

**POP 02 –REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU  
ALTERAÇÃO/REFORMA DE PROJETOS**

<b>Data de emissão:</b>  25/03/2024	<b>Data de vigência:</b>  24/07/2025	<b>Versão:</b>  02	<b>Páginas:</b>  1 a 36
---	--	--------------------------	-------------------------------

<p style="text-align: center;"><b>Elaborado por:</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Emanuelle Maria Gottardi</b> <b>Médica Veterinária</b> <b>Gerente do Prosuasa</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Vitoria Santin</b> <b>Médica Veterinária</b> <b>Gerente do Prosuasa</b></p>  <p style="text-align: center;">Data: __/__/__</p>	<p style="text-align: center;"><b>Homologado por:</b></p>  <p style="text-align: center;"><b>Morciel de Araújo Faraum</b> <b>Médico Veterinário</b> <b>Diretor executivo do CIDEMA</b></p>  <p style="text-align: center;">Data: __/__/__</p>
---	---

## **REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO/REFORMA DE PROJETOS**

### **DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA**

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

DECRETO Nº 10.468 DE 10 DE AGOSTO DE 2020. INSTRUÇÃO

NORMATIVA Nº 03, DE 14 DE MARÇO DE 2019.

#### **1. OBJETIVOS**

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

#### **2. DEFINIÇÃO**

Considera-se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

#### **3. APLICAÇÃO**

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

#### **4. USUÁRIOS PRINCIPAIS**

Médico Veterinário do SIM e responsáveis pelos estabelecimentos.

#### **5. PROCEDIMENTO**

Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM se faz necessário cumprir uma sequência de normas para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento e deve ser feito Protocolagem da solicitação via sistema da prefeitura ou conforme cada município se organiza com a parte de Protocolos.

##### **5.1 Registro do Estabelecimento**

A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM), acompanhada dos seguintes documentos conforme o Requerimento de Adesão Para Registro de Estabelecimento (ANEXO 01):

1. Requerimento de adesão ao Serviço de Inspeção Municipal (SIM) – (ANEXO 02);
2. Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento – (ANEXO 03);
3. Requerimento de solicitação de aprovação do projeto de construção – (ANEXO 04);
4. Plantas:
  - a. situação - escala 1/500;
  - b. baixa - escala 1/100;
  - c. fachada - escala 1/50;
  - d. de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;
  - e. detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
  - f. hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500.

**Observação:** Para as empresas que pretendem aderir ao **SISBI** devem encaminhar todas as plantas listadas acima, já para as empresas do **SIM** com medidas de até 250m<sup>2</sup>, encaminhar apenas uma planta baixa na escala de 1/100.

5. Memorial descritivo da construção do estabelecimento – (ANEXO 05);
6. Memorial Econômico-Sanitário – (ANEXO 06);
7. Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
8. ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
9. Contrato social e alterações ou bloco de produtor;
10. Inscrição no CNPJ ou CPF;
11. Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas – (ANEXO 07).

## 5.2 Aprovação do terreno

É realizada após o recebimento do requerimento de aprovação do terreno, dirigido ao responsável pelo SIM;

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

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras

expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

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

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

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

Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 08).

### **5.3 Aprovação do projeto**

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

- As plantas descritas em 5.1, item 04, devem seguir as seguintes cores:

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

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve utilizar o modelo de Check list de Aprovação de planta para avaliação das mesmas (ANEXO 09 a 13). Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo deve ser entregue na sede do Serviço de Inspeção Municipal, onde será protocolado e arquivado.

