

Cartilha para Registro de Pequenas Agroindústrias no Estado do Paraná



VOLUME 1
Produtos de Origem Animal

Edição 2025

Carlos Massa Ratinho Junior

Governador do Estado do Paraná

Marco Brasil

Secretário de Estado da Indústria, Comércio e
Serviços – SEIC – PR

Marcio Fernando Nunes

Secretário de Estado da Agricultura e do
Abastecimento – SEAB – PR

Natalino Avance de Souza

Diretor-Presidente do Instituto de
Desenvolvimento Rural – IDR-Paraná

Otamir Cesar Martins

Diretor-Presidente da Agência de Defesa
Agropecuária do Paraná – ADAPAR

SUMÁRIO

Introdução	4
Agroindústrias familiares	5
Agroindústrias de pequeno porte	6
Agroindústrias artesanais	7
Planejamento	8
1. Definição do produto	8
2. Estudo de mercado	8
3. Cálculo de produção e custos	9
4. Escolha do local	9
5. Serviços de inspeção sanitária	10
6. Necessidade de formalização	11
Produtos de Origem Animal	12
O que são produtos de origem animal?	13
Quem precisa de registro?	14
Sobre abatedouros	15
Selos que Ampliam o Alcance da Produção	18
SUSAF-PR	18
SISBI-POA	18
Selo ARTE	19
Resumo comparativo	19
Passo a Passo para Regularização	20
1. Procure orientação técnica	20
2. Elabore o projeto da agroindústria	20
3. Providencie os documentos iniciais	23
4. Inicie a construção	23
5. Finalize a estrutura e documentação	24
6. Registre os produtos	24
7. Escreva o Programa de Autocontroles (PAC)	25
Onde buscar apoio?	27
Comercialização e Expansão	28
Resumo Final	28

INTRODUÇÃO



Você é um produtor rural familiar?
Quer aumentar sua renda?
Esta cartilha foi feita para te ajudar!

ENTENDA A IMPORTÂNCIA DA LEGALIZAÇÃO

Antes de tudo, é importante saber que para vender alimentos de forma legal, você precisa registrar:

- ▶ **O local da produção** (o estabelecimento).
- ▶ **Cada produto** que será comercializado.

Esse registro garante a segurança dos alimentos, evita problemas com a fiscalização e valoriza o seu produto no mercado.

CONHEÇA OS TIPOS DE REGISTRO SANITÁRIO

O registro deve ser feito junto ao Serviço de Inspeção Sanitária, que pode variar conforme onde você pretende vender:

Onde você vai vender?	Registro necessário
Apenas no seu município	SIM – Serviço de Inspeção Municipal
Em outros municípios do estado	SIE – Serviço de Inspeção Estadual
Em outros estados ou para exportar	SIF – Serviço de Inspeção Federal

PLANEJE SUA AGROINDÚSTRIA

Criar uma agroindústria exige **organização e planejamento**.

Por isso esta cartilha além de orientar sobre os aspectos legais, valoriza o papel dos pequenos produtores na economia do Paraná. Eles são fundamentais para o desenvolvimento local, geração de empregos, fortalecimento da agricultura familiar e diversificação da produção de alimentos.

AGORA DESCUBRA PARA QUEM FOI FEITA ESTA CARTILHA.

Agroindústrias familiares



Segundo a Lei Estadual nº 18.423/2015, é aquela operada por agricultores familiares em comunidades rurais ou próximas. Ela busca agregar valor aos produtos por meio do processamento para venda.

Características principais:

- ▶ Área total da propriedade de até 4 módulos fiscais;
- ▶ Mão de obra predominantemente familiar;
- ▶ Gestão individual ou coletiva;
- ▶ Parte significativa da renda familiar deve vir da atividade;
- ▶ Renda bruta anual de até R\$500 mil (Plano Safra 2024/2025);
- ▶ Comprovação por meio da CAF – Cadastro Nacional de Agricultura Familiar ou Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) até dezembro de 2025, quando necessário.

Agroindústrias de pequeno porte

São empreendimentos de produção em média escala, conduzidos por produtores rurais ou agricultores familiares, individualmente ou em grupos, associações ou cooperativas.

Conforme a Portaria da ADAPAR nº 055/2022, que estabelece parâmetros para enquadramento no SUSAF-PR (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, artesanal e de pequeno porte), são considerados DE PEQUENO PORTE os estabelecimentos de produtos de origem animal com:

- ▶ Área útil construída de até 250 m² (não inclui escritórios, áreas de descanso, refeitórios etc.);
- ▶ De acordo com a Lei Complementar Federal nº 123/2006, são consideradas agroindústrias de pequeno porte aquelas com a seguinte receita bruta anual (ou seja, o total que faturam por ano):
 - ▶ **Microempresa (ME):** quando o faturamento é de até **R\$ 360.000,00** (trezentos e sessenta mil reais);
 - ▶ **Empresa de Pequeno Porte (EPP):** quando o faturamento é **acima de R\$ 360.000,00 e até R\$ 4.800.000,00** (quatro milhões e oitocentos mil reais). (Conforme alteração feita pela Lei Complementar nº 155, de 2016).

Exemplo prático:

Se uma agroindústria fatura R\$ 300 mil por ano vendendo queijos artesanais, ela é considerada **Microempresa (ME)**.

Se ela cresce e passa a faturar R\$ 1,2 milhão por ano, ela se torna uma **Empresa de Pequeno Porte (EPP)**.



