**NORMA TÉCNICA Nº 05, DE 25 DE MARÇO DE 2025.**

**Estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM, bem como, procedimentos para transferência e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio COINTER.**

Marcos Geraldo Guerra, Presidente do Consórcio **COINTER**, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 18 de Dezembro de 2024 aprovou a seguinte Norma Técnica:

**CONSIDERANDO** o disposto na Lei Federal 11.107/2005;

**CONSIDERANDO** o disposto no Decreto Federal 6.017/2007;

**CONSIDERANDO** o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio **COINTER**;

**CONSIDERANDO** a Resolução de **nº 01/2025**, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia **18.12.2024**;

**ESTABELECE:**

**Art. 1º -** A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM – COINTER, acompanhada dos seguintes documentos distribuídos em cinco etapas:

**I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:**

a) Requerimento solicitando a inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento (ANEXO I);

b) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

c)  Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

d) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

e) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;

f) Laudo de inspeção prévia do terreno (ANEXO II) ou do estabelecimento (ANEXO III) com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do Consórcio COINTER.

**II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:**

a) Requerimento solicitando o registro do estabelecimento (ANEXO I);

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;

2 - baixa - escala 1:100;

3 - fachada - escala 1:50;

4 - cortes - escala 1:50;

5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;

6 – hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);

d) documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

   e)  Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);

f) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado (ANEXO VI).

**III - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:**

a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura;

b) Licença ambiental de operação emitida pelo órgão oficial competente;

c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;

d) Para fábrica de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação contra a febre aftosa e brucelose;

e) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional Responsável Técnico;

f) Apresentação dos Programas de Autocontrole.

**IV - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:**

a) Requerimento solicitando a inspeção final do estabelecimento, após conclusão da obra (ANEXO I).

b) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

**V - A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:**

a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM –COINTER (ANEXO X);

b) Instalação do Serviço de Inspeção.

**Parágrafo único:** Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM –COINTER, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

**Art. 2º** **-** A aprovação do terreno é realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM –COINTER.

**Art. 3º -** A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

**Art. 4º -** 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.

**Parágrafo único:** As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

**Art. 5º** **-** Aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

I - Facilidade na obtenção da matéria-prima;

II - Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;

III - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações;

IV - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;

V - Facilidade de acesso;

VI - Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;

VII - Facilidade no abastecimento de água potável;

VIII - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

IX - Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso esteja próximo dela;

X - Facilidade na delimitação da área.

**Parágrafo único:** Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM –COINTER efetuará a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO II).

**Art. 6º -** O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

**Art. 7º** **-** As plantas descritas no item II do art. 1º devem seguir as seguintes cores:

I - Estabelecimentos novos - cor preta;

II - 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.

**§ 1º** 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.

**§ 2º** No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM – COINTER deve utilizar o modelo de checklist de aprovação de planta correspondente (ANEXO VI) para avaliação das mesmas.

**§ 3º** Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

**§ 4º** Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.

**§ 5º** O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal ou pelo e-mail [simcointer2023@gmail.com](mailto:simcointer2023@gmail.com) , em formato PDF com até 20 megabytes (MB), onde cada documento completo deverá estar salvo em um PDF individual.

**§ 6º** Durante o desenvolvimento das obras, o SIM – COINTER fará visitas para vistoriar os trabalhos de construção.

**§ 7º** Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

**§ 8º** Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM – COINTER para realização do Laudo Técnico de Inspeção Final (ANEXO VII), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão.

**§ 9º** Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

**Art. 8º** **-** Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação, deve solicitar ao SIM – COINTER a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos distribuídos em duas etapas:

**I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:**

a) Requerimento de solicitação de aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO I);

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - de situação - escala 1:500;

2 - baixa - escala 1:100;

3 - fachada - escala 1:50;

4 - cortes - escala 1:50;

5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;

6 – hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

7- planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.

c) Memorial Descritivo de Construção (ANEXO VIII);

d) Licença ambiental de Instalação emitida pelo órgão oficial competente;

e) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);

f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);

g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO IX).

**II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:**

a) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após a conclusão da obra (ANEXO I);

b) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

c) Laudo de inspeção final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

**Parágrafo único:** As plantas do estabelecimento poderão ser aprovadas previamente em PDF (A4) pelo SIM – COINTER, devendo o responsável pelo estabelecimento providenciar a confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente e enviar novamente para o SIM – COINTER para aprovação final.

**Art. 9º** **-** Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO X).

**§ 1º** O certificado é concedido para o período de 05 cinco anos, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou pelo SIM – COINTER quando comprovada falta grave por parte da empresa.

**§ 2º** A solicitação para revalidação do registro deve ser feita mediante Requerimento (Anexo I), em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento.

**§ 3º** Os documentos que perderem a validade deverão ser entregues em duas vias, bem como aqueles que sofreram quaisquer alterações.

**§ 4º** Quando houver alterações na razão social da empresa, o certificado deve ser atualizado.

**Art. 10** **-** 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 – COINTER.

**§ 1º** Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM – COINTER, permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento a pessoa física ou jurídica em nome da qual esteja registrado.

**§ 2º** 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.

**Art. 11** **-** Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser apresentados ao SIM os seguintes documentos:

a) Requerimento solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

b) Licença ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;

c) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;

e) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;

g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

h) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda Atualizado;

i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

j) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional Responsável Técnico;

k) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial (ANEXO XI).

