

NORMA TÉCNICA № 09, DE 20 DE MARÇOO DE 2025

Estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM, bem como, procedimentos para transferência e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Piemonte Norte do Itapicuru – CDS/TIPNI.

Djalma de Freitas Cardoso Neto, Presidente do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Piemonte Norte do Itapicuru – CDS/TIPNI, no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que Assembleia Geral do dia 20 de março de 2025 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 Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Piemonte Norte do Itapicuru – CDS/TIPNI;

CONSIDERANDO a Resolução de nº 08/2025, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 20 de março de 2025;

ESTABELECE:

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

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento (ANEXO I);
 - b) Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;



- c) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- d) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- e) Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;
- f) Laudo de inspeção prévia do terreno (ANEXO II) ou do estabelecimento (ANEXO III) com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do Consórcio de Desenvolvimento Sustentável do Piemonte Norte do Itapicuru CDS/TIPNI.

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.

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:

- - b) Instalação do Serviço de Inspeção.

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

- Art. 2º A aprovação do terreno é realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM.
- 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 deve 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 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 deve utilizar o modelo de checklist de aprovação de planta correspondente (ANEXO VI) para avaliação das mesmas.
- § 3º Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.
- § 4º Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.
- § 5º O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal ou pelo e-mail, em formato PDF com até 20 megabytes (MB), onde cada documento completo deverá estar salvo em um PDF individual.
- § 6º Durante o desenvolvimento das obras, o SIM 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 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 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 I).

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, devendo o responsável pelo estabelecimento providenciar a confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente e enviar novamente para o SIM 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 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.
- § 1º Enquanto não concluída a transferência do registro junto ao SIM, 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 I).
- § 1º A documentação será analisada pelo SIM e uma vez aprovada, novo Certificado de Registro será emitido pela Coordenação do SIM sendo mantido o número de registro.
- § 2º Será emitido novo Certificado de Registro pela Coordenação do SIM 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, 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, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, o reinício das suas atividades.

Parágrafo único. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

- Art. 14 O cancelamento de registro pode acontecer nas seguintes situações:
- I A pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento;
- II Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;
- III Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;
- IV Quando ocorrer interdição ou suspenção do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- V Quando não realizar transferência de titularidade do registro do SIM no prazo de 30 (trinta) dias;
 - VI Por cassação do registro pelo SIM.
- § 1º O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro (ANEXO I).



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

§ 3º Para o retorno das atividades do estabelecimento sob SIM que teve o registro cancelado, devem ser cumpridas as exigências contidas na etapa de registro de estabelecimento, para obtenção de um novo registro de estabelecimento.

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

Senhor do Bonfim, 20 de março de 2025.

Djalma de Freitas Cardoso Neto PRESIDENTE



ANEXO I REQUERIMENTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

1 - DADOS DO REQUER	RENTE				
Nome:					
RG:	CPF:		Telefone:		E-mail:
2 - DADOS DO ESTABEL	ECIMENT	О			
Nome/Razão Social:					
CND1/CD5		I Falad al		1 84	
CNPJ/CPF:		Insc. Estadual:		Insc. Mui	nicipal (quando houver):
Endereço:					
Distrito/Bairro:				Municípi	0:
CEP:				UF:	
				BA	
Complemento:					



3 - VENHO REQUERER REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL S.I.M. DO **ESTABELECIMENTO CLASSIFICADO COMO:** Estabelecimento de Carnes e Derivados: () Abatedouro Frigorífico () Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos Estabelecimento de Pescado e Derivados: () Abatedouro Frigorífico de Pescado () Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado **Estabelecimento de Ovos:** () Granja Avícola () Unidade de Beneficiamento de ovos e derivados Estabelecimento de Leite: () Granja Leiteira () Posto de Refrigeração () Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados () Queijaria Estabelecimentos de Produtos de Abelhas: () Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas 4 - QUE IRÁ PRODUZIR:

5 -	AÇÃO REQUERIDA:
	Inspeção prévia do terreno (aprovação do local para a construção de novo estabelecimento)
	Análise de projeto de construção (fase de projeto – anexar as plantas para aprovação)
	Inspeção prévia de estabelecimento (aprovação de estrutura já construída)
	Registro de Estabelecimento



Inspeção final de estabelecimento (aprovação final de estrutura) DE RECONSTRUIR
Aprovação de projeto de reforma/ampliação CNPJ: 13.332.525/0001-76
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 II

LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

Data:			
Hora inicial:		Hora final:	
1 - DADOS DO ESTABELECIMENT	О		
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

