



DECRETO Nº 2.866, DE 17 DE ABRIL DE 2013.

REGULAMENTA AS INSTRUÇÕES DOS PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS E REGISTRO DOS PRODUTOS JUNTO AO SIM, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

Renato Raupp Ribeiro, Prefeito Municipal de Glorinha, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhe são conferidas pelo artigo 55, inciso VI da Lei Orgânica do Município, e de acordo a Lei nº 932/2007 e com o Decreto nº 2.861/2013,

DECRETA:

Art. 1º - Ficam regulamentadas as INSTRUÇÕES DOS PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS E REGISTRO DOS PRODUTOS junto ao SIM, conforme consta no Anexo Único deste Decreto.

Art. 2º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º - Revogam-se todas as disposições em contrário.

PREFEITURA MUNICIPAL DE GLORINHA – RS, em 17 de abril de 2013.

Renato Raupp Ribeiro
Prefeito Municipal

Eduardo dos Santos Pires
Sec. Mun. de Agricultura, Indústria,
Comércio e Meio Ambiente

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Luciana Soares Raupp
Sec. Mun. Administração e Planejamento



ANEXO ÚNICO

**INSTRUÇÕES DOS PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E FUNCIONAMENTO
DOS ESTABELECIMENTOS E REGISTRO DOS PRODUTOS**

Requisitos obrigatórios para Registro

01- APROVAÇÃO DO TERRENO

1.1.Requerimento junto ao protocolo solicitando “Registro e Inspeção do Estabelecimento” (Anexo I).

1.2.Recolhimento da “Taxa de Inspeção Prévia”.

1.3 Laudo de Inspeção Prévia de terreno com parecer favorável (Anexo II).

02 - PROJETO

a) Requerimento solicitando aprovação prévia do projeto de construção do pretendente, dirigido a Secretaria Municipal da Agricultura, Indústria, Comércio e Meio Ambiente. (anexo III)

b) Memorial descritivo da construção (anexo IV);

c) Memorial Econômico-Sanitário (anexo V);

d) Termo de compromisso (anexo VI);

e) Certidão de Localização da Prefeitura.

f) Licença de instalação emitida pelo Órgão Ambiental competente;

g) Para plantas acima de 60m², apresentar A RT do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;

h) Plantas

- situação - escala 1/500

- baixa - escala 1/100

- fachada - escala 1/50

- cortes - escala - 1/50

- detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100

- hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500

j) Fluxograma do processo de produção dos produtos a serem elaborados

i) Parecer técnico favorável de análise de planta emitido pelo SIM em análise conjunto com o setor técnico da prefeitura.

Nas plantas devem ser observadas as seguintes cores:

Estabelecimentos novos - cor preta

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

- cor preta - para partes a serem conservadas;

- cor vermelha - para partes a serem construídas;

- cor amarela - para partes a serem demolidas;

- cor azul - para elementos construídos em ferro;

- cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto;

- cor " terra de siene" - para partes em madeira.

Os projetos apresentados deverão estar de acordo com as normas técnicas do

SIM

As plantas ou projetos devem conter ademais:

- Orientação ;



- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos; - Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre que este não for de nível.

Os pequenos projetos (ex. casas atacadistas, estábulos e granjas avícolas), a juízo do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que possuírem área inferior a 60m² podem ser aceitos, para estudo, como simples "croquis" ou desenhos.

Outras exigências poderão ser feitas, em face de localização e classificação do complexo industrial.

O projeto completo será entregue na SMAICMA do Município. Seus documentos serão anexados ao pedido inicial para aprovação do terreno, analisados e remetidos ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) para APROVAÇÃO PRÉVIA, retornando para fins de conhecimento ao proprietário para início das obras, se aprovado.

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

Após o término das obras deve ser solicitado ao SIM do município uma vistoria para então ser realizado o "Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento" (ANEXO VIII), o qual também deve ser incluído no processo de pedido de Registro.

3- DOCUMENTOS

Contrato social, Estatuto ou Firma Individual;
Inscrição Estadual;
C.N.P.J.;
Alvará de funcionamento da Prefeitura;
Licença Ambiental;
Laudo de Análise Microbiológica da Água;
Comprovante de residência do responsável legal da empresa;
Termo de Compromisso;
Cópia do Contrato de prestação de serviços de Controle de Pragas;
Atestado de Saúde Ocupacional – ASO – dos Funcionários.

4- REQUERIMENTO FINAL

4.1- Requerimento de vistoria final (ANEXO VII)

4.2- Pagamento da Taxa de registro do estabelecimento.

4.3-Laudo Técnico com Parecer favorável.

