

IT – INSTRUÇÃO DE TRABALHO				Páginas:
REGISTRO DE ESTABELECEMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS				1 a 47
Código:	Data de Emissão:	Data de Vigência:	Próxima Revisão:	Versão n°:
02	01/04/2020	01/06/2020	Anual	04
Elaborado por:		Homologado por:		
Isis Burtet Jankus Médica Veterinária		Carla Fernanda Sandri Diretora do Programa SUASA		
Rafael Dal RI Segatto Médico Veterinário				
Jacimar Welter Médico Veterinário				
Data: ____/____/____		Data: ____/____/____		

AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS

1. DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

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

2. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM.

3. DEFINIÇÃO

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

4. APLICAÇÃO

A todas os estabelecimentos registrados do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM.

5. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Médico Veterinário do SIM e responsáveis pelo estabelecimento.

6. PROCEDIMENTO

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

6.1 Registro do Estabelecimento

A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos seguintes documentos conforme o Processo de Adesão (ANEXO 01 da IT 01):

1. Requerimento de solicitação de registro no SIM (ANEXO 01);
2. Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (ANEXO 02);
3. Requerimento de solicitação de aprovação prévia do PROJETO (ANEXO 03);
4. Plantas:
 - a. situação - escala 1/500;
 - b. baixa - escala 1/100;
 - c. fachada - escala 1/50;
 - d. de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
 - e. detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
 - f. hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500.

Observação: Para as empresas que pretendem aderir ao SISBI devem encaminhar todas as plantas listadas acima, já para as empresas do SIM com medidas de até 250m², encaminhar uma planta baixa na escala de 1/100 ou a juízo do SIM.

5. Memorial descritivo da construção (ANEXO 04);
6. Memorial Econômico-Sanitário (ANEXO 05);
7. Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
8. ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
9. Contrato social e alterações ou bloco de produtor;
10. Inscrição no CNPJ ou CPF;
11. Comprovante de Cadastro de Contribuinte no ICMS (quando necessário);
12. Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal –SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO 06).

6.2 Aprovação do terreno

É realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc).

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.

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

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

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

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

Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 07).

6.3 Aprovação do projeto

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

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

Estabelecimentos novos - cor preta;

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

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

As plantas ou projetos devem conter ademais:

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

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve utilizar o modelo de Check list de Aprovação de planta (ANEXO 08) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

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

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

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM para realização do Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 09), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão.

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

6.4 Alteração de projetos

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

1. Requerimento de solicitação aprovação previa do projeto (ANEXO 03);
2. Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 6.3;
3. Memorial Descritivo de Construção (ANEXO 04);
4. Memorial Econômico Sanitário (ANEXO 05);
5. ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
6. Cronograma de obras;

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

6.5 Conclusão do registro do estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIM, devem ser entreguem os seguintes documentos:

1. Alvará de funcionamento;
2. Contrato de prestação de serviço para controle de pragas (quando terceirizado);
3. Laudo de análise de água (Físico Química e Microbiológica);
4. Anotação de Responsabilidade Técnica – ART;

5. Fotocópia das carteiras de saúde dos manipuladores e RT (devendo conter a seguinte frase “apto a manipular alimentos”);
6. Comprovante de treinamento em Boas Práticas de Fabricação – BPF dos manipuladores;
7. Programas de Autocontrole – PAC.

Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO 10). O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou pelo SIM quando comprovada falta grave por parte da empresa. Quando houver alterações na razão social da empresa, o certificado deve ser atualizado.

Quando o município estiver com seu serviço de inspeção equivalente, o mesmo pode indicar empresas para adesão ao SISBI, vindo a integrar o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, através do Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul – de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, reconhecido pela portaria nº 62 de 15 de julho de 2016, publicada no Diário Oficial da União com data de 19 de julho de 2016. Nesse caso, a empresa recebe o certificado de integrante do SISBI (ANEXO 11).

7. HISTÓRICO

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

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	25/05/2015	95	Criação do Documento
02	01/07/2016	51	Atualização
03	01/05/2018	48	Atualização
04	01/01/2020	47	Atualização

8. ANEXOS

ANEXO 01

**REQUERIMENTO DE
SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o
nº _____, responsável legal da empresa
_____, inscrita no CNPJ sob o nº
_____, localizada no endereço _____
_____, no município de
_____, vem mui respeitosamente requerer a V.
Sa. registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem
Animal (SIM/POA).

Nestes termos.

Pede deferimento.

Local e data.