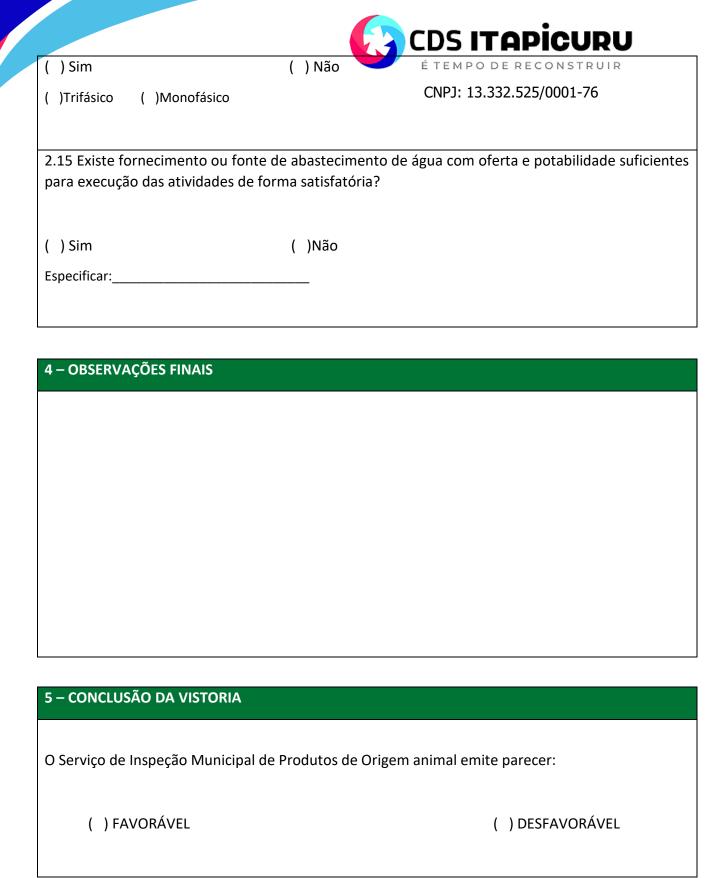
2.1 O terreno localiza-se em:



/ \ Zona Hrhana / \ Zona Bural	CNPJ: 13.332.525/0001-76
() Zona Urbana () Zona Rural	
2.2 Existem fontes politidoras (mai) cheiro	dejetos, etc.) no local ou próximas ao local?
	() Não
() Sim	() Nao
Especificar a fonte poluidora:	
Qual a distância da fonte ao terreno?	
2.3 Topografia do terreno:	
() Plana () Levemente inclinada	() Inclinada
2.4 Existe curso d'água próximo?	
() Sim	() Não
Qual a distância aproximada?	
2.5 Qual a área total do terreno?	
2.6 Qual área será utilizada na construção?	
2.0 Qual area sera atmedaa na construção.	
2.7 Evista manifellidada da da avadea e e	- de essekw
2.7 Existe possibilidade de ampliação futura	a da construção?
() Sim () Não	
2.8 O terreno é bem drenado?	



		E TEMPO DE RECONSTROIR
() Sim	() Não	CNPJ: 13.332.525/0001-76
2 9 O local permite que	as edificações	fiquem afastadas no mínimo 5m de vias públicas?
() Sim	() Não	nquem arastadas no minimo sin de vias públicas:
2.10 Como é o acesso?		
	() Asfalto	() Outro:
2.11 O acesso é dificulta	ado por algum	motivo?
() Sim	1 ()	Não
Qual?		
Quui		
2.12 A localização sob prima) é ideal?	o ponto de vis	sta logístico (região, distância e meio de acesso da matéria-
() Sim	() Não	
2.13 Existem outras cor	ıstruções vizinh	nas ao terreno?
() Sim		() Não
Quais?		_
Distância aproximada:		
2.14 Existe algum tipo	de rede elétric	ca que fornece ou pode fornecer energia elétrica ao futuro
empreendimento?	23 . Cac ciciii	and the same of th





Local, Data.

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM



ANEXO IV MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

	I – DAD	OS GERAIS		
	1. DADOS DO E	STABELECIMENT	0	
1.1 Nome/Razão Social:				
1.2 CNPJ/CPF: 1.3 Insc. Estadual:		l:	1.4 Insc. Municipal (quando houver):	
1.5 Classificação:				
1.6 Telefone: 1.7		1.7 E-mail:	l.7 E-mail:	
2	. LOCALIZAÇÃO D	O ESTABELECIME	NTO	
2.1 Endereço:				
2.2 Distrito/Bairro:			2.3 Município:	
2.4 CEP:			2.5 UF:	
2.6 Complemento:			,	
II – DETALHES I	DO TERRENO, PRO	DJETO E ÁGUA DE	ABASTECIMENTO	
	3. DETALHES	S DO TERRENO		
3.1 Área total do terreno (m²):		3.2 Área a ser c	onstruída (m²):	
3.3 Área útil (m²):		3.4 Recuo de ruas, avenidas e estradas (m):		
3.5 Confrontantes e vias de ac	esso:			
	4. DETALHE	S DO PROJETO		
			o: supressão de vegetação (autorização ão ambiental competente), demolições,	



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.)
(concreto, asiaito, biocos, etc.) e a delimitação das areas externas (cerca, muro, alambrado, etc.)
4.2 DÉ DIREITO (Rossessono los colleges de médicales de discreta de la college de medicales de m
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)
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,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas,
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)
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
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)
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
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
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
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



4.6 PORTAS, JANELAS, BÁSCULAS E EXAUSTORES (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento)
4.7 ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS (Informar as dimensões e os materiais utilizados)
4.8 PISOS E RODAPÉS (Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem
como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes)
4.9 PAREDES (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes
setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas)



