

<p>IT - INSTRUÇÃO DE TRABALHO – SIM</p> <p>REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS</p> <p>Aprovação, reforma, ampliação, transferência ou cancelamento.</p>	<p>PÁGINAS</p> <p>01 A 49</p>
---	---

CÓDIGO:	DATA DE EMISSÃO:	DATA DE VIGÊNCIA:	PRÓXIMA REVISÃO:	VERSÃO Nº.
02	17.04.2023	01.08.2023	ANUAL	01

<p>ELABORADO POR:</p>	<p>DANIEL BAIA SINDEAUX (Médico Veterinário)</p>
------------------------------	--

<p>HOMOLOGADO POR:</p>	<p>BISMARCK BARROS BEZERRA (Presidente do CODESSUL)</p>
-------------------------------	---

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Aprovação, reforma, ampliação, transferência ou cancelamento.

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019.

DECRETO Nº 10.468, DE 18 DE AGOSTO DE 2020 – RIISPOA atualizado.

2. OBJETIVOS

Estabelecer os procedimentos operacionais para registro de estabelecimentos, avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM. Bem como, procedimentos para transferência, alterações cadastrais e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM dos municípios consorciados ao CODESSUL.

3. DEFINIÇÃO

Consideram-se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

4. APLICAÇÃO

A todos os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Médicos Veterinários do SIM e responsáveis pelo estabelecimento.

6. PROCEDIMENTO

Para o registro de estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM se faz necessário cumprir uma sequência de normas, para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

O rito processual inicia com requerimento de inspeção prévia, apresentado pelo responsável legal do estabelecimento ao Serviço de Inspeção, seguido das demais

etapas do processo de registro de estabelecimento, conforme descrito no item 6.1.

Ao dar entrada no processo de adesão é gerada uma numeração, seguindo sequência em ordem cronológica, estabelecida pelo Serviço de Inspeção, que será a numeração do processo de registro do estabelecimento. Após fechamento do processo, todas as folhas devem ser conferidas, carimbadas, numeradas e rubricadas. A documentação deve ser arquivada em pasta específica, contendo no início da pasta, planilha de verificação do Processo de Adesão (ANEXO 01).

Registro do Estabelecimento

A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos demais documentos exigidos conforme o Processo de Adesão definido em Decreto Municipal de regulamentação do SIM, distribuídos em cinco etapas:

A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de inspeção prévia do terreno/estabelecimento (2vias) (ANEXO 02);
- II. Laudo de Inspeção Prévia com parecer favorável;

A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de solicitação de aprovação prévia do PROJETO (ANEXO 02);
- II. Plantas:
 - a. situação - escala 1/500;
 - b. baixa - escala 1/100;
 - c. fachada - escala 1/50;
 - d. hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500.
 - e. layout dos equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
 - f. de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
- III. Parecer técnico favorável de análise de planta assinado por médico veterinário oficial;

Observação: as empresas que pretendem aderir ao SISBI devem encaminhar todas as plantas listadas acima. Para registro no SIM, empresas com medidas de até 250m², encaminhar uma planta baixa na escala de 1/100 ou a juízo do SIM.

A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

- I. Cópia do contrato ou Estatuto Social da Empresa;
- II. Inscrição no CNPJ ou CPF;
- III. Inscrição Estadual;
- IV. Alvará de funcionamento;
- V. Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
- VI. Memorial descritivo da construção (ANEXO 03);
- VII. Memorial Econômico-Sanitário (ANEXO 04);
- VIII. Memorial descritivo dos equipamentos;
- IX. Comprovante de Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT);
- X. Contrato de prestação de serviço para controle de pragas, quando terceirizado, declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
- XI. Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica);
- XII. Atestado de Saúde Ocupacional de acordo com a Portaria nº 08 de maio de 1996 do Ministério do Trabalho;
- XIII. Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal –SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO 05);
- XIV. Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF;
- XV. Comprovante de vacinação contra Febre Aftosa e Brucelose, apenas para estabelecimentos que recebam leite *in natura*;

A Quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de Inspeção Final (2 vias);
- II. Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável assinado pelo médico veterinário oficial;

A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

- I. Requerimento de registro do Estabelecimento no SIM;
- II. Requerimento de registro de Rótulo;

- III. Memorial descritivo para registro de produto/rotulagem (ANEXO 06);
- IV. Croqui do Rótulo;
- V. Emissão de Certificado de registro no SIM (ANEXO 07).

