



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR

SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL- SIM/POA

PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	01/01/2026
Data de Fim	31/12/2026

1. Identificação do Serviço de Inspeção

1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
Município De Toledo	76.205.806/0001-88

1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF
Não se aplica	--	--	--

1.3 Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
Integrado	Integração ou Ampliação (Novo)	I – Abatedouro frigorífico
		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
		b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados (apenas para répteis e anfíbios)
Integrado	Integração ou Ampliação (novo)	II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento
		a) Carne e derivados
X		b) Leite e derivados
	X	c) Mel e produtos apícolas
		d) Ovos e derivados
X		e) Pescado e derivados

1.4 Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
Integração	08/01/2024	Versão 1.0 - Elaboração
Ampliação de Escopo	25/03/2025	Versão 2.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.
Melhorias e adequações ao modelo padrão.	15/05/2025	Versão 2.1 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.
Atualização Informações	17/06/2025	Versão 2.2 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.
Atualização Informações itens 2.1.2; 2.2.3; 3.1	17/09/2025	Versão 2.3 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA

Atualização itens: 1.3; 3.1; 3.2; 4.1; 4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.1.4; 4.1.5; 4.22 e 5	23/02/2026	Versão 2.4-Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria n° 672/2024.



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

Complementarmente, a Lei Municipal nº 2.345/2021, que também trata da organização administrativa, que dispõe da Função Gratificada de Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal – Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e está disponível através do link: http://www.toledo.pr.gov.br/sapl/sapl_documentos/norma_juridica/17666_texto_integral.

2.1.1 **Sistemas de Informação**

A Prefeitura do Município de Toledo conta com o sistema de protocolo on-line, onde as empresas podem anexar os documentos necessários para manutenção e atualização do registro do estabelecimento, de produtos, tratativas sobre as fiscalizações e demais assuntos relacionados ao SIM/POA de Toledo, sendo que as respostas aos protocolos são inseridas em cada processo iniciado. Há, também, o protocolo presencial, o qual pode ser realizado no balcão de protocolos na Prefeitura. Os documentos de cada empresa são arquivados fisicamente, bem como no sistema, permanecendo arquivados por ano e individualizados por empresa.

A relação de estabelecimentos registrados é mantida em planilha de controle dos estabelecimentos SIM (ANEXO I), onde se contempla a situação cadastral (com número de registro das empresas). Também estão descritas a situação dos documentos da empresa, com número de protocolo e data de vencimento, os produtos produzidos com seus respectivos números de registro e datas de aprovação do processo, além do acompanhamento do processo de aprovação dos projetos e o controle dos relatórios de produção e comercialização. Essa planilha encontra-se anexa ao programa, servindo como ferramenta de gestão. Os dados de produção e comercialização das empresas são enviados até o 10º dia útil do mês subsequente.

No site do município na área do Serviço de Inspeção Municipal está disponível a lista de estabelecimentos registrados junto ao SIM/POA, podendo ser acessado através do link:

<https://www.toledo.pr.gov.br/node/4195>

2.1.2 **Controle de Documentos**

Todos os documentos encaminhados ao Serviço de Inspeção tramitam por meio do sistema eletrônico de protocolo, podendo ser abertos de forma on-line, pelo link: <https://equiplano.toledo.pr.gov.br:7443/contribuente/#/stpProcessos/abertura>, ou presencialmente, no balcão de atendimento ao público. O ANEXO II apresenta a página de abertura on-line e um modelo de protocolo manual.

2.2 **Infraestrutura Administrativa**

2.2.1 **Estrutura Física**

O Serviço de Inspeção Municipal está localizado no Centro de Eventos Ismael Sperafico, no endereço Rua Alfredo Paschoal Ruaro, nº 1020, Jardim Porto Alegre, CEP: 85.907-060. A sala é exclusiva do SIM, com metragem de 89,06 m².

No local, é realizado o atendimento ao público, além do arquivo de documentos, processos, dados referentes as fiscalizações/inspeções e vistorias realizadas em empresas que possuem registro ou que estão em processo de implantação de registro.

2.2.2 **Materiais e Equipamentos**

Possui 1 notebook vaio, 3 computadores Lenovo (três equipamentos com duas telas para agilidade na avaliação de projetos ou outras atividades), 1 computador Lenovo com uma tela, 1 impressora HP laserjet, 1 telefone, 1 estação de trabalho com 4 lugares em formato ilha, com



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

dimensões 1800x600/1800x600 contendo 3 gavetas em cada mesa, 6 cadeiras, 6 armários para arquivos de documentos, 1 gaveteiro com quatro gavetas, 2 gaveteiros com três gavetas, 2 ar-condicionados Elgin de 36.000 BTU's cada, 1 geladeira Eletrolux com capacidade total de 260 L, 1 máquina fotográfica digital, 2 veículos (Fiat Palio e Renault Logan) de uso exclusivo do Serviço de Inspeção Municipal devidamente identificados, uniformes (touca, jaleco, calça e botas) devidamente identificados e material de escritório, lixeiras, pranchetas, lacres, sacos plásticos de diferentes tamanhos para coleta e 1 quadro branco.

2.2.3 **Laboratórios**

Os laboratórios responsáveis pelas análises das amostras oficiais devem comprovar sua capacidade técnica e atender aos critérios estabelecidos no edital de contratação. Além disso, o escopo das análises a serem realizadas deve ser acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

O Município realiza o custeio integral das despesas com as análises oficiais e, atualmente, realiza o processo licitatório registrado sob o número 049/2025, com o fornecedor Freitag Laboratórios LTDA, pois atualizou o escopo das análises em função das alterações introduzidas pela Instrução Normativa nº 313, de 4 de setembro de 2024, visando ao atendimento das demandas previstas para o ano de 2025. O link para acesso é:

<https://equiplano.toledo.pr.gov.br:7443/transparencia/licitacoes/verLicitacao?formulario.codEntidade=136&formulario.exercicio=2025&formulario.codLicitacao=49&formulario.codTipoLicitacao=7>

Já para a realização da análise de DNA o Laboratório de Genética da Escola de Veterinária, da Universidade Federal de Minas Gerais, situado na Avenida Antônio Carlos, nº 6627, Belo Horizonte, MG irá realizar as análises em caso de suspeita de adulteração/fraude em pescado.

São realizadas análises microbiológicas e físico-químicas para produtos cárneos e derivados, leite e derivados, peixe e derivados, mel e derivados, ovos e água de abastecimento. Estas deverão ser realizadas de acordo com as legislações vigentes do MAPA e ANVISA, a saber:

1. **Produtos cárneos:**

- a. Análises microbiológicas: RDC nº 724, de 1º de julho de 2022; Instrução Normativa - IN nº 161, de 1º de julho de 2022 (ANVISA) e Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009.
- b. Análises físico-químicas: Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000, MAPA - RTIQ; Instrução Normativa nº 6, de 15 de fevereiro de 2001, MAPA - RTIQ; Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000, MAPA - RTIQ; Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000, MAPA - RTIQ.
- c. Análises de aditivos: Instrução Normativa nº 14, de 03 de junho de 2019; RDC nº 272, de 14 de março de 2019.

