

INSTRUÇÃO DE TRABALHO Nº 02 REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS.	Pagina 01 a 58
Elaborado em: 18/09/2024	Revisão em: Anual

OBJETIVO: Estabelecer os procedimentos para aprovação de projetos, reformas e ampliações, registros de estabelecimentos, alterações cadastrais e cancelamento de registros de estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

A fiscalização industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, de que trata a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, são de competência das Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal, dos Territórios e dos Municípios nos seguintes locais:

- a) estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma, para o consumo;
- b) nos entrepostos de recebimento e distribuição do pescado e nas fábricas que industrializarem;
- c) nas usinas de beneficiamento do leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem do leite ou de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- d) nos entrepostos de ovos e nas fábricas de produtos derivados;
- e) nos entrepostos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal;
- f) nas propriedades rurais.

Nos estabelecimentos varejistas destinados ao comércio de produtos de origem animal, a Secretaria da Saúde do Estado ou do Município procederão às ações de vigilância sanitária.

O poder Executivo Municipal baixará, dentro do prazo máximo de trezentos e sessenta (360) dias, contados a partir da data de publicação da Lei de constituição do SIM, atos complementares sobre inspeção industrial e sanitária dos estabelecimentos referidos anteriormente.

A regulamentação de que trata este dispositivo abrangerá:

- a) a classificação dos estabelecimentos;
- b) as condições e exigências para registro e relacionamento, como também para as respectivas transferências de propriedade;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) as obrigações dos proprietários, responsáveis ou seus prepostos;
- e) a inspeção *ante e post mortem* dos animais destinados à matança;
- f) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal durante as diferentes fases da industrialização e transporte;
- g) a fixação dos tipos e padrões e aprovação de fórmulas de produtos de origem animal;
- h) o registro de rótulos e marcas;
- i) as penalidades a serem aplicadas por infrações cometidas;
- j) a inspeção e reinspeção de produtos e subprodutos nos portos marítimos e fluviais e postos de fronteiras;
- k) as análises de laboratórios;
- l) o trânsito de produtos e subprodutos e matérias primas de origem animal;
- m) quaisquer outros detalhes, que se tornarem necessários para maior eficiência dos trabalhos de fiscalização sanitária.

Enquanto não for decretada a regulamentação estabelecida pelo DIPOA CONVALE no município, continua em vigor o regulamento existente à data desta instrução de trabalho.

Para início de qualquer atividade é necessário apresentar o requerimento ao Serviço de Inspeção Municipal. Este pedido é dirigido ao responsável do SIM/POA, informando nome ou razão social, CPF, CNPJ ou bloco de produtor rural, endereço, telefone e tipo de estabelecimento que deseja instalar.

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Para o registro de estabelecimentos junto ao SIM/POA, se faz necessário o cumprimento de todas as etapas do processo que segue abaixo:

1. Vistoria prévia: o responsável pelo estabelecimento deve solicitar ao SIM/POA vistoria prévia de terreno ou instalações (ANEXO 01). Durante a vistoria o fiscal avaliará o local pretendido e/ou as instalações existentes, emitindo um laudo de vistoria prévia (ANEXO 02).

2. Apresentação e aprovação de projeto: quando o laudo de vistoria prévia apontar condições favoráveis à instalação da atividade pretendida, o responsável legal pelo estabelecimento deve apresentar ao SIM/POA o Requerimento de registro conforme modelo (ANEXO 03) e demais documentos, conforme instruído na Lista documental para registro no SIM/POA (ANEXO 04).

Nenhuma alteração poderá ser realizada no projeto aprovado sem a devida consulta ao SIM/POA. As plantas serão avaliadas tomando como base a lista de verificação disponível para cada área de produção (ANEXO 11). Após término da obra, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar ao SIM/POA uma vistoria final onde o fiscal emitirá um laudo (ANEXO 12) sobre a liberação da atividade desde que tenha sido apresentada toda documentação prevista para registro.

O registro será concedido, via Consórcio, pela Coordenação do Serviço de Inspeção Municipal via Consórcio após análise e aprovação das informações e da documentação exigida.

Após o registro processual e documental dos estabelecimentos e respectiva aprovação, o SIM/POA deve preencher o documento FICHA DE CADASTRO DO ESTABELECIMENTO e enviar ao consórcio CONVALE para que seja realizado o registro e inclusão no sistema eletrônico e-SISBI.

OBSERVAÇÃO

O cadastro de estabelecimento e de produtos no e-SISBI são precedidos do registro destes pelo serviço de inspeção ao qual estão vinculados.

O DIPOA CONVALE realizará o controle de processos de registro dos estabelecimentos em planilha eletrônica de protocolo. Somente após análise, aprovação e emissão de parecer favorável do DIPOA CONVALE, que contempla a relação completa de estabelecimentos e de produtos aprovados, é que será liberada a aplicação do logotipo do consórcio na rotulagem dos produtos.

O reconhecimento de estabelecimento relacionados no DIPOA CONVALE será publicado no site do consórcio e a devida liberação de vendas do estabelecimento além das fronteiras municipais fica condicionada à comunicação expressa do SIM/POA (via ofício ou documentação equivalente) ao estabelecimento. O SIM/POA deverá orientar o estabelecimento para incluir e atualizar seus dados de registro de estabelecimentos, produtos e rótulos, conforme a aprovação de registro pertinente.

FREQUÊNCIA DAS ATUALIZAÇÕES (TRANSFERÊNCIA, INCLUSÃO DE FINALIDADE, ALTERAÇÃO DE DADOS), SUSPENSÃO E CANCELAMENTO:

O processo de atualizações, suspensão e/ou cancelamento deverá ser instruído pelo Requerimento de registro (ANEXO 01C - quando se tratar do SIM/POA) e/ou do Requerimento do SIM/POA para comercialização (ANEXO 01 CONVALE), que passará pela análise prévia do DIPOA CONVALE.

A atualização cadastral deve ser realizada pelo SIM/POA ao DIPOA CONVALE sempre que houver alterações nos processos de registros de estabelecimentos e produtos.

ALTERAÇÃO DE PROJETO

Toda reforma e ampliação do estabelecimento deve ser aprovada pelo SIM/POA, para isso, o responsável do estabelecimento deve apresentar um projeto de ampliação ou reforma ao departamento SIM/POA, contendo:

1. Plantas com as seguintes identificações:
 - **Cor preta:** para as partes que serão conservadas;
 - **Cor vermelha:** para as partes que serão construídas; e
 - **Cor amarela:** para as partes que serão demolidas.
2. Memorial tecnológico e sanitário do estabelecimento - MTSE (ANEXO 07);
3. Justificativa da reforma pretendida.