Aprovação do terreno

É realizada mediante requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, bem como, deve informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc). A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos. As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas.

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

- Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- Facilidade de acesso;
- Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- Facilidade no abastecimento de água potável;
- Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso esteja próximo dela;
- Facilidade na delimitação da área.

Após inspecionada a área de acordo a finalidade proposta, o fiscal do SIM efetuará a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 08).

Aprovação do projeto

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

As plantas descritas em 6.1, item 04, devem seguir as seguintes cores:

Estabelecimentos novos - cor preta;

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

- a. cor preta - para partes a serem conservadas;
- b. cor vermelha - para partes a serem construídas;
- c. cor amarela - para partes a serem demolidas;
- d. cor azul - para elementos construídos em ferro;
- e. cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

- a. Orientação;
- b. Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- c. Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve utilizar o modelo de Check list de Aprovação de planta (ANEXO 09) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal, em que a unidade será construída, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização.

Durante o desenvolvimento das obras, o SIM deve fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM para realização do Laudo Técnico de injeção final do Estabelecimento (ANEXO 10), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão.

Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido na Instrução de Trabalho 01 em procedimento de gestão de documentos.

Alteração de projetos

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos:

- I. Requerimento de solicitação aprovação prévia do projeto (ANEXO 02);
- II. Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 6.3;
- III. Memorial Descritivo de Construção (ANEXO 03);
- IV. Memorial Econômico Sanitário (ANEXO 04);
- V. ART do engenheiro responsável pelo projeto;
- VI. Cronograma de obras;

Após aprovação prévia pelo SIM da planta baixa em A4, o responsável pelo estabelecimento deve encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente em 6.1 - item 04, e enviar novamente para o SIM para aprovação final.

Conclusão do registro do estabelecimento e renovação

Após o estabelecimento receber o registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO 10). O certificado é concedido para o período de 01 (um) ano, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou pelo SIM quando comprovada falta grave por parte da empresa.

A solicitação para renovação do registro deve ser feita mediante Requerimento de Renovação Anual (ANEXO 11), em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento. Os documentos a serem entregues no processo de renovação estão listados no requerimento. Quando

houver alterações na razão social da empresa, o certificado deve ser atualizado.

Transferência e alterações cadastrais

Na venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover imediatamente a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM. Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao Serviço de Inspeção, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado. Efetivada a transferência, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM o Termo de Compromisso, Requerimento para Vistoria do Estabelecimento, cópia do registro da propriedade ou contrato de arrendamento, cópia do CNPJ e da IE, cópia de comprovante de endereço e contrato social da empresa atualizados. A documentação será analisada pelo SIM, e uma vez aprovada, novo Título de Registro será emitido pela Coordenação do SIM, sendo mantido número de registro.

Para situações de alteração cadastral deve-se encaminhar ao SIM, solicitação da referida alteração, acompanhada de Termo de Compromisso, Requerimento para Vistoria do Estabelecimento, cópia do registro da propriedade ou contrato de arrendamento, cópia do CNPJ e da IE, cópia de comprovante de endereço e contrato social da empresa atualizado. Será emitido novo Título de Registro pela coordenação do SIM, para os casos de alteração do CNPJ, da Razão social ou do endereço do estabelecimento.

Paralisação das atividades e cancelamento do registro

Em casos de paralisação voluntária, o proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades. O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas

dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

O cancelamento de registro pode acontecer nas seguintes situações:

- A pedido do responsável legal do estabelecimento;
- Por interrupção do funcionamento ou do comércio pelo período de um ano;
- Por cassação do registro pelo coordenador do SIM.

