

RESOLUÇÃO Nº 006, DE 21 DE JUNHO DE 2023

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 sob gestão do CONSID.

José Benedito Rocha Aragão, Presidente do CONSID, no uso de suas atribuições estatutárias, aprovou a seguinte resolução:

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 CONSID;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 002, de 07 de junho de 2023, deste Consórcio;

RESOLVE:

Art. 1º A solicitação de registro do estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM do município de origem, 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 CONSID

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) Apresentação dos Programas de Autocontrole.

Parágrafo único. No ato da concessão do registro, caso o Serviço de Inspeção constata que não foi apresentado e/ou implementado os Programas de Autocontrole, fica o estabelecimento obrigado a sanar tal pendência dentro do prazo máximo de 180 dias a contar da data da referida concessão.

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 – CONSID (ANEXO X);
- b) Instalação do Serviço de Inspeção.

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

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

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 – CONSID 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 – CONSID 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 sistema auditável e-GAC, em formato PDF, onde cada documento completo deverá estar salvo em um PDF individual.

§ 6º Durante o desenvolvimento das obras, o SIM – CONSID 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 – CONSID 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 – CONSID 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 – CONSID, devendo o responsável pelo estabelecimento providenciar a confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente e enviar novamente para o SIM – CONSID 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 – CONSID 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 – CONSID.

§ 1º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM – CONSID, 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) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial (ANEXO XI).

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

§ 2º Será emitido novo Certificado de Registro pela Coordenação do SIM – CONSID 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 – CONSID, 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 – CONSID, 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 suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- V – Quando não realizar transferência de titularidade do registro do SIM – CONSID no prazo de 30 (trinta) dias;
- VI – Por cassação do registro pelo SIM – CONSID.

§ 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 Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Barreiras-BA, 21 de junho de 2023.

José Benedito Rocha Aragão
PRESIDENTE DO CONSÓRCIO CONSID

ANEXO 01

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 PRODUIR:

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.

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

ANEXO 02

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:

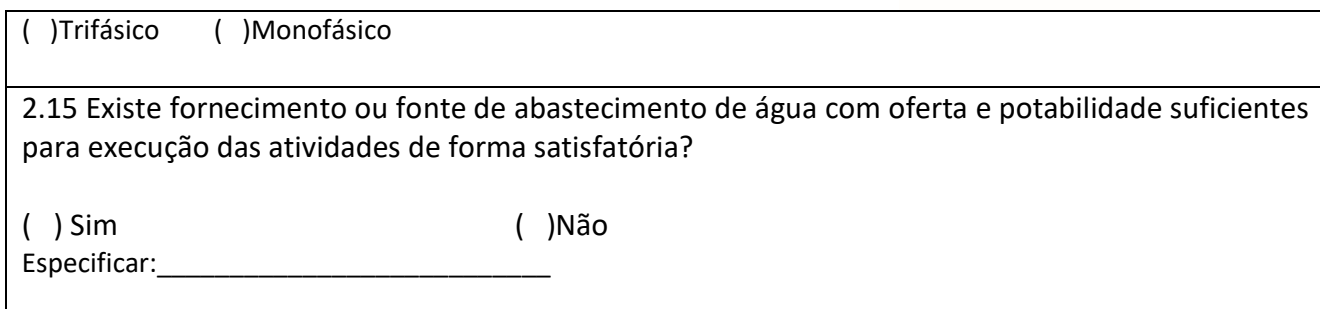
() Plana

() Levemente inclinada

() Inclinada

2.4 Existe curso d'água próximo?

☐ Sim Qual a distância aproximada? _____	☐ Não
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



4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

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

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 03

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

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 04

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, exaustores 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.

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

ANEXO 05

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.

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

ANEXO 06
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: BA.
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
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			

3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.17. Óculo para passagem dos ovos para a área de produção.			
3.18. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.19. Equipamento de lavagem de ovos.			
3.20. Ovoscópio.			
3.21. Classificadora automática ou balança para classificação manual.			
3.22. Sala de cozimento e descasque.			
3.23. Sala de preparo de salmoura e envase.			
3.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.25. Sala de embalagem primária.			
3.26. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.27. Área para embalagem secundária.			
3.28. Depósito de embalagens secundárias.			
3.29. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.30. Óculo para expedição de produtos.			
3.31. Área de expedição com projeção de cobertura para o			

veículo.			
3.32. Câmara fria.			
3.33. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.34. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.35. 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

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 6.1

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: BA.
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
6.1. Escritório/Administração.			
6.2. Sala do SIM.			
6.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de			

alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
6.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
6.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
6.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
6.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
6.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
6.9. Presença de lavanderia.			
6.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
6.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
6.12. Depósito de lenha com cobertura.			
6.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
6.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
6.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
6.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
6.17. Laboratório para análises de rotina.			
6.18. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
6.19. Tanque de pasteurização lenta do leite.			
6.20. Pasteurizador em placas.			
6.21. Fogão industrial.			
6.22. Tanque de aço inox para fabricação de queijos.			
6.23. Tanque de aço inox para filagem de massa.			
6.24. Prensa.			
6.25. Tanque de aço inox para fabricação de ricota.			
6.26. Tacho industrial para fabricação de doce de leite e/ou requeijão.			
6.27. Tanque de aço inox para fabricação de iogurte ou bebida láctea.			
6.28. Envasadora de iogurte.			