O fiscal responsável pela avaliação do projeto emitirá um parecer autorizando o início da reforma caso aprovado o projeto. Após conclusão da reforma, o responsável legal pelo estabelecimento deve solicitar junto ao SIM/POA uma vistoria final para liberação das atividades.

A reforma, remodelação ou construção fica dispensada de aprovação de projeto pelo SIM/POA nos casos em que isso não implicar em alteração na capacidade de produção. Devendo ser apresentadas pelo responsável legal, as plantas atualizadas e a justificativa das alterações para atualização de cadastro do estabelecimento.

CERTIFICADO

A conclusão do processo de registro do estabelecimento se dá pela emissão do certificado de registro (ANEXO 13). As informações contidas são as seguintes:

- Nome do estabelecimento;
- CNPJ ou CPF;
- Endereço;
- Número de registro;

- Classificação;
- Assinatura do Serviço Oficial de Inspeção SIM/POA.

O certificado é concedido por tempo indeterminado e fica condicionado à auditoria do estabelecimento, anual. No entanto, este pode ser cancelado a qualquer momento, por solicitação própria do estabelecimento ou por ação fiscal do SIM/POA, quando comprovada uma infração grave cometida pelo estabelecimento.

O processo administrativo gerado pelo registro de estabelecimentos será instruído pelos seguintes documentos que possuem os modelos disponibilizados no site do consórcio CONVALE e:

1. Requerimento para vistoria prévia (ANEXO 01);
2. Laudo técnico de inspeção de terreno - vistoria prévia (ANEXO 02);
3. Requerimento de registro (ANEXO 03);
4. Lista documental para registro no SIM/POA (ANEXO 04);
5. Dados do estabelecimento e cópias documentais;
6. Dados do proprietário do estabelecimento;
7. Declaração de ciência (ANEXO 05);
8. Requerimento de certificado de registro (ANEXO 06);
9. Saúde do trabalhador (atestado médico com a descrição “APTO PARA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS”);
10. Plantas: Situação; Baixa com layout de localização dos equipamentos; Fachada e Cortes; Hidrossanitária;
11. Memorial tecnológico e sanitário do estabelecimento – MTSE (ANEXO 07 - arquivo disponível no Excel);
12. Declaração de procedência da água (ANEXO 08);
13. Memorial descritivo simplificado dos PPHO - PAC;
14. Licença ambiental ou dispensa de licença;
15. Laudo de aprovação prévia do terreno/funcionamento ou autorização do uso e ocupação do solo;
16. Boletim/laudo de exame MB e FQ da água de abastecimento;
17. ART Homologado ou declaração supressão RT;
18. Laudo Técnico - Termo de análise e aprovação das plantas e documentos (avaliação documental - ANEXO 09);
19. Laudo Técnico - Termo de análise, fiscalização e aprovação das plantas e documentos do estabelecimento - ANEXO 10);

- 20.** Lista de verificação de plantas - conforme área de classificação do estabelecimento (ANEXO 11); e a lista para verificar dos estabelecimentos *IN LOCO*, aplicada após a emissão do certificado (ANEXO 11A)
- 21.** Lista de verificação para emissão de registro (ANEXO 12);
- 22.** Certificado de registro (ANEXO 13A e 13B).

REQUERIMENTO PARA VISTORIA PRÉVIA

Ilmo/a Senhor/a Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA

Eu,....., desejando construir um(a).....(especificação da indústria).

Venho requerer **VISTORIA PRÉVIA** para construção da referida indústria.

Atenciosamente,

Local, data

Assinatura do requerente

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO – VISTORIA PRÉVIA

NÚMERO/ANO:		DATA:		HORÁRIO:	
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA					
1-RAZÃO SOCIAL:					
2-NOME DE FANTASIA:					
3-CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			4-CNPJ / CPF:		
5- RESPONSÁVEL DO TERRENO:			6-FONE:		
7- E -MAIL:					
8-ENDEREÇO DO TERRENO (Rua/Av.):			9-Nº:	10-Compl.:	
11-BAIRRO:	12- MUNICÍPIO:		13-UF:	14-CEP:	
15-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:					
16- MOTIVO DA INSPEÇÃO:					
() ALTERAÇÃO DE REGISTRO					
() LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO					
() LAUDO TÉCNICO DE TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE					
() RENOVAÇÃO DE REGISTRO					
() OUTROS					
COORDENADAS GEOGRÁFICAS:					
1. O terreno localiza-se em: () Zona Rural () Zona Urbana					
2. Existem fontes poluidoras (mau cheiro, dejetos, etc.) no local ou próximos ao local? () Não () Sim Especificar a fonte poluidora: Qual a distância da fonte ao terreno?					
3. Quanto à topografia do terreno: () Plana () Levemente Inclínada () Inclínada					
4. Existe curso d'água próximo? () Sim () Não Se sim, a aproximadamente quantos metros do terreno?					
5. Qual a área total do terreno? Qual a área do terreno destinado a ser utilizada na construção?					
6. Há a possibilidade de ampliação futura da construção? () Sim () Não					

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(SIM/POA)



7. O terreno é bem drenado? () Sim () Não
8. O local permite que as edificações fiquem afastadas no mínimo 5m de vias públicas? () Sim () Não
9. Como é o acesso? () Estrada de terra () Asfalto () outros
10. O acesso é dificultado por algum motivo? () Não () Sim Qual?
11. A localização sob o ponto de vista logístico (região, distância e meio de acesso da matéria-prima) é ideal? () Sim () Não
12. Existem outras construções vizinhas ao terreno? () Não () Sim Quais?
13. Qual é a distância das construções vizinhas ao terreno?
14. Existe algum tipo de rede elétrica que fornece ou pode fornecer energia elétrica ao futuro empreendimento? () Não () Sim () Trifásico () Monofásico

--

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

() FAVORÁVEL () DESFAVORÁVEL

() ATENDE AOS REQUISITOS NECESSÁRIOS

() NÃO ATENDE AOS REQUISITOS NECESSÁRIOS

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO	RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
Carimbo e assinatura do responsável SIM/POA	Assinatura do responsável estabelecimento