**§ 1º** A documentação será analisada pelo SIM – COINTER e uma vez aprovada, novo Certificado de Registro será emitido pela Coordenação do SIM – COINTER, sendo mantido o número de registro.

**§ 2º** Será emitido novo Certificado de Registro pela Coordenação do SIM – COINTER para os casos de alteração do CNPJ, da Razão Social ou do endereço do estabelecimento.

**Art. 12** **-** Em casos de paralisação voluntária, o proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM – COINTER, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades.

**Art. 13** **-** O estabelecimento registrado mantido inativo por período superior a 180 (cento e oitenta) dias deverá informar ao SIM – COINTER, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

**Parágrafo único:** 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.

**Art. 14** **-** O cancelamento de registro pode acontecer nas seguintes situações:

I - A pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento;

II – Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;

III – Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;

IV – Quando ocorrer interdição ou suspenção do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;

V – Quando não realizar transferência de titularidade do registro do SIM – COINTER no prazo de 30 (trinta) dias;

VI – Por cassação do registro pelo SIM – COINTER.

**§ 1º** O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro (ANEXO XII).

**§ 2º** A partir do cancelamento do registro no SIM todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

**§ 3º** 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.

**Art. 15 -** Esta Norma entrará em vigor na data de sua publicação.

Colatina/ES, 25 de março de 2025.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**MARCOS GERALDO GUERRA**

**PRESIDENTE DO CONSÓRCIO COINTER**

**ANEXO I**

**REQUERIMENTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO REQUERENTE** | | | |
| Nome: | | | |
| RG: | CPF: | Telefone: | E-mail: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **3 - VENHO REQUERER REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL S.I.M. DO ESTABELECIMENTO CLASSIFICADO COMO:** |
| **Estabelecimento de Carnes e Derivados:**  (   ) Abatedouro Frigorífico     (   ) Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos |
| **Estabelecimento de Pescado e Derivados:**  (   ) Abatedouro Frigorífico de Pescado     (   ) Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado |
| **Estabelecimento de Ovos:**  (   ) Granja Avícola     (   ) Unidade de Beneficiamento de ovos e derivados |
| **Estabelecimento de Leite:**  (   ) Granja Leiteira     (   ) Posto de Refrigeração     ( ) Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados     (   ) Queijaria |
| **Estabelecimentos de Produtos de Abelhas:**  (   ) Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas |

|  |
| --- |
| **4 - QUE IRÁ PRODUZIR:** |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **5 - AÇÃO REQUERIDA:** | |
|  | Inspeção prévia do terreno (aprovação do local para a construção de novo estabelecimento) |
|  | Análise de projeto de construção (fase de projeto – anexar as plantas para aprovação) |
|  | Inspeção prévia de estabelecimento (aprovação de estrutura já construída) |
|  | Registro de Estabelecimento |
|  | Inspeção final de estabelecimento (aprovação final de estrutura) |
|  | Aprovação de projeto de reforma/ampliação |
|  | Transferência do Estabelecimento |
|  | Requerimento de Registro de Produto |
|  | Alteração de Croqui de Rótulo |
|  | Alteração de Memorial de Produto |
|  | Cancelamento de Registro de Produto |
|  | Cancelamento de Registro de Estabelecimento |
|  | Renovação de registro no S.I.M |

|  |
| --- |
| Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes nas Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA.  Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras e que todos os documentos ora anexados são verídicos e conferem com os originais. |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante legal do estabelecimento

**ANEXO II**

**LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |  |
| --- | --- |
| Data: | |
| Hora inicial: | Hora final: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Classificação: | | |
| Endereço do terreno: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – DADOS DO TERRENO** |
| 2.1 O terreno localiza-se em:  (   ) Zona Urbana         (   ) Zona Rural |
| 2.2 Existem fontes poluidoras (mau cheiro, dejetos, etc.) no local ou próximas ao local?   (   ) Sim                                                                     (   ) Não  Especificar a fonte poluidora:  Qual a distância da fonte ao terreno? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 2.3 Topografia do terreno:  (   ) Plana          (   ) Levemente inclinada           (   ) Inclinada |
| 2.4 Existe curso d’água próximo?  (   ) Sim                                                                     (   ) Não  Qual a distância aproximada? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 2.5 Qual a área total do terreno? |
| 2.6 Qual área será utilizada na construção? |
| 2.7 Existe possibilidade de ampliação futura da construção?  (   ) Sim                                    (   ) Não |
| 2.8 O terreno é bem drenado?  (   ) Sim                                    (   ) Não |
| 2.9 O local permite que as edificações fiquem afastadas no mínimo 5m de vias públicas?  (   ) Sim                     (   ) Não |
| 2.10 Como é o acesso?  (   ) Estrada de terra          (   ) Asfalto          (   ) Outro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 2.11 O acesso é dificultado por algum motivo?  (   ) Sim                     (   ) Não  Qual?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 2.12 A localização sob o ponto de vista logístico (região, distância e meio de acesso da matéria-prima) é ideal?  (   ) Sim                     (   ) Não |
| 2.13 Existem outras construções vizinhas ao terreno?  (   ) Sim                                 (   ) Não  Quais?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Distância aproximada: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 2.14 Existe algum tipo de rede elétrica que fornece ou pode fornecer energia elétrica ao futuro empreendimento?  (   ) Sim                                         (   ) Não  (   )Trifásico (   )Monofásico |
| 2.15 Existe fornecimento ou fonte de abastecimento de água com oferta e potabilidade suficientes para execução das atividades de forma satisfatória?  (   ) Sim                                                       (   ) Não  Especificar:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:    (   ) FAVORÁVEL                                                                     (   )DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**ANEXO III**

**LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DE ESTABELECIMENTO**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO REQUERENTE** | | | |
| Nome: | | | |
| RG: | CPF: | Telefone: | E-mail: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Classificação: | | |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **3 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS** |
|  |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:    (   ) FAVORÁVEL                                                                   (   ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**ANEXO IV**

**MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I – DADOS GERAIS** | | | | | | | | |
| **1. DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | | | | | | | |
| 1.1 Nome/Razão Social: | | | | | | | | |
| 1.2 CNPJ/CPF: | | | 1.3 Insc. Estadual: | | | | 1.4 Insc. Municipal (quando houver): | |
| 1.5 Classificação: | | | | | | | | |
| 1.6 Telefone: | | | | 1.7 E-mail: | | | | |
| **2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO** | | | | | | | | |
| 2.1 Endereço: | | | | | | | | |
| 2.2 Distrito/Bairro: | | | | | | | 2.3 Município: | |
| 2.4 CEP: | | | | | | | 2.5 UF: | |
| 2.6 Complemento: | | | | | | | | |
| **II – DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO** | | | | | | | | |
| **3. DETALHES DO TERRENO** | | | | | | | | |
| 3.1 Área total do terreno (m²): | | | | 3.2 Área a ser construída (m²): | | | | |
| 3.3 Área útil (m²): | | | | 3.4 Recuo de ruas, avenidas e estradas (m): | | | | |
| 3.5 Confrontantes e vias de acesso: | | | | | | | | |
| **4. DETALHES DO PROJETO** | | | | | | | | |
| 4.1 SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão ambiental competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão ambiental competente), demolições, dentre outros) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.2 PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.3 PÉ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores, recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.4 COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.5 FORROS (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores:  recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.6 PORTAS, JANELAS, BÁSCULAS E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.7 ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e os materiais utilizados) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.8 PISOS E RODAPÉS (Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.9 PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.10 ILUMINAÇÃO, MODELOS DE TOMADAS E FIAÇÃO (Informar as características dos elementos de iluminação, identificar os pontos de iluminação e qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas. Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água, informar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.11 VENTILAÇÃO (informar a presença de janelas teladas, exautores e climatização) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.12 FONTE PRODUTORA DE CALOR, BANCO DE ÁGUA GELADA E FÁBRICA DE GELO (Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção, quando houver) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.13 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar a origem da água de abastecimento (poço, rede pública, água de superfície), o sistema de tratamento, a vazão (m³/hora) e a capacidade dos reservatórios. Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa. | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.14 SISTEMA DE ESCOAMENTO DE ÁGUAS RESIDUAIS (Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e destino) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.15 MÉTODOS EMPREGADOS NO CONTROLE DE PRAGAS (informar os métodos físicos (telas, cortinas de ar, armadilhas luminosas) e químicos (iscas, feromônios, fumigação) existentes para impedir o acesso de pragas, e quem é responsável pelo controle (empresa terceirizada ou o próprio estabelecimento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| 4.16 DISTÂNCIA DE OUTRAS EDIFICAÇÕES (Informar a distância de outras estruturas como estábulos e residências) | | | | | | | | |
| **EDIFICAÇÃO** | | | | | **DISTÂNCIA** | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
| 4.17 TEMPO APROXIMADO PARA CONCLUSÃO DA OBRA | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **III – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS** | | | | | | | | |
| **5. LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS** | | | | | | | | |
| **Nº** | **EQUIPAMENTO** | | **MODELO** | **CAPACIDADE** | | **MATERIAL** | **PERÍODO DE USO** | **FABRICANTE** |
| **1** |  | |  |  | |  |  |  |
| **2** |  | |  |  | |  |  |  |
| **3** |  | |  |  | |  |  |  |
| **4** |  | |  |  | |  |  |  |
| **5** |  | |  |  | |  |  |  |
| **6** |  | |  |  | |  |  |  |
| **7** |  | |  |  | |  |  |  |
| **8** |  | |  |  | |  |  |  |
| **9** |  | |  |  | |  |  |  |
| **10** |  | |  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  | |  |  |  |
|  |  | |  |  | |  |  |  |
| **IV – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR** | | | | | | | | |
| **6. LISTAGEM DE PRODUTOS A SEREM FABRICADOS**  (relacionar por ordem: dos mais produzidos para os menos produzidos) | | | | | | | | |
| **ITEM** | | | **PRODUTO** | **QUANTIDADE (Un./Kg/L)** | | **FREQUÊNCIA** | **CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA DE PRODUÇÃO** | |
| **1** | | |  |  | |  |  | |
| **2** | | |  |  | |  |  | |
| **3** | | |  |  | |  |  | |
| **4** | | |  |  | |  |  | |
| **5** | | |  |  | |  |  | |
| **7. PROCEDÊNCIA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA**  (Informar a procedência/origem da matéria-prima (própria, oriunda de fazendas, indústrias...) o tipo de veículo (modelo, se é fechado) e o modo de acondicionamento (caixas isotérmicas, carroceria refrigerada) e de conservação da matéria-prima durante o transporte (resfriado, congelado, in natura...) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **8. MERCADO DE CONSUMO**  (Informar os principais municípios por ordem decrescente de importância, com distância aproximada e qual o meio de transporte utilizado) | | | | | | | | |
| **MUNICÍPIO** | | **DISTÂNCIA** | | | | | **MEIO DE TRANSPORTE** | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
|  | |  | | | | |  | |
| **V – NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS** | | | | | | | | |
| **HOMENS** | | | | | **MULHERES** | | | |
|  | | | | |  | | | |
| **VI – DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO** | | | | | | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
|  | | | | |  | | | |
| **VII – PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO**  (Descrever detalhadamente as etapas de limpeza e sanitização de maquinário/equipamentos/utensílios/instalações (como é feito o procedimento, com quais produtos, onde e em que momento) | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |
| **VIII – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES** | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **9. OBSERVAÇÕES** | |
| 9.1 ANEXAR PLANTAS | |
| Situação | Na escala de 1/500 |
| Baixa | Na escala de 1/100 (com layout dos equipamentos) |
| Fachada | Na escala de 1/50 |
| Cortes | Na escala de 1/50 |
| **No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout dos equipamentos.** | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante legal do estabelecimento