6.29. Desnatadeira ou padronizadora para manteiga.			
6.30. Equipamento para bateção, lavagem e malaxagem da manteiga.			
6.31. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
6.32. Sala de embalagem primária.			
6.33. Depósito de embalagens e rótulos.			
6.34. Área para embalagem secundária.			
6.35. Depósito de embalagens secundárias.			
6.36. Área de armazenamento de produtos prontos.			
6.37. Óculo para expedição de produtos.			
6.38. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
6.39. Câmara fria.			
6.40. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
6.41. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
6.42. 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

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 6.2

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
9.1. Escritório/Administração.			
9.2. Sala do SIM.			
9.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de			

alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
9.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
9.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
9.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
9.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
9.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
9.9. Presença de lavanderia.			
9.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
9.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
9.12. Depósito de lenha com cobertura.			
9.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
9.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
9.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
9.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
9.17. Câmara de armazenamento de matérias-primas congeladas.			
9.18. Câmara de armazenamento de matérias-primas resfriadas.			
9.19. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
9.20. Local para armazenamento de resíduos.			
9.21. Defumador.			
9.22. Área de produção de charque.			
9.23. Sala de prensa e embalagem de charque.			
9.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
9.25. Sala de embalagem primária.			
9.26. Depósito de embalagens e rótulos.			
9.27. Área para embalagem secundária.			
9.28. Depósito de embalagens secundárias.			

9.29. Área de armazenamento de produtos prontos.			
9.30. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
9.31. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
9.32. Óculo para expedição de produtos.			
9.33. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
9.34. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
9.35. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
9.36. 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

()

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 6.3

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

ABATEDOURO FRIGORÍFICO – BOVINOS E SUÍNO

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
12.1. Escritório/Administração.			
12.2. Sala do SIM.			
12.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			

12.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
12.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
12.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
12.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
12.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
12.9. Presença de lavanderia.			
12.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
12.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
12.12. Depósito de lenha com cobertura.			
12.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
12.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
12.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
12.16. Rampa de desembarque adequada, com declividade recomendada.			
12.17. Currais/pocilgas em dimensões suficientes condizentes com a capacidade de abate apresentada.			
12.18. Curral/pocilga de sequestro com dimensões adequadas.			
12.19. Currais/pocilgas com presença de bebedouros adequados à espécie.			
12.20. Portões de entrada e saída de animais projetados de forma adequada.			
12.21. Corredor de matança adequado de forma que não prejudique o bem-estar animal.			
12.22. Banheiro de aspersão com dimensões adequadas e com chuveiros sob pressão.			
12.23. Seringa projetada adequadamente de forma que não prejudique o bem-estar animal.			
12.24. Box de insensibilização adequado à espécie animal.			
12.25. Equipamento de insensibilização adequado à espécie animal.			

12.26. Área de sangria.			
12.27. Chuveiro pós sangria de suínos.			
12.28. Tanque de escaldagem de suínos.			
12.29. Depiladeira mecanizada de suínos.			
12.30. Mesa de toalete de suínos pós depilação.			
12.31. Plataforma de chamuscamento de suínos.			
12.32. Chuveiro de toalete de suínos (divisão entre área suja e limpa)			
12.33. Área e equipamento de esfolagem de bovinos.			
12.34. Serra de chifres e esterilizador.			
12.35. Plataforma de oclusão do reto.			
12.36. Área de oclusão do esôfago.			
12.37. Esterilizador para saca rolha.			
12.38. Lavador de cabeças.			
12.39. Serra de peito e esterilizador.			
12.40. Plataforma de evisceração.			
12.41. Mesa de vísceras brancas.			
12.42. Mesa de vísceras vermelhas.			
12.43. Serra de carcaça e esterilizador.			
12.44. Plataforma de inspeção.			
12.45. DIF.			
12.46. Plataforma de toalete.			
12.47. Balança.			
12.48. Plataforma de carimbagem.			
12.49. Câmara de armazenagem de carcaças.			
12.50. Sala de vísceras vermelhas.			
12.51. Sala de carne industrial.			
12.52. Bucharria e triparia.			
12.53. Câmara de resfriamento de vísceras brancas.			
12.54. Câmara de congelamento de vísceras brancas.			
12.55. Câmara de resfriamento de vísceras vermelhas.			
12.56. Câmara de congelamento de vísceras vermelhas.			
12.57. Área de produção com dimensões suficientes, pias, bancadas e esterilizadores.			
12.58. Sala de desossa.			
12.59. Local para armazenamento de resíduos.			
12.60. Defumador.			
12.61. Área de produção de charque.			
12.62. Sala de prensa e embalagem de charque.			