LOCAL: _____ DATA: ____/____/____

LISTA DOCUMENTAL PARA REGISTRO NO SIM/POA

DOCUMENTOS	Pág.	OBS
Requerimento dirigido ao SIM-POA		
- Cópia CNPJ ou CAD/PRO e contrato social		
- Cópia CPF responsável pelo estabelecimento		
- Cópia RG responsável pelo estabelecimento		
*Declaração de ciência		
Plantas; Situação; Baixa com layout de localização dos equipamentos; Fachada e Cortes; Hidrossanitária.		
Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento (2 vias): - Identificação, localização e classificação do estabelecimento - FI 01 - Lista de atividades do estabelecimento - FI 02 - Capacidade de produção (dias, turnos, espécies, capacidade máxima) ou de fracionamento/manipulação - FI 03 - Detalhes do terreno (área total, área construída, área útil, existente? pavimentação, água de abastecimento, sistema de tratamento, vazão e capacidade reservatório) - FI 04 - Instalações industriais (conforme descrito na tabela anexa ao MTSE – capacidade, temperatura local, materiais da construção) - FI 05 - Listagem de máquinas e equipamentos (quantidade, capacidade/ unidade de medida) - FI 06 - Matérias-primas recebidas, produtos que pretende fabricar (conforme DIPOA: área, categoria, produto padronizado, forma de conservação, quantidade diária, unidade) ou produtos que pretende armazenar/fracionar - FI 07 - Descrição do processo de produção, armazenagem/fracionamento, barreiras físicas contra pragas e vetores, laboratório e análises previstas, informações sobre lavanderia – FI 08		
Memorial Descritivo Simplificado dos PPHO – PAC do PPHO		
Licença Ambiental (LO, LAS, DLAE ou documento equivalente)		
Laudo de aprovação prévia do terreno/funcionamento ou Autorização do uso e ocupação de solo		
Análise MB, FQ da água de abastecimento		
ART Homologado ou declaração supressão RT		
- Cópia CRMV Profissional RT		
*Requerimento de certificado de registro		
*Saúde do trabalhador		
*Certificado de registro		
Laudo de Inspeção/Termo de vistoria		
Laudo de aprovação do MTSE		
Ficha de cadastro do estabelecimento		

*Itens exigidos para complementar o registro

Município, ____ de ____ de 2024.

Responsável pelo Estabelecimento

em:

_____/_____/20____

NOME DO INSPETOR
Médico Veterinário – Responsável SIM/POA
CRMV/CE XXX

REQUERIMENTO

Ilmo/a Senhor/a Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal, venho através deste, requerer a Vossa Senhoria neste Serviço, o/a _____

- | | |
|---|--|
| ☐ REGISTRO | ☐ INCLUSÃO DE FINALIDADE |
| ☐ RENOVAÇÃO DE REGISTRO | ☐ CANCELAMENTO DE REGISTRO |
| ☐ TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE | ☐ ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS |
| ☐ SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DE REGISTRO | |

FINALIDADE

para o estabelecimento identificado abaixo:

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()
Responsável Técnico:	CRMV-CE:
Responsável Técnico:	CRMV-CE:

sob responsabilidade de:

IDENTIFICAÇÃO PROPRIETARIO/RESPONSÁVEL LEGAL	
Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

sob responsabilidade técnica do(a):

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO		
Nome:		
Data de Nascimento:		
CPF:		
RG:	Órgão Expedidor:	Data Emissão:
Endereço:	Nº	

em:

_____/_____/20____

NOME DO INSPETOR
Médico Veterinário – Responsável SIM/POA
CRMV/CE XXX

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(SIM/POA)



Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()
Formação:	
Diplomado por:	
Registro profissional:	

- Anexar cópias dos documentos pessoais (RG, CPF, CRMV);
- Anexar ART homologada ou declaração de supressão RT.

Município, ___ de _____ de 20__.

Nestes termos, pede deferimento.

Responsável pelo Estabelecimento

Responsável Técnico pelo Estabelecimento

em:

_____/_____/20__

NOME DO INSPETOR
Médico Veterinário – Responsável SIM/POA
CRMV/CE XXX

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

Eu, Proprietário e representante legal:

Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

Declaro estar ciente de que o Estabelecimento:

Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

E comprometo-me a estar ciente que o estabelecimento não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da **Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento**, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Declaro que o encarregado da produção e responsável por coordenar as atividades de produção do estabelecimento, será:

Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

E assim, cumprir todas as legislações vigentes, a fim de evitar sanções legais previstas.

Município, ____ de _____ de **2024**.

Responsável pelo Estabelecimento

REQUERIMENTO DE CERTIFICADO DE REGISTRO

Eu,

Nome:	
CPF:	RG:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

Na condição de responsável legal pelo estabelecimento:

Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

Solicito, a vistoria para emissão do certificado definitivo e a autorização para dar início as atividades de produção da empresa no Serviço de Inspeção Municipal.

Declaro,

Que o estabelecimento está sem pendências de ordem sanitária, de modo que durante a vistoria poderá ser verificada a implantação integral e satisfatória dos programas de autocontroles da empresa.

Tenho ciência que com o registro concedido pelo SIM/POA, após a obtenção de relatório favorável a emissão do certificado definitivo, a comercialização dos produtos deverá ser feita somente no perímetro do município. E, para comercialização na área de abrangência do consórcio ou SISBI preciso apresentar declaração de interesse via comunicação escrita ao SIM/POA.

Para tanto, concordo acatar todas as exigências constantes nas Normas e Regulamentos Técnicos do Serviço de Inspeção.

Assim, para devidos fins e efeitos legais, as informações acima descritas são verdadeiras e todos os dados são verídicos e conferem com os originais.

Município, ____ de _____ de 2024.

Responsável pelo Estabelecimento



CONSÓRCIO CONVALE II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (DIPOA CONVALE)
MUNICÍPIO DE _____
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA)

FI 01

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE

I-DADOS GERAIS

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

1.1. Nome ou Razão Social:			
1.2. Nome Fantasia:			
1.3. CNPJ ou CPF:		1.4. N° de SIM (ou ER):	
1.5. Tipo de vínculo com o imóvel:			
1.6. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte?		1.7 Data de início das atividades (dia/mês/ano)	
1.8. CONTATO (telefone e endereço para correspondência):			
1.9. E-mail (para a comunicação com o interessado é fundamental a declaração de e-mail válido e atualizado):			

2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2.1. Georeferenciamento (G/M/S):	2.1.1 Latitude:		2.1.2 Longitude:	
2.2. Logradouro:				
2.3. Bairro:		2.4. CEP:	85150-000	
2.5. Município:		2.6. UF:		

3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3.1. Área(s): (Carne, Pescado, Ovos, Leite, Produtos de Abelhas)	3.2. Classificação(ões) do estabelecimento: (Opções de acordo com os artigos n° 28 a 32 da Resolução n° 003/2021 (RIISPOA))

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico do estabelecimento
 (Assinatura e identificação - CPF)	 (Assinatura e identificação - Registro Conselho)
Data e Local:	Data e Local:



CONSÓRCIO CONVALE II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(DIPOA CONVALE)
MUNICÍPIO DE _____
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA)