Os valores devem sempre ser verificados de acordo com a **legislação vigente**, pois podem sofrer alterações ao longo do tempo.

Agroindústrias artesanais



É a produção em pequena escala com foco em produtos que preservam tradições locais, identidade cultural e criatividade dos produtores.

Características dos produtos artesanais:

- ▶ Matérias-primas de origem própria ou conhecida;
- ▶ Técnicas manuais predominantes no processo;
- ▶ Boas práticas de produção e higiene;
- ▶ Respeito às características tradicionais e culturais do produto;
- ▶ Restrição ao uso de aditivos industriais e ingredientes cosméticos;
- ▶ Baseados em receitas tradicionais e conhecimento local.



Estabelecimentos que operam com **inspeção sanitária permanente** não são considerados **artesanais** nem de **pequeno porte** para fins de adesão ao **SUSAF-PR**. Por isso, **abatedouros em geral não se enquadram** nesse sistema. No entanto, **abatedouros de peixes de cativeiro não exigem inspeção permanente** e, por essa razão, **podem ser incluídos** como agroindústrias de pequeno porte para adesão ao SUSAF-PR.

PLANEJAMENTO

Antes de iniciar uma agroindústria, é essencial que o produtor rural faça um bom **planejamento**. Isso evita desperdícios, aumenta as chances de sucesso e garante o cumprimento das exigências legais e sanitárias.

A seguir, veja os **5 passos fundamentais** para planejar seu empreendimento:

1 – DEFINA O QUE VOCÊ VAI PRODUZIR



Escolha o tipo de produto que será fabricado. Ele pode ser:

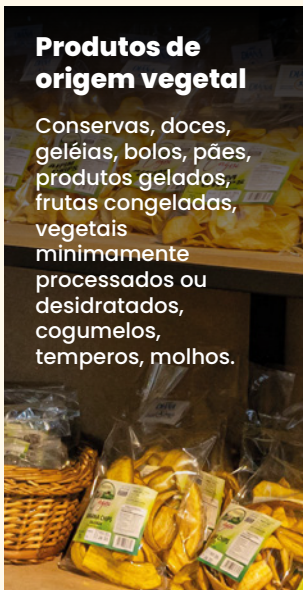
Produtos de origem animal

Carnes, pescados, ovos, leite, mel e seus derivados.



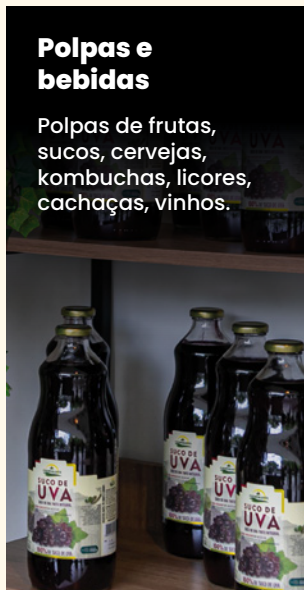
Produtos de origem vegetal

Conservas, doces, geléias, bolos, pães, produtos gelados, frutas congeladas, vegetais minimamente processados ou desidratados, cogumelos, temperos, molhos.



Polpas e bebidas

Polpas de frutas, sucos, cervejas, kombuchas, licores, cachaças, vinhos.



2 – IDENTIFIQUE SEU PÚBLICO E ESTUDE O MERCADO



- ▶ Para quem você vai vender?
- ▶ Existe demanda para o seu produto na região?
- ▶ Há muitos concorrentes?

Essa análise ajuda a tomar decisões mais seguras e evita investimentos sem retorno.

3 – PLANEJE A PRODUÇÃO E OS CUSTOS



Considere:

- ▶ Quantidade que deseja produzir;
- ▶ Qualidade e origem da matéria-prima;
- ▶ Necessidade de insumos e mão de obra;
- ▶ Armazenamento e distribuição.
- ▶ Quanto custa para fabricar cada produto e,
- ▶ Quais seus custos fixos (luz, água, aluguel, etc)



Avalie sua **capacidade produtiva** com base nesses fatores e analise a **viabilidade econômica** do negócio.

4 – ESCOLHA O LOCAL IDEAL



Defina um local adequado para instalar sua agroindústria e verifique:

- ▶ Exigências do município (como **alvará de funcionamento e licenciamento ambiental**);
- ▶ Disponibilidade de **água potável** e tratamento adequado;
- ▶ **Energia elétrica**;
- ▶ **Espaço suficiente** para operar e, se necessário, expandir;
- ▶ **Facilidade de acesso** (estradas, distância do mercado consumidor).



Mesmo que a água seja de abastecimento público, é necessário realizar análise de potabilidade, pois certos parâmetros precisam atender à legislação sanitária.

5 - PROCURE OS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA



Busque o órgão competente (municipal, estadual ou federal) de acordo com o tipo de produto.

A inspeção visa garantir:

- ▶ Segurança alimentar e prevenção de doenças;
- ▶ Armazenamento e preparo adequados;
- ▶ Qualidade no produto final.

Por que a inspeção é importante?

- ▶ Previne doenças causadas por alimentos contaminados;
- ▶ Garante que os produtos sejam fabricados com segurança e higiene;
- ▶ Assegura qualidade e frescor até o consumidor final.

TIPO DE PRODUTOS

ÓRGÃO REGULATÓRIO

Produtos de origem animal:

Carnes, pescados, ovos, leite, mel e seus derivados.