12.63. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
12.64. Sala de embalagem primária.			
12.65. Depósito de embalagens e rótulos.			
12.66. Área para embalagem secundária.			
12.67. Depósito de embalagens secundárias.			
12.68. Área de armazenamento de produtos prontos.			
12.69. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
12.70. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
12.71. Óculo para expedição de produtos.			
12.72. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
12.73. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
12.74. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
12.75. 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

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 6.4

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
15.1. Escritório/Administração.			
15.2. Sala do SIM.			
15.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			

15.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
15.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
15.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
15.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
15.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
15.9. Presença de lavanderia.			
15.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
15.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
15.12. Depósito de lenha com cobertura.			
15.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
15.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
15.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
15.16. Plataforma de recepção das aves em tamanho adequado, coberta e ventilada.			
15.17. Área de pendura.			
15.18. Equipamento de insensibilização adequado à espécie.			
15.19. Túnel de sangria.			
15.20. Tanque de escaldagem.			
15.21. Depenadeira automática.			
15.22. Área de evisceração.			
15.23. DIF.			
15.24. Tanque de pré-resfriamento de carcaças.			
15.25. Tanque de pré-resfriamento de miúdos.			
15.26. Calha de gotejamento.			
15.27. Sessão de cortes.			
15.28. Túnel de congelamento.			
15.29. Local para armazenamento de resíduos.			
15.30. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
15.31. Sala de embalagem primária.			
15.32. Depósito de embalagens e rótulos.			
15.33. Área para embalagem secundária.			

15.34. Depósito de embalagens secundárias.			
15.35. Área de armazenamento de produtos prontos.			
15.36. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
15.37. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
15.38. Óculo para expedição de produtos.			
15.39. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
15.40. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
15.41. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
15.42. 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

()

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 6.5

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
18.1. Escritório/Administração.			
18.2. Sala do SIM.			
18.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			

18.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
18.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
18.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
18.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
18.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
18.9. Presença de lavanderia.			
18.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
18.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
18.12. Depósito de lenha com cobertura.			
18.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
18.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
18.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
18.16. Área de recepção de pescado.			
18.17. Insensibilizador.			
18.18. Máquina/silo de gelo.			
18.19. Câmara de espera.			
18.20. Sala de abate/evisceração.			
18.21. Sala de processamento.			
18.22. Sala de despoldadeira.			
18.23. Local para armazenamento de resíduos.			
18.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
18.25. Sala de embalagem primária.			
18.26. Depósito de embalagens e rótulos.			
18.27. Área para embalagem secundária.			
18.28. Depósito de embalagens secundárias.			
18.29. Túnel de congelamento.			
18.30. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
18.31. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
18.32. Óculo para expedição de produtos.			

18.33. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
18.34. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
18.35. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
18.36. 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

()

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 6.6

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: BA.
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
21.1. Escritório/Administração.			
21.2. Sala do SIM.			
21.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
21.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta			

com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
21.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
21.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
21.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
21.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
21.9. Presença de lavanderia.			
21.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
21.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
21.12. Depósito de lenha com cobertura.			
21.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
21.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
21.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
21.16. Área de recepção de matéria-prima (melgueiras ou baldes de mel)			
21.17. Óculo para passagem dos quadros para a área de produção.			
21.18. Área de extração de mel com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
21.19. Área de beneficiamento.			
21.20. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
21.21. Sala de embalagem primária.			
21.22. Depósito de embalagens e rótulos.			
21.23. Área para embalagem secundária.			
21.24. Depósito de embalagens secundárias.			
21.25. Área de armazenamento de produtos prontos.			
21.26. Óculo para expedição de produtos.			
21.27. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
21.28. Câmara fria.			
21.29. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
21.30. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
21.31. 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

()

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

4 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL
DESFAVORÁVEL

()

Local, data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 08**MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO – REFORMA E AMPLIAÇÃO
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 - CARACTERÍSTICAS DO ESTABELECIMENTO	
Área total do terreno (m²):	Área a ser construída (m²):
Área útil (m²):	Recuo de ruas, avenidas e estradas (m):
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.	

Local, data.

Representante legal do estabelecimento

ANEXO 09

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: BA.

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

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Logo da
Prefeitura

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

ANEXO 10

MODELO DO CERTIFICADO DE REGISTRO

CERTIFICADO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Confere ao estabelecimento, abaixo citado, inscrito no **Serviço de Inspeção Municipal de** _____ - Ba, via CONSID, o presente título de registro, em conformidade com as normas previstas na Legislação Municipal nº xxx/20__ e Resolução nº 002, de 07 de junho de 2023.

O presente documento deverá ser apresentado mediante solicitação das autoridades competentes e deverá ser exposto em local visível no estabelecimento.

TÍTULO DE REGISTRO: XXX/20__

NOME:

CNPJ:

ENDEREÇO:

ATIVIDADE:

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

MUNICÍPIO, XX de XX de XXXX

Secretário de Agricultura

Coordenador do SIM - CONSID

ANEXO 11

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: BA.
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

Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL
Assinatura e carimbo do responsável SIM

ANEXO 12

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/supervisionado pelo Consórcio Intermunicipal do Oeste da Bahia - CONSID, abaixo nominado(a) e assinado, de acordo com o Decreto _____ de _____, vem **CANCELAR O REGISTRO** do Estabelecimento _____, CNPJ _____, Registrado no SIM - CONSID 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: _____