FI 02

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE

I-DADOS GERAIS

4. LISTA DE ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO:

4.1. Classificação do estabelecimento

4.2. LISTA DE ATIVIDADES (CONSULTAR TABELA)

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento

Responsável Técnico do estabelecimento

(Assinatura e identificação - CPF)

(Assinatura e identificação - Registro Conselho)

Data e Local:

Data e Local:



CONSÓRCIO CONVALE II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (DIPOA CONVALE)
MUNICÍPIO DE _____
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA))

FI 03

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO – MTSE

I-DADOS GERAIS

5. CAPACIDADE DE PRODUÇÃO

5.1. ABATE

Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia		Número de dias da semana com produção	
Grupo de espécie que pretende abater (conforme manual)	Capacidade MÁXIMA de abate (conforme manual):	5	Unidade de medida

5.2. PROCESSAMENTO (LEITE, OVOS, PRODUTOS DE ABELHAS)

Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia		Número de dias da semana com produção	
Matéria-prima que pretende processar (conforme manual):	Capacidade (conforme manual):		Unidade de medida

5.3. PROCESSAMENTO (CARNE, PESCADO)

Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia		Número de dias da semana com produção	
Produto que pretende processar (conforme manual):	Capacidade (conforme manual):		Unidade de medida

5.4. FRACIONAMENTO/MANIPULAÇÃO

Forma de conservação de produtos de origem animal (conforme manual):	Capacidade MÁXIMA de Armazenagem	3	Unidade de medida

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico do estabelecimento
 (Assinatura e identificação - CPF)	 (Assinatura e identificação - Registro Conselho)
e Local:	e Local:



CONSÓRCIO CONVALE II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(DIPOA CONVALE)
MUNICÍPIO DE _____
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA)

FI 04

II-DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO

6. DETALHES DO TERRENO

6.1. Área total do terreno:		m ²	6.2. Área construída:		m ²
6.3. Área útil:		m ²	6.4. O estabelecimento já está construído?		
6.5. Delimitação do perímetro industrial:					
6.6. Fontes de mau cheiro:					

7. TIPO DE PAVIMENTAÇÃO (área de trânsito de veículos e de pessoas)

--

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

8.1. SISTEMA DE TRATAMENTO (quando aplicável)			
8.2. Fonte produtora: (poço/rede pública/água de superfície)	8.3. Vazão (m³/hora)	8.4. Capacidade do reservatório (m³)	

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico do estabelecimento
 (Assinatura e identificação - CPF)	 (Assinatura e identificação - Registro Conselho)
Data e Local:	Data e Local:

FI 05



CONSÓRCIO CONVALE II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(DIPOA CONVALE)
MUNICÍPIO DE _____
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA)

FI 06

IV-MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

10. LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

[illegible]

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico do estabelecimento
 (Assinatura e identificação - CPF)	 (Assinatura e identificação - Registro Conselho)
Data e Local:	Data e Local:



CONSÓRCIO CONVALE II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (DIPOA CONVALE)
MUNICÍPIO DE _____
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA)

FI 07

V-MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS

11. MATÉRIAS-PRIMAS

11.1. Tipos de matérias-primas	11.2. Quantidade máxima recebida	11.3. Unidade	11.4. Meios de transporte	11.5. Procedência
(Inserir mais linhas se necessário)				

12. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR (Conforme nomenclatura padronizada DIPOA)

12.1. Área	12.2. Categoria	12.3. Produto padronizado	12.4. Forma de Conservação	12.5. Finalidade	12.6. Quantidade e diária	12.7. Unidade

13. PRODUTOS QUE PRETENDE ARMAZENAR/FRACIONAR

13.1. Área	13.2. Forma de Conservação	13.3. Finalidade	13.4. Quantidade e	13.5. Unidade

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento	Responsável Técnico do estabelecimento
 (Assinatura e identificação - CPF)	 (Assinatura e identificação - Registro Conselho)
Data e Local:	Data e Local:



CONSÓRCIO CONVALE II
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DIPOA
CONVALE)
MUNICÍPIO DE _____
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM/POA)

FI 08

VI-OUTRAS INFORMAÇÕES

14. PROCESSO DE PRODUÇÃO

15. PROCESSO DE ARMAZENAGEM / FRACIONAMENTO

16. DESCRIÇÃO DA SEDE DA INSPEÇÃO OFICIAL – SIM

17. BARREIRAS FÍSICAS CONTRA PRAGAS E VETORES

18. LABORATÓRIO

18.1. Laboratório próprio ou terceirizado

18.2. Realiza as análises
obrigatórias previstas na
legislação vigente?

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES (ex: Informações sobre lavanderia- própria ou terceirizada)

ASSINATURAS E IDENTIFICAÇÃO DOS RESPONSÁVEIS

Responsável Legal da empresa/estabelecimento

Responsável Técnico do estabelecimento

(Assinatura e identificação - CPF)

(Assinatura e identificação - Registro Conselho)

Data e Local:

Data e Local:

DECLARAÇÃO DE PROCEDÊNCIA DE ÁGUA

Declaro para fins de obtenção do registro do estabelecimento, que a instalação do sistema de abastecimento/tratamento de água, destinadas a produção, segue todas as normas ou dispostos legais. E garante as vazões da água e purezas compatíveis as necessidades operacionais da empresa:

Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
Endereço:	Nº
Bairro:	CEP:
Município:	UF:
E-mail:	Telefone: ()

E comprometo-me a estar ciente e cumprir todas as legislações vigentes, a fim de evitar sanções legais previstas.

Município, ____ de _____ de 2022.

Responsável Técnico

Responsável pelo Estabelecimento

Município
em:

_____/_____/20____

NOME DO INSPETOR
Médico Veterinário – Responsável SIM/POA
CRMV/CE XXX

LAUDO TÉCNICO Nº _____ / _____

TERMO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DAS PLANTAS E DOCUMENTOS

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Bairro:

Município:

E-mail:

Inscrição Estadual:
Nº

CEP:

UF:

Telefone: ()

A partir da análise dos documentos solicitados no **Check list documental para registro no SIM/POA (MTSE, layout com dimensões das construções e equipamentos e outros documentos anexos)**, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

- () FAVORÁVEL
- ☐ O estabelecimento POSSUI “Certificado de Registro”.
- ☐ O estabelecimento NÃO POSSUI “Certificado de Registro”.
- ☐ O estabelecimento SATISFAZ as exigências técnicas de construção, está em conformidade com a legislação sanitária vigente. As instalações são compatíveis com o processo produtivo e não apresenta nenhum contrafluxo que comprometa a qualidade higiênico-sanitária e inocuidade de seus produtos.
- ☐ O Memorial Descritivo da Obra SATISFAZ as exigências da legislação vigente, atende aos requisitos: documentais, de instalações, de equipamentos, de fluxograma e ingredientes, de produção e de boas práticas de fabricação.
- ☐ O estabelecimento segue as normas e regulamentos preconizados pelo SIM/POA e está APTO para o funcionamento e a comercialização de seus produtos.