2. **Produtos lácteos:**

- a. Análises microbiológicas: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996; Portaria nº 364 de 04 de setembro de 1997 alterada pela Portaria MAPA nº 837, de 18 de junho de 2018 e Portaria nº 354 de 04 de setembro de 1997; Instrução Normativa nº 30 de 26 de junho de 2001 e RIISPOA.
- b. Análises físico-químicas: Instrução Normativa nº 23 de 30 de agosto de 2012; Portaria nº 364 de 04 de setembro de 1997 alterada pela Portaria MAPA nº 837, de 18 de junho de 2018 e Portaria nº 354 de 04 de setembro de 1997 e RIISPOA.
- c. Análises de aditivos: Portaria nº 146, de 07 de março de 1996.

3. **Pescados:**



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

- a. Análise microbiológica: Instrução Normativa IN nº 21, de 31 de maio de 2017; Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022.
 - b. Análises físico-químicas: Instrução Normativa IN nº 21, de 31 de maio de 2017; Portaria nº 185 de 13 de maio de 1997/RIISPOA e RDC nº 329 de 19 de dezembro de 2019.
- 4. Mel:**
- a. Análises físico-químicas: Instrução Normativa IN nº 11, de 20 de outubro de 2000;
- 5. Ovos:**
- a. Análise microbiológica: IN nº 161, de 1º de julho de 2022 (ANVISA) e Portaria SDA Nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
 - b. Análises físico-químicas: Portaria SDA Nº 728, de 26 de dezembro de 2022.
- 6. Água de abastecimento:**
- a. Análise microbiológica: Anexo XX MS/GM alterada pela Portaria MS/GM nº 888, de 4 de maio de 2021.
 - b. Análises físico-químicas: Anexo XX MS/GM alterada pela Portaria MS/GM nº 888, de 4 de maio de 2021.

Se houver alterações na legislação, um novo pregão para a contratação das análises será realizado no ano seguinte. Caso não haja alterações, a empresa poderá ser recontratada, conforme item previsto no contrato. O escopo de análises utilizado para embasamento do processo licitatório, além das legislações descritas anteriormente, também utiliza a listagem disponível no site do Ministério da Agricultura (MAPA) através do link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>

3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

3.1 Inspeção Periódica

A inspeção periódica é realizada em todos os estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Toledo. O SIM/POA conta atualmente com cinco médicos-veterinários, todos contratados por meio de concurso público:

- Liane Pietrobelli – Médico Veterinário I (Coordenadora do SIM/POA) – termo de posse em 14/01/2020;
- Victor Hugo Cortez Dias – Médico Veterinário I – termo de posse em 04/05/2022;
- Marcell Hideki Koshiyama – Médico Veterinário I – termo de posse em 13/02/2023;
- Fernanda Schmitz Martins – Médico Veterinário I – termo de posse em 19/05/2023;
- Ana Carolina Fornari Borges de Carvalho - Médico Veterinário I – termo de posse em 17/06/2025.

Entretanto, dois desses médicos-veterinários prestam serviço, em regime de 40 horas semanais, a estabelecimentos sob inspeção estadual e federal, conforme já descrito no item referente à inspeção permanente.

A periodicidade das inspeções e fiscalizações realizadas pelo SIM/POA é determinada com base no Cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento, conforme metodologia adotada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), disponível no “Manual do DIPOA para Cálculo do Risco Estimado Associado a Estabelecimentos”. A frequência mínima de fiscalização segue os



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

seguintes critérios:

Risco Estimado Associado ao Estabelecimento	Frequência mínima de fiscalização
0 - 1	Semestral
1,1 – 1,4	Trimestral
1,5 – 1,9	Bimestral
> 1,9	Mensal

Os cálculos são atualizados anualmente ou sempre que o SIM/POA identificar a necessidade, seja por alterações no processo produtivo, não conformidades identificadas ou outros fatores relevantes. Essa avaliação é realizada por meio do formulário de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento.

Com base nessas informações, é elaborado o cronograma de Inspeção e Fiscalização (ANEXO IV) que orienta a execução das ações em campo. Atualmente, o SIM/POA fiscaliza entre 20 a 25 estabelecimentos por mês, número que pode variar conforme a frequência estabelecida pelo cálculo de risco de cada unidade.

As ações de inspeção e fiscalização seguem as normas do Decreto Municipal nº 913/2020 (artigos 39 a 44) e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), instituído pelo Decreto Federal nº 9.013/2017, com as alterações introduzidas pelo Decreto nº 10.468/2020.

Todas as atividades realizadas em campo são registradas in loco, por meio do formulário denominado “AUTO/TERMO” (ANEXO IV), devidamente numerado de forma sequencial. Nesse documento são anotadas ações como:

- Fiscalizações
- Notificações;
- Autuações, apreensões e/ou condenações;
- Destruição de produtos, cancelamento de registro, interdições e suspensões;
- Coletas de água e de produto acabado.

As respostas aos cronogramas de ações corretivas são avaliadas pelo SIM/POA com base nos prazos estabelecidos e na razoabilidade das medidas propostas, sendo as correções verificadas nas fiscalizações subsequentes.

3.2 Inspeção Permanente

Atualmente não há estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Toledo que realize abate, não sendo necessário inspeção permanente. No entanto, a prefeitura municipal presta serviço de inspeção ante e post-mortem, através de acordos de cooperação técnica, para alguns frigoríficos de âmbito estadual e federal, em período integral sendo 40 horas semanais, através de servidores do SIM, sendo eles:

BRF S.A

CNPJ: 01.838.723/0422-02 SIF 716

Servidora: Fernanda Schmitz Martins (Médico Veterinário I).

Contratação via concurso público com termo de posse dia 19 de maio de 2023.



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

3.3 Programas de Autocontrole

Conforme o inciso XVI, do Art. 76, do Decreto Municipal nº 913/2020, as empresas devem implantar, de acordo com a sua classificação indicada na tabela, os seguintes Programas de Autocontrole PAC):

- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
- Água de abastecimento;
- Controle integrado de pragas;
- Higiene industrial e operacional;
- Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
- Procedimentos sanitários operacionais;
- Controle da matéria-prima (inclusive as destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material da embalagem;
- Controle de temperaturas;
- Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC (quando aplicável);
- Análises laboratoriais;
- Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- Rastreabilidade e recolhimento;
- Bem-estar animal;
- Respaldo para certificação oficial;
- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).

Após a implantação o SIM/POA verifica os PAC's conforme cronograma estabelecido.

3.4 Autuação e Aplicação de Penalidades

As penalidades — como apreensão, condenação, destruição, suspensão das atividades, interdição parcial ou total, cancelamento do registro e aplicação de auto de infração — são fundamentadas na Lei Municipal nº 2.323/2020. Quando necessário, outras legislações estaduais e federais também podem ser utilizadas para complementar a base legal do processo administrativo. Todas as ações são registradas no formulário “AUTO/TERMO” (ANEXO IV).

O processo administrativo punitivo tem início com a lavratura do auto de infração, conforme os critérios estabelecidos nos artigos 11 e de 15 a 23 da Lei Municipal nº 2.323/2020. Após a autuação, a empresa tem o prazo de 15 dias para apresentar defesa. O fiscal do SIM/POA encaminha os autos ao coordenador do serviço, que analisa os aspectos técnicos e determina as medidas pertinentes. Em seguida, a documentação é enviada ao órgão jurídico do município, que avalia os aspectos legais e emite parecer, devolvendo os autos ao SIM/POA.