Depois de concluídas as obras e instalações, a firma fará um requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal da SMAICMA, pedindo a vistoria do estabelecimento para ser realizado o Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento para fins de obtenção do registro do "SIM" e também solicitando aprovação prévia e/ou registro para os produtos que pretenda fabricar (Rotulagem). Porém, se o técnico verificar que o projeto se acha incompleto, e que falhas porventura existentes não prejudicarão a manipulação do produto, e as obras estejam em andamento para uma conclusão breve, poderá ser fornecido ao industrial a RESERVA DO SIM, ficando protelado o REGISTRO DEFINITIVO.



5. REGISTRO DE PRODUTO

5.1-MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (modelo SIM -ANEXO IX);

5.2- Pagamento da TAXA DE REGISTRO DO RÓTULO

Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos o formulário deve ser preenchido em três vias, os croquis dos rótulos deverão ser apresentados em meio digital (CD, DVD), juntamente com o comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos. Lembramos que todos os rótulos deverão ser registrados e qualquer modificação deve ser enviada ao SIM para análise. Rótulos lançados no mercado sem o devido registro acarretarão autuação da empresa.

O formulário deverá ser preenchido à máquina ou por computador. Caberá à empresa o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado, sendo de responsabilidade do SIM a fiscalização do cumprimento das exigências determinadas. Todos os modelos de carimbo oficial de inspeção para rótulos estão previstos nas normas técnicas do SIM com base no artigo 833 do RIISPOA. O modelo de carimbagem a fogo em miúdos está instruído na Circular 155/BR de 04.07.74

6. PROCESSO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO

A periodicidade da inspeção será determinada, a juízo do SIM, de acordo com a avaliação dos riscos sanitários dos processos de produção dos diferentes produtos.

Fará parte dos procedimentos de inspeção e fiscalização a verificação dos programas de autocontrole, bem como a verificação da conformidade dos processos de produção através dos seus resultados de exames microbiológicos, microscópicos, físico químicos, organolépticos ou, ainda, qualquer outro previsto para o produto em questão. Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional – PPHO (SSOP), o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC (HACCP) e, num contexto mais amplo, as Boas Práticas de Fabricação – BPFs (GMPs) *aprovado pela Portaria MAPA n.º 368/97 e atendendo a Circular Nº 175/2005/CGPE/DIPOA.*

6.1 Modelos de formulários rotina segue abaixo:

6.1.1- RELATORIO DE VISTORIA (ANEXO X)

6.1.2 - MAPAS (ANEXO XI)

6.1.3 - COLETA DE AMOSTRA PARA ÁGUA E PRODUTO (ANEXO XII)

6.1.4- CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA (ANEXO XIII)

6.1.5 - CONTROLE DE MATERIAL PARA USO NA HIGIENIZAÇÃO MENSAL (ANEXO XIV)



Bibliografia

Consideram-se como padrões legais aqueles estabelecidos na legislação citada abaixo

- Decreto Estadual Nº 36.688 ,de 30 de agosto de 1999;
- Decreto Federal Nº 30.691, de 29 de março de 1952;
- Lei Estadual 10.691, de 09 de janeiro de 1996;
- Portaria Nº 07, 29 de janeiro de 2009;SEAPPA
- Portaria Nº110, 2011;
- Portaria Nº 211, de 05 de novembro de 2009; SEAPPA
- Portaria Nº 94, 03 de maio 2011; SEAPPA
- Resolução Nº 01, de 12 de fevereiro de 2009; SEAPPA
- Resolução Nº 01, de 17 de agosto de 2000;
- Resolução Nº 20, de 22 de outubro de 2003; SEAPPA
- Resolução Nº 90, de 18 de maio de 2011 SEAPPA



ANEXO I

REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA DO TERRENO

Ilmo Sr. Responsável pelo SIM

Abaixo assinado, desejando construir um(a)-----
-----,

(especificação da indústria) (cidade, município)

vem mui respeitosamente requerer a V. S^a. se digne vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos

Pede Deferimento

Local e data

Assinatura do requerente



ANEXO II

LAUDO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DE TERRENO

1. Nome da firma proprietária do terreno
2. Localização do terreno: Distrito, Município, Estado
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância dos pontos de embarque
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
12. Meios de transporte que dão acesso ao local
13. Região, distância e meios de acesso da matéria prima
14. Estabelecimentos de produtos de origem animal existentes no Município, indicando natureza e órgão de inspeção sanitária que os fiscaliza.
15. Outros detalhes de importância que forem observados
16. Conclusões



ANEXO III

**REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE
CONSTRUÇÃO**

Ilmo Sr. Responsável pelo SIM

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

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos

Pede deferimento

Local e data

Assinatura do requerente



ANEXO IV

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Nome da firma interessada no projeto
2. Localização do futuro estabelecimento
3. Natureza do estabelecimento
4. Responsável pelo projeto
5. Área do terreno
6. Área a ser construída
7. Área útil
8. Recuo do alinhamento da rua
9. Duração provável da obra
10. Argamassa
11. Fundações
12. Pé direito
13. Madeiramento e coberturas
14. Forros
15. Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias)
16. Revestimento geral
17. Pavimentação
18. Esquadrias
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências)
20. Instalações de água
21. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água)
22. Pintura geral
23. Custo provável da obra. _____, _____ / _____
/ _____