Assinatura do requerente

ANEXO 02

**REQUERIMENTO DE
SOLICITAÇÃO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO**

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM,

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no
CPF sob o n° _____, desejando construir um(a) (classificação do
estabelecimento) _____, localizado no endereço
_____, vem mui
respeitosamente requerer a V. Sa. 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 03

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

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de inspeção Municipal – SIM

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob
o nº _____, representante legal do estabelecimento
_____, que se localizará no endereço
_____, vem mui respeitosamente requerer de
V. Sa. 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 04

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

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

22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários, informar a capacidade de contratação de funcionários, relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

_____, ____ / ____ / ____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável

CREA nº _____

ANEXO 05

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

PREFEITURA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO SIM/POA - fls. (01)

A. IDENTIFICAÇÃO

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

1. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

Solicitação do SIM:	Reserva do SIM:
Aprovação Prévia do SIM:	Registro definitivo:

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

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

3. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

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

4. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:

5. GERENTE:

Nome: (Representante legal da Empresa)
CPF:

6. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome:

CPF:	
Formação:	Nº Conselho Regional:

B. AUTENTICAÇÃO:

Data:	Carimbo e Ass. do Representante Legal do Estab:	Carimbo e Ass. do Resp. Técnico:
-------	---	----------------------------------

PREFEITURA MUNICIPAL DE....
SECRETARIA MUNICIPAL DE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto
MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
SIM/POA - fls. (02)

A. IDENTIFICAÇÃO

Razão Social:	Nº SIM:
---------------	---------

7. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO

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

8. MERCADO DE CONSUMO

<input type="checkbox"/> Municipal	<input type="checkbox"/> Estadual	<input type="checkbox"/> Interestadual
------------------------------------	-----------------------------------	--

9. N° ESTIMADO DE EMPREGADOS

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

10. INSPEÇÃO MUNICIPAL

Possui instalações destinadas a Inspeção Municipal: () SIM () NÃO

Descrição das Instalações: (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc....):

11. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR:

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

11.	
12.	

B. AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico:
-------	--

PREFEITURA MUNICIPAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto
MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
SIM/POA - fls. (03)

A. IDENTIFICAÇÃO

Razão Social:	Nº SIM
---------------	--------

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

Descrição:

13. PROCEDENCIA DA MATÉRIA PRIMA

Descrição:

14. MAQUINAS E EQUIPAMENTOS

Denominação (Ordem Alfabética)	Quantidade	Capacidade de operação (hora)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		

14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		

B. AUTENTICAÇÃO:

Data:	Carimbo e Ass. do Resp. Técnico:
-------	----------------------------------

PREFEITURA MUNICIPAL....
SECRETARIA MUNICIPAL DE ...
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto
MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
SIM/POA - fls. (04)

A. IDENTIFICAÇÃO

Razão Social:	SIM:
---------------	------

15. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES

Descrição:

16. TETO DA SALA DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS

Descrição:

--

17. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

18. INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

Descrição:

B. AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico:
-------	--

<p>PREFEITURA MUNICIPAL ... SECRETARIA MUNICIPAL DE ... SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO SIM/POA - fls. (05)</p>

A. IDENTIFICAÇÃO

Razão Social:	SIM:
---------------	------

19. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO

Descrição:

20. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS

Descrição:

21. TELAS A PROVA DE INSETOS E BARREIRAS SANITÁRIAS

Descrição:

22. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS PARA MANIPULAÇÃO

Descrição:

B. AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico
-------	---

PREFEITURA MUNICIPAL...
SECRETARIA MUNICIPAL DE ..
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto
MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
SIM/POA - fls. (06)

IDENTIFICAÇÃO

Razão Social:	SIM:
---------------	------

23. ESPÉCIES QUE PRETENDE SACRIFICAR (QUANDO APLICÁVEL)

Espécie	Capacidade Dia	Velocidade de abate Cabeça/Hora

24. PROCESSO DE PRODUÇÃO

Descrição:

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

Descrição:

AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico
-------	---

PREFEITURA MUNICIPAL DE ... SECRETARIA MUNICIPAL DE ... SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL Sistema de Cadastramento de Estabelecimento e Produto MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO SIM/POA - fls. (07)
--

IDENTIFICAÇÃO

Razão Social:	SIM:
---------------	------

26. FOTOS EXTERNAS DA INDÚSTRIA (quatro lados)

--

AUTENTICAÇÃO

Data:	Carimbo e assinatura do responsável técnico:
-------	--

ANEXO 06

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____ ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº _____, de _____, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e no Decreto Municipal nº _____, de _____, que regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Local e data.