Da decisão de primeira instância, cabe recurso ao Secretário Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no prazo de 10 dias a partir da notificação. O recurso será julgado pelo Conselho Consultivo, no prazo de até 30 dias.

Os valores referentes a multas, taxas e demais encargos são recolhidos ao tesouro municipal. Todo o processo é numerado e rubricado, permanecendo arquivado na pasta do estabelecimento envolvido.



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

Além disso, o histórico de penalidades, autuações e medidas corretivas é controlado em planilha eletrônica (ANEXO V), mantida pelo SIM/POA como ferramenta de gestão, rastreabilidade e acompanhamento dos processos.

3.5 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

As verificações são realizadas por meio de fiscalizações e inspeções de rotina, bem como pela análise dos resultados de exames oficiais, com base nos parâmetros estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Anvisa. Essas verificações orientam a adoção das ações fiscais cabíveis em casos de violações dos padrões exigidos.

Além disso, são analisados os registros de produtos, preenchidos em formulário padrão (ANEXO IV), e a conformidade dos programas de autocontrole relacionados ao controle de matéria-prima e formulações.

Quando são identificadas não conformidades, as ações fiscais cabíveis são aplicadas de acordo com a Lei Municipal nº 2.323/2020 e suas alterações, o Decreto Municipal nº 913/2020 e suas alterações, bem como demais legislações federais que regulamentam a inocuidade, identidade e qualidade dos produtos.

3.6 Procedimentos de habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI

A habilitação de empresas no SISBI/POA é de responsabilidade do Coordenador do SIM/POA, que deve avaliar tanto as condições estruturais quanto os controles documentais do estabelecimento. Para que a equivalência seja concedida, é obrigatória a implantação dos Programas de Autocontrole e do APPCC, conforme previsto no Decreto Municipal nº 913/2020. O registro da atividade ocorre por meio de formulário específico (Auto/Termo), e, uma vez habilitada no sistema SGSI, a empresa deve inserir no Sistema de Gestão do Estabelecimento (SGE) o escopo dos produtos registrados. Após essa inclusão, o status da empresa no sistema passará a constar como "ATIVO".

A desabilitação do SISBI/POA pode ocorrer a pedido da própria empresa ou por descumprimento de critérios legais, como o não atendimento à legislação vigente, falhas na prestação de informações sobre produção e comercialização, ou descumprimento de prazos formais. Dependendo da gravidade da infração, a desabilitação pode ser temporária ou definitiva. A empresa será notificada por meio de formulário Auto/Termo, com prazo de 10 dias para regularização, exceto nos casos de reincidência em atrasos previamente notificados. Nessas situações, procede-se à desabilitação no sistema SGSI, com apreensão da rotulagem e alteração do status da empresa para "SUSPENSO".

4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

4.1 Mecanismos de Controle

4.1.1 Coleta de Amostras

O SIM/POA de Toledo segue um cronograma previamente estabelecido (ANEXO III), no qual as análises da água de abastecimento utilizada nos estabelecimentos são realizadas semestralmente, e as análises de produto acabado, anualmente.

No total, são realizadas pouco mais de 200 coletas anuais, contemplando análises físico-químicas, microbiológicas e de detecção de fraudes nos produtos elaborados e da água de



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

abastecimento das empresas registradas no SIM/POA de Toledo. Essas análises têm como objetivo verificar a conformidade dos produtos com os padrões de identidade, qualidade e inocuidade exigidos pela legislação vigente.

O laboratório responsável pela execução das análises é aquele vencedor do pregão eletrônico realizado pelo Município de Toledo. Todas as informações relativas ao contrato estão disponíveis no Portal da Transparência do município. Anualmente, é realizado um novo pregão para a contratação dos serviços laboratoriais, garantindo a legalidade, a rotatividade e a qualidade das análises.

Os resultados das análises oficiais são enviados diretamente pelo laboratório ao SIM/POA, por meio do e-mail cadastrado no formulário de registro ou via acesso restrito com login e senha, fornecidos exclusivamente ao Serviço de Inspeção. Após o recebimento dos laudos, o fiscal médico-veterinário analisa e gerencia os resultados em uma planilha eletrônica de coleta oficial, elabora um ofício com sua avaliação técnica e adota as providências cabíveis, sempre que necessário.

A coleta de água de abastecimento é realizada seguindo os procedimentos estabelecidos no Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Essa atividade é formalmente registrada tanto no formulário "AUTO/TERMO" quanto no formulário específico de coleta de água, que acompanha as amostras enviadas ao laboratório. A solicitação de análises microbiológicas e físico-químicas é baseada na Portaria de Consolidação nº 05, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, Anexo XX, com as atualizações introduzidas pela Portaria MS/GM nº 888, de 4 de maio de 2021.

O plano amostral (ANEXO III) segue as diretrizes estabelecidas no manual do MAPA, garantindo a padronização e a rastreabilidade dos procedimentos. As análises microbiológicas são realizadas com amostras coletadas em recipientes estéreis contendo inibidores da ação do cloro. Já as análises físico-químicas exigem frascos apropriados — de vidro ou plástico âmbar — para proteger a água da luz, conforme o tipo de ensaio a ser realizado. Em casos que requeiram condições de resfriamento, as amostras devem ser transportadas em recipientes isotérmicos, como caixas de isopor de primeiro uso, que estejam íntegras e higienizadas, com o uso de materiais refrigerantes como gelo seco ou gelo reciclável, assegurando a conservação adequada.

Durante o transporte, é essencial que as amostras estejam devidamente acondicionadas, lacradas e identificadas. Elas são encaminhadas a laboratórios credenciados pelo MAPA ou acreditados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO), garantindo a confiabilidade e a conformidade dos resultados analíticos com os padrões técnicos exigidos.

A coleta de produto acabado abrange todos os itens elaborados pelos estabelecimentos, conforme um cronograma pré-estabelecido. Essa programação pode ser ajustada de acordo com a produção, levando em consideração a sazonalidade de determinados produtos. Todas as coletas são registradas no formulário "AUTO/TERMO" e no formulário de coleta específico, que acompanha as amostras enviadas ao laboratório. As análises físico-químicas e microbiológicas seguem os parâmetros definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), cujas diretrizes estão disponíveis no site oficial do órgão.

O plano amostral (ANEXO III) segue os procedimentos descritos no *Manual de Coleta de Amostras de Produtos de Origem Animal* do MAPA. As análises físico-químicas são realizadas com amostras coletadas em triplicata, conforme determina o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Uma amostra é enviada para laboratórios credenciados pelo MAPA ou acreditados pelo INMETRO, outra é entregue ao detentor ou responsável pelo produto, e a terceira permanece sob a guarda do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) até o recebimento dos resultados. Caso não haja inconformidades, o SIM libera os produtos para comercialização. As três amostras devem pertencer ao mesmo lote, desconsiderando-se



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

detalhes como hora, minuto e segundo da produção, e podem inclusive ser retiradas de uma mesma unidade de produto, como peça, saco ou caixa. No entanto, segundo o § 3º do art. 470 do Decreto 9.013/2017, a coleta em triplicata é dispensada quando a quantidade ou natureza do produto não permitir, em produtos com validade exígua, em inspeções de rotina ou em análises de nitritos, nitratos ou lactose em produtos destinados a dietas restritivas, devido à inviabilidade da contraprova.