- () DESFAVORÁVEL:
- ☐ O estabelecimento NÃO SATISFAZ as exigências técnicas de construção, está em desacordo com a legislação sanitária vigente.
- ☐ As instalações NÃO estão em perfeitas condições de uso.
- ☐ As instalações NÃO são compatíveis com o processo produtivo, apresenta contrafluxo que compromete a qualidade higiênico-sanitária e inocuidade de seus produtos.
- ☐ O Memorial Descritivo da Obra NÃO SATISFAZ as exigências da legislação vigente. NÃO ATENDE aos requisitos: documentais, de instalações, de equipamentos, de fluxograma e ingredientes, de produção e de boas práticas de fabricação.
- ☐ O estabelecimento NÃO SEGUE as normas e regulamentos preconizados pelo SIM/POA e está INAPTO para o funcionamento e comercialização de seus produtos.

OBS: Documentos pertinentes ao processo e observações em anexo.

Município

em:

_____/_____/20____

NOME DO INSPETOR
Médico Veterinário – Responsável SIM/POA
CRMV/CE XXX

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA
ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



Município
em:

_____/_____/20____

NOME DO INSPETOR
Médico Veterinário – Responsável SIM/POA
CRMV/CE XXX

LAUDO TÉCNICO Nº _____/_____

**TERMO DE ANÁLISE, FISCALIZAÇÃO E APROVAÇÃO DAS PLANTAS E
DOCUMENTOS DO ESTABELECIMENTO**

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ/CPF:

Endereço:

Bairro:

Município:

E-mail:

Inscrição Estadual:

Nº S/N

CEP: 86860-000

UF: CE

Telefone: (4X) 9 XXXX-XXXX

A partir da vistoria **in loco, avaliação do terreno, memorial descritivo, layout com dimensões das construções e equipamentos e documentos anexos** ao processo de registro do estabelecimento, o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

() FAVORÁVEL

☐ O estabelecimento POSSUI "Certificado de Registro".

☐ O estabelecimento NÃO POSSUI "Certificado de Registro".

☐ O estabelecimento SATISFAZ as exigências técnicas de construção, está em conformidade com a legislação sanitária vigente. As instalações estão em perfeitas condições de uso e não apresenta nenhum problema estrutural que comprometa a qualidade higiênico-sanitária e inocuidade de seus produtos.

☐ O Memorial Econômico Sanitário SATISFAZ as exigências da legislação vigente, atende aos requisitos: documentais, de instalações, de equipamentos, de fluxograma e ingredientes, de produção e de boas práticas de fabricação.

☐ O estabelecimento segue as normas e regulamentos preconizados pelo SIM/POA e está APTO para o funcionamento e comercialização de seus produtos.

() DESFAVORÁVEL:

☐ O estabelecimento NÃO SATISFAZ as exigências técnicas de construção, está em desacordo com a legislação sanitária vigente.

☐ As instalações NÃO estão em perfeitas condições de uso.

☐ As instalações apresentam problema estrutural que compromete a qualidade higiênico-sanitária e inocuidade de seus produtos.

☐ O Memorial Econômico Sanitário NÃO SATISFAZ as exigências da legislação vigente.

☐ NÃO ATENDE aos requisitos: documentais, de instalações, de equipamentos, de fluxograma e ingredientes, de produção e de boas práticas de fabricação.

☐ O estabelecimento NÃO SEGUE as normas e regulamentos preconizados pelo SIM/POA e está INAPTO para o funcionamento e comercialização de seus produtos.

Município
em:

_____/_____/20____

NOME DO INSPETOR

Médico Veterinário – Responsável SIM/POA
CRMV/CE XXX

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA
ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



OBS: Documentos pertinentes ao processo e observações em anexo.

Município
em:

_____/_____/20____

NOME DO INSPETOR
Médico Veterinário – Responsável SIM/POA
CRMV/CE XXX

1. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria-prima resfriada			
Câmara de matéria-prima congelada			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento			
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			
Defumadores/Câmara de defumação			
Antessala defumadores			
Depósito de lenha			
Sala de cozimento			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagem primária			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagem secundária			
Plataforma de expedição			

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA
ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
(SIM/POA)



Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatórios de mãos na sala de manipulação			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Sede administrativa			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação e pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

2. ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
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			
Água quente e fria no interior da indústria			
Plataforma de recepção de aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração			
Departamento de Inspeção Final – DIF			
Resfriamento de carcaça (<i>chiller</i>)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes			
Sala de embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de congelamento			
Esterilizadores de facas			
Depósitos de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala de lavagem de equipamentos e utensílios			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			

Depósito de embalagens secundárias			
Área de expedição			
Área de industrialização			
Depósito de condimentos			
Área de expedição			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários área limpa			
Área de acesso de funcionários área suja			
Sede administrativa			
Sala da inspeção oficial			
Depósito de material de limpeza			
Depósito de caixas e utensílios			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

3. ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Abatedouro frigorífico de bovinos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária área limpa			
Barreira sanitária área suja			
Área de recebimento de animais			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho (corredor de abate)			
Box de insensibilização			
Canaleta de sangria			
Área de vômito			
Depósito de couro			
Sala de chifres e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa)			
Sala de bucharia			
Área de evisceração (início da nória)			
Mesa de inspeção de vísceras			
Departamento de inspeção final – DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de facas			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala de miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1°C)			
Sala de cortes/desossa climatizada			
Câmara de produtos congelados			

Câmara de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de salga			
Depósito de embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito de condimentos			
Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sala da inspeção oficial			
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

4. ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Abatedouro frigorífico de suínos	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária área limpa			
Barreira sanitária área suja			
Área de recebimento de animais			
Área de higienização de veículos			
Sistema de aquecimento de água			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito de sangue			
Local de lavagem de carcaça após sangria			
Área de escaldagem (tanque de escaldagem)			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção de vísceras			
Departamento de Inspeção final – DIF			
Depósito de resíduos de abate			
Esterilizadores de facas			
Lavatórios de mãos na área de manipulação			
Tripária (área suja e área limpa)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmara de produtos congelados			
Câmara de produtos resfriados			
Câmara de cura/ conservação de massas			