Assinatura do Engenheiro responsável
CREA nº _____



ANEXO V

FORMULÁRIO MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO – SANITÁRIO

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

- 1) Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
- 2) Denominação do estabelecimento. (Nome Fantasia, se existir)
- 3) Endereço e telefone para contato do estabelecimento.
- 4) Categoria do estabelecimento. (Matadouro-Frigorífico, Laticínio, Entrepasto, etc.)
- 5) Capacidade máxima do estabelecimento: a) – de abate; b) – de beneficiamento; c) – de industrialização, dos diferentes produtos.
- 6) Descrever o processo de abate de cada espécie, de processamento ou de industrialização de cada produto.
- 7) Produtos que pretende fabricar e comercializar.
- 8) Matéria-prima (animais, leite, carne, etc): procedência, tipos (In natura, resfriado, congelado, etc.).
- 9) Mercado de consumo.
- 10) Número aproximado de empregados.
- 11) Meios de transporte a serem utilizados.
- 12) Água de abastecimento; a) – procedência e volume de vazão; b) – processo de captação; c) – sistema de tratamento; d) – depósitos e sua capacidade; e) – distribuição.
- 13) Destino dado as águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
- 14) Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
- 15) Separações das dependências de elaboração ou manipulação dos produtos comestíveis e não comestíveis.
- 16) Telas a prova de insetos nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis e não comestíveis, cortinas de ar nas portas e descrição de outras aberturas.
- 17) Natureza dos revestimentos dos pisos e paredes.
- 18) Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
- 19) Natureza e ou revestimento das mesas e equipamentos.
- 20) Instalações frigoríficas, área de capacidade das câmaras, sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores, máquinas, aparelhos e equipamentos.
- 21) Vestiário, sanitários e refeitório para funcionários.
- 22) Sala para inspeção.
- 23) Indicação de existência nas proximidades, de costumes, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza possa produzir mau cheiro.
- 24) Local e data.
- 25) Assinatura do responsável pelo estabelecimento.

**FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFEÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO, NOS ESTABELECIMENTOS DE CARNE/ DERIVADOS.**

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:			
CNPJ:			
Nº DO SIM:			
RESPONSÁVEL LEGAL:			
RESPONSÁVEL TÉC. MEDICO VETERINÁRIO:			
PROPRIEDADE DO ESTABELECIMENTO:		<input type="checkbox"/> Própria <input type="checkbox"/> Arrendada – Proprietário:	
ENDEREÇO:			
CEP:			
COORDENADAS GEOGRAFICAS:			
ENDEREÇO PARA CORRESPONDÊNCIA:			
CEP:			
TELEFONES DE CONTATO:			
E-MAIL:			
MOTIVO DO PROJETO:	<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Alteração do memorial <input type="checkbox"/> Complem.. do memorial <input type="checkbox"/> Reforma e ampliação-especifique		
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	<input type="checkbox"/> Matadouro-frigorifico <input type="checkbox"/> Fábrica de conservas de produto Carneio <input type="checkbox"/> Fábrica de Prod. Suínos <input type="checkbox"/> Entrepasto de Carnes e Derivados <input type="checkbox"/> Entrepasto de Pescado <input type="checkbox"/> Fábrica de conservas de pescado <input type="checkbox"/> Matadouro de Aves e Pequenos Animais		



Tipo de tecnologia e Produção diária máxima pretendida	ABATE:	CARNES:
	<input type="checkbox"/> Bovinos/bubalino – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Suínos – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Ovino – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Caprino – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Vitelo – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Javali– qtd: Animais <input type="checkbox"/> Capivara – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Emas – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Avestruz – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Aves – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Coelhos – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Peixes – qtd: Animais <input type="checkbox"/> Aves– qtd: Animais <input type="checkbox"/> Outros – qtd: Animais	<input type="checkbox"/> Carnes desossada/cortes – qtd Kg <input type="checkbox"/> Fracionamento – qtd: Kg <input type="checkbox"/> Filetagem pescado – qtd: Kg <input type="checkbox"/> Fatiamento – qtd: Kg <input type="checkbox"/> Conservas frescas – qtd: Kg <input type="checkbox"/> Conservas cozidas – qtd: Kg <input type="checkbox"/> Conservas Maturadas – qtd: Kg <input type="checkbox"/> Hambúrguer cong. – qtd: Kg <input type="checkbox"/> Charque – qtd Kg <input type="checkbox"/> Banha /Torresmo – qtd Kg <input type="checkbox"/> Salgados – qtd Kg <input type="checkbox"/> Outros/ tipo: Kg
Velocidade de Abate:		
Lista dos Produtos que pretendem produzir:	1- 2- 3-	
Matéria Prima:	Procedência:	
	Tipo:	<input type="checkbox"/> Animais Vivos <input type="checkbox"/> Congelados <input type="checkbox"/> Pescados <input type="checkbox"/> Resfriados <input type="checkbox"/> Carne com osso <input type="checkbox"/> Outros/Tipo: <input type="checkbox"/> Carne desossada <input type="checkbox"/> Conservas Cárneas <input type="checkbox"/> CMS
Mercado de Consumo:		