As análises microbiológicas, por sua vez, são realizadas a partir de amostras indicativas (n=1), sem necessidade de contraprova, conforme determina o inciso IV, § 3º do art. 470 do Decreto 9.013/2017. Assim como nas análises físico-químicas, os parâmetros a serem avaliados são definidos pelo MAPA e podem ser consultados em seu portal oficial. Todas as amostras, tanto para análises físico-químicas quanto microbiológicas, devem ser devidamente acondicionadas, lacradas e identificadas, sendo enviadas a laboratórios credenciados pelo MAPA ou reconhecidos pelo INMETRO, garantindo a rastreabilidade e a confiabilidade dos resultados obtidos.

4.1.2 Prevenção e Combate à Fraude Econômica

Para o desenvolvimento de suas atividades, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) realiza coletas físico-químicas anuais, conforme o cronograma de coleta, anexo ao programa. Também é responsável pelo controle de formulação dos produtos e pela aferição de peso e volume, ações que são executadas durante os procedimentos de inspeção e fiscalização.

Essas atividades seguem o cronograma de Inspeção e Fiscalização, (ANEXO IV), garantindo regularidade e abrangência das ações. Os controles físico-químicos (ANEXO III) são realizados de acordo com o tipo de produto, incluindo:

- Leite Cru Refrigerado: análises para detecção de peróxido de hidrogênio, amido, formaldeído, índice de crioscopia (CMP), sacarose e substâncias voláteis.
- Derivados Lácteos (queijos e manteiga): verificação da presença de conservantes como ácido sorbico e/ou sorbato.
- Carne in natura Moída: detecção de tecidos não permitidos, como fragmentos de ossos, cartilagens e outros materiais impróprios.
- Pescado: avaliação de práticas irregulares, como o desglaciamento.

Em caso de não conformidades, serão adotadas as medidas fiscais cabíveis, conforme estabelecido na Lei Municipal nº 2.323/2020, no Decreto Municipal nº 913/2020, e suas respectivas alterações, além das legislações federais pertinentes que regulamentam a inocuidade, identidade e qualidade dos produtos de origem animal.

4.1.3 Combate à Atividade Clandestina

Consiste na realização de ações voltadas ao combate de atividades clandestinas relacionadas à obtenção de matéria-prima, produção e comercialização de produtos de origem animal sem identificação ou qualquer meio que permita comprovar sua verdadeira procedência, incluindo informações sobre o estabelecimento de origem, localização e/ou empresa responsável.

Além disso, são realizadas fiscalizações em parceria com a Vigilância Sanitária, a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná e outros órgãos competentes, bem como atendimentos a demandas oriundas do Ministério Público e Promotorias. Também são promovidas ações de conscientização da população sobre os riscos do consumo de produtos sem inspeção ou procedência comprovada. Dentre as principais ações desenvolvidas, destacam-se:

- Reuniões com representantes de empresas;
- Mapeamento de estabelecimentos clandestinos, com foco na regularização;



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

- Vistorias no comércio local e em estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal, com ou sem parceria com a Vigilância Sanitária, para identificar possíveis irregularidades na produção e/ou venda desses produtos;
- Ações conjuntas com a Agência de Defesa Agropecuária do Paraná e demais órgãos, com o objetivo de fiscalizar o trânsito, abate, produção e comércio de produtos e subprodutos de origem animal.

As atividades seguem um cronograma previamente estabelecido, que está disponível em anexo ao programa.

O Município conta com a ouvidoria geral, que acolhe as demandas da população. É por esse canal oficial que o cidadão pode apresentar reclamações, solicitações, dúvidas e realizar denúncias. Os canais da ouvidoria são o telefone 156, WhatsApp (45) 9153-2516, e-mail ouvidoria@toledo.pr.gov.br, site www.eouve.com.br, aplicativo que pode ser baixado através do QR Code. O cidadão também pode se dirigir ao setor presencialmente para realizar a solicitação, que será encaminhada para o setor responsável para execução das medidas cabíveis.

Toda solicitação gera um protocolo com as seguintes informações: número do protocolo, data e hora de abertura, categoria, setor para encaminhamento da solicitação, assunto, informações ao servidor que atenderá a demanda, dados sigilosos ou não, endereço da manifestação, classificação da urgência, descrição da manifestação e encaminhamentos.

4.1.4 Supervisões/Auditorias Internas

O SIM/POA realizará as supervisões 1 vez ao ano, por fiscal do SIM/POA, conforme procedimento descrito na Instrução de Trabalho - IT SUP (ANEXO VI).

4.1.5 Controle de Habilitação e desabilitação dos estabelecimentos e produtos no SISBI-POA

O controle da habilitação e desabilitação de estabelecimentos e produtos no SISBI/POA é feito por meio de planilhas eletrônicas. Duas planilhas principais são utilizadas: uma para o controle dos estabelecimentos e outra para o histórico das ações fiscais.

Na planilha de controle dos estabelecimentos (ANEXO I), são registradas informações como nome da empresa, CNPJ, responsável técnico, status (ativo, suspenso ou desabilitado), escopo dos produtos e datas de habilitação ou desabilitação. Isso permite acompanhar de forma organizada a situação atual de cada estabelecimento no sistema.

Já na planilha de histórico de ações fiscais (ANEXO V), são anotados os tipos das fiscalizações realizadas, com os registros resumidos as ações fiscais e, se necessário, os desdobramentos de cada caso.

4.2 Melhorias Continuadas

4.2.1 Educação Sanitária

O SIM/POA desenvolve ações de educação sanitária por meio de orientações aos consumidores de produtos de origem animal (POA), com o apoio da assessoria de comunicação da prefeitura, por meio de entrevistas, palestras ou participações em programas de rádio. Estão previstas, no mínimo, três ações de educação sanitária por ano (ANEXO VII), as quais serão devidamente registradas por meio de listas de presença ou comprovação da veiculação das matérias em mídia eletrônica.

A Secretaria da Agricultura e Proteína Animal mantém parceria com o sistema FAEP/SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), e, por meio do Sindicato Patronal de Toledo, oferece cursos e palestras demandadas pelo setor.



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

As ações gerais são registradas mensalmente nos relatórios de atividades do SIM/POA, de forma individualizada por profissional. Todos os relatórios são documentados em planilhas e tabulados para a elaboração de estatísticas para cada departamento da Secretaria. Anualmente, esses dados são utilizados para o planejamento do ano seguinte, servindo como métricas críticas e construtivas para o desenvolvimento de planos de governo, de maneira integrada em todos os departamentos da Secretaria.

4.2.2 Programa de Capacitação

As capacitações dos médicos veterinários oficiais ocorrem conforme a necessidade individual de cada profissional. Como alguns desses médicos veterinários atuam em abatedouros frigoríficos registrados nos âmbitos estadual e federal, as capacitações por eles realizadas são, em sua maioria, voltadas à área de inspeção de animais de açougue.