Serviços de Inspeção de Produtos de Origem Animal:

- ▶ Âmbito Municipal (SIM-POA/SISBI/SUSAF)
- ▶ Âmbito Estadual (SIE-POA/SISBI)
- ▶ Âmbito Federal (SIF-POA, SELO ARTE)

CARTILHA VOLUME 1

Produtos de origem vegetal:

Conservas, doces, panificados, gelados, fungos, cogumelos, temperos, molhos, etc.

Vigilância Sanitária Municipal -VISA

CARTILHA VOLUME 2

Polpas e bebidas:

Polpas de frutas, sucos, cervejas, kombuchas, licores, cachaças, vinhos.

Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA

CARTILHA VOLUME 3



6 - VERIFIQUE A NECESSIDADE DE FORMALIZAÇÃO

Avalie se será necessário obter um CNPJ, de acordo com o comprador ou destino da comercialização.



Existem diferenças no regime tributário conforme o tipo de formalização (produtor rural, ME, associação ou cooperativa). Busque orientação com contadores ou entidades como o IDR/PARANÁ para escolher a melhor opção.



É necessário formalizar a agroindústria? O CNPJ é obrigatório?

O produtor rural não é obrigado a possuir CNPJ para comercializar seus produtos. No entanto, alguns compradores, especialmente redes de varejo e mercados de outros estados, podem exigir essa formalização.

Além disso, a comercialização de produtos in natura para fora do estado não pode mais ser feita com Nota do Produtor, sendo necessário utilizar nota fiscal com CNPJ.

O modelo de formalização escolhido — como Produtor Rural, Microempresa (ME), Associação ou Cooperativa — impacta diretamente no regime tributário e nas obrigações fiscais que recairão sobre a empresa.



Na dúvida ainda? Recomendamos buscar orientação contábil ou apoio de instituições como a IDR-PARANÁ para auxiliar.



VOLUME 1

Produtos de Origem Animal

Neste Volume 1, você encontrará orientações práticas e detalhadas para quem deseja regularizar agroindústrias que **PRODUZEM ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL**, facilitando o caminho até o registro e a comercialização com segurança e qualidade.

A agroindústria familiar é uma das formas mais eficazes de aumentar a renda para quem vive e trabalha no campo. Ela permite transformar a matéria-prima produzida na propriedade, agregando valor aos alimentos. Com o processamento desta matéria-prima e a regularização da agroindústria é possível, além da venda direta ao consumidor, a participação em programas de compras públicas.

O que são produtos de origem animal (POA)?

Produtos de origem animal (POA) são alimentos ou insumos obtidos diretamente de animais, como carne, leite e ovos, ou indiretamente, como mel, cera e gelatina. Esses produtos exigem registro e inspeção sanitária oficial, pois estão sujeitos a riscos sanitários.

ALGUNS EXEMPLOS DE POA:



Carnes frescas

Bovinos, suínos, aves, ovinos, entre outros.



Processados

Linguças, salsichas, patês, defumados, presuntos, charque, apesuntados, carne de sol, jerked-beef.



Leite e derivados

Leite pasteurizado, queijos, iogurtes, manteiga, creme de leite.



Ovos e derivados

Ovos in natura, ovo líquido, ovo de codorna em conserva.



Mel e produtos apícolas

Mel, própolis, cera, geleia real.



Pescados e frutos do mar

Peixes, camarões, entre outros.

Quem precisa de registro?

Todo produtor que abate, manipula, transforma, embala, armazena ou industrializa produtos que contenham **mais de 50% de matéria-prima de origem animal**, com ou sem adição de ingredientes vegetais ou aditivos, precisa registrar seu estabelecimento e seus produtos.

Exemplos: Hambúrguer, almôndega, linguiça, queijo, doce de leite, entre outros.

GARANTE SAÚDE E SEGURANÇA ALIMENTAR

O principal benefício do registro da agroindústria é garantir a saúde e segurança alimentar dos consumidores. Seguir as regras de inspeção não é apenas uma obrigação legal — é um compromisso com a qualidade dos alimentos que chegam à mesa das famílias.

ABRE MAIS MERCADO E GERA EMPREGOS

Para o município, o registro representa mais empregos, mais renda circulando e o fortalecimento do empreendedorismo local. Quando a produção aumenta, cresce também a demanda por mão de obra e surgem novas oportunidades de negócio.

REGISTRE NO SIM (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL)

Para que tudo isso aconteça, a agroindústria precisa estar registrada no Serviço de Inspeção Municipal (SIM). É o SIM que acompanha as etapas de produção, garantindo que tudo esteja de acordo com as normas sanitárias e que os alimentos sejam seguros para o consumo. Com esse registro, **pode vender em todo o município**.

QUER VENDER NO ESTADO TODO? VÁ PARA O SUSAF-PR

Caso sua produção aumente e queira comercializar em todo o estado, nos 399 municípios, ela pode solicitar sua indicação ao SIM/SUSAF-PR e com isto vender muito mais.

QUER VENDER PARA OUTROS ESTADOS? VÁ PARA O SISBI

Caso a agroindústria queira comercializar seus produtos para outros estados, ela pode ainda solicitar sua inclusão no **SIM/SISBI**. Com o **SISBI**, sua produção com registro municipal pode alcançar **todo o Brasil** — sem precisar novo registro. Ideal para **crescimento e profissionalização**.