Indicação do sistema de remoção dos animais e ou produtos dos tanques de escalda, cozimento, resfriamento, etc.Quando for o caso:	
Número aproximado de funcionários diretamente envolvidos na produção	
Meios de transporte a serem utilizados	Matéria-prima:
	Produto pronto:
Água de abastecimento	Procedência:
	Vazão: Litros/hora
	Captação:
	Tratamento:
	Reservatório capac.: Litros
	Distribuição:
Características do sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas, etc.) das águas residuais/servidas do interior da indústria e currais /pocilgas em direção ao tratamento de efluentes:	
Sistema de ventilação, exaustão, climatização das seções:	
Tipo de iluminação utilizada nas seções:	
Sistema de produção de água quente	
Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontas estratégicos: Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>	
Lista de equipamentos indicando material:	
Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções e equipamentos quando for o caso:	



Indicação do sistema de remoção dos animais e ou produtos dos tanques de escalda, cozimento, resfriamento, etc.Quando for o caso:	
Indicação do sistema de remoção dos produtos não comestíveis resíduos, ossos, couros,sangue,chifres, etc) e condenadas ,quando for o caso das seções de abate ou de manipulação á seção de resíduos.	
Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados.	1-Couros <input type="checkbox"/> salga <input type="checkbox"/> terceirizado 2-resíduos ,sangue,condenados: <input type="checkbox"/> Próprio - Especifique: <input type="checkbox"/> Terceirizado - Especifique
Indicação dos sistemas de aquecimento dos tanques de escaldagem , cozimento,fusão , etc.	
Indicação do sistema de produção de água gelada e/ou gelo e de condução destes ao local de estocagem e utilização	
Lista de camaras frias e fabricas de gelo indicando respectiva temperatura e material.	
Tipo de pavimentação externa :	
Tipo de delimitação da área externa:	
Indicação de existência nas proximidades de estabelecimentos ou propriedades que por sua natureza de produção possa produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:	
Outras considerações:	
Assinatura e carimbo Do responsável legal da empresa	Assinatura e carimbo do responsável técnico Médico Veterinário pela empresa



Visto do Médico Veterinário pelo serviço de inspeção se houver:	
Local:	Data:

Nota 1: A natureza dos pisos , paredes,teto,forros,janelas,portas , divisória/cercas,etc. devem constar no memorial descritivo da construção.

Nota 2: Todas as paginas devem ser rubricadas pelos responsável pela empresa



FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFEÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO, PARA ESTABELECIMENTOS DE LEITE/DERIVADOS.

Razão Social da Empresa: _____

CNPJ/CPF _____

Nº do SIM: _____

Responsável Legal da Empresa: _____

Responsável Técnico Médico Veterinário: _____

Propriedade do Estabelecimento:

Própria

Arrendada

Outras _____

Endereço: _____

CEP: _____

Coordenadas Geográficas: _____

Endereço para correspondência: _____

CEP: _____

Telefones para contato: _____

e-mail: _____

Motivo do Projeto:

Registro

Reforma e Ampliação – especificar _____

Alteração do Memorial

Complementação do Memorial

Classificação do Estabelecimento:

Usina de Beneficiamento de Leite

Fábrica de Laticínios

Micro Usina de Beneficiamento e Industrialização de Leite

Entrepasto de Laticínios

Posto de Refrigeração de leite

Produtos que pretende fabricar e produção máxima pretendida para cada produto **(em litros e em kg)**: _____

Procedência da matéria-prima e conservação até a chegada no estabelecimento industrial:

Produção própria tanque de expansão tanque de imersão

Produção própria sem refrigeração

Produtores com refrigeração na propriedade tanque de expansão tanque de imersão

Produtores sem refrigeração na propriedade

Produtores com tanque comunitário

Transporte do leite até o estabelecimento industrial:

granel

tarros



Transporte dos produtos beneficiados e/ou industrializados (citar meios de transporte utilizados e temperaturas:

Quanto à procedência dos produtos, em se tratando de Entrepósito de Laticínios:

- () SIF (Serviço de Inspeção Federal)
() CISPOA (Serviço de Inspeção Estadual)
() SIM (Serviço de Inspeção Municipal)

Mercado de consumo:

Número de funcionários do estabelecimento: _____

- () Masculino
() Feminino

Água de Abastecimento:

Procedência:	
Vazão:	_____ litros/hora
Captação:	
Tratamento:	
Reservatórios (capacidade e material):	_____ litros
Distribuição	

Características do sistema de coleta e remoção das águas residuais do interior da indústria em direção ao tratamento de efluentes: _____

Sistema de ventilação, exaustão e climatização das seções: _____

Tipo de iluminação utilizada nas seções: _____



Sistema de produção de água quente: _____

Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos:

() Sim () Não

Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes.