Por outro lado, os servidores que atuam na fiscalização de estabelecimentos de inspeção periódica recebem capacitações direcionadas às áreas de leite e derivados, carne e derivados, peixe e derivados, mel e derivados, além de ovos e derivados.

Todos os cursos, palestras, seminários — presenciais ou na modalidade a distância (EAD) — são realizados ao longo do ano, conforme a oferta na região (no caso dos eventos presenciais), ou por meio de plataformas como ENAGRO, CIDASC e similares. Com o objetivo de fortalecer as competências técnicas da equipe do SIM/POA de Toledo e garantir a conformidade com as exigências legais e sanitárias, estão previstos os seguintes temas para capacitações ao longo do período de vigência do plano de trabalho:

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-Presencial	EAD	
Inspeção de Produtos de Origem Animal	X					X	01/01/2026 até 31/12/2026
Programas de Autocontrole	X					X	
Educação Sanitária	X					X	
Auditoria Interna	X					X	
Atualizações e técnicas em cadeias produtivas de proteína animal	X			X			

4.2.3 Medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse

Com o objetivo de assegurar a integridade, a ética e a transparência nas atividades do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Toledo, este programa adota as diretrizes estabelecidas pela Portaria SADE nº 1, de 9 de outubro de 2024 (ANEXO VIII), que trata da mitigação de conflitos de interesses no âmbito institucional.

Considera-se conflito de interesses qualquer situação em que julgamentos ou ações profissionais possam ser influenciados por interesses pessoais ou externos, comprometendo a



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

imparcialidade das decisões. Para prevenir e mitigar tais riscos, todos os servidores do SIM/POA devem adotar as seguintes estratégias:

- Preenchimento e atualização da Declaração de Conflitos de Interesses, contendo informações sobre vínculos ou atividades que possam gerar conflito;
- aplicação do princípio da Segregação de Funções, sempre que possível, para garantir imparcialidade nas decisões;
- transparência e comunicação imediata de situações que possam configurar conflitos, com registro formal e ação corretiva adequada; e
- revisão periódica das políticas de prevenção, garantindo sua eficácia e adequação contínua.

O descumprimento das diretrizes poderá resultar em sanções disciplinares conforme previsto no Estatuto dos Servidores Públicos Municipais (Lei nº 1.822/1999), reforçando o compromisso institucional com a ética no serviço público.

5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	Associação de Ensino, Pesquisa e Extensão Biopark	30.694.272/0004-42	58	Queijaria	Queijo Maturado Queijo Mofado Produto Lácteo Fundido
2	Frios Sul LTDA	05.509.994/0002-70	10	Unidade de Beneficiamento de leite e derivados	Queijo Não Maturado Ricota Produto Lácteo Cru
3	Sardella Pesque Pague Peixe Frito LTDA	84.973.148/0001-00	24	Unidade de Beneficiamento de pescado e produtos de pescado	Produto em Natureza
4	Associação de Apicultores de Toledo	01.634.733/0001-40	42	Unidade de Beneficiamento de produtos de abelha	Produto em Natureza

6. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizados este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.



MUNICÍPIO DE TOLEDO - PR
SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-
SIM/POA**

7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Toledo, datado e assinado eletronicamente

Liane Pietrobelli

Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de
Toledo

8. Anexos

ANEXO I – Planilhas de gestão (relação de estabelecimentos, rótulos, dados estatísticos,);

ANEXO II – Planilhas de controle de protocolo;

ANEXO III – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais e de combate à fraude econômica;

ANEXO IV – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle;

ANEXO V – Planilha de controle do histórico de infrações;

ANEXO VI – Supervisão;

ANEXO VII - Ações de educação sanitária e combate à clandestinidade;

ANEXO VIII - Medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse.

ANEXO I – Planilhas de Gestão (relação de estabelecimentos, rótulos, dados estatísticos)

ANEXO II – Planilhas de Controle de protocolo

Abertura de processos

Dados da solicitação

Entidade
Município de Toledo

Assunto
Solicitação Secret da Agricultura Pecuária e Abastec-SIM/POA - Versão: 2

Instruções

Li e aceito as instruções do processo

Descrição
Favor preencher o campo

Dados do requerente

Manter sigilo?
Não

CPF/CNPJ
Favor preencher o campo

Cadastro

Nacionalidade

RG

Data de nascimento



Menu

Tramitação de processos

Processo:	<input type="text" value="2025"/>	Data abertura:	Situação:
Requerente:			Estimado:
Contato:			Tempo Proc.:
Assunto:			CPF:
Descrição:			
Origem do processo:			
<input type="button" value="Limpar"/>			

P254



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

Estado do Paraná

Nº do Protocolo: _____

Data: _____

Servidor: _____

Setor: _____

Nome: _____

CPF/CNPJ: _____

Fone: _____

Rua: _____

Nº: _____

Bairro: _____

CEP: _____

Complemento: _____

Cidade: Toledo

Solicita: Visita Técnica para Venda de ovos cozidos, Cabelo

Data: 23/02/20

Assinatura: _____

ANEXO III – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais e de combate a fraude econômica

CRONOGRAMA DE COLETA DE AGUA 2025

Tipo de Análise Água	JAN		FEV		MAR		ABR		MAI		JUN		JUL		AGO		SET		OUT		NOV		DEZ		Data da 1ª coleta	Data do Laudo	Registro de NC	Resposta da empresa/ nova análise	Data da 2ª coleta	Data do Laudo	Registro de NC	Resposta da empresa/ Nova análise	
	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M									
Lacto Mesa																																	
Embutidos Martelo																																	
Distribuidora de carnes Imperatriz																																	
Frijo Fish																																	
Frijo Peixe																																	
Frigorífico Sardella																																	
Schneider Embutidos																																	
Sítio Dália Paqueta																																	
Afaqueijos Lola																																	
Embutidos Novo Sabor																																	
Vini Embutidos																																	
API Toledo																																	
Kepler																																	
Villa Belli																																	
Allmayer Supermercado (Porto Alegre)																																	
Allmayer Supermercado (Industrial)																																	
Allmayer Supermercado (Panorama)																																	
Muffato Supermercado (Av. Parigot)																																	
Agroindústria Rosetto																																	
Primato Supermercado (Av. Parigot)																																	
Atani Derivados de Leite																																	
Primato Supermercado (Pioneira)																																	
Fior da Terra																																	
Primato Supermercado (Centro)																																	
Queijos Stein																																	
Embutidos Sabor do Oeste																																	
Stok Atacadista																																	
Cidade Canção																																	
Dianete																																	
CW																																	
Supermercado Coopasril																																	
Primato Supermercado (JJ Muraro)																																	
Total Coleta água																																	

TOTAL DE ANÁLISES = 0

NÃO FOI REALIZADA A COLETA OFICIAL DA ÁGUA
 FOI REALIZADA A COLETA OFICIAL DA ÁGUA E O RESULTADO DEU CONFORME
 FOI REALIZADA A COLETA OFICIAL DA ÁGUA MAS O RESULTADO DEU INCONFORME
 AGUARDANDO O RESULTADO DA ANÁLISE

ANEXO IV – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de fiscalização para verificação de autocontroles, modelos de planilhas e fichas de controle