Câmara de estocagem de matéria-prima congelada			
Câmara de estocagem de matéria-prima resfriada			
Sala de desossa (climatização)			
Sala de cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante sala			
Sala de maturação/secagem			
Sala de produtos prontos			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixa e utensílios			
Sala de salga			
Depósito para condimentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito de envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sala do serviço oficial de inspeção			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

5. GRANJA LEITEIRA, UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS E QUEIJARIA

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Granja leiteira, unidade de beneficiamento de leite e derivados e queijaria	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recebimento do leite com projeção da cobertura			
Laboratório			
Área para tanque de recepção ou silo de resfriamento			
Área de lavagem de vasilhames e sala de guarda de vasilhames			
Espaço reservado para o conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas limpas			
Sala de industrialização (mesas adequadas, tanques para coagulação de queijos, prensas, formas, etc)			
Depósito de insumos			
Câmara de salga			
Câmara de maturação			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala de queijo ralado			
Sala de fatiamento climatizada			
Sala para embalagens de produto			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produtos prontos			
Área de expedição com projeção da cobertura			

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água			
Área de lavagem e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Sanitário separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Sede administrativa			
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

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE PLANTAS - ANEXO 11

6. UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHA/UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHA

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelha/Unidade de beneficiamento de produtos de abelha	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Sala de recepção de melgueiras			
Laboratório			
Sistema de aquecimento de água			
Sala de manipulação, equipamentos (centrifuga, decantador, filtro, mesa coletora, homogeneizador, envasador)			
Sala de descristalização			
Área de lavagem de utensílios			
Depósito de utensílios limpos			
Depósito de embalagens e rotulagens de uso diário			
Sala de armazenagem de produtos prontos			
Área de expedição com projeção de cobertura			
Depósito de embalagens primária			
Depósito de embalagem secundária			
Sanitário separados por sexo			
Vestiário separados por sexo			
Sede administrativa			
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

7. ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Abatedouro frigorífico de pescado e Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento de lavagem)			
Tanque de insensibilização			
Área de lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Túnel de congelamento			
Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de embalagem primária dos produtos			
Depósito para embalagem primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de produtos resfriados			
Câmara de produtos congelados			
Área para expedição com cobertura estendida			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Depósito para equipamentos e utensílios limpos			
Sede administrativa			
Vestiário separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



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

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

8. GRANJA AVÍCOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Razão Social:			
Classificação do estabelecimento pretendido:			
Endereço:			
Data:			
Granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados	SIM	NÃO	NA*
Barreira sanitária			
Área de recepção coberta			
Área suja			
Área limpa (ovoscopia, classificação)			
Área de embalagem			
Depósito de embalagens primárias e rotulagens			
Depósito de embalagens secundárias			
Sala de processamento (industrialização – utensílios compatíveis)			
Sala de produtos prontos			
Área de expedição com cobertura estendida			
Sede administrativa			
Vestiário separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

*NA – não se aplica.

Fiscal do SIM/POA

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



**LISTA DE VERIFICAÇÃO estabelecimentos
produtores/industrializadores de produtos de origem animal**

LISTA DE VERIFICAÇÃO IN LOCO - ANEXO 11A

NÚMERO/ANO:			
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1- RAZÃO SOCIAL:			
2- NOME DE FANTASIA:			
3- CNPJ / CPF:		4- INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5- FONE:		6- ALVARÁ:	
7- E-MAIL:			
8- ENDEREÇO (Rua/Av.):		9- Nº:	10- Compl.:
11- BAIRRO:	12- MUNICÍPIO:	13- UF:	14- CEP:
15- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:		16- PRODUÇÃO MENSAL:	
17- NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		18- DIAS DE PRODUÇÃO SEMANAL:	
19- RESPONSÁVEL TÉCNICO:		20- FORMAÇÃO ACADÊMICA:	
21- RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
A - MOTIVO DA INSPEÇÃO:			
() SOLICITAÇÃO DE REGISTRO			
() PROGRAMAS ESPECÍFICOS DO SIM/POA			
() VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA			
() INSPEÇÃO PROGRAMADA			
() REINSPEÇÃO			
() RENOVAÇÃO DE REGISTRO			
() SUPERVISÃO			
() OUTROS			
B - AVALIAÇÃO			SIM NÃO NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.		
1.1.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas		
1.2 ACESSO:			
1.2.1	Direto, não comum a outros usos (habitação).		
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.		
B - AVALIAÇÃO			SIM NÃO NA(*)
1.4 PISO:			

1.4.1	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5 TETOS:				
1.5.1	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:				
1.6.1	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:				
1.7.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
1.8.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
1.9.1	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:				
1.10.1	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1 ÁREA EXTERNA:				

1.1.1	Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2	Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2 ACESSO:				
1.2.1	Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:				
1.3.1	Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.4 PISO:				
1.4.1	Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2	Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3	Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5 TETOS:				
1.5.1	Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2	Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:				
1.6.1	Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			
1.6.2	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3	Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			
1.7 PORTAS:				
1.7.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.7.2	Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.7.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
1.8.1	Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			
1.8.2	Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			
1.8.3	Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
1.9.1	Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.			
1.9.2	De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.			

1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1	Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.		
1.10.2	Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.		
1.10.3	Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).		
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO
1.10.4	Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto/fossa séptica.		
1.10.5	Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.		
1.10.6	Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).		
1.10.7	Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.		
1.10.8	Iluminação e ventilação adequadas.		
1.10.9	Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.		
1.10.10	Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.		
1.10.11	Coleta frequente do lixo.		
1.10.12	Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.		
1.10.13	Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.		
1.10.14	Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.		
1.10.15	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.		
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.		
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção		
1.12.2	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.		
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.13.1	Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.		
1.13.2	Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.		
1.13.3	Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.		
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1	Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.		
1.14.2	Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.		

1.14.3	Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4	Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5	Sistema de exaustão e/ou insuflamento (troca de ar) capaz de prevenir contaminação			
1.14.6	Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.14.7	Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:				
1.15.1	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2	Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3	Existência de registro da higienização.			
1.15.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
1.15.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9	Higienização adequada.			
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
1.16.1	Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.2	Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
1.16.3	Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
1.17.1	Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2	Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte contaminação			
1.17.3	Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4	Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5	Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6	Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7	Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8	Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9	Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			

1.17.10	Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11	Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			
1.17.12	Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13	Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:				
1.18.1	Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3	Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:				
1.19.1	Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			
1.20 LEIAUTE:				
1.20.1	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
1.20.2	Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
OBSERVAÇÕES				
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1 EQUIPAMENTOS:				
2.1.1	Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			
2.1.2	Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			
2.1.3	Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
2.1.4	Em adequado estado de conservação e funcionamento.			
2.1.5	Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			
2.1.6	Existem planilhas de registro da temperatura conservadas durante período adequado			
2.1.7	Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
2.1.8	Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.			