Durante o desenvolvimento das obras, o inspetor do SIM deve fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM para realização do Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 14), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão. Todos os projetos aprovados pelo SIM, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

#### **5.4 Alteração de projetos**

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

- 5.4.1 Requerimento de solicitação para aprovação do projeto de construção (ANEXO 04);
- 5.4.2 Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 6.3;
- 5.4.3 Memorial Descritivo de Construção (ANEXO 05);
- 5.4.4 Memorial Econômico Sanitário (ANEXO 06);
- 5.4.5 ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
- 5.4.6 Cronograma de obras;

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

#### **5.5 Conclusão do registro do estabelecimento**

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

- 5.5.1 Alvará de funcionamento;

- 5.5.2 Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
- 5.5.3 Laudo de análise de água (Físico Química e Microbiológica);
- 5.5.4 Anotação de Responsabilidade Técnica – ART;
- 5.5.5 Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos quando terceirizado/previsão no licenciamento ambiental;
- 5.5.6 Programas de Autocontrole – PAC.

Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro (do sistema w3Agro), com seu respectivo número. O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou em caso de infração.

Quando houver alterações na razão social da empresa, na classificação ou em outras informações, o certificado deve ser atualizado.

Os municípios que fazem parte do Programa SUASA do Consórcio CIDEMA, podem indicar empresas para adesão ao o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, através do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e do Meio Ambiente – CIDEMA, com equivalência reconhecida para adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI/POA, conforme Portaria nº 1 de 7 Janeiro de 2015, faz do presente para atender aos artigos 5º e 6º da Lei nº 9784/1999.

Nesse caso, a empresa recebe o certificado de integrante do SISBI.

## 6. HISTÓRICO

<b>VERSÃO</b>	<b>DATA</b>	<b>PÁGINAS</b>	<b>NATUREZA DA MUDANÇA</b>
01	25/03/2024	37	Criação do Documento
02	24/07/2025	36	Atualização

## 7. ANEXOS

**ANEXO 01**

<b>DOCUMENTOS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO</b>		
<b>Estabelecimento:</b>		<b>Nº SIM</b>
<b>Município:</b>		
<b>Representante Legal:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>CNPJ:</b>		<b>Data:</b>

<b>Razão Social:</b>	
<b>Registro SIM/POA:</b>	
<b>Classificação:</b>	
<b>E-mail Responsável Técnico:</b>	
<b>E-mail Responsável Legal:</b>	

**DOCUMENTOS DO PROCESSO DE REGISTRO**

1. Solicitação de registro no SIM/POA:
2. Solicitação de avaliação do terreno e do projeto:
3. Memorial Descritivo da Construção:
4. Memorial econômico-sanitário:
5. Plantas:
6. Inscrição estadual, contrato social ou firma individual e comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, no caso de solicitação por pessoa jurídica; para registro de estabelecimento em nome de pessoa física, o documento oficial de identificação, o CPF e/ou bloco do produtor rural:
7. Laudo de análise de água (Físico-Química e Microbiológica):
8. Anotação de Responsabilidade Técnica – ART:
9. Termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos:
10. Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente:
11. Termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos:
12. Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente:
13. Certificado de Registro no SIM/POA:

---

Assinatura do fiscal SIM/POA.

**ANEXO 02****REQUERIMENTO DE ADESÃO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM**

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

Nestes termos.

Pede deferimento.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente

**ANEXO 03**

**REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO DO TERRENO/ESTABELECIMENTO**

Sr (a). Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA,

Eu, \_\_\_\_\_, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, desejando construir um(a) \_\_\_\_\_ localizado no endereço \_\_\_\_\_, do município \_\_\_\_\_, venho respeitosamente solicitar a vistoria do terreno para a construção do referido estabelecimento, bem como solicitar a avaliação do projeto contemplando as plantas e memoriais descritivos de construção e econômico sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse órgão

Nestes termos.

Pede referimento.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Identificação e assinatura do requerente

**ANEXO 04**

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

Sr (a). Fiscal do Serviço de Inspeção Municipal – SIM/POA,

Eu, \_\_\_\_\_, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, representante legal do estabelecimento \_\_\_\_\_, localizado no endereço \_\_\_\_\_, no município \_\_\_\_\_ venho respeitosamente solicitar a aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos.