Prefeitura do Município de Toledo Serviço de Inspeção Municipal

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE - <i>IN LOCO</i>				
Razão social:				
Nome Fantasia:				
CNPJ/CPF:		Tipo de estabelecimento:		N° Registro
Endereço:				

A - Elementos de controle

01- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração)

Área/Instalação/Equipamento/Utensílio/ Instrumento	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

02 - Água de abastecimento

Ponto de coleta	Cloro Residual Livre (ppm)	pH	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

03 - Controle Integrado de Pragas

Área/Instalação/Equipamento	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

Prefeitura do Município de Toledo

Serviço de Inspeção Municipal

04 - Higiene industrial e operacional							
Área/Instalação/ Equipamento/ Utensílio/ Instrumento	Pré/Operacional	Implementação/ Monitoramento/ Verificação/Ação Corretiva	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:							

05 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários						
Área/Instalação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

06 - Procedimentos sanitários Operacionais						
Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

07 - Controle da 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 <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável	
Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:						

Prefeitura do Município de Toledo

Serviço de Inspeção Municipal

08 - Controle de temperaturas

Área/Instalação/ Equipamento/Operação	Observação direta/ Mensuração Direta	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

09 – Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

PCC	Monitoramento/ Verificação/Ação corretiva	Observação direta/ Mensuração Direta	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

10 - Análises laboratoriais (Programa de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)

Área/Instalação/Equipamento/Operação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

11 – Controle de formulação de produtos e combate a fraude

Formulação/Processo/Rótulo	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Verificação dos elementos de autocontrole.xlsx

Prefeitura do Município de Toledo
Serviço de Inspeção Municipal

--	--	--	--	--	--

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

12 – Rastreabilidade e recolhimento

Produto/Operação/Mercado/Destinação	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

13 – Respaldo para certificação oficial

Mercado/Produto/Requisito	Há não conformidade? (Sim ou Não)	Compatibilidade com os registros <i>in locu</i> da empresa? (Sim ou Não)	Data	Horário	Responsável

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

NOMES, DATA, CARIMBO E ASSINATURAS

--

Prefeitura do Município de Toledo Serviço de Inspeção Municipal

VERIFICAÇÃO OFICIAL DE ELEMENTOS DE CONTROLE - DOCUMENTAL

Razão social:				
Nome Fantasia:				
CNPJ/CPF:		Tipo de estabelecimento:		Nº Registro
Endereço:				

A - Identificação do período avaliado: De: ___/___/___ á ___/___/___

B - Avaliação dos Registros

Elementos de controle	Procedimento	Não conforme (X)
01	Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)	
02	Água de abastecimento	
03	Controle integrado de pragas	
04	Programa escrito de higiene industrial e operacional	
	Registros de implementação e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização pré-operacional e ação corretiva	
	Registros diários de monitoramento da higienização operacional e ação corretiva	
	Registros da verificação e ação corretiva	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
05	Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários	
06	Procedimentos sanitários operacionais	
07	Controle da matéria-prima (inclusive as destinadas ao aproveitamento condicional), ingredientes e material da embalagem	
08	Controle de temperaturas	
09	Programa escrito de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	
	Registros de monitoramento e ações corretivas	
	Registros de verificação e ações corretivas	
	Registros de validação do programa escrito	
	Identificação do responsável, data e assinaturas no programa escrito e em todos os seus registros	
10	Análises laboratoriais (Programa de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação)	
11	Controle de formulação e combate a fraude	
12	Rastreabilidade e recolhimento	
13	Respaldo para certificação oficial	

Descrição da não conformidade e ações fiscais adotadas, quando couber:

NOMES, DATA, CARIMBO E ASSINATURAS

Prefeitura do Município de Toledo

Serviço de Inspeção Municipal

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO (RD)

1. IDENTIFICAÇÃO

Razão social:			
Nome Fantasia:			
CNPJ/CPF:	Tipo de estabelecimento:	Nº Registro	
Endereço:			

2. REGISTROS

(Dados gerados durante a fiscalização) EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO	2.1. Foram detectadas, em análises oficiais, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos?	() Sim () Não
	2.2. Referências (nº do(s) Certificado(s) Oficial(is) de Análise ou de Notificação(ões):	
	2.3. Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos?	() Sim () Não
	2.4. Referências (nº da(s) demanda(s) ou documento(s) referente(s) às reclamações, denúncias e comunicações recebidas):	
	2.5. Período considerado para avaliação dos itens 2.1 e 2.3: De: ____/____/____ à ____/____/____	2.6. Assinatura e carimbo do responsável pelas informações:

(Dados gerados durante a fiscalização) EQUIPE DE FISCALIZAÇÃO	2.7. Período de fiscalização	De: ____/____/____ à ____/____/____
	2.8. O estabelecimento entrega corretamente (via protocolo) os documentos relacionados ao seu registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal?	() Sim () Não
	2.9. Meses/Anos Verificados:	
	2.10. Foram adotadas ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local?	() Sim () Não
	2.11. Referência (nº dos Autos/Termos lavrados):	
	2.12. Foi identificado risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos?	() Sim () Não
	2.13. Observações da fiscalização à chefia imediata:	

3. ESTIMATIVA DE RD PARA PRÓXIMA FISCALIZAÇÃO

Caracterização do RD (Associação dos registros do item 2 deste relatório com o Anexo III da Norma Interna nº 02/2015/DIPOA/SDA):	RD: ()1 ()2 ()3 ()4
Dispensada a caracterização de risco, pois o estabelecimento encontra-se completamente interditado, conforme documentos em anexo. O seu retorno fica condicionado à retomada de controle sob seu processo.	Termo de interdição:

NOMES, DATA, CARIMBO E ASSINATURAS

NOME DA EMPRESA E
LOGOMARCA DA EMPRESA

1 - REQUERIMENTO

Ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Toledo - SIM/POA da Secretaria de Agronegócio, de Inovação, Turismo e Desenvolvimento Econômico.

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 disponíveis e de fácil acesso ao Fiscal Municipal do SIM/POA no momento das fiscalizações.

ANEXO 1 – IT Registro de Produto

FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2- IDENTIFICAÇÃO

2.1 Nº DO REG. NO SIM/POA 0000	2.2 Nº DE REGISTRO DO PRODUTO 0000/00	2.3 AREA DE ATUAÇÃO / ESPÉCIE	2.4 COMERCIALIZAÇÃO 1- SIM - Municipal () 2- SUSAF – Estadual () 2- SISBI – Federal ()
--	---	----------------------------------	--

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

AUTENTICAÇÃO

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

**NOME DA EMPRESA E
LOGOMARCA DA EMPRESA**

6.1 DENOMINAÇÃO DE VENDA (Para Pescado – Nome Científico e Nome Comum)		6.2 COMPLEMENTO DO NOME DO PRODUTO (nome 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 INGR.	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 CONTÉM:						
Glúten	() sim () não	Corante	() sim () não			
Amarelo tartrazina	() sim () não	Aromatizante	() sim () não			
Fenilalanina	() sim () não	Lactose	() sim () não			

AUTENTICAÇÃO

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

NOME DA EMPRESA E
LOGOMARCA DA EMPRESA

Ingrediente com origem transgênica <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não	Alérgenos <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não
--	---

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. Inclusive forma de armazenamento de matérias-primas, ingredientes, aditivos, produto acabado, embalagens e sanitizantes.