2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
2.2.1	Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.		
2.2.2	Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).		
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1	Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.		
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO
2.3.2	Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação		
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E UTENSÍLIOS:			
2.4.1	Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.		
2.4.2	Frequência de higienização adequada.		
2.4.3	Existência de registro da higienização.		
2.4.4	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.		
2.4.5	Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.		
2.4.6	Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.		
2.4.7	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.		
2.4.8	Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.		
2.4.9	Adequada higienização.		
OBSERVAÇÕES			
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO
3. MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1	Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.		
3.1.2	Limpos e em adequado estado de conservação.		
3.1.3	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.		
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1	Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.		
3.2.2	Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.		
3.2.3	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.		
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			

3.3.1	Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:				
3.4.1	Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2	Existência de registro dos exames realizados.			
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:				
3.5.1	Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
3.6.1	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2	Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3	Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4	Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
OBSERVAÇÕES				
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO	NA(*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
4.1.1	Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2	Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3	Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4	Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6	Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9	Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10	Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:				
4.2.1	Locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2	Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3	Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4	Ordenado, linear e sem cruzamento.			

4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:			
4.3.1	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.		
4.3.2	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.		
4.3.3	Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.		
4.3.4	Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.		
4.3.5	Armazenamento em local limpo e conservado		
4.3.6	Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.		
4.3.7	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.		
4.3.8	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.		
4.3.9	Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.		
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1	Existência de controle de qualidade do produto final.		
4.4.2	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.		
4.4.3	Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.		
4.4.4	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.		
B - AVALIAÇÃO		SIM	NÃO
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
4.5.1	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.		
4.5.2	Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.		
4.5.3	Transporte mantém a integridade do produto.		
4.5.4	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.		
4.5.5	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.		
OBSERVAÇÕES			
B - AVALIAÇÃO (SIM / NÃO)		SIM	NÃO
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)			
5.2 Água de abastecimento:			
5.2.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.2.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.3 Controle integrado de pragas:			

5.3.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.3.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.4 Higiene industrial e operacional:			
5.4.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.4.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.5 Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários:			
5.5.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.5.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.6 Controle de temperaturas:			
5.6.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.6.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.7 Análises laboratoriais:			
5.7.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.7.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.8 Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração):			
5.8.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.8.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.9 Procedimentos sanitários operacionais:			
5.9.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.9.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.10 Controle de matéria-prima (inclusive aquelas destinadas a aproveitamento condicional), ingredientes e material de embalagem - IN 49/2006:			
5.10.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.10.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.11 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC:			
5.11.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.11.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.12 Controle de formulação de produtos e combate à fraude (inclusive in natura conforme plano de inspeção):			
5.12.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.12.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.13 Rastreabilidade e recolhimento:			
5.13.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.13.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
5.14 Respaldo para certificação oficial:			
5.14.1	Existência de PAC estabelecido para este item.		
5.14.2	O PAC descrito está sendo cumprido.		
OBSERVAÇÕES			
C - CONSIDERAÇÕES FINAIS			

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Compete ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, em articulação com o Serviço de Inspeção do consórcio, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção, sendo apresentado o Plano de Ação que contém o cronograma de ações corretivas aqui solicitado, referente ao Relatório de Correção das Não Conformidades (RNC) apresentadas.

NÚMERO TOTAL DE ITENS: 173

SIM	NÃO	NA	TOTAL

- () GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens
() GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens
() GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

LOCAL:

DATA: ____ / ____ / ____

Declaro estar ciente que possuo o prazo de 15 dias para apresentar Plano de Ação.

Recebi 2ª via em _____.

E- RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Carimbo e assinatura do responsável SIM/POA

Assinatura do responsável estabelecimento

Lista de verificação para emissão de Certificado de Registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIM/POA)

Avaliações: Utiliza-se os critérios de CONFORME (C), NÃO CONFORME (NC), NÃO SE APLICA (NA)
Aceitável no mínimo 70% dos itens ATENDIDOS

Estabelecimento: _____

Proprietário: _____

Responsável pela Inspeção: _____

Data: _____

	Localização	C	NC	NA
1	A área externa da fábrica livre do acúmulo de materiais desativados ou sucatas			
2	Os arredores com gramados, asfaltados, recobertos com brita ou qualquer outro material protetor.			
3	O local afastado de pocilgas, granjas, currais ou outras fontes de poluição ou contaminação ambiental.			
4	Pátios pavimentados para evitar a formação de poeira ou barro			
	Situações e Condições Estruturais	C	NC	NA
5	Isolamento da agroindústria com telas, alambrados ou similares			
6	Pé direito com altura mínima recomendada de 3,00 metros			
7	Forro de fácil lavagem e higienização, resistente a umidade e vapores e construído de modo a evitar sujidade.			
8	Piso de superfície antiderrapante, impermeável, compacta, resistente a corrosão e abrasão, de fácil higienização.			
9	Pisos com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas e as canaletas com fundo côncavo			
10	Paredes revestidas por material impermeável, liso de fácil higienização			
11	Paredes e forro preferencialmente de cor clara, tinta lavável e não descamável.			
12	Os ângulos entre as paredes e piso arredondados			
13	Portas metálicas, sendo as externas dotadas de telas milimétricas			
14	Portas com sistema de fechamento automático			
15	Portas providas com pedilúvio ou tapete desinfetante			
16	Janelas e demais aberturas dotadas de telas milimétricas			
17	Janelas metálicas			
18	Janelas com parapeitos chanfrados para não acumular água e sujidades			
19	Instalações com tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contaminação cruzada.			
20	Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados, com piso e paredes impermeabilizados.			
21	Sanitários para funcionários independentes por sexo, bem conservados. Em número suficiente conforme a quantidade de funcionários			
22	Sanitários com lavatórios dotados de sabão líquido, inodoro e toalhas descartáveis para higienização das mãos.			
23	Sanitários com portas com fechamento automático e sem comunicação direta com a área de produção.			
24	Vasos sanitários com tampo e papel higiênico e cestos a ele destinados com tampas e acionamento a pedal.			
25	Existência de lavatórios exclusivos para lavagem de mãos nas áreas de produção.			
26	Sala de defumação com entrada isolada do interior da agroindústria, com alimentação externa dos defumadores e com depósito de lenha localizado na parte externa			
	Ventilação e Iluminação	C	NC	NA

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)