4.10 ILUMINAÇÃO, MODELOS DE TOMADAS E FIAÇÃO (Informar as características dos elementos de iluminação, identificar os pontos de iluminação e qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas. Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água, informar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos)
4.11 VENTILAÇÃO (informar a presença de janelas teladas, exautores e climatização)
4.11 VENTILAÇÃO (IIIIOTITIAI a presença de Janeias teladas, exautores e climatização)
4.12 FONTE PRODUTORA DE CALOR, BANCO DE ÁGUA GELADA E FÁBRICA DE GELO (Informar o tipo, a
localização e a capacidade de produção, quando houver)
4.13 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar a origem da água de abastecimento (poço, rede pública,
água de superfície), o sistema de tratamento, a vazão (m³/hora) e a capacidade dos reservatórios. Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa.



4.14 SISTEMA DE ESCOAMENTO DE ÁGUAS RESIDUAI	S (Descrever como é o sistema de escoamento das águas
residuais (tipo de tratamento e destino)	
4.15 MÉTODOS EMPREGADOS NO CONTROLE DE PRA armadilhas luminosas) e guímicos (iscas, feromônios, fumi	AGAS (informar os métodos físicos (telas, cortinas de ar, igação) existentes para impedir o acesso de pragas, e quem é
responsável pelo controle (empresa terceirizada ou o próp	
4.16 DISTÂNCIA DE OUTRAS EDIFICAÇÕES (Informar a	distância de outras estruturas como estábulos e residências)
4.16 DISTÂNCIA DE OUTRAS EDIFICAÇÕES (Informar a EDIFICAÇÃO	distância de outras estruturas como estábulos e residências) DISTÂNCIA
EDIFICAÇÃO	DISTÂNCIA
	DISTÂNCIA
EDIFICAÇÃO	DISTÂNCIA



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

(manner of home-base manner base has	transporte utilizado)	
MUNICÍPIO	DISTÂNCIA	MEIO DE TRANSPORTE
	V – NÚMERO DE FUNCIONÁR	los
HOMENS		MULHERES
VI – D	DIAS E HORÁRIOS DE FUNCION	IAMENTO
,	VII – PROCESSO DE HIGIENIZA	ÇÃO
(Descrever detalhadamente as etapas	s de limpeza e sanitização de maquir	nário/equipamentos/utensílios/instalações

(como é feito o procedimento, com quais produtos, onde e em que momento)

VIII – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES



9. OBSERVAÇÕES	
9.1 ANEXAR PLANT	AS
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 agroine dos equipamentos	dústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout .

Local, data.

Representante legal do estabelecimento



ANEXO V DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E TERMO DE COMPROMISSO

Eu,	,CPF						
, pr	oprietário/responsável		legal	pelo			
estabelecimento			, CNPJ/Inscrição	Estadual			
		com	sede	em			
			estar ciente dos pré-	-			
	idustrial e assumo perant		• '	•			
•	Coordenador, o COMPI			_			
	, regulamenta juízo de outras que venha	-	•	olução nº			
Declaro estar ciente q prévia do projeto pelo S	ue quaisquer obras só p S.I.M.	oderão co	oncretizar-se após a	aprovação			
Declaro ainda estar cie custeadas pelo estabele	ente que, sendo necessário ecimento.	as, as aná	lises de água e produ	ıtos, serão			
	Local data						
	Local, dat	.d.					
	Representante legal do	estabeleci	mento				



ANEXO VI 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 ESTABEL	.ECIMENT	·O				
Nome/Razão Social:						
nome, nazao sociali						
CNPJ/CPF:		Insc. Estadual:		Insc. Mu	nicipal (quando houver):	
Classificação:						
Endereço:						
Distrito/Bairro:				Municíp	io:	
CEP:				UF:		
Complemento:						

3 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS



4 – OBSERVAÇÕES FINAIS		



5 – CONCLUSÃ	O DA VISTORIA							
O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:								
() FAV	DRÁVEL		() DESFAVORÁVEL					
	S	enhor do Bonfim,						
_		O VETERINÁRIO OFICIAL e carimbo do responsável SIM						



ANEXO VII LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO FINAL DE ESTABELECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

I - DADOS DO REQUER	ENIE				
Nome:					
RG:	CPF:		Telefone:		E-mail:
2 - DADOS DO ESTABEI	ECIMENT	О			
Nome/Razão Social:					
CNPJ/CPF:		Insc. Estadual:		Insc. Mu	nicipal (quando houver):
Classificação:					
Endereço:					
Distrito/Bairro:				Municípi	0:
CEP:				UF:	
Complemento:					



3 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS	
4 ORCEDVAÇÃES FINAIS	
4 – OBSERVAÇÕES FINAIS	



5 – CONCLUS	ÃO DA VISTORIA	A						
O Serviço de I	O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:							
() FA\	VORÁVEL			() DESFAVOF	ÁVEL			
		Senhor o	do Bonfim,					
			RINÁRIO OFICIAL no do responsável SIM					



ANEXO VIII