SOBRE ABATEDOUROS

Abatedouros de bovinos, suínos, ovinos e caprinos, mesmo os de pequeno porte, **não estão incluídos neste volume**. Isso porque esses estabelecimentos precisam de inspeção permanente — ou seja, a presença constante de um médico-veterinário habilitado pelo serviço oficial, que garante o controle sanitário em todas as etapas do abate.



Uma exceção importante: abatedouros de peixes **não exigem inspeção permanente**. Quando se enquadram como pequenos, **podem seguir as orientações desta cartilha**. Além disso, **também podem ser habilitados no SUSAF-PR**, desde que cumpram todos os requisitos legais.

Se a sua agroindústria for um abatedouro que precisa de inspeção permanente, recomendamos procurar a **Secretaria Municipal de Agricultura** ou a **Vigilância Sanitária do seu município** para receber orientações específicas.



O que fazer agora que decidi que minha agroindústria será de produtos de origem animal?

Se você já decidiu que vai abrir uma agroindústria para produzir alimentos de origem animal, como queijos, embutidos, doces com leite, mel ou pescados, o primeiro passo é comemorar: essa é uma ótima oportunidade de agregar valor ao que você produz e ampliar sua renda. Você também pode adquirir matéria-prima de outras propriedades para elaborar seus produtos, mas lembre-se: adquira matéria-prima de qualidade para produzir bons produtos!

ESCOLHA O SERVIÇO DE INSPEÇÃO ADEQUADO AO SEU NEGÓCIO

O primeiro passo para formalizar sua agroindústria é buscar o serviço de inspeção que atenda à sua realidade e objetivos comerciais.

Todos os serviços de inspeção – municipais, estaduais ou consórcios públicos – devem estar cadastrados e atualizados no e-SISBI, conforme determina a Portaria MAPA nº 672/2024.

A consulta pode ser feita pelo link:

<https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sgsi/app/servicos-de-inspecao>

Ou escaneie o código QR do lado



POR ONDE COMEÇAR?

Os proprietários de agroindústrias de pequeno porte devem, preferencialmente, procurar o **Serviço de Inspeção Municipal (SIM)** do seu município, para obter as primeiras informações técnicas que o auxiliarão na implantação de seu negócio. Pela proximidade entre o produtor e seu município, que conhece o local, o público alvo, os costumes locais, o atendimento normalmente é mais rápido e mais assertivo.

E SE MEU MUNICÍPIO NÃO TIVER O S.I.M.?

- ▶ Comunique o interesse à Secretaria Municipal de Agricultura. O município pode buscar habilitação ou firmar convênios para oferecer o serviço.
- ▶ Se não houver manifestação da prefeitura:
- ▶ Procure o Serviço de Inspeção Estadual (ADAPAR). Saiba mais em:
<https://www.adapar.pr.gov.br/Pagina/Registro-de-Estabelecimentos-Industriais-de-Produtos-de-Origem-Animal>
- ▶ Ou entre em contato com o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Veja os procedimentos em:
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/registro-de-estabelecimentos>



Ou escaneie o código QR do lado

DIFERENÇAS ENTRE OS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO

Serviço de Inspeção	Competência	Abrangência do Comércio
SIM – Municipal	Registro e fiscalização de estabelecimentos locais	Somente dentro do município
SIE – Estadual (ADAPAR)	Registro e fiscalização dos estabelecimentos de médio e grande porte	Em todo o estado do Paraná
SIF – Federal (MAPA)	Registro e fiscalização de estabelecimentos que tenham intenção de alcançar o comércio nacional e internacional	Em todo o território nacional e exportação



O registro municipal pode ter validade estadual ou nacional se o Serviço estiver habilitado em sistemas complementares, como SUSAF-PR, SISBI-POA ou Selo Arte. Esses selos serão explicados na próxima seção.

SELOS QUE AMPLIAM O ALCANCE DA SUA PRODUÇÃO



Depois de registrada no serviço de inspeção adequado, a agroindústria pode ampliar sua área de comercialização por meio de **selos que garantem equivalência sanitária** e reconhecimento em outras esferas. Os principais são:

SUSAF-PR – Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar

Instituído pela **Lei nº 17.773/2013**, o SUSAF-PR permite que produtos registrados em **Serviços de Inspeção Municipal (SIM)** de municípios aderidos possam ser **comercializados em todo o estado do Paraná**.

Vantagens:

- ▶ Dispensa o registro direto na ADAPAR.
- ▶ Mantém o atendimento próximo e acessível do SIM.
- ▶ Reduz custos e burocracia.
- ▶ Ideal para agroindústrias familiares e estabelecimentos de pequeno porte.



O município deve estar formalmente habilitado no SUSAF-PR. Consulte a lista atualizada no site da ADAPAR.

SISBI-POA – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal



É um sistema federal que reconhece a equivalência dos serviços de inspeção municipais, estaduais ou consorciados. Uma vez habilitado, o produto pode ser **vendido em todo o Brasil**, com o selo do SISBI.

Vantagens:

- ▶ Permite comercialização nacional.
- ▶ Evita a necessidade de registro direto no MAPA.
- ▶ Agrega valor e competitividade ao produto.



Selo ARTE – Reconhecimento de produtos artesanais

Voltado para produtos **artesanais** com origem animal (como queijos, embutidos e mel), desde que a produção mantenha **características tradicionais** e o processo seja predominantemente **manual**.