**ANEXO V**  
**DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E TERMO DE COMPROMISSO**

Eu,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,CPF\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, proprietário/responsável legal pelo estabelecimento\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ/Inscrição Estadual \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede em \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declaro estar **ciente** dos pré-requisitos para a produção agroindustrial e assumo perante o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M, representado pelo seu Coordenador, o **COMPROMISSO** de acatar todas as exigências contidas na Lei nº ......................, regulamentada pelas Instruções da Resolução nº .............................., sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Declaro estar ciente que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo S.I.M.

Declaro ainda estar ciente que, sendo necessárias, as análises de água e produtos, serão custeadas pelo estabelecimento.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante legal do estabelecimento

**ANEXO VI**

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**OVOS E DERIVADOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – PLANTAS APRESENTADAS** |
| (   ) Situação – escala 1:500  (   ) Baixa – escala 1:100  (   ) Fachada – escala 1:50  (   ) Cortes – escala 1:50  (   ) Layout dos equipamentos – escala 1:100  (   ) Hidrossanitária – escala 1:100  (   ) Fluxos de produção e movimentação de colaboradores  (   ) Croqui |

**Legenda:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C – Conforme** | **NC – Não Conforme** | **NA – Não Aplicável** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 - ITENS** | **C** | **NC** | **NA** |
| 1. Escritório/Administração. |  |  |  |
| 1. Sala do SIM. |  |  |  |
| 1. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes. |  |  |  |
| 1. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro. |  |  |  |
| 1. Presença de calçada ao redor da agroindústria. |  |  |  |
| 1. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Presença de lavanderia. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos. |  |  |  |
| 1. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada. |  |  |  |
| 1. Depósito de lenha com cobertura. |  |  |  |
| 1. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva). |  |  |  |
| 1. Barreira sanitária com lava botas e pia. |  |  |  |
| 1. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas. |  |  |  |
| 1. Óculo para passagem dos ovos para a área de produção. |  |  |  |
| 1. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas. |  |  |  |
| 1. Equipamento de lavagem de ovos. |  |  |  |
| 1. Ovoscópio. |  |  |  |
| 1. Classificadora automática ou balança para classificação manual. |  |  |  |
| 1. Sala de cozimento e descasque. |  |  |  |
| 1. Sala de preparo de salmoura e envase. |  |  |  |
| 1. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes. |  |  |  |
| 1. Sala de embalagem primária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens e rótulos. |  |  |  |
| 1. Área para embalagem secundária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens secundárias. |  |  |  |
| 1. Área de armazenamento de produtos prontos. |  |  |  |
| 1. Óculo para expedição de produtos. |  |  |  |
| 1. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo. |  |  |  |
| 1. Câmara fria. |  |  |  |
| 1. Sala de higienização de utensílios e bandejas. |  |  |  |
| 1. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas. |  |  |  |
| 1. Depósito de produtos de limpeza (DML). |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:  (   ) FAVORÁVEL                                        (  ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**LEITE E DERIVADOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – PLANTAS APRESENTADAS** |
| (   ) Situação – escala 1:500  (   ) Baixa – escala 1:100  (   ) Fachada – escala 1:50  (   ) Cortes – escala 1:50  (   ) Layout dos equipamentos – escala 1:100  (   ) Hidrossanitária – escala 1:100  (   ) Fluxos de produção e movimentação de colaboradores  (   ) Croqui |