1. _____
2. _____

Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções, equipamentos e câmaras frigoríficas, quando for o caso:

Indicação do sistema e equipamentos para a transferência e destino de :

1. soro: _____
2. leite ácido: _____
3. leite condensado: _____

Lista de câmaras frias e refrigeradores, com as respectivas finalidades:

1. _____
2. _____
3. _____

Tipo de pavimentação externa: _____

Tipo de delimitação da área externa: _____

Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto.

Outras observações: _____

Descrição sucinta do processo/fluxo/equipamentos envolvidos no beneficiamento e/ou industrialização dos produtos (**para cada produto**): _____

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Médico Veterinário, responsável técnico pelo estabelecimento
--	--



FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFEÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO, PARA ESTABELECIMENTOS DE MEL E DERIVADOS

Razão Social da Empresa: _____

CNPJ / CPF: _____

Nº do SIM : _____

Responsável Legal da Empresa: _____

Responsável Técnico: _____

Propriedade do Estabelecimento:

() Própria

() Arrendada

() Outras _____

Endereço: _____

CEP: _____

Coordenadas Geográficas: _____

Endereço para correspondência: _____

CEP: _____

Telefones para contato: _____

e-mail: _____

Motivo do Projeto:

() Registro

() Reforma e Ampliação – especificar _____

() Alteração do Memorial

() Complementação do Memorial

Classificação do Estabelecimento:

() Casa do Mel

() Entrepasto de Mel e Cêra de Abelhas

Produtos que pretende fabricar e produção máxima pretendida para cada produto / dia:

Procedência da matéria-prima e conservação até a chegada no estabelecimento industrial:

Transporte dos produtos prontos (citar meios de transporte utilizados) _____



Mercado de consumo:

Número de funcionários do estabelecimento: _____

 Masculino Feminino

Água de Abastecimento:

Procedência:	
Vazão:	_____ litros/hora
Captação:	
Tratamento:	
Reservatórios (capacidade e material):	_____ litros
Distribuição	
Clorador Automático na entrada do reservatório	<input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO

Características do sistema de coleta e remoção das águas residuais do interior da indústria em direção ao tratamento de efluentes: _____

Sistema de ventilação das seções:

Tipo de iluminação utilizada nas seções: _____

Sistema de produção de água quente: _____

Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes.

1. _____
2. _____

Tipo de pavimentação externa: _____

Tipo de delimitação da área externa: _____



Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto.

Outras observações: _____

Descrição sucinta do processo/fluxo/equipamentos envolvidos no beneficiamento e/ou industrialização e envase dos produtos (**para cada produto**): _____

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico do estabelecimento
--	--



FORMULÁRIO PADRÃO PARA CONFECCÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO, PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS/DERIVADOS.

Razão Social da Empresa: _____

CNPJ/CPF _____

Nº do SIM (Granja Avícola): _____

Responsável Legal da Empresa: _____

Responsável Técnico: _____

Propriedade do Estabelecimento:

() Própria

() Arrendada

() Outras _____

Endereço: _____

CEP: _____

Coordenadas Geográficas: _____

Endereço para correspondência: _____

CEP: _____

Telefones para contato: _____

e-mail: _____

Motivo do Projeto:

() Registro

() Reforma e Ampliação – especificar _____

() Alteração do Memorial

() Complementação do Memorial

Classificação do Estabelecimento:

() Granja Avícola

() Entrepasto de Ovos

() Fábrica de Conservas de Ovos

Produtos que pretende fabricar e produção máxima pretendida para cada produto / dia:

Procedência da matéria-prima e conservação até a chegada no estabelecimento industrial:

() Aviário (s) próprio (s)

() Aviários de terceiros (fornecedores)

Conservação e transporte: _____

Transporte dos produtos classificados e embalados e/ou industrializados (citar meios de transporte utilizados) _____



Mercado de consumo:

Número de funcionários do estabelecimento: _____

() Masculino

() Feminino

Água de Abastecimento:

Procedência:	
Vazão:	_____ litros/hora
Captação:	
Tratamento:	
Reservatórios (capacidade e material):	_____ litros
Distribuição	
Clorador Automático na entrada do reservatório	() SIM () NÃO

Características do sistema de coleta e remoção das águas residuais do interior da indústria em direção ao tratamento de efluentes: _____

Sistema de ventilação das seções:

Tipo de iluminação utilizada nas seções: _____

Sistema de produção de água quente: _____



Listar os equipamentos industriais, indicando a constituição destes.