O **Selo Arte** é concedido **ao produto** (e não ao estabelecimento), desde que ele seja elaborado de forma **artesanal**, com técnicas tradicionais e predomínio de processos **manuais**. Pode ser obtido por agroindústrias registradas em qualquer nível de inspeção (SIM, SIE ou SIF), de forma **independente do SUSAF ou SISBI**.

Vantagens:

- ▶ Permite comercialização em todo o Brasil, mesmo com registro no SIM ou SIE.
- ▶ Valoriza saberes tradicionais, cultura regional e identidade local.
- ▶ Agrega diferencial de mercado.

O produto deve cumprir boas práticas de fabricação e comprovar seu modo de produção artesanal junto à autoridade competente.

Selo	Onde registrar?	Onde pode vender?	Aplicação	Ideal para:
SUSAF	SIM de município habilitado	Todo o estado do Paraná	Estabelecimento	Pequenas agroindústrias locais
SISBI	SIM, SIE ou consórcio habilitado	Todo o Brasil	Estabelecimento	Agroindústrias com maior estrutura
ARTE	SIM, SIE ou SIF	Todo o Brasil	Produto	Produtos artesanais com valor cultural



Produtos de origem animal exigem cuidados redobrados, porque lidam diretamente com a saúde do consumidor. Por isso, é fundamental seguir as regras de inspeção e iniciar o processo de registro da forma correta. A seguir, explicamos passo a passo o que você precisa fazer.

Passo a passo para regularizar sua agroindústria de produtos de **ORIGEM ANIMAL**

1. PROCURE ORIENTAÇÃO TÉCNICA

Antes de qualquer coisa, procure um **Responsável Técnico (RT)** — profissional habilitado que vai orientar todas as etapas, desde a escolha do local até a construção, passando pelos documentos e exigências legais. O RT pode ser um médico-veterinário ou outro profissional da área habilitado, com experiência em agroindústrias.


Você também pode buscar apoio em instituições como o **IDR-Paraná, Secretaria Municipal de Agricultura, Vigilância Sanitária Municipal** ou **ADAPAR**.

2. ELABORE O PROJETO DA AGROINDÚSTRIA

Com o apoio do Responsável Técnico (RT) e de profissional habilitado para elaborar plantas arquitetônicas, elabore o **projeto completo da agroindústria**.

Esse projeto deve conter, no mínimo, as seguintes plantas:

- ▶ Planta baixa da edificação, na escala 1:100;
- ▶ Planta de localização geográfica;
- ▶ Planta hidráulica e sanitária;
- ▶ Planta elétrica;
- ▶ Fluxograma de produção, com as etapas e áreas envolvidas;
- ▶ Memoriais descritivos das instalações e do processo produtivo.



O projeto deve mostrar claramente a disposição dos ambientes, equipamentos e o fluxo do processo de produção, desde a chegada da matéria-prima até a expedição do produto final – sempre respeitando o princípio do **fluxo unidirecional**, para evitar contaminações cruzadas.

Além disso, é fundamental que as instalações estejam de acordo com as **normas sanitárias**. Veja alguns pontos importantes:

- ▶ **Pisos:** devem ser resistentes, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, com caimento adequado para os ralos (sifonados e com tampa);
- ▶ **Paredes:** devem ser revestidas com material liso, resistente, impermeável e de fácil higienização. O revestimento deve ter cor clara e ser contínuo, sem frestas ou rachaduras;
- ▶ **Tetos:** devem ser de material liso, sem goteiras ou poeiras, com acabamento que evite o acúmulo de sujeira. Devem permitir fácil limpeza e manutenção;
- ▶ **Portas e janelas:** as portas devem ser de material lavável e mantidas fechadas. As janelas devem possuir proteção contra insetos (como telas) e serem de fácil higienização;
- ▶ **Iluminação e ventilação:** os ambientes devem ter boa iluminação (preferencialmente natural e complementar artificial) e ventilação adequada, evitando o acúmulo de calor e umidade.



Não inicie a construção antes da aprovação do projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Isso evita retrabalho, gastos desnecessários e garante que tudo esteja dentro das normas desde o início.

Nota:



Para garantir que sua agroindústria atenda às normas de higiene e segurança, é essencial apresentar a planta completa do estabelecimento, incluindo os projetos elétrico e hidráulico-sanitário. Esses documentos são necessários para verificar, por exemplo, se a disposição dos ralos e o fluxo da água estão corretos, garantindo um ambiente adequado para a produção de alimentos.

Se a planta for bem-feita desde o início, você evita custos com correções e estará de acordo com as normas de construção do CREA, o que facilita todo o processo.

Por outro lado, se o projeto inicial for apenas um croqui (desenho simples) sem acompanhamento de um engenheiro, ao levar para um engenheiro assinar, ele pode perceber que algumas mudanças na estrutura são necessárias. Isso pode afetar o fluxo de produção aprovado pela inspeção, obrigando uma nova análise técnica e causando atrasos no processo de aprovação da planta e no registro do estabelecimento, o que demora a liberar sua produção.

Esse cuidado na fase inicial é fundamental para garantir a segurança dos alimentos e facilitar a aprovação da agroindústria nas etapas seguintes.

3. PROVIDENCIE OS DOCUMENTOS INICIAIS

Alguns documentos devem ser entregues ao **Serviço de Inspeção** para dar entrada no processo de registro. Entre eles estão:

- ✓ Projeto arquitetônico;
- ✓ Documentos do imóvel e da empresa (como CNPJ, inscrição estadual, contrato social ou documento pessoal, se for pessoa física);
- ✓ Documento sanitário da Vigilância Sanitária;
- ✓ Licenciamento ambiental, quando necessário.