O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro (ANEXO 12). A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

Para o retorno das atividades do estabelecimento sob SIM que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências contidas na etapa de registro de estabelecimento, para obtenção de um novo registro de estabelecimento.

7. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	17.04.2023	49	Criação do Documento

8. ANEXOS

ANEXO 01

PROCESSO DE ADESÃO**PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL
PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM/POA**

Criado pela Lei municipal nº

Regulamentado pelo Decreto nº

Interessado:

*Processo nº:

DOCUMENTO		Nº. Folha no Processo	Data de Entrega	Assinatura do Interessado
1	Requerimento de Inspeção prévia, aprovação do terreno / estabelecimento (2 vias).			
2	*Laudo de Inspeção prévia de terreno ou de estabelecimento com parecer favorável.			
3	Requerimento de solicitação de aprovação prévia do Projeto.			
4	- Plantas: situação; baixa; fachada; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores; detalhes de equipamentos; hidro-sanitária.			
5	*Parecer técnico favorável de análise de plantas.			
6	Cópia do contrato ou Estatuto Social da Empresa.			
7	Cópia de comprovante Inscrição no CNPJ ou CPF.			
8	Cópia de Inscrição Estadual.			
9	Alvará de funcionamento.			
10	Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Ambiental ou dispensa de Licença Ambiental, conforme o caso).			
11	Memorial Descritivo de Construção.			
12	Memorial Econômico-Sanitário.			
13	Memorial descritivo dos equipamentos.			
14	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).			
15	Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle.			

16	Atestado de Saúde Ocupacional de acordo com a Portaria nº 08 de maio de 1996 do Ministério do Trabalho.			
17	Comprovante de Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).			
18	Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF dos manipuladores.			
19	Para fábrica de produtos lácteos, solicitar comprovantes de vacinação contra Febre Aftosa e Brucelose.			
20	Termo de compromisso com o SIM.			
21	Requerimento de Inspeção Final (2 vias)			
22	*Laudo Técnico de Inspeção Final com parecer favorável.			
23	Requerimento de registro do Estabelecimento no SIM.			
24	Requerimento de registro de Rótulo.			
25	Memorial descritivo para registro/rotulagem			
26	Croqui do Rótulo			
27	*Emissão de Certificado de registro no SIM.			

Observações:

Assinatura e Carimbo do Responsável:

Data:

**Emitido pelo Médico Veterinário Oficial do SIM.*

ANEXO 02



REQUERIMENTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Prezado Sr(a).

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de

1. DADOS DO REQUERENTE

NOME

RG

CPF

TELEFONE

EMAIL

2. DADOS DA ATIVIDADE

NOME/RAZÃO SOCIAL

CNPJ

INSCRIÇÃO ESTADUAL

ENDEREÇO

MUNICÍPIO

CEP

ESTADO

TELEFONE

EMAIL

3. RAMO DA ATIVIDADE

ABATEDOURO FRIGORÍFICO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÂRNEOS

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO

GRANJA LEITEIRA

QUEIJARIA

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS

GRANJA AVÍCOLA

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Solicito junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal SIM/POA:

INSPEÇÃO PRÉVIA DO TERRENO OU ESTABELECIMENTO

REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO SIM/POA

APROVAÇÃO DE PLANTA

INSPEÇÃO FINAL

APROVAÇÃO DE PROJETO DE READEQUAÇÃO, OU REFORMA/AMPLIAÇÃO.

REQUERIMENTO DE REGISTRO DE RÓTULO

RENOVAÇÃO DE CERTIFICADO DE INSPEÇÃO

VISTORIA PARA RETORNO DE ATIVIDADES

ATUALIZAÇÃO DE DOCUMENTOS

CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTOS

ALTERAÇÃO DO CERTIFICADO NO REGISTRO (ALTERAÇÃO DE RESPONSÁVEL LEGAL OU RESPONSÁVEL TÉCNICO)

CANCELAMENTO DE REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

LOCAL:

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL:

DATA:

PROTOCOLO Nº:

RESPONSÁVEL - SIM:

ANEXO 03

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno;
7. Área a ser construída ou já construída;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes eo piso da área de produção com ângulo arredondado;
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
15. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
16. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc...).
17. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
18. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux), tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais;

24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários, informar a capacidade de contratação de funcionários, relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

_____ , ____ / ____ / _____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável CREA nº

ANEXO 04**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

PREFEITURA MUNICIPAL DE..... SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - SIM/POA Folhas: 05
--

A. APRESENTAÇÃO

SIM do Estabelecimento:	Número do processo solicitação do SIM:
-------------------------	--

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:	
CNPJ:	Propriedade (própria/arrendada):
Denominação Comercial:	

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Endereço:		
Bairro:	CEP:	
Município:	UF:	
Caixa Postal:	Telefone/Fax:	
E-mail:		

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:

4. GERENTE:

Nome: (Representante legal da Empresa)
CPF:

5. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome:	
CPF	
Formação:	Nº Conselho Regional:

7. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

Recebimento (kg/L/Un/dia):	Estocagem estática (kg/L/Un/dia):
----------------------------	-----------------------------------

8. MERCADO DE CONSUMO

	Municipal		Estadual		Interestadual
--	-----------	--	----------	--	---------------

9. N° ESTIMADO DE EMPREGADOS

Masculino:	Feminino:
------------	-----------

10. INSPEÇÃO MUNICIPAL

Possui instalações destinadas a Inspeção Municipal: () SIM () NÃO
Descrição das Instalações: (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):

11. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR:

Denominação do produto:	Unid. de Medida
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

12. MEIOS DE TRANSPORTE (Matéria prima e produtos):

Descrição:

13. PROCEDENCIA DA MATÉRIA PRIMA

Descrição:

14. MAQUINAS E EQUIPAMENTOS

Denominação (Ordem Alfabética)	Quantidade	Capacidade de operação (hora)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

11.		
12.		
13.		
14.		

15. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

Descrição:

16. TETO DA SALA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS

Descrição:

17. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

18. INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Descrição:

19. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

Descrição:

20. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS

Descrição:

21. TELAS A PROVA DE INSETOS E BARREIRAS SANITÁRIAS

Descrição:

22. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

23. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICAVEL)

Espécie	Capacidade Dia	Velocidade de abate Cabeça/Hora

24. PROCESSO DE PRODUÇÃO

Descrição:

25. CURRAIS E ANEXOS (PAVIMENTAÇÃO, DECLIVE, BEBEDOURO, PLATAFORMA DE INSPEÇÃO) (QUANDO APLICAVEL)

Descrição:

26. FOTOS EXTERNAS DA INDÚSTRIA (quatro lados)

--

AUTENTICAÇÃO

<i>Data:</i>	<i>Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estab:</i>	<i>Carimbo e Ass. do Resp. Técnico:</i>

ANEXO 05

TERMO DE COMPROMISSO

Eu (nome do proprietário ou responsável) na qualidade de responsável pela empresa (nome da Empresa), inscrita no CNPJ nº _____, localizada à (Endereço completo, telefone, e-mail), ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº ____ de _____, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº _____, de _____, que regulamenta tal Lei, no Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data.

Assinatura e identificação do Representante Legal do Estabelecimento

ANEXO 06

MEMORIAL DE FABRICAÇÃO E ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Sr. Fiscal, a firma abaixo qualificada, através do seu **Representante Legal e do seu Responsável Técnico**, requer que seja providenciado no **Serviço de Inspeção Municipal - SIM**, o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Nº SIM ESTABELECIMENTO	N.º SEQUENCIAL DO RÓTULO	DATA DE ENTRADA SIM	DATA DE APROVAÇÃO SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL:			
C.N.P.J. :	INSCRIÇÃO PROD.RURAL:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	CLASSIFICAÇÃO ESTABELECIMENTO:
ENDEREÇO:			
BAIRRO:	CEP :	MUNICÍPIO:	UF:
FONE:	FAX:	EMAIL:	

NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> REGISTRO
<input type="checkbox"/> REGISTRO DE PRODUTO NÃO REGULAMENTADO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE CROQUIS DO RÓTULO
<input type="checkbox"/> ADIÇÃO DE RÓTULOS

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME:		MARCA:
CARACTERÍSTICA DO RÓTULO	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM PRIMÁRIA	CARACTERÍSTICA DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA:
<input type="checkbox"/> IMPRESSO NA EMBALAGEM	<input type="checkbox"/> METAL	<input type="checkbox"/> AUSÊNCIA DE EMBALAGEM
<input type="checkbox"/> ETIQUETA ADESIVA	<input type="checkbox"/> VIDRO	<input type="checkbox"/> PAPELÃO
<input type="checkbox"/> ETIQUETA AFIXADA (grampeada ou amarrada)	<input type="checkbox"/> ISOPOR	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO

<input type="checkbox"/> ETIQUETA LACRE	<input type="checkbox"/> PAPEL	<input type="checkbox"/> OUTROS: _____
<input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO	<input type="checkbox"/> ENVOLTÓRIO NATURAL/ARTIFICIAL	
<input type="checkbox"/> LITOGRAFADO/ GRAVADO A QUENTE	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO	
<input type="checkbox"/> OUTROS: _____	<input type="checkbox"/> OUTROS: _____	

CONTEÚDO: PESO/VOLUME

QUANTIDADE DE PRODUTO ACONDICIONADO:	UNIDADE DE MEDIDA:

FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE

DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE: dd/mm/aa ou dd/mm/aaaa	LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO:
--	-----------------------------

FORMA DE APRESENTAÇÃO DO LOTE

<input type="checkbox"/> DATA DE FABRICAÇÃO/LOTE	INFORMAÇÃO DE COMO É EXPRESSO/COMPOSTO O LOTE DE PRODUÇÃO:
<input type="checkbox"/> NUMERO SEQUENCIAL (1,2,3...)	OUTRO:

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (Ordem decrescente)

MATÉRIA PRIMA	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
INGREDIENTES / ADITIVOS (Função, Nome e INS) *quando os aditivos estiverem em mix, a empresa deve obrigatoriamente descrever cada ingrediente do mix separadamente, apresentando a quantidade e a porcentagem isolada de cada um dos ingredientes do mix. Para descrição na lista de ingredientes (ordem decrescente) os ingredientes adicionados mais de uma vez devem ser somados.	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
TOTAL		

Lista de ingredientes: ***mencionar conforme a lista de ingredientes no rótulo.**

PROCESSO DE PRODUÇÃO *mencionar localização e tipos de equipamentos, tempo e temperatura de todas as etapas da produção. De acordo com a legislação. Descrever as temperaturas dos produtos e as temperaturas dos locais aonde são manipulados. Informar a referência legal do produto (RTIQ, Decretos, etc.)

MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E ANÁLISES DE CONTROLE MICROBIOLÓGICO E FÍSICO QUÍMICO:

SISTEMA DE EMBALAGEM (ENVASAMENTO) E ROTULAGEM *descrever o método de embalagem primária: embalagem a vácuo, selado a quente, atmosfera modificada, embalagem termoencolhível.

ARMAZENAMENTO / ESTOCAGEM *(Mencionar local, temperatura do local, tempo de estocagem e forma de acondicionamento)

MEIO DE TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR *(Mencionar o tipo de veículo, forma de acondicionamento, temperatura do produto e do ambiente onde é transportado)

AUTENTICAÇÃO (Assinatura e Carimbo)

DATA	RESPONSÁVEL LEGAL	RESPONSÁVEL TÉCNICO

RECEBIMENTO PARA APROVAÇÃO (Assinatura e Carimbo)

DATA	RESPONSÁVEL DO SIM

PARECER TÉCNICO *(Mencionar se está APROVADO ou REPROVADO, caso reprovado descrever o motivo)

(02 VIAS, ORIGINAIS)

ANEXO: MODELO DO RÓTULO DO PRODUTO (Arte Gráfica) e da embalagem secundária (quando existente).