1. _____
2. _____

Descrever como é realizado o Controle Sanitário das Aves e qual a periodicidade destes:

Descrever como é realizado o descarte de ovos e aves mortas:

Presença de refrigeradores (citar temperaturas e finalidades): () SIM () NÃO

Tipo de pavimentação externa: _____

Tipo de delimitação da área externa: _____

Indicação de existência nas proximidades, de estabelecimentos ou propriedades, que por sua natureza de produção possam produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto.

Outras observações: _____

Descrição sucinta do processo/fluxo/equipamentos envolvidos seleção, classificação / industrialização e envase dos produtos (**para cada produto**): _____

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento	Assinatura e carimbo do Responsável Técnico do estabelecimento
--	--



ANEXO VI

Termo de Compromisso

Que faz a firma _____
com sede em _____
_____ perante o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal
(SIM).

_____, firma com sede em _____
_____, por seu Diretor Presidente, concorda em acatar as exigências contidas no
Regulamento do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem
Animal "SIM", de acordo com o Decreto nº 30.691, de março de 1952 e alterado
pelo Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962, combinado com o Decreto nº
73.116, de 08 de dezembro de 1973, sem prejuízos de outros que venham a ser
determinados.

Ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a
aprovação prévia do projeto pelo órgão competente da Secretaria Municipal da
Agricultura.

Diretor Presidente



ANEXO VII

REQUERIMENTO DE VISTORIA FINAL

Ilmo Sr. Responsável pelo SIM

-----, abaixo assinado , requer a VISTORIA FINAL E ANÁLISE DE RÓTULO para início das atividades do estabelecimento para fins de obtenção do REGISTRO DEFINITIVO do "SIM".

Nestes termos

Pede Deferimento

Local e data

Assinatura do requerente



ANEXO VIII

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO

Unidade da Federação:

Distrito:

Município:

Localidade:

1. Identificação:

1.1 Estabelecimento/denominação:

Endereço:

SIF:

Classificação do Estabelecimento:

Registrado? sim () não ()

Reservado? sim () não ()

Data do registro ou Relacionamento:

1.2 Localização: Zona urbana () suburbana () rural ()

1.2.1 Em centro de terreno sim () não ()

1.2.2 Com estradas laterais sim () não ()

1.2.3 Afastado de residências sim () não ()

1.2.4 Circulação de veículos internos sim () não ()

1.2.5 Área de terreno suficiente sim () não ()

1.2.6 Afastado das vias públicas sim () não ()

1.2.7 Fontes produtoras de mau cheiro sim () não ()

1.2.8 Existência de depósito de lixo aproximadas sim () não ()

1.2.9 Existência do "Mangue" nas proximidades? sim () não ()

1.2.10 Pavimentação das áreas circundantes? sim () não ()

1.3 Condição do Responsável pela Exploração:

Proprietário () Arrendatário () Prestação de Serviço ()

1.4 Está em atividade? sim () não ()

1.5 Inspeção Permanente () Inspeção Periódica ()

Inspeção Sanitária feita por: Veterinário () Auxiliar ()

Sem funcionário ()

1.6 Tipo de Empresa: Própria () Cooperativa () Economia mista ()

Privada arrendada () Estadual () Outras ()

1.7 Detalhes de Construção

Ano de construção: ____/____/____

Ano última reforma: total ____/____/____ parcial ____/____/____

Estilo da Construção: Vertical () Horizontal ()

Apreciação geral da construção:

Boa () Regular () Precária ()



1.8 Está cumprindo exigências? sim () não ()

* Relacione no item correspondente à observação, indicando os prazos concedidos pela Inspeção Municipal.

1.9 Tem técnico especializado em Laticínios, à frente da direção dos trabalhos industriais:

sim () não ()

2. Atividades do Estabelecimento: Consideram-se atividades do estabelecimento aquelas que são de caráter permanente.

2.1 Pré-Beneficiamento do Leite:

3. Capacidade do Estabelecimento

3.1 Capacidade de recebimento:

Estática:

Vazão horária:

3.2 Produção mensal: _____

3.3 Funciona sábado, domingos e feriados? sim () não ()

3.4 Média de recebimento em _____ (_____)

3.5 Produção em _____ (_____)

3.6 Número de operários _____ homens _____ mulheres _____

3.7 Procedência da matéria-prima (relacionar os 10 principais municípios fornecedores:

01. 06.

02. 07.

03. 08.

04. 09.

05. 10.