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 utilizados 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
------	-------------------------------------	---------------------------------------

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 ALÉRGENOS, ETC.)

14 – ARMAZENAMENTO DO PRODUTO PRONTO

14.1 DESCRIÇÃO

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

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 pelo Município.

() 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

AUTENTICAÇÃO

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

NOME DA EMPRESA E
LOGOMARCA DA EMPRESA

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.

() Declaração da Junta Comercial para comprovação do Porte da Empresa (ME/MEI) ou Número da DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf

AUTENTICAÇÃO

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

TOTAL			
--------------	--	--	--

(*) Criar um relatório por produto. Quando o estabelecimento for um Mercado ou Supermercado, especificar o nome do produto de forma genérica (exemplo: carne bovina, carne suína, queijo mussarela, etc). Nos estabelecimentos produtores, especificar o nome comercial do produto conforme registrado no SIM-POA.

(**) Especificar a data em que o produto foi vendido.

(***) Especificar a quantidade (em Kg) do produto vendido naquela data.

(****) Nome do estabelecimento comercial para o qual o produto foi fornecido/vendido. Caso a venda tenha sido feita diretamente ao consumidor, informar como “particular” ou “consumidor”. No caso dos Mercados e Supermercados, não é necessário preencher esta coluna, uma vez que a comercialização é feita diretamente ao consumidor

(*****) Exceto supermercados, que não necessitam preencher esta coluna, uma vez que a comercialização ocorre dentro do município de Toledo.

Podem ser adicionadas quantas linhas forem necessárias na tabela acima.

RELATÓRIO MENSAL DE RECEBIMENTO E DESTINAÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA

Nome do estabelecimento:

CNPJ:

Endereço da empresa:

Responsável Técnico:

Mês e ano de referência:

Dia	RECEBIMENTO		DESTINAÇÃO		
	Volume recebido (Kg ou L)	Origem (município/UF)	Tipo	Quantidade (Kg ou L)	Destino
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
Total	0			0	


Orientações

- Descrever o volume total do dia que foi recebido;
- Origem: descrever os municípios em apenas uma linha;
 - Tipo: leite, carne suína, filé etc.
- Destino: descarte, aproveitamento condicional, aterro etc.

Assinatura do responsável

ANEXO V – Planilha de controle o histórico de infrações

ANEXO VI – Supervisão

	Instrução de Trabalho	Código: IT SUP
	SUPERVISÃO	Revisão: 3
Revisado em: 14/05/2025		Emissão: 27/02/2024
		Página 1 de 1

Responsável: Médico Veterinário

Registro: Check-list de supervisão

Frequência: 1x/ano por fiscal do SIM/POA

1. Supervisão técnica das atividades dos fiscais

O Coordenador do SIM/POA realizará a supervisão *in loco* e documental analisará a ação do fiscal quanto ao atendimento das Normas Técnicas, Portarias, Instruções de Trabalho, Manuais, Relatórios, Instruções e demais legislações.

Durante a auditoria, caso sejam identificadas não conformidades que impliquem risco iminente à saúde do consumidor, cabe ao fiscal responsável pelo estabelecimento tomar uma ação imediata e efetiva, com registro auditável.

Caso o fiscal responsável pelo estabelecimento não tome a ação cabível, é responsabilidade do auditor líder determinar a tomada de ação fiscal imediata, devendo o fiscal responsável pelo estabelecimento apresentar justificativa para a não tomada de ação, sujeito a sanções administrativas.

O relatório final será emitido e encaminhado para o fiscal responsável pelo estabelecimento bem como para a empresa para envio de cronograma de ações corretivas no prazo máximo de 10 dias corridos.

Revisão Nº	Item	Natureza da Alteração	Data	Autorizado por
1	--	Implantação	27/02/2024	Liane Pietrobelli
2	1	Simplificação do procedimento. Criação de registro para supervisão.	26/09/2024	Guilherme A. D. Destri
3	1	Melhorias do texto.	14/05/2025	Guilherme A. D. Destri



SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL-SIM/POA

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

Data:	
Fiscal avaliado:	
Estabelecimento:	SIM/POA n°:

ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERMANENTE	
1. INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM	HÁ DEFICIÊNCIA?
1.1. Conferência dos documentos pré-abate	() Sim () Não () Não se aplica
1.2. Inspeção <i>ante-mortem</i> (execução e registro)	() Sim () Não () Não se aplica
1.3. Coleta de amostras para vigilância epidemiológica	() Sim () Não () Não se aplica
1.4. Linhas de inspeção <i>post-mortem</i> (execução e registro)	() Sim () Não () Não se aplica
1.5. Departamento de Inspeção Final (execução, julgamento e registro)	() Sim () Não () Não se aplica
1.6. Controle do aproveitamento condicional (procedimento e registro)	() Sim () Não () Não se aplica
Observações:	

ATIVIDADES DE INSPEÇÃO PERIÓDICA	
2. VERIFICAÇÃO OFICIAL <i>IN LOCO</i> DOS ELEMENTOS DE CONTROLE	HÁ DEFICIÊNCIA?
	() Sim () Não () Não se aplica
Observações:	
3. VERIFICAÇÃO OFICIAL DOCUMENTAL DOS ELEMENTOS DE CONTROLE	HÁ DEFICIÊNCIA?
	() Sim () Não () Não se aplica
Observações:	



SECRETARIA DA AGRICULTURA E PROTEÍNA ANIMAL
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL-SIM/POA

4. AÇÕES FISCAIS ADOTADAS NOS CASOS DE DESVIO	HÁ DEFICIÊNCIA? () Sim () Não () Não se aplica
Observações:	
5. ANÁLISE DOS PLANOS DE AÇÃO PROPOSTOS PELA EMPRESA E ACOMPANHAMENTO DAS AÇÕES	HÁ DEFICIÊNCIA? () Sim () Não () Não se aplica
Observações:	
6. COLETA OFICIAL (EXECUÇÃO, FREQUÊNCIA E REGISTROS)	HÁ DEFICIÊNCIA? () Sim () Não () Não se aplica
Observações:	
7. ATENDIMENTO DA FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO COM BASE EM RISCO	HÁ DEFICIÊNCIA? () Sim () Não () Não se aplica
Observações:	
8. É NECESSÁRIO CAPACITAÇÃO DO SERVIDOR?	() Sim () Não
Observações:	
Assinatura do Supervisor	

ANEXO VII – Ações de educação sanitária e combate a clandestinidade

CRONOGRAMA DE PROGRAMAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA E COMBATE À CLANDESTINIDADE													
TIPO DE ATIVIDADE	MUNICÍPIO	ANO – 2026											
		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
Prosa no Agro - Qualidade da água de abastecimento	Toledo			X									
Expo Agro Familiar - regularização de estabelecimentos	Toledo				X								
Ação integrada entre órgãos de fiscalização para garantir a segurança dos alimentos comercializados no município	Toledo						X				X		
Palestra "O Médico Veterinário como Fiscal em indústrias de alimentos de origem animal"	Toledo								X				

ANEXO VIII – Medidas de prevenção e mitigação de conflito de interesse



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº . 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

O Gabinete do Prefeito dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site
www.toledo.pr.gov.br

Ano IX

Toledo, 17 de outubro de 2024

Edição nº 4112

Página 31 de 38



GOVERNO MUNICIPAL
TOLEDO

SECRETARIA DO **AGRONEGÓCIO,
DE INOVAÇÃO, TURISMO E
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO**

PORTARIA Nº 1, de 9 de outubro de 2024

Dispõe sobre estratégias de mitigação de conflitos de interesses no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Toledo.