Representante Legal do Estabelecimento

ANEXO 07

LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO

1. Nome do proprietário do terreno
2. Localização do terreno: Endereço
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 de vias públicas
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. Outros detalhes de importância que forem observados
13. Conclusões

Data: ____ / ____ / ____

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 08

CHECK - LIST DE PLANTA

Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

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

Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			
Sala de carne moída			
Sala para manipulação de carne de aves			
Fumeiros (defumadores ou estufas)			
Ante sala p/ fumeiros			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação (Dessecação)			
Sala de cozimento			
Banharia			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagem primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagem secundárias			
Plataforma de expedição			
Sala de higienização de caixas e utensílios			

Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Sistema de aquecimento de água (caldeira/ outro_____)			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

* NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Aves

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

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

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

Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
--	--	--	--

*NA: Não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Bovinos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

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

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

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

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Suínos

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

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

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

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

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Granja Leiteira, Queijarias e Fábrica de Laticínios, Posto de Refrigeração e Usina de Beneficiamento de Leite

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

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

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

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

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Apiário/Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

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

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

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

CHECK - LIST DE PLANTA

Abatedouro Frigorífico de Pescado, Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, Estação Depuradora de Moluscos Bivalves

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço/município:

Data:

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

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

*NA: não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 09

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO

Estabelecimento/denominação: _____

Endereço completo: _____

Nº SIM: _____

Classificação do Estabelecimento: _____

Registrado? sim () não () Data do registro: _____

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

Circulação de veículos internos sim () não ()

Afastado das vias públicas sim () não ()

Pavimentação das áreas circundantes? sim () não ()

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

Inspeção Permanente () Inspeção Periódica ()

Detalhes de Construção: Ano de construção: ____/____/____

Ano última reforma: ____/____/____

Estilo da Construção: Vertical () Horizontal ()

Apreciação geral da construção: Boa () Regular () Precária ()

Tem técnico especializado, à frente da direção dos trabalhos industriais: sim() não()

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO

Capacidade de recebimento: Produção horária: _____

Produção mensal: _____

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

Média de recebimento em Kg ou Litros: _____

Produção em Kg ou Litros: _____

Número de operários _____ homens _____ mulheres _____

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

3. DEPENDÊNCIAS

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

Independente da expedição? sim () não ()

Natureza do piso: Paralelepípedo () Ferro () Concreto () Gressit ou similar ()
Lajotas () Liga de "epoxi" () Outros: _____

Dimensão suficiente? sim () não ()

Pé-direito: satisfaz? sim () não ()

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

Impermeabilização das paredes: "Gressit" ou similar () Azulejo () Cimento liso ()
Outros: _____

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

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

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

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

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

Iluminação artificial: satisfaz? sim () não ()

Iluminação natural suficiente? sim () não ()

Laboratório de Recepção:

Características físicas satisfatórias? sim () não ()

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

Número de analistas: _____

4. EXPEDIÇÃO:

Dimensões suficientes? sim () não ()

Características físicas regulamentares? sim () não ()

Estado geral de conservação e higiene: satisfaz? sim () não ()

5. SISTEMA DE FRIO

Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos, satisfaz?

sim () não ()

6. PRODUÇÃO DE VAPOR

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

No corpo do edifício? sim () não ()

Alimentação: óleo () lenha ()

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

7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES

Sede para Inspeção? sim () não ()

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

Separados do corpo industrial? sim () não ()

Almoxarifado? sim () não ()

Escritório? sim () não ()

Local para refeições? sim () não ()

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

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

Tratamento: sim () não ()

Volume disponível suficiente? sim () não ()

Qualidade:

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

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

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

9. REDE DE ESGOTOS:

Tratamento prévio? sim () não ()

Vazão suficiente? sim () não ()

Tanque de sedimentação? sim () não ()

10. FORÇA E LUZ:

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

Carga: suficiente () Insuficiente ()

Gerador próprio? sim () não ()

11. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA-PRIMA:

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

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

12. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS

Veículo: isotérmico () comum ()

13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Cerca () Muro () Outras ()

14. CONCLUSÃO:

DATA: ____/____/____

Fiscal do SIM/POA

ANEXO 10

CERTIFICADO

Certifica que a empresa _____, localizada em _____, nº _____, no Município _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ é um empreendimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) de _____, registrado sob o nº _____, classificado como _____.

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar.

_____, ____ de _____ de 20____.

Prefeito Municipal de

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV nº

ANEXO 11

CERTIFICADO



Certifica que _____, localizado no endereço _____, no Município de _____ – _____, inscrito no CNPJ sob nº _____ é um empreendimento integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, através do Consórcio Interestadual e Intermunicipal de Municípios – Santa Catarina, Paraná e Rio Grande do Sul – de Segurança Alimentar, Atenção a Sanidade Agropecuária e Desenvolvimento Local – CONSAD, reconhecido pela portaria nº 62 de 15 de julho de 2016, publicada no Diário Oficial da União com data de 19 de julho de 2016.

O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar em todo território nacional.

_____, _____ de _____ de 20____.

Presidente do CONSAD

Diretora do Programa SUASA do CONSAD
CRMV nº _____

Médico Veterinário Responsável pelo SIM
CRMV nº _____