3.8 Meio de transporte da matéria-prima:

Rodoviário () Ferroviário () Tração Animal () Outros ()

4. Dependências:

4.1 Plataforma de recepção de matéria-prima: sim () não ()

Independente da expedição? sim () não ()

4.1.1 Natureza do piso:

Paralelepípedo () Ferro () Concreto ()

Gressit ou similar () Lajotas () Liga de "epoxi" () Outros ()

4.1.2 Dimensão suficiente? sim () não ()

4.1.3 Pé-direito: satisfaz? sim () não ()

4.1.4 Altura da plataforma: satisfaz? sim () não ()

4.1.5 Impermeabilização das paredes:

"Gressit" ou similar () Azulejo () Cimento liso () Outros ()

4.1.6 Cobertura? sim () não ()



4.1.6.1 Natureza da cobertura:

Estrutura: metálica () Estoque () Telhas a vista () alumínio () Amianto () Lage ()

4.1.7 Esteira para transporte de latões? sim () não () elétrica () Roletes ()

4.1.8 Equipamentos para desnate? sim () não ()

4.1.9 Lavagem de latões? sim () não () manual () mecânico ()

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

4.1.11 Instalações de vapor para limpeza? sim () não ()

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

4.1.13 Iluminação artificial: satisfaz? sim () não ()

4.2 Laboratório de Recepção:

4.2.1 Características físicas satisfatórias? sim () não ()

4.2.2 Equipamentos para análises de rotina: Completo () Incompleto () Ausente ()

3. Número de analistas: _____

4.2.4 Provas realizadas:

Acidez () Densidade () Gordura () Alizarol () Conservadoras () Outras ()

4.2.4.1 Determina o ponto crioscópico do leite sim () não ()

4.2.5 Iluminação natural suficiente? sim () não ()

5. Expedição:

5.1 Dimensões suficientes? sim () não ()

5.2 Características físicas regulamentares? sim () não ()

5.3 Sequencia: Boa () Regular () Deficiente ()

5.4 Estado geral de conservação: satisfaz? sim () não ()

5.5 Estado geral de higiene: satisfaz? sim () não ()

6. Frigorificação:

6.1 Estado geral, manutenção, higiene do local e equipamentos:

6.2 Tanque de água gelada

6.3 Compressores e volume amônia

6.4 Tanque de estocagem: condições, isolamento

6.5 Estado geral de conservação: satisfaz? sim () não ()

6.6 Estado geral de higiene: satisfaz? sim () não ()

7. Produção de vapor:

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

7.2 No corpo do edifício? sim () não ()

7.3 Alimentação: óleo () lenha ()

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

8. Dependências auxiliares:

8.1 Sede para Inspeção Federal? sim () não ()

8.2 Vestiários com dimensões suficientes? sim () não () quantos ()



8.3 Sanitários em nº suficiente? sim () não () quantos ()

8.4 Chuveiros em nº suficiente? sim () não () quantos ()

8.5 Separados do corpo industrial? sim () não ()

8.6 Almojarifado? sim () não ()

8.7 Oficina mecânica? sim () não ()

8.8 Escritório? sim () não ()

8.9 Local para refeições? sim () não ()

8.10 Garagem? sim () não ()

9. Água de Abastecimento:

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

9.2 Tratamento: Completo () Incompleto () Somente claro () Não tem ()

9.3 Volume disponível suficiente? sim () não ()

9.4 Qualidade:

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

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

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

9.8 Resultado dentro dos padrões? sim () não ()

10. Rede de Esgotos:

10.1 Tratamento prévio? sim () não ()

10.2 Vazão suficiente? sim () não ()

10.3 Tanque de sedimentação? sim () não ()

11. Força e Luz:

11.1 Constância: Permanente () Lapsos ocasionais () Falta ()

11.2 Carga: suficiente () Insuficiente ()

11.3 Gerador próprio? sim () não ()

12. Produtos Fabricados:

(Nomenclatura) (Rótulo número)

1) _____

2) _____

3) _____

4) _____

5) _____

13. Destino dos Produtos

13.1 Principais mercados consumidores:

01) _____

02) _____

03) _____



14. Meio de transporte de matéria-prima:

14.1 Caminhão: isométrico () comum () unidade frigorífica () CO₂ ()

14.2 Local para lavagem de veículos? sim () não ()

Satisfaz? sim () não ()

15. Meio de transporte de produtos:

15.1 Caminhão: isotérmico () comum ()

16. Delimitação do Estabelecimento:

16.1 Cerca () Muro () Outras ()

17. Conclusão:

Estado geral da indústria: Boa () Regular () Insuficiente ()

18. Observações: _____

DATA:

Assinatura: -----

Méd. Veterinário

CRMV nº _____



ANEXO IX

FORMULÁRIO DO RÓTULO

REGISTRO DE MEMORIAIS DESCRITIVOS DE PROCESSOS DE FABRICAÇÃO, DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			
Sr. Coordenador do SIM: A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, <i>comprometendo-se</i> 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. Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores do SIM			
IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
SIM do estabelecimento:		Nº de sequencial do produto:	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF: RS
Tel. (s):		E-mail:	
Fax:			
SOLICITAÇÃO			
<input type="checkbox"/> Registro <input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação <input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo <input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo	
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO			
Nome do Produto			
Marca Comercial:		Tipo de Rótulo:	
Tipo de Embalagem:		Conteúdo:	
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:			
COMPOSIÇÃO			
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)	
TOTAL			
AUTENTICAÇÃO			
DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	



PROCESSO DE FABRICAÇÃO
(descrever todas as operações)

Empty rectangular box for describing the manufacturing process.