O SECRETÁRIO DO AGRONEGÓCIO, DE INOVAÇÃO, TURISMO E DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, em conformidade com o que preceitua o artigo 123 da Lei n.º 1.822/1999 (Estatuto dos Servidores Públicos Municipais), e

considerando a necessidade de assegurar a integridade, a transparência e a ética nas atividades desenvolvidas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de Toledo,

RESOLVE:

Art. 1º - Estabelecer diretrizes e procedimentos para a identificação, prevenção e mitigação de conflitos de interesses no âmbito do SIM/POA de Toledo.

Art. 2º - Entende-se por conflito de interesses qualquer situação em que o julgamento profissional ou as ações de um servidor possam ser influenciados por interesses pessoais ou externos, prejudicando a imparcialidade e a integridade da instituição.

Art. 3º - Todos os servidores devem agir de forma a evitar situações que possam dar margem a conflitos de interesses, sejam eles reais, potenciais ou aparentes.

Art. 4º - São estratégias para a mitigação de conflitos de interesses:

I - Declaração de Conflito de Interesses (Anexo I): todos os servidores deverão preencher e manter atualizada uma declaração de conflitos de interesses, informando quaisquer relações, atividades ou interesses que possam gerar um conflito com as suas responsabilidades profissionais;

II - Segregação de Funções: as funções que possam gerar conflitos de interesses serão segregadas, quando possível, de forma a garantir que a tomada de decisões seja realizada de maneira imparcial e isenta;

III - Transparência e Divulgação: qualquer situação que possa configurar um conflito de interesses deverá ser comunicada imediatamente ao superior hierárquico e registrada formalmente para avaliação e ação corretiva; e

IV - Revisão Periódica: os processos e políticas de mitigação de conflitos de interesses serão revisados conforme a necessidade para assegurar sua eficácia e adequação às necessidades da instituição.

Art. 5º - A inobservância das diretrizes estabelecidas nesta Portaria poderá resultar em sanções disciplinares, de acordo com a Lei nº 1.822, de 5 de maio de 1999, que dispõe sobre o Estatuto dos Servidores Públicos Municipais de Toledo.

AGROHUB - Centro de Eventos Ismael Sperafico
Rua Alfredo Paschoal Ruaro, nº 1.020, Jardim Porto Alegre - Toledo/ PR – (45) 3126-2924
www.toledo.pr.gov.br
agrodesenvolvimento@toledo.pr.gov.br



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº . 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

O Gabinete do Prefeito dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site
www.toledo.pr.gov.br

Ano IX

Toledo, 17 de outubro de 2024

Edição nº 4112

Página 32 de 38



GOVERNO MUNICIPAL

TOLEDO

SECRETARIA DO **AGRONEGÓCIO,
DE INOVAÇÃO, TURISMO E
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO**

Art. 6º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Toledo, 9 de outubro de 2024.

DIEGO BONALDO

Secretário do Agronegócio, de Inovação,
Turismo e Desenvolvimento Econômico

AGROHUB - Centro de Eventos Ismael Sperfico
Rua Alfredo Paschoal Ruaro, nº 1.020, Jardim Porto Alegre - Toledo/ PR – (45) 3126-2924
www.toledo.pr.gov.br
agrodesenvolvimento@toledo.pr.gov.br



GOVERNO MUNICIPAL

TOLEDO

SECRETARIA DO **AGRONEGÓCIO,
DE INOVAÇÃO, TURISMO E
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO**

ANEXO I DECLARAÇÃO DE CONFLITOS DE INTERESSES

Eu, [Nome Completo do Declarante], portador(a) do CPF [Número do CPF], residente e domiciliado(a) em [Endereço Completo], atuando como [Cargo/Função] no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Toledo, venho, por meio desta, declarar a existência ou não de conflitos de interesses que possam influenciar o desempenho de minhas funções.

1. Interesses Pessoais:

Possuo interesses pessoais, financeiros, profissionais ou familiares que possam, de forma direta ou indireta, influenciar minhas decisões ou ações no exercício de minhas funções?

() Sim () Não

Se sim, especificar:

2. Relações com Terceiros:

Tenho participação ou mantenho relações profissionais ou pessoais com terceiros (ex.: empresas, organizações, indivíduos) que possam gerar um conflito de interesses com minhas atividades no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Toledo?

() Sim () Não

Se sim, especificar:

3. Atividades Externas:

Exerço atividades externas (ex.: consultoria, trabalhos paralelos, participação em conselhos) que possam, de alguma forma, interferir na imparcialidade ou objetividade das minhas funções no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Toledo?

() Sim () Não

Se sim, especificar:

4. Outras Situações Relevantes:

Existe alguma outra situação que, na minha opinião, possa ser interpretada como um conflito de interesses?

() Sim () Não

Se sim, especificar:

5. Compromisso:

Declaro que todas as informações fornecidas acima são verdadeiras e completas, e que comunicarei prontamente ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Toledo, qualquer alteração relevante que possa surgir. Estou ciente de que a omissão ou falsificação de informações poderá resultar em sanções disciplinares, conforme as políticas internas e a legislação vigente.



ÓRGÃO OFICIAL ELETRÔNICO DO MUNICÍPIO DE TOLEDO

LEI Nº . 2.022, DE 16 DE MARÇO DE 2010

ÓRGÃO OFICIAL CERTIFICADO DIGITALMENTE

O Gabinete do Prefeito dá garantia da autenticidade deste documento, desde que visualizado através do site
www.toledo.pr.gov.br

Ano IX

Toledo, 17 de outubro de 2024

Edição nº 4112

Página 34 de 38



GOVERNO MUNICIPAL

TOLEDO

SECRETARIA DO **AGRONEGÓCIO,
DE INOVAÇÃO, TURISMO E
DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO**

Toledo, ____ de _____ de _____.

[Nome Completo do Declarante]

[Cargo/Função]

SIM/POA - Toledo

AGROHUB - Centro de Eventos Ismael Sperafico
Rua Alfredo Paschoal Ruaro, nº 1.020, Jardim Porto Alegre - Toledo/ PR – (45) 3126-2924
www.toledo.pr.gov.br
agrodesenvolvimento@toledo.pr.gov.br

Assinaturas

Página: 1



Documento: 3728/2026 - Programa de Trabalho (novo modelo) - atualizado em 23.02 anexos.pdf

Data: 23/02/2026 11:42:16

Assinatura avançada realizada por: LIANE PIETROBELLI em 23/02/2026 11:42:24.



A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<http://equiplanoweb.toledo.pr.gov.br/tramitacaoProcesso/#/consulta-anexo-assinado/entidade/136> com
o código b5b90dd8-0b7f-4b6a-b7c3-085a3698ef4e