O SIM analisará a documentação e realizará uma **vistoria prévia** no local, antes do início das obras.

4. INICIE A CONSTRUÇÃO DA AGROINDÚSTRIA

Com o projeto aprovado e a vistoria prévia feita, é hora de começar a construção ou adequação do espaço. Durante esse período, se o seu produto for leite ou carne, também será necessário providenciar exames dos animais (como brucelose e tuberculose, no caso de bovinos).

A obra deve seguir o que foi previsto no projeto. Quaisquer mudanças devem ser comunicadas ao SIM.





5. CONCLUA A ESTRUTURA E FINALIZE OS DOCUMENTOS

Ao término da construção:

- ▶ Faça a análise microbiológica da água;
- ▶ Solicite a licença sanitária na Vigilância Sanitária Municipal;
- ▶ Solicite o alvará de funcionamento junto à prefeitura;
- ▶ O SIM fará a vistoria final, conferindo se tudo foi executado conforme as normas.

Se tudo estiver de acordo, será emitido o certificado de registro, que autoriza oficialmente o funcionamento do estabelecimento.

6. REGISTRE OS PRODUTOS

Com a agroindústria registrada, agora é hora de registrar cada produto que será produzido. Antes disso, não é permitido fabricar nem vender — nem mesmo em pequenas quantidades ou em feiras.

Para registrar os produtos, será necessário apresentar:

- ▶ A lista dos ingredientes;
- ▶ A descrição do processo de fabricação;
- ▶ As características do produto (identidade, qualidade, parâmetros microbiológicos e físico-químicos);
- ▶ E outras informações técnicas solicitadas
- ▶ Croqui dos rótulos

7. ESCREVA O PROGRAMA DE AUTOCONTROLES (PAC)

O PAC é um conjunto de ações e cuidados que você, como produtor, deve adotar no seu dia a dia, e inclui ações importantes, como:

- ▶ **Higiene e limpeza:** Manter as instalações e equipamentos sempre limpos, evitando a contaminação.
- ▶ **Controle de temperatura:** Garantir que os alimentos sejam armazenados e transportados nas condições ideais para sua conservação.
- ▶ **Qualidade dos produtos:** Verificar a qualidade da matéria-prima e dos produtos durante todas as etapas da produção.
- ▶ **Rastreabilidade:** Acompanhar cada etapa da produção para garantir a origem e a qualidade dos produtos.

Ao implementar o PAC, você assegura que seus produtos estejam dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias, protegendo a saúde dos consumidores e oferecendo produtos mais seguros e confiáveis.

Por que o Programa de Autocontroles – PAC é importante?

Além de ser **obrigatório**, o **PAC** é uma excelente ferramenta para melhorar a organização e o controle da sua produção. Ele torna o processo mais seguro, eficiente e confiável.

Dessa forma, ao seguir as práticas recomendadas, você previne problemas e atende às normas sanitárias, aumentando a confiança do consumidor e a qualidade do que você produz.

O **Programa de Autocontroles (PAC)** é uma exigência para todas as agroindústrias, conforme a Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022. Ele tem como objetivo garantir que seus produtos sejam sempre seguros e de qualidade, desde a matéria-prima até a entrega ao consumidor final.

Principais pontos que fazem parte dos PACs:

► **Boas Práticas de Fabricação (BPF):**

São regras simples de higiene e organização que mantêm o ambiente limpo e seguro. Incluem limpeza das áreas, controle de pragas, cuidados com a higiene de quem trabalha na produção e manutenção dos equipamentos.

► **Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO):**

São rotinas de limpeza e sanitização que devem ser feitas antes, durante e depois da produção, para garantir que tudo esteja livre de contaminação.

► **Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC):**

É uma forma de identificar os principais riscos à saúde nos processos e definir pontos que precisam ser controlados com mais atenção, como temperatura, armazenamento e cozimento.

► **Rastreabilidade:**

Permite acompanhar o caminho do produto, desde a matéria-prima até o consumidor final. Isso ajuda a identificar e corrigir qualquer problema com rapidez.

► **Capacitação da equipe:**

É muito importante que todos que trabalham na agroindústria saibam como aplicar as boas práticas no dia a dia. Por isso, é essencial oferecer treinamentos com frequência.

► **Documentação e registros:**

Tudo o que for feito deve ser registrado — como controle de temperatura, limpeza e outros. Esses registros mostram que os procedimentos estão sendo seguidos corretamente.

► **Verificação e validação:**

Periodicamente, é preciso revisar os procedimentos e fazer testes (como análises de água ou alimentos) para garantir que os controles estão funcionando.

Como conseguir apoio para montar e aplicar os Programas de Autocontrole?

Se você está começando com sua agroindústria, é natural ter dúvidas sobre como montar e colocar em prática os Programas de Autocontrole (PACs). Mas fique tranquilo: você não precisa fazer isso sozinho pois existem profissionais que podem te auxiliar!

Esses programas devem ser elaborados com a ajuda de um **Responsável Técnico (RT)** — como um médico-veterinário ou engenheiro de alimentos. Ele vai ajudar você a entender o que é necessário para o seu negócio, orientando na elaboração dos programas de acordo com as normas sanitárias e as particularidades da sua produção.