AUTENTICAÇÃO

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



CONTROLE DE QUALIDADE

--

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

--

AUTENTICAÇÃO

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

RESERVADO AO SIM

DATA:	CARIMBO E ASSINATURA PELO RESPONSÁVEL DO SIM
-------	--

**ANEXO XI****MAPAS DE PRODUÇÃO****MAPA DE PRODUÇÃO DE LATICÍNIOS**

Estabelecimento:	Nº SIM:
Município:	Mês:

PRODUTO	QUANTIDADE (LITROS)
Leite Pasteurizado (envase)	
Leite de Cabra	
Queijo	
Queijo de Cabra	
Ricota	
Bebida Láctea	
Doce de Leite	
Requeijão	
Creme de Leite Pasteurizado	
Iogurte	
Manteiga	
Coalhada	
TOTAL	

Assinatura do Responsável da Empresa
e carimbo

**MAPA DE PRODUÇÃO DE MEL**

Estabelecimento:	Nº SIM:
Município:	Mês:

PRODUTO	QUANTIDADE (KG)
Geléia Real	
Mel de Abelhas	
Mel de Abelha com Favo	
Mel de Abelha com Geléia Real	
Mel de Abelha com Pólen	
Mel de Abelha com Própolis	
Pólen Desidratado	
Própolis em Solução Alcoólica	

Assinatura do Responsável da Empresa
e carimbo

**MAPA DE PRODUÇÃO DE OVOS**

Estabelecimento:	Nº SIM:
Município:	Mês:

PRODUTO	QUANTIDADE (KG)
Ovos de Granja Tipo Grande	
Ovos de Granja Tipo Pequeno	

Assinatura do Responsável da Empresa
e carimbo



MAPA DE PRODUÇÃO DE PESCADOS

Estabelecimento:	Nº SIM:
Município:	Mês:

PRODUTO	QUANTIDADE (KG)
PEIXE	
CONGRIO ROSA	
ANJO	
ABRÓTEA	
CAÇONETE	
JUNDIÁ	
CAÇÃO	
TRAIÁ	
PESCADA	
VIOLA	
PEIXE REI	
TAINHA	
BAGRE	
LINGUADO	
PINTADO	
CARPA	
CASCUDO	

Assinatura do Responsável da Empresa
e carimbo

**MAPA DE PRODUÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS**

Estabelecimento:	Nº SIM:
Município:	Mês:

PRODUTO	QUANTIDADE
Presunto (apresentado ou similares)	
Bacon (Costela defumada ou lombo defumado)	
Banha (Torresmo ou Toucinho)	
Salame (Copa)	
Lingüiça (Salsichão)	
Mortadela (Fiambre, Pão de carne, Salsinha, Pasta)	
Morcela (queijo de porco, codeguin)	
Hambúrguer (almôndega)	
Miúdos defumados/salgados de suínos (espinhaço defumado/salgado de suíno)	
Charque	
TOTAL	

Assinatura do Responsável da Empresa
e carimbo



ANEXO XII

**FORMULARIO DE AMOSTRAS DE PRODUTOS PARA ANÁLISE
LABORATORIAL**

Estabelecimento: _____

Endereço: _____

Data da coleta: _____

Produto coletado: _____

Data de fabricação: _____

Quantidade: _____

Análise solicitada: ()microbiológica
()físico química
() _____

Lacre nº: _____

Responsável pela coleta: _____

Laboratório: _____

Responsável pela coleta da amostra: _____

Obs: Exames para análise de _____

Técnico do SIM

Responsável p/ Estabelecimento



ANEXO XIII

CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA MENSAL

Empresa: _____ SIM N°: _____ Mês: _____

Matéria-prima/ Nº lote	Origem/Procedência/Registro	Data Recebimento	Quantidade

Assinatura do responsável da empresa



ANEXO XIV

CONTROLE DE MATERIAL PARA USO NA HIGIENIZAÇÃO MENSAL

Empresa: _____ SIM _____ Nº: _____ Mês: _____

Nome Produto	Origem/ Procedência/ Registro	Data e Validade	Destinação	Quantidade

Obs. Descrever o uso na higienização pessoal, instalações ou equipamentos.

Assinatura do responsável da empresa