulo sem abreviações e com as siglas correta "REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SOB Nº ___/___"

C. () Registro único: para cortes cárneos diferentes, e ou mesmo produto com pesos diferentes; EX.: Queijo mussarela – pesos líquidos 150g, 200g, 500g.

8. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

A. () É declarado o valor energético e os nutrientes obrigatórios: Proteínas, Carboidratos, Gorduras e Fibra Alimentar em gramas(g); e Sódio em miligramas(mg) (RDC nº 360, 23/12/2003);

B. () Uso da Tabela Nutricional Simplificada; "Não contém quantidade significativa de..... (Nutrientes obrigatórios);

C. () As cifras e as unidades de medida deverão ser declaradas de acordo as disposições da RDC nº 360, 23/12/2003;

D. () Valor energético e os valores dos nutrientes condizentes com o produto pretendido, respeitando a variação máxima permitida pela RDC nº 360, 23/12/2003;

E. () A Tabela Nutricional deverá ser apresentada de acordo com os modelos aprovados pela RDC nº 429/2020 (vertical ou linear);

F. () Informação de porção e medida caseira de acordo com a RDC nº 359, 23/12/2003;

G. () Informação Nutricional Complementar (INC) de acordo com a RDC Nº 54, 12/11/2012; Verificar se comparativo ou absoluto, light, magro, vitaminado, baixo em gorduras, entre outros.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

H. () Alimentos para dietas com restrição - "DIET" (Portaria nº 29, 03/01/1998); Alimentos especialmente formulados para atender necessidades de pessoas em condições metabólicas específicas, por exemplo: diabéticos, gestantes, entre outros.

9. DIZERES E OU INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DO PRODUTO

A. () "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" para todos em destaque, nítido e de fácil leitura; (LEI Nº 10.674, DE 16 DE MAIO DE 2003);

B. () Carnes e miúdos de aves: instruções de preparo – RDC nº 727 DE JULHO DE 2022;

C. () Carne moída: "PROIBIDO O FRACIONAMENTO" "PROIBIDA A VENDA NO VAREJO" (>1Kg) - PORTARIA nº 664, 30/09/2022;

D. () Corantes artificiais: expressão "Colorido Artificialmente" – Decreto nº 986, 21/10/1969;

E. () Adição de aromas: em acordo com o Informe Técnico nº 26 da ANVISA (2007), conforme tabela:

Finalidade do aroma no produto	Classificação do aroma	Designação ou Painel Principal	Painel Principal
Definir / Conferir sabor a um alimento	Natural	Sabor ...	Contém aromatizante
	Artificial	Sabor artificial de ...	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Sabor ...	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Reforçar ou reconstituir sabor de um alimento	Natural	Nome do produto	Contém aromatizante
	Artificial	Nome do produto	Aromatizado artificialmente
	Idêntico ao Natural	Nome do produto	Contém aromatizante sintético idêntico ao natural
Conferir sabor não específico	A indicação do uso de aroma deve constar na lista de ingredientes conforme determina o item 6.2.4 da Resolução RDC nº 259/2002.		

F. () Mistura de aromas, para indicação do aroma na rotulagem do alimento deve ser seguida a orientação do item 2.4 da Resolução RDC nº. 2/2007;

G. () Indicar no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: CONTÉM GORDURA VEGETAL (quando aplicável) - (IN22/2005);

H. () Leites: Avisos Importantes (Lei nº 11265, 03/01/2006);

I. () Dizeres Obrigatórios Bebidas Lácteas (RTIQ – IN nº 16, 23/08/2005);

J. () Dizeres logurte (RTIQ – IN nº 46, 23/10/2007), entre outras informações;

K. () Doce de Leite "exclusivo para uso industrial" (Portaria nº 354, 04/09/1997);

L. () Instruções de preparo (instrução para descongelamento ou tratamento adequando – IN22/2005);

M. () Nomenclatura de ovos (Resolução nº 1, de 9 de Janeiro de 2003);

N. () "Contém Lactose" (Lei nº 13.305, de 4 de Julho de 2016).

O. () Na rotulagem do mel deve constar a advertência "Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade" (RIISPOA, Art. 460).

P. () Mel de uso industrial: deve conter a expressão "PROIBIDA A VENDA FRACIONADA" (RIISPOA, Art.461

Q. () A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes (RIISPOA, Art. 456).



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

R. () Quantidade de água adicionada for superior a 3%, deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem (RIISPOA, Art. 456).

S. () Expressões em destaque para alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, com presença acima do limite de um por cento do produto, o consumidor deverá ser informado da natureza transgênica desse produto, no painel principal e em conjunto com o símbolo, uma das seguintes expressões, dependendo do caso: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico".

T. () Uso do símbolo transgênico conforme Portaria ANVISA n. 2658, de 22 de dezembro de 2003.

10. DIZERES, INFORMAÇÕES E IMAGENS NÃO PERMITIDAS.

A. () Qualquer representação que torne a informação falsa, incorreta ou insuficiente; (IN 22/2005 MAPA);

B. () Que induza ao erro, confusão ou engano sobre a procedência, qualidade, etc.; (IN 22/2005 MAPA);

C. () Atribuição de efeito não comprovado; (IN 22/2005 MAPA);

D. () Destaque a presença ou ausência de componentes intrínsecos ao produto; (IN 22/2005 MAPA);

E. () Atribuir propriedades terapêuticas ou medicinais; (IN 22/2005 MAPA);

F. () Que faça alusão à Bandeira Nacional e ou símbolos oficiais;

G. () Informar "IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA", quando aplicável – (LEI nº 8078, 11/09/1990, art. 37);

H. () Leites (Lei 11265/2006).

11. ORTOGRAFIA, UNIDADES DE MEDIDA E TAMANHO DA LETRA

A. () Ortografia revisada e na língua oficial do país;

B. () Unidades de medidas oficiais (Sistema Internacional de Unidades - SI) e Unidade de medida de massa em caracteres minúsculos (Resolução nº 12, 12/10/1988 do CONMETRO);

C. () Tamanho da letra igual ou maior que 1mm conforme RDC nº 259 da ANVISA (2002), exceto para indicação de conteúdos líquidos, conforme Portaria INMETRO nº 157/2002.

12. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A. () Identificação do estabelecimento produtor;

B. () Nomenclatura oficial do produto;

C. () Conteúdo e peso da embalagem;

D. () Temperatura conservação do produto (máxima e mínima);

E. () Data de fabricação, prazo de validade e lote;

F. () Expressão de registro;

G. () Expressão "Indústria Brasileira";

H. () Carimbo – Modelo do SIM;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

I. () Ortografia correta, unidades de medida oficiais e tamanho da letra;

Data: __/__/____

Ass. e carimbo do responsável



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO 12

AUTORIZAÇÃO DO REGISTO DE PRODUTOS

Certifico que os produtos da empresa....., portadora do CNPJ....., localizada no município de....., portando o registro de inspeção nº, foram avaliados pelo Fiscal de inspeção....., com registro no conselho regional de medicina veterinária nº.....

A avaliação quanto à conformidade do memorial descritivo de fabricação, seguiu os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ), além de Check List de rotulagem conforme legislação específica vigente.

O Serviço de Inspeção Municipal - SIM é **FAVORÁVEL** a fabricação dos seguintes produtos;

Produto	Número de Registro

Fiscal de Inspeção