**Legenda:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C – Conforme** | **NC – Não Conforme** | **NA – Não Aplicável** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 - ITENS** | **C** | **NC** | **NA** |
| 1. Escritório/Administração. |  |  |  |
| 1. Sala do SIM. |  |  |  |
| 1. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes. |  |  |  |
| 1. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro. |  |  |  |
| 1. Presença de calçada ao redor da agroindústria. |  |  |  |
| 1. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Presença de lavanderia. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos. |  |  |  |
| 1. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada. |  |  |  |
| 1. Depósito de lenha com cobertura. |  |  |  |
| 1. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva). |  |  |  |
| 1. Barreira sanitária com lava botas e pia. |  |  |  |
| 1. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas. |  |  |  |
| 1. Laboratório para análises de rotina. |  |  |  |
| 1. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas. |  |  |  |
| 1. Tanque de pasteurização lenta do leite. |  |  |  |
| 1. Pasteurizador em placas. |  |  |  |
| 1. Fogão industrial. |  |  |  |
| 1. Tanque de aço inox para fabricação de queijos. |  |  |  |
| 1. Tanque de aço inox para filagem de massa. |  |  |  |
| 1. Prensa. |  |  |  |
| 1. Tanque de aço inox para fabricação de ricota. |  |  |  |
| 1. Tacho industrial para fabricação de doce de leite e/ou requeijão. |  |  |  |
| 1. Tanque de aço inox para fabricação de iogurte ou bebida láctea. |  |  |  |
| 1. Envasadora de iogurte. |  |  |  |
| 1. Desnatadeira ou padronizadora para manteiga. |  |  |  |
| 1. Equipamento para bateção, lavagem e malaxagem da manteiga. |  |  |  |
| 1. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes. |  |  |  |
| 1. Sala de embalagem primária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens e rótulos. |  |  |  |
| 1. Área para embalagem secundária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens secundárias. |  |  |  |
| 1. Área de armazenamento de produtos prontos. |  |  |  |
| 1. Óculo para expedição de produtos. |  |  |  |
| 1. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo. |  |  |  |
| 1. Câmara fria. |  |  |  |
| 1. Sala de higienização de utensílios e bandejas. |  |  |  |
| 1. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas. |  |  |  |
| 1. Depósito de produtos de limpeza (DML). |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:              (   ) FAVORÁVEL                                        (  ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**CARNE E DERIVADOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – PLANTAS APRESENTADAS** |
| (   ) Situação – escala 1:500  (   ) Baixa – escala 1:100  (   ) Fachada – escala 1:50  (   ) Cortes – escala 1:50  (   ) Layout dos equipamentos – escala 1:100  (   ) Hidrossanitária – escala 1:100  (   ) Fluxos de produção e movimentação de colaboradores  (   ) Croqui |

**Legenda:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C – Conforme** | **NC – Não Conforme** | **NA – Não Aplicável** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 - ITENS** | **C** | **NC** | **NA** |
| 1. Escritório/Administração. |  |  |  |
| 1. Sala do SIM. |  |  |  |
| 1. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes. |  |  |  |
| 1. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro. |  |  |  |
| 1. Presença de calçada ao redor da agroindústria. |  |  |  |
| 1. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Presença de lavanderia. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos. |  |  |  |
| 1. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada. |  |  |  |
| 1. Depósito de lenha com cobertura. |  |  |  |
| 1. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva). |  |  |  |
| 1. Barreira sanitária com lava botas e pia. |  |  |  |
| 1. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de matérias-primas congeladas. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de matérias-primas resfriadas. |  |  |  |
| 1. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas. |  |  |  |
| 1. Local para armazenamento de resíduos. |  |  |  |
| 1. Defumador. |  |  |  |
| 1. Área de produção de charque. |  |  |  |
| 1. Sala de prensa e embalagem de charque. |  |  |  |
| 1. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes. |  |  |  |
| 1. Sala de embalagem primária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens e rótulos. |  |  |  |
| 1. Área para embalagem secundária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens secundárias. |  |  |  |
| 1. Área de armazenamento de produtos prontos. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados. |  |  |  |
| 1. Óculo para expedição de produtos. |  |  |  |
| 1. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo. |  |  |  |
| 1. Sala de higienização de utensílios e bandejas. |  |  |  |
| 1. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas. |  |  |  |
| 1. Depósito de produtos de limpeza (DML). |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:      (   ) FAVORÁVEL                                                                  (   ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**ABATEDOURO FRIGORÍFICO – BOVINOS E SUÍNOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – PLANTAS APRESENTADAS** |
| (   ) Situação – escala 1:500  (   ) Baixa – escala 1:100  (   ) Fachada – escala 1:50  (   ) Cortes – escala 1:50  (   ) Layout dos equipamentos – escala 1:100  (   ) Hidrossanitária – escala 1:100  (   ) Fluxos de produção e movimentação de colaboradores  (   ) Croqui |