Depois que o PAC estiver pronto, é você, produtor, quem aprova e se compromete a seguir tudo direitinho no dia a dia. É a sua assinatura que garante que aquilo que está no papel será realmente aplicado.

Onde buscar apoio?

Você pode contar com várias instituições que oferecem apoio técnico, cursos e consultorias:

- ▶ **IDR-Paraná** – Tem técnicos capacitados para orientar você em todo o processo.
- ▶ **Secretarias Municipais de Agricultura** – Em muitos municípios, há técnicos que prestam esse apoio.
- ▶ **SEBRAE** – Oferece consultorias, cursos e materiais específicos para agroindústrias.
- ▶ **Associações e cooperativas** – Muitas oferecem oficinas e treinamentos adaptados à realidade local.

Grande parte desse apoio é gratuito ou com custo acessível, facilitando sua jornada.

Outras dicas que fazem a diferença:

- ▶ **Participe de cursos e treinamentos** sobre boas práticas e segurança alimentar – aprender é sempre um bom investimento.
- ▶ **Busque guias e modelos de referência**, mas lembre-se: **não existe um modelo único que sirva para todo mundo**. Esses materiais servem apenas como ponto de partida. O **Responsável Técnico (RT)** é quem deve escrever o PAC de forma personalizada, levando em conta a realidade do seu estabelecimento – como os processos de produção, as receitas utilizadas, o fluxo de trabalho e os equipamentos da agroindústria.
- ▶ **Converse com outros produtores**. Trocar experiências ajuda a entender como outros resolveram desafios parecidos com os seus.



8. AGORA SIM, É HORA DE COMEMORAR!

Após o registro dos produtos no SIM, a produção e a comercialização estão autorizadas.

Essa etapa marca o início de uma nova fase: agora, sim, você pode produzir com segurança, atender mais clientes e participar de programas de compra pública e mercados maiores. Parabéns por chegar até aqui!



AMPLIANDO AS VENDAS, ABRINDO MERCADOS

Depois de tudo pronto e com a agroindústria registrada no SIM, o próximo passo pode ser ampliar seu alcance no mercado.

Se quiser vender seus produtos **em todo o Paraná**, o estabelecimento pode solicitar sua indicação **ao SUSAF-PR** (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte). O SUSAF permite que o produto circule além do município, valorizando a produção e aumentando as oportunidades de venda. Para isso, o município precisa estar **aderido ao SUSAF-PR**, e a agroindústria deve seguir as normas estabelecidas.

Se o objetivo for vender **em outros estados do Brasil**, é possível solicitar a inclusão no **SISBI-POA** (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal). O SISBI faz parte do **Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA)** e exige o cumprimento de **requisitos federais**, como boas práticas de fabricação, controle de qualidade e rastreabilidade. Para isso, a agroindústria deve estar bem organizada, com documentos,



O município também precisa estar habilitado ao SISBI para que os estabelecimentos possam aderir.

Esses sistemas existem para garantir que os alimentos cheguem ao consumidor com qualidade e segurança, **em qualquer lugar do estado ou do país**. Por isso, é justo que você, produtor, possa cobrar do município o apoio necessário para viabilizar essas conquistas.

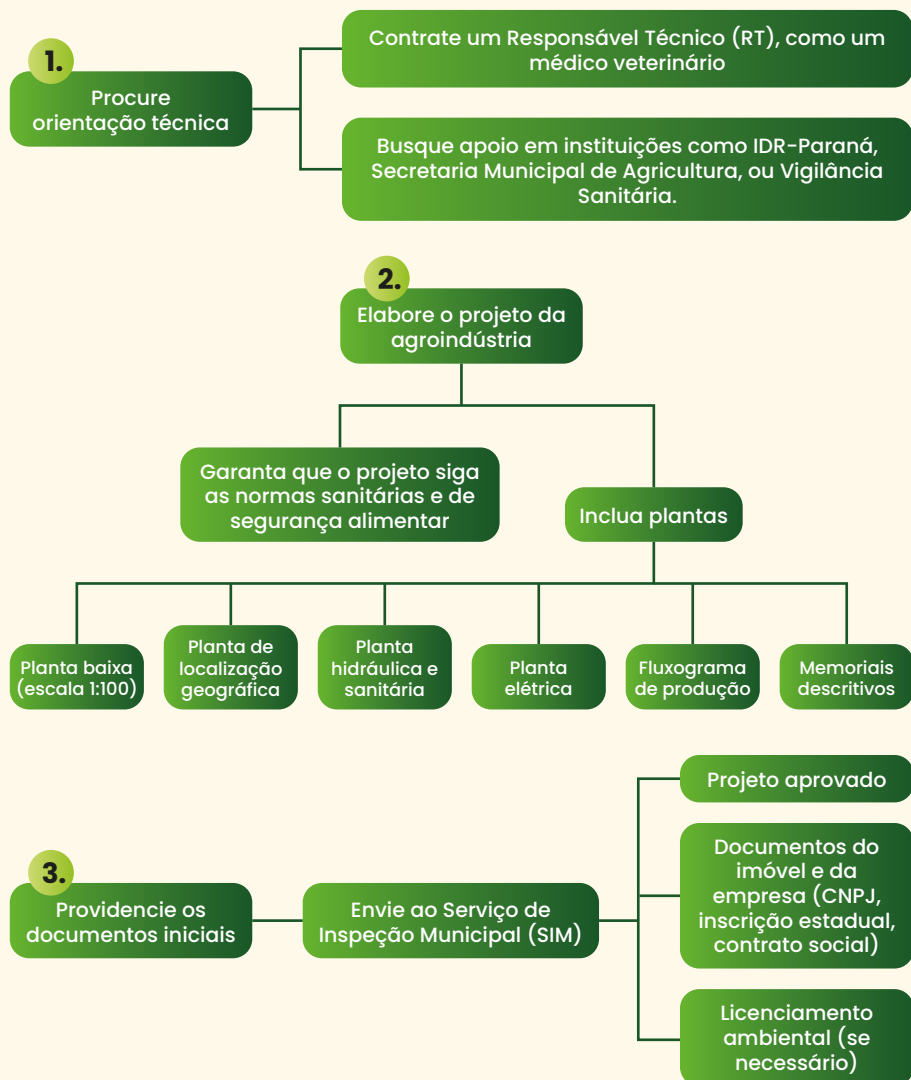
Cada etapa vencida é um passo para fortalecer sua agroindústria, abrir novos mercados e oferecer alimentos seguros e de qualidade.