ANEXO 07

LAUDO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DE TERRENO

Dia	Mês	Ano
Hora inicial:		Hora final:

Estabelecimento: _____

Município: _____ Protocolo de registro no SIM: _____

RELATAR:

- a. Dados da proprietária do terreno
- b. Localização do terreno
- c. Área total disponível
- d. Área a ser utilizada na construção
- e. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
- f. Detalhes sobre facilidades de escoamento de águas pluviais
- g. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
- h. Localização urbana, suburbana ou rural e distância dos pontos de embarque
- i. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
- j. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
- k. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, redes da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
- l. Meios de transporte que dão acesso ao local
- m. Região, distância e meios de acesso da matéria prima
- n. Estabelecimentos de produtos de origem animal existentes no município, indicando natureza e órgão de inspeção sanitária que os fiscaliza
- o. Outros detalhes de importância que forem observados
- p. Conclusões

Médico Veterinário Fiscal
Assinatura e carimbo



ANEXO 08

CHECK - LIST DE PLANTA

Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária (lava botas, lava mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara matéria-prima resfriada aves			
Câmara de matéria-prima congelada			
Câmara de matéria-prima congelada aves			
Câmara/ e ou ante câmara de descongelamento			
Câmara/ e ou ante câmara de descongelamento aves			
Câmara de produtos prontos resfriados			
Câmara de produtos prontos congelados			
Câmara de salga			
Câmara de cura			
Sala de desossa			
Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			

Sala de carne moída			
Sala para manipulação de carne de aves			
Fumeiros (defumadores ou estufas)			
Ante sala p/ fumeiros			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação (Dessecação)			
Sala de cozimento			
Banharia			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagem primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagem secundárias			
Plataforma de expedição			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			

Sistema de aquecimento de água (caldeira/ outro _____)			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

* NA: não se aplica.

Médico Veterinário do SIM/POA



CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Aves

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Abatedouro Frigorifico de Aves	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração			
Departamento de inspeção final - DIF			
Resfriamento de carcaça (pré- chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (espostejamento)-climatizada			
Sala para embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			

Câmara de cura/conservação massas			
Esterilizadores de facas			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos			
Área para expedição			
Área de industrialização climatizada			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários da área limpa com gabinete sanitário			
Área de acesso de funcionários da área suja com gabinete sanitário			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno			
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: Não se aplica.

Médico Veterinário do SIM/POA



CHECK - LIST DE PLANTA Abatedouro Frigorífico de Bovinos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Abatedouro Frigorífico de Bovinos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária para área limpa			
Barreira sanitária para área suja			
Área para higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho de higienização (corredor de abate)			
Box de insensibilização			
Canaletas de sangria: local para depósito do sangue			
Canaletas de vômito			
Depósito de couro			
Depósito de sal			
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)			
Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nórea)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final - DIF			

Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala dos miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1°C)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de salga e área de varais - charqueada			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			



Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica.

Médico Veterinário do SIM/POA



CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Suínos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Abatedouro Frigorífico de Suínos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária para entrada da área limpa			
Barreira sanitária para entrada da área suja			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Área para higienização de veículos			
Caldeira (água quente no interior da indústria)			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito do sangue			
Área de lavagem de carcaças (após sangria e escaldamento)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			
Área de depilagem			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de Inspeção Final - DIF			
Depósitos de resíduos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			

Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de vísceras vermelhas			
Triparia – zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			
Câmara para estocagem de matéria prima resfriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas)			
Sala de maturação/secagem			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			
Banharia			
Sala para higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios			
Sala de salga			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para a embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para a embalagem secundária			
Depósito para condimentos			



Depósito dos envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica.

Médico Veterinário do SIM/POA



CHECK - LIST DE PLANTA

Granja Leiteira, Queijaria, Posto de Refrigeração e Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Granja Leiteira, Queijarias e Fábrica de Laticínios, Posto de Refrigeração e Usina de Beneficiamento de Leite	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico			
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência para lavagem dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados			
Espaço reservado para o Conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, máquina para moldagem da mussarela, etc.)			
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento)			
Câmara de salga do queijo			
Câmara de secagem do queijo			
Câmara(s) de maturação dos queijos			
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			

Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queijo ralado			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro_____)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis.			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/ administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica.