**Legenda:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C – Conforme** | **NC – Não Conforme** | **NA – Não Aplicável** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 - ITENS** | **C** | **NC** | **NA** |
| 1. Escritório/Administração. |  |  |  |
| 1. Sala do SIM. |  |  |  |
| 1. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes. |  |  |  |
| 1. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro. |  |  |  |
| 1. Presença de calçada ao redor da agroindústria. |  |  |  |
| 1. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Presença de lavanderia. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos. |  |  |  |
| 1. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada. |  |  |  |
| 1. Depósito de lenha com cobertura. |  |  |  |
| 1. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva). |  |  |  |
| 1. Barreira sanitária com lava botas e pia. |  |  |  |
| 1. Rampa de desembarque adequada, com declividade recomendada. |  |  |  |
| 1. Currais/pocilgas em dimensões suficientes condizentes com a capacidade de abate apresentada. |  |  |  |
| 1. Curral/pocilga de sequestro com dimensões adequadas. |  |  |  |
| 1. Currais/pocilgas com presença de bebedouros adequados à espécie. |  |  |  |
| 1. Portões de entrada e saída de animais projetados de forma adequada. |  |  |  |
| 1. Corredor de matança adequado de forma que não prejudique o bem-estar animal. |  |  |  |
| 1. Banheiro de aspersão com dimensões adequadas e com chuveiros sob pressão. |  |  |  |
| 1. Seringa projetada adequadamente de forma que não prejudique o bem-estar animal. |  |  |  |
| 1. Box de insensibilização adequado à espécie animal. |  |  |  |
| 1. Equipamento de insensibilização adequado à espécie animal. |  |  |  |
| 1. Área de sangria. |  |  |  |
| 1. Chuveiro pós sangria de suínos. |  |  |  |
| 1. Tanque de escaldagem de suínos. |  |  |  |
| 1. Depiladeira mecanizada de suínos. |  |  |  |
| 1. Mesa de toalete de suínos pós depilação. |  |  |  |
| 1. Plataforma de chamuscamento de suínos. |  |  |  |
| 1. Chuveiro de toalete de suínos (divisão entre área suja e limpa) |  |  |  |
| 1. Área e equipamento de esfola de bovinos. |  |  |  |
| 1. Serra de chifres e esterilizador. |  |  |  |
| 1. Plataforma de oclusão do reto. |  |  |  |
| 1. Área de oclusão do esôfago. |  |  |  |
| 1. Esterilizador para saca rolha. |  |  |  |
| 1. Lavador de cabeças. |  |  |  |
| 1. Serra de peito e esterilizador. |  |  |  |
| 1. Plataforma de evisceração. |  |  |  |
| 1. Mesa de vísceras brancas. |  |  |  |
| 1. Mesa de vísceras vermelhas. |  |  |  |
| 1. Serra de carcaça e esterilizador. |  |  |  |
| 1. Plataforma de inspeção. |  |  |  |
| 1. DIF. |  |  |  |
| 1. Plataforma de toalete. |  |  |  |
| 1. Balança. |  |  |  |
| 1. Plataforma de carimbagem. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenagem de carcaças. |  |  |  |
| 1. Sala de vísceras vermelhas. |  |  |  |
| 1. Sala de carne industrial. |  |  |  |
| 1. Bucharia e triparia. |  |  |  |
| 1. Câmara de resfriamento de vísceras brancas. |  |  |  |
| 1. Câmara de congelamento de vísceras brancas. |  |  |  |
| 1. Câmara de resfriamento de vísceras vermelhas. |  |  |  |
| 1. Câmara de congelamento de vísceras vermelhas. |  |  |  |
| 1. Área de produção com dimensões suficientes, pias, bancadas e esterilizadores. |  |  |  |
| 1. Sala de desossa. |  |  |  |
| 1. Local para armazenamento de resíduos. |  |  |  |
| 1. Defumador. |  |  |  |
| 1. Área de produção de charque. |  |  |  |
| 1. Sala de prensa e embalagem de charque. |  |  |  |
| 1. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes. |  |  |  |
| 1. Sala de embalagem primária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens e rótulos. |  |  |  |
| 1. Área para embalagem secundária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens secundárias. |  |  |  |
| 1. Área de armazenamento de produtos prontos. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados. |  |  |  |
| 1. Óculo para expedição de produtos. |  |  |  |
| 1. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo. |  |  |  |
| 1. Sala de higienização de utensílios e bandejas. |  |  |  |
| 1. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas. |  |  |  |
| 1. Depósito de produtos de limpeza (DML). |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:       (   ) FAVORÁVEL                                                                 (   ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**ABATEDOURO FRIGORÍFICO – AVES**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – PLANTAS APRESENTADAS** |
| (   ) Situação – escala 1:500  (   ) Baixa – escala 1:100  (   ) Fachada – escala 1:50  (   ) Cortes – escala 1:50  (   ) Layout dos equipamentos – escala 1:100  (   ) Hidrossanitária – escala 1:100  (   ) Fluxos de produção e movimentação de colaboradores  (   ) Croqui |