RESUMO

Abaixo segue um resumo desde a preparação até a liberação para a comercialização dos produtos.

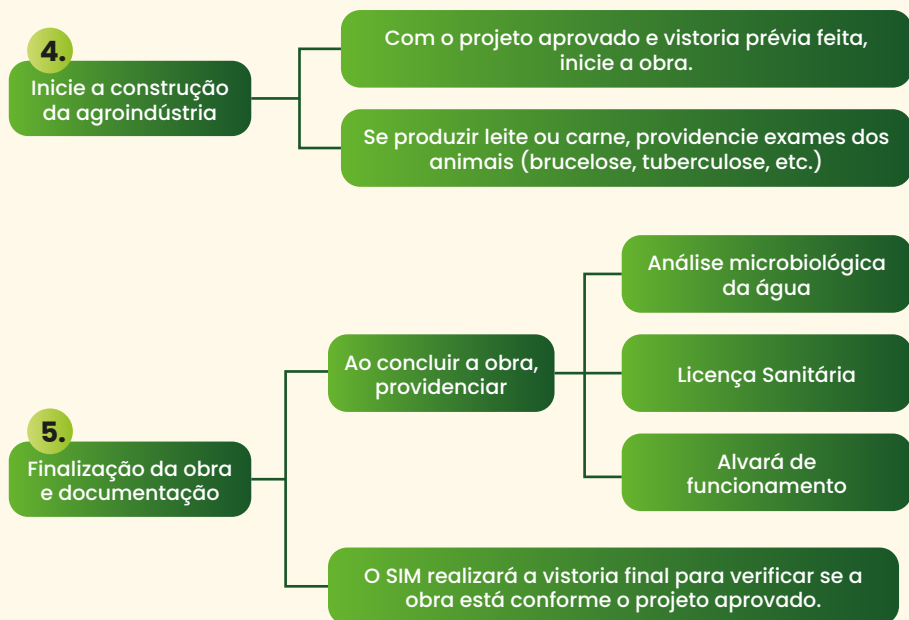
A estrutura divide o processo em três fases distintas: antes da construção, durante a obra e após a finalização, garantindo que o produtor saiba o que fazer em cada momento.

ANTES DE INICIAR A CONSTRUÇÃO

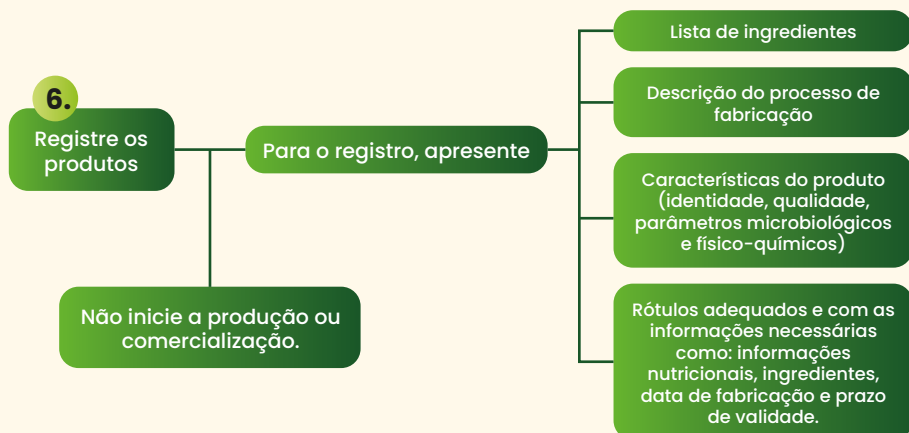


RESUMO

DURANTE A CONTRUÇÃO (APÓS A APROVAÇÃO DAS PLANTAS)



APÓS A CONCLUSÃO DA OBRA



```
graph TD; A[Comemore a autorização para produção] --> B[Após o registro dos produtos no SIM, a produção e comercialização estão autorizadas.]; B --> C[Expanda seus mercados]; C --> D[Solicite adesão ao SUSAF-PR para vender em outros municípios do Paraná ou ao SISBI-POA para vender em outros estados.];
```

**Comemore a
autorização para
produção**

Após o registro dos
produtos no SIM, a
produção e
comercialização estão
autorizadas.

**Expanda
seus
mercados**

Solicite adesão ao
SUSAF-PR para vender
em outros municípios
do Paraná ou ao
SISBI-POA para vender
em outros estados.