27	Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores.			
28	Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.			
29	Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas e bem conservadas.			
	Abastecimento de água potável	C	NC	NA
30	Água de abastecimento oriundo da rede pública ou de sistema com potabilidade atestada; encanamento em estado satisfatório, sem infiltrações ou interconexões.			
31	Reservatórios de água bem posicionados, dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações.			
	Equipamentos e Utensílios	C	NC	NA
32	Equipamento em número suficiente, de modo adequado, em bom estado de conservação e limpeza.			
33	Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, em material inoxidável.			
34	Equipamentos de refrigeração em número suficiente, bem conservados e higienizados, conferindo temperatura adequada.			
35	Utensílios de material apropriado, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação, sendo armazenados em local protegido de contaminação.			
36	Existência de água quente corrente.			
	Limpeza e desinfecção	C	NC	NA
37	Procedimento de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente, equipamentos e utensílios.			
38	Armazenagem de produtos de limpeza em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios.			
39	Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo órgão competente.			
40	Agroindústria, equipamentos e utensílios corretamente higienização no final do dia de produção			
41	Pedilúvio para higienização de botas			
42	Controle de roedores e insetos.			
	Matérias-primas	C	NC	NA
43	Matérias-primas de procedência conhecida, com embalagem e rotulagem adequadas.			
44	Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações.			
45	Produtos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação			
46	Armazenagem dos produtos em locais próprios, livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie, sendo os produtos secos estocados afastados do piso e das paredes.			
47	Controle da validade dos produtos			
	Produto finalizado	C	NC	NA
48	Embalagem adequada			
49	Identificação dos produtos com rótulo contendo todas as especificações obrigatórias			
50	Armazenamento dos produtos prontos em local e temperaturas adequadas			
	Manipulação dos alimentos	C	NC	NA
51	Operação realizada de forma higiênica.			
52	Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor.			
53	Ausência de materiais estranhos ou em desuso na área de manipulação ou depósito de alimentos.			
	Manipuladores de Alimentos	C	NC	NA
54	Corretamente uniformizados e asseio pessoal			
55	Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para manipuladores de alimentos.			
56	Mãos sem adornos, lavadas e higienizadas corretamente, unhas curtas sem esmaltes e limpas			

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



57	Uniformes Limpos e adequados (roupas claras, máscara, gorro e luvas), calçados fechados, resistentes e limpos.			
	Fluxo de Produção	C	NC	NA
58	Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de manipulação (área limpa) por barreira física.			
59	Controle de circulação e acesso de pessoal nas áreas de produção.			
60	Fluxo ordenado sem cruzamento entre processos de pré-preparo, manipulação e distribuição.			
61	Risco de contaminação cruzada.			
	Destino de Resíduos	C	NC	NA
62	Lixo acondicionado em coletores dotados de tampa, dentro de sacos plásticos apropriados			
63	Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento.			
	Local e Segurança do Trabalho	C	NC	NA
64	Presença de Pessoas estranhas.			
65	Conduta adequada na manipulação de utensílios cortantes.			
66	Utilização de calçados antiderrapantes.			
67	Má postura ao levantar peso.			
68	Organização para o desempenho do trabalho			
	Documentação	C	NC	NA
69	Responsável técnico homologado pelo CRMV-CE			
70	Licença sanitária atualizada			
71	Alvará de Funcionamento atualizado			
72	Manual de Boas Práticas de Manipulação			
Anotações gerais:				

LOCAL:

DATA:

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO
Nome e assinatura do responsável

RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO
Nome e assinatura do responsável

Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



Inserir
LOGOTIPO
SIM/POA ou
BRASÃO
MUNICÍPIO

MUNICÍPIO DE XXXXXXXXX/CE
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E
PECUÁRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL (SIM/POA)



ANEXO 13A

CERTIFICADO DE REGISTRO SIM/POA Nº 000

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA, registra o estabelecimento **XXXXXX & CIA LTDA**, instalado na Rua XXXX s/n, Bairro XXX, CEP 80000-000, Município de XXXX-CE, inscrito no CNPJ nº **00.000.000/0001-00**, classificado como **XXXXX(SEGUIR CLASSIFICAÇÃO)XXXX**. A empresa fica autorizada a utilizar o número de registro no SIM/POA nº 00X, enquanto atendidas as normas legais e satisfeitos os requisitos técnicos, para:

DESCREVER ATIVIDADE

O estabelecimento fica registrado sob a responsabilidade técnica do Médico Veterinário **XXXXXXXXXXXX**, inscrito no CRMV-CE nº **XXXX**.

Substituir logos CONVALE com brasão ou logo do município

MUNICÍPIO, xx DE xxxxxxxx DE 202x.

FULANO DE TAL
Médico Veterinário/Autoridade Sanitária
Fiscal do SIM/POA

ANEXO 13B

CERTIFICADO DE REGISTRO nº 00X

O SIM/POA do município de xxxxx-CE, conforme protocolo nº _____ (ou **se for o caso, NÃO INFORMADO**) concede REGISTRO DO ESTABELECIMENTO para a empresa:

Razão Social

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Nome Fantasia

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

CNPJ/CPF

00.000.000/0001-00

Localização

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Área utilizada: 00,00m²
ou ha

Atividades

Informar TODAS conforme descrição do cartão CNPJ
1012-1/03 - Frigorífico - abate de suínos.

Produtos registrados**Horário de funcionamento**

Comercial

Segunda à sábado das **08h às 12h, 13h às 18h.**

Data de emissão

XXXXXXXXXX

Inscrição Municipal

XXXX

OBSERVAÇÕES

1- O PRESENTE REGISTRO FICA SUJEITO A AUDITORIA ANUAL.

2- SERÁ EXIGIDA A RENOVAÇÃO DO REGISTRO SEMPRE QUE OCORREREM MUDANÇAS DE CLASSIFICAÇÃO, DE CARACTERÍSTICAS DO ESTABELECIMENTO OU TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE.

3- EM CASOS DE AMPLIAÇÕES E REFORMAS DA ESTRUTURA É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DA PLANTA ANTES DO INÍCIO DAS ATIVIDADES, SOB PENALIDADES CABÍVEIS DE SUSPENSÃO E CASSAÇÃO DO REGISTRO.

4- EM CASO DE ALTERAÇÕES, TAIS COMO: RAZÃO SOCIAL, RESPONSABILIDADE TÉCNICA, MUDANÇA DE ATIVIDADES, SUSPENSÃO E ENCERRAMENTO DE ATIVIDADES, ENTRE OUTRAS, O RESPONSÁVEL LEGAL FICA OBRIGADO A COMUNICAR O SERVIÇO DE INSPEÇÃO IMEDIATAMENTE.

5- DIANTE DO NÃO CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS IMPOSTAS, O ESTABELECIMENTO FICA SUJEITO A APLICAÇÃO DAS PENALIDADES CABÍVEIS, CONFORME O CASO.