**Legenda:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C – Conforme** | **NC – Não Conforme** | **NA – Não Aplicável** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 - ITENS** | **C** | **NC** | **NA** |
| 1. Escritório/Administração. |  |  |  |
| 1. Sala do SIM. |  |  |  |
| 1. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes. |  |  |  |
| 1. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro. |  |  |  |
| 1. Presença de calçada ao redor da agroindústria. |  |  |  |
| 1. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Presença de lavanderia. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos. |  |  |  |
| 1. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada. |  |  |  |
| 1. Depósito de lenha com cobertura. |  |  |  |
| 1. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva). |  |  |  |
| 1. Barreira sanitária com lava botas e pia. |  |  |  |
| 1. Plataforma de recepção das aves em tamanho adequado, coberta e ventilada. |  |  |  |
| 1. Área de pendura. |  |  |  |
| 1. Equipamento de insensibilização adequado à espécie. |  |  |  |
| 1. Túnel de sangria. |  |  |  |
| 1. Tanque de escaldagem. |  |  |  |
| 1. Depenadeira automática. |  |  |  |
| 1. Área de evisceração. |  |  |  |
| 1. DIF. |  |  |  |
| 1. Tanque de pré-resfriamento de carcaças. |  |  |  |
| 1. Tanque de pré-resfriamento de miúdos. |  |  |  |
| 1. Calha de gotejamento. |  |  |  |
| 1. Sessão de cortes. |  |  |  |
| 1. Túnel de congelamento. |  |  |  |
| 1. Local para armazenamento de resíduos. |  |  |  |
| 1. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes. |  |  |  |
| 1. Sala de embalagem primária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens e rótulos. |  |  |  |
| 1. Área para embalagem secundária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens secundárias. |  |  |  |
| 1. Área de armazenamento de produtos prontos. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados. |  |  |  |
| 1. Óculo para expedição de produtos. |  |  |  |
| 1. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo. |  |  |  |
| 1. Sala de higienização de utensílios e bandejas. |  |  |  |
| 1. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas. |  |  |  |
| 1. Depósito de produtos de limpeza (DML). |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:      (   )FAVORÁVEL                                                                      (   )DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**PESCADO E DERIVADOS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – PLANTAS APRESENTADAS** |
| (   ) Situação – escala 1:500  (   ) Baixa – escala 1:100  (   ) Fachada – escala 1:50  (   ) Cortes – escala 1:50  (   ) Layout dos equipamentos – escala 1:100  (   ) Hidrossanitária – escala 1:100  (   ) Fluxos de produção e movimentação de colaboradores  (   ) Croqui |

**Legenda:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C – Conforme** | **NC – Não Conforme** | **NA – Não Aplicável** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 - ITENS** | **C** | **NC** | **NA** |
| 1. Escritório/Administração. |  |  |  |
| 1. Sala do SIM. |  |  |  |
| 1. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes. |  |  |  |
| 1. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro. |  |  |  |
| 1. Presença de calçada ao redor da agroindústria. |  |  |  |
| 1. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Presença de lavanderia. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos. |  |  |  |
| 1. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada. |  |  |  |
| 1. Depósito de lenha com cobertura. |  |  |  |
| 1. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva). |  |  |  |
| 1. Barreira sanitária com lava botas e pia. |  |  |  |
| 1. Área de recepção de pescado. |  |  |  |
| 1. Insensibilizador. |  |  |  |
| 1. Máquina/silo de gelo. |  |  |  |
| 1. Câmara de espera. |  |  |  |
| 1. Sala de abate/evisceração. |  |  |  |
| 1. Sala de processamento. |  |  |  |
| 1. Sala de despolpadeira. |  |  |  |
| 1. Local para armazenamento de resíduos. |  |  |  |
| 1. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes. |  |  |  |
| 1. Sala de embalagem primária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens e rótulos. |  |  |  |
| 1. Área para embalagem secundária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens secundárias. |  |  |  |
| 1. Túnel de congelamento. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados. |  |  |  |
| 1. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados. |  |  |  |
| 1. Óculo para expedição de produtos. |  |  |  |
| 1. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo. |  |  |  |
| 1. Sala de higienização de utensílios e bandejas. |  |  |  |
| 1. Sala apara guarda de utensílios e bandejas higienizadas. |  |  |  |
| 1. Depósito de produtos de limpeza (DML). |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:      (   ) FAVORÁVEL                                                                  (   ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**PRODUTOS DAS ABELHAS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – PLANTAS APRESENTADAS** |
| (   ) Situação – escala 1:500  (   ) Baixa – escala 1:100  (   ) Fachada – escala 1:50  (   ) Cortes – escala 1:50  (   ) Layout dos equipamentos – escala 1:100  (   ) Hidrossanitária – escala 1:100  (   ) Fluxos de produção e movimentação de colaboradores  (   ) Croqui |

**Legenda:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C – Conforme** | **NC – Não Conforme** | **NA – Não Aplicável** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **3 - ITENS** | **C** | **NC** | **NA** |
| 1. Escritório/Administração. |  |  |  |
| 1. Sala do SIM. |  |  |  |
| 1. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes. |  |  |  |
| 1. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro. |  |  |  |
| 1. Presença de calçada ao redor da agroindústria. |  |  |  |
| 1. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores. |  |  |  |
| 1. Presença de lavanderia. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos. |  |  |  |
| 1. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada. |  |  |  |
| 1. Depósito de lenha com cobertura. |  |  |  |
| 1. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária. |  |  |  |
| 1. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva). |  |  |  |
| 1. Barreira sanitária com lava botas e pia. |  |  |  |
| 1. Área de recepção de matéria-prima (melgueiras ou baldes de mel) |  |  |  |
| 1. Óculo para passagem dos quadros para a área de produção. |  |  |  |
| 1. Área de extração de mel com dimensões suficientes, pia e bancadas. |  |  |  |
| 1. Área de beneficiamento. |  |  |  |
| 1. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes. |  |  |  |
| 1. Sala de embalagem primária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens e rótulos. |  |  |  |
| 1. Área para embalagem secundária. |  |  |  |
| 1. Depósito de embalagens secundárias. |  |  |  |
| 1. Área de armazenamento de produtos prontos. |  |  |  |
| 1. Óculo para expedição de produtos. |  |  |  |
| 1. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo. |  |  |  |
| 1. Câmara fria. |  |  |  |
| 1. Sala de higienização de utensílios e bandejas. |  |  |  |
| 1. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas. |  |  |  |
| 1. Depósito de produtos de limpeza (DML). |  |  |  |

|  |
| --- |
| **4 – OBSERVAÇÕES FINAIS** |
|  |

|  |
| --- |
| **5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:       (   ) FAVORÁVEL                                                                  (  ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**ANEXO VII**

**LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO FINAL DE ESTABELECIMENTO**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |

|  |
| --- |
| **2 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3 – OBSERVAÇÕES FINAIS** | |
|  | |
| **4 – CONCLUSÃO DA VISTORIA** |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:     (   ) FAVORÁVEL                                                                 (   ) DESFAVORÁVEL |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**ANEXO VIII**

**MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO – REFORMA E AMPLIAÇÃO**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. DADOS DO REQUERENTE** | | | |
| 1.1 Nome/Razão Social: | | | |
| 1.2 CNPJ/CPF: | 1.3 Insc. Estadual: | | 1.4 Insc. Municipal (quando houver): |
| 1.5 Classificação: | | | |
| 1.6 Telefone: | | 1.7 E-mail: | |
| **2. DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | | |
| 2.1 Endereço: | | | |
| 2.2 Distrito/Bairro: | | | 2.3 Município: |
| 2.4 CEP: | | | 2.5 UF: |
| 2.6 Complemento: | | | |
| **3. CARACTERÍSTICA DO ESTABELECIMENTO** | | | |
| 3.1 Área total do terreno (m²): | | 3.2 Área a ser construída (m²): | |
| 3.3 Área útil (m²): | | 3.4 Recuo de ruas, avenidas e estradas (m): | |
| 3.5 Confrontantes e vias de acesso: | | | |
| **4. DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO** | | | |
| 4.1 SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão ambiental competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão ambiental competente), demolições, dentre outros) | | | |
|  | | | |
| 4.2 PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.) | | | |
|  | | | |
| 4.3 PÉ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores, recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | |
|  | | | |
| 4.4 COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | |
|  | | | |
| 4.5 FORROS (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores:  recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento) | | | |
|  | | | |
| 4.6 PORTAS, JANELAS, BÁSCULAS E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento) | | | |
|  | | | |
| 4.7 ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e os materiais utilizados) | | | |
|  | | | |
| 4.8 PISOS E RODAPÉS (Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes) | | | |
|  | | | |
| 4.9 PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas) | | | |
|  | | | |
| 4.10 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa. Descrever sobre a capacidade de armazenamento e abastecimento) | | | |
|  | | | |
| 4.11 SISTEMA DE ESCOAMENTO DE ÁGUAS RESIDUAIS (Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e destino) | | | |
|  | | | |
| 4.12 MODELOS DE TOMADAS, ILUMINAÇÃO E FIAÇÃO (Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água. Identificar os pontos de iluminação , qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas e informar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos) | | | |
|  | | | |
| 4.13 TEMPO APROXIMADO PARA CONCLUSÃO DA OBRA | | | |
|  | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. OBSERVAÇÕES** | |
| 5.1 ANEXAR PLANTAS | |
| Situação | Na escala de 1/500 |
| Baixa | Na escala de 1/100 (com layout dos equipamentos) |
| Fachada | Na escala de 1/50 |
| Cortes | Na escala de 1/50 |
| **No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout dos equipamentos.** | |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Representante legal do estabelecimento

**ANEXO IX**

**PARECER DE REFORMA E AMPLIAÇÃO**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |
| **2. CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS** | | |
|  | | |
| **3. OBSERVAÇÕES FINAIS** | | |
|  | | |
| **4. CONCLUSÃO DA ANÁLISE** | | |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:  ( ) FAVORÁVEL ( ) DESFAVORÁVEL | | |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**ANEXO X**  
  


**ANEXO XI**

**PARECER DE TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTO**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. DADOS DO ESTABELECIMENTO** | | |
| Nome/Razão Social: | | |
| CNPJ/CPF: | Insc. Estadual: | Insc. Municipal (quando houver): |
| Endereço: | | |
| Distrito/Bairro: | | Município: |
| CEP: | | UF: |
| Complemento: | | |
| **2. CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS** | | |
|  | | |
| 3. OBSERVAÇÕES FINAIS | | |
|  | | |
| 4. CONCLUSÃO DA ANÁLISE | | |
| O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:  ( ) FAVORÁVEL ( ) DESFAVORÁVEL | | |

|  |
| --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  Assinatura e carimbo do responsável SIM |

**ANEXO XII**

**TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

Ao(s),\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_dia(s) do mês de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, o(a) responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Intermunicipal para o Fortalecimento da Produção e Comercialização de Produtos Hortigranjeiros – COINTER, abaixo nominado(a) e assinado, de acordo com o Decreto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, vem **CANCELAR O REGISTRO** do Estabelecimento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, Registrado no SIM COINTER sob o número \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, localizado na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal

Assinatura e carimbo do responsável SIM

Ao responsável:

Estabelecimento:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ciente em:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_