Médico Veterinário do SIM/POA



CHECK - LIST DE PLANTA
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Apiário/ Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas	SIM	NÃO	NA*
Setor de recepção de melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Sistema de aquecimento de água (Caldeira/outro_____)			
Setor de manipulação, equipamentos [Centrífuga, Decantador, Filtro – peneira ou Filtro sob pressão, Mesa coletora, Homogeneizador do mel (manual/mecânico), Envasador]			
Setor de descristalização			
Setor de lavagem dos vasilhames e utensílios			
Setor de guarda de materiais higienizados			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala para armazenamento do produto pronto/expedição			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem secundária			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/ administração			
Sala do SIM			



Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA: não se aplica.

Médico Veterinário do SIM/POA



CHECK - LIST DE PLANTA

Barco-fábrica; abatedouro frigorífico de pescado; unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e estação depuradora de moluscos bivalves

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

Abatedouro Frigorífico de Pescado, Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, Estação Depuradora de Moluscos Bivalves	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento de lavagem -cilindro, esteira)			
Tanque de insensibilização			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica e/ou silo de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Sala específica para manipulação de moluscos			
Túnel de congelamento			
Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto resfriado			



Câmara de estocagem de produto pronto congelado			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			

*NA: não se aplica.

Médico Veterinário do SIM/POA



ANEXO 09

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DE INSPEÇÃO FINAL DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO

Estabelecimento/Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço completo: _____

E-mail: _____ Telefone: _____

Nº de processo de registro no SIM: _____

Classificação do Estabelecimento: _____

Localização: Zona urbana () Suburbana () Rural ()

Afastado das vias públicas? sim () não ()

Afastado de residências? sim () não ()

Pavimentação das áreas circundantes? sim () não ()

Área de circulação de veículos internos é pavimentada? sim () não ()

Condição do Responsável pela Estabelecimento: Proprietário () Arrendatário ()

Tipo de Inspeção? Inspeção Permanente () Inspeção Periódica ()

Detalhes de Construção: Data do parecer que deferiu o projeto: ____/____/____

Estilo da Construção: Vertical () Horizontal ()

Estabelecimento está edificado conforme projeto de planta aprovado? sim () não ()

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

Produtos que pretende fabricar: _____

Capacidade de recebimento de matéria prima em Kg ou Litros: Diária: _____



Mensal: _____

Capacidade produção em Kg ou Litros: Produção diária: _____

Produção mensal: _____

Frequência de funcionamento: _____

Funcionará sábado, domingos e feriados? sim () não ()

Número total de funcionários: _____ homens: _____ mulheres: _____

Meio de transporte da matéria-prima: Rodoviário () Ferroviário () Tração Animal ()

Outros: _____.

3. DEPENDÊNCIAS

Possui plataforma de recepção de matéria-prima: sim () não ()

Possui área independente para expedição? sim () não ()

Tipo do piso da área do estabelecimento: _____

Pé-direito: satisfaz? sim () não ()

Impermeabilização das paredes: _____

Cobertura: Estrutura do forro: _____

Lavagem de utensílios? sim () não () manual () mecânico ()

Instalações d'água para limpeza? sim () não ()

Escoamento das águas de limpeza? Suficiente () Insuficiente () Precário ()

Iluminação artificial: satisfaz? sim () não ()

Iluminação natural suficiente? sim () não ()

Dimensões das áreas são suficientes? sim () não ()

Características físicas regulamentares? sim () não ()

3. EQUIPAMENTOS

Possui os equipamentos necessários para operacionalização? sim () não ()

As condições dos equipamentos são satisfatórias? sim () não ()



4. PRODUÇÃO DE VAPOR

Caldeira? sim () não () Baixa pressão () Alta pressão ()

Outro: _____

Alimentação: óleo () lenha ()

Pressão de vapor: suficiente? sim () não ()

5. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES

Sala para Inspeção? sim () não ()

Vestiários e sanitários com dimensões suficientes? sim () não ()

Separados do corpo industrial? sim () não ()

Almoxarifado? sim () não ()

Escritório? sim () não ()

Local para refeições? sim () não ()

Outros: _____

6. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Procedência: Rede pública () Poço raso () Poço profundo () Superfície ()

Tratamento: sim () não ()

Volume disponível suficiente? sim () não ()

Qualidade:

Dentro dos padrões físico-químicos regulamentares? sim () não ()

Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares? sim () não ()

Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial: _____

7. REDE DE ESGOTOS:

Tratamento prévio? sim () não ()

Vazão suficiente? sim () não ()

Tanque de sedimentação/decantação? sim () não ()



8. FORÇA E LUZ:

Carga: suficiente () Insuficiente ()

Gerador próprio? sim () não ()

9. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS

Veículo: isotérmico () comum ()

10. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Cerca () Muro () Outras ()

11. OBSERVAÇÕES:

12. CONCLUSÃO - PARECER FINAL QUANTO AO REGISTRO JUNTO AO SIM:

DATA: ____/____/____

Médico Veterinário do SIM/POA

LOGO DO MUNICÍPIO

Prefeitura Municipal de ...
Secretaria de ...
Serviço de Inspeção Municipal - SIM



ANEXO 10

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

O presente título de registro confere ao estabelecimento abaixo citado, o atesto de conformidade com as normas previstas na Legislação do Serviço de Inspeção Municipal de _____, Lei nº..... e Decreto nº.....Este documento deverá ser apresentado mediante solicitação das autoridades competentes e deverá ficar exposto em local visível no estabelecimento.

TÍTULO DE REGISTRO: 000

NOME:
ENDEREÇO:
CNPJ:
CLASSIFICAÇÃO:

“Este documento tem validade de 01 (um) ano a partir da data citada e contempla as atividades acima descritas.”

_____, _____ de _____ de 20_____.

Secretário Municipal de Agricultura de

Coordenação do SIM - CONSISAL _____

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV nº

ANEXO 11

REQUERIMENTO PARA RENOVAÇÃO ANUAL DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ilmo Sr(a).

Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal de _____-CE

A Agroindústria _____, classificada como _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o número _____, Inscrição Estadual número _____, estado da Bahia, representada legalmente por _____, CPF _____ vem respeitosamente, via o presente, apresentar a essa coordenação, documentação regularmente exigida, para **RENOVAÇÃO ANUAL DE REGISTRO** junto ao SIM, segundo exigências contidas na Lei Municipal ____/____ e Decreto Municipal número _/_.

Na oportunidade, serão entregues junto ao requerimento, os seguintes documentos:

- () Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- () IE (Inscrição Estadual);
- () Alvará de Localização e Funcionamento expedido pelo órgão competente do Município;
- () Documento de liberação do órgão competente de fiscalização do meio ambiente;
- () Laudo da Análise Físico-química e Microbiológica da Água;
- () Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário, devidamente homologada junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado da Bahia - CRMV-CE;
- () Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos Funcionários;
- () Comprovante de Treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF.

Nestes termos,
Pede Deferimento.

Local e data.

Identificação e assinatura do requerente



ANEXO 12

TERMO DE CANCELAMENTO DE ESTABELECIMENTO

Registro no SIM N° _____

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no Município de _____/CE, eu _____ Médico (a) Veterinário (a) no exercício da fiscalização de que trata a Lei municipal n°: _____ regulamentada pelo decreto _____, realizei o **CANCELAMENTO DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO** abaixo identificado:

Estabelecimento: _____

CNPJ _____, S.I.M.N°: _____

situado(a) _____ n°: _____

Bairro _____, Município de _____/CE.

O cancelamento foi com base no (s) art (s). _____ do decreto/legislação: _____ pelos seguintes motivos:

A partir desta data o estabelecimento acima identificado fica proibido de realizar qualquer tipo de trabalho no estabelecimento.

Assinatura e identificação do Médico Veterinário do SIM