Pede deferimento.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Identificação e assinatura do requerente

## ANEXO 05

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
<b>Nome:</b>	
<b>Município:</b>	
<b>Endereço</b>	
<b>Data:</b>	

<b>Já possui memorial descritivo de construção?</b> ( ) SIM ( ) NÃO
---

**Informações necessárias:**

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento\_\_\_\_\_
2. Endereço\_\_\_\_\_
3. Duração provável da obra (meses)\_\_\_\_\_
4. Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção\_\_\_\_\_
5. Responsável pelo projeto (CREA)\_\_\_\_\_
6. Área do terreno\_\_\_\_\_
7. Área a ser construída ou já construída\_\_\_\_\_
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação)\_\_\_\_\_
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento\_\_\_\_\_
10. Possibilidades de ampliações (identificar e mensurar a área de ampliação)
11. Afastamento das vias públicas (informar a distância)\_\_\_\_\_
12. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção\_\_\_\_\_
13. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa\_\_\_\_\_
14. Portas e esquadrias (dimensões e material) \_\_\_\_\_  
(áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas)
15. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados\_\_\_\_\_
16. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas\_\_\_\_\_
17. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas

anexas, etc...)\_\_\_\_\_

**18.** Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração\_\_\_\_\_

**19.** Descrever sistema de geração de energia, quando existir\_\_\_\_\_

**20.** Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso)\_\_\_\_\_

**21.** Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos)\_\_\_\_\_

**22.** Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (LUX) quando necessário, tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias\_\_\_\_\_

**23.** Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização)\_\_\_\_\_

**24.** Informar capacidade dos reservatórios de água\_\_\_\_\_

**25.** Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais\_\_\_\_\_

**26.** Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes)\_\_\_\_\_

**27.** Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos)\_\_\_\_\_

**28.** Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários relacionados por sexo)\_\_\_\_\_

**29.** Informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários\_\_\_\_\_

**30.** Descrever sobre as áreas anexas\_\_\_\_\_

**31.** Observações gerais da construção\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Identificação e assinatura do proprietário\_\_\_\_\_

Identificação e assinatura do Engenheiro Responsável\_\_\_\_\_

## ANEXO 06

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO		
<b>Razão Social:</b>		<b>SIM Nº</b>
<b>Nome Fantasia:</b>		
<b>Representante Legal:</b>		
<b>CNPJ/CPF:</b>		

## 1. Localização do estabelecimento

<b>Endereço:</b>	
<b>Bairro:</b>	<b>CEP:</b>
<b>Município:</b>	<b>UF:</b>
<b>Telefone:</b>	
<b>E-mail:</b>	

## 2. Classificação do estabelecimento

<b>Classificação:</b>	<b>Lista de atividades:</b>
-----------------------	-----------------------------

## 3. Representante legal

<b>Nome:</b>
<b>CPF:</b>

## 4. Responsável técnico

<b>Nome:</b>
<b>CPF:</b>
<b>Formação:</b>

## 5. Comercialização

<input type="checkbox"/>	<b>Municipal</b>	<input type="checkbox"/>	<b>ConSORcial</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Nacional</b>
--------------------------	------------------	--------------------------	-------------------	--------------------------	-----------------

## 6. Número de empregados

<b>Homens:</b>	<b>Mulheres:</b>
----------------	------------------

## 7. Inspeção municipal

<input type="checkbox"/>	<b>Sim</b>	<input type="checkbox"/>	<b>Não</b>
--------------------------	------------	--------------------------	------------

**8. Capacidade de armazenamento**

Recebimento de matéria prima/animais (kg/L/Un/dia):	Estocagem estática (kg/L/Un/dia):
---	-----------------------------------

**9. Capacidade de produção**

Número de horas por dia e número de turnos de produção por dia:	Número de dias da semana com produção:
---	--

**10. Espécies que pretende abater (QUANDO APLICÁVEL)**

Espécie	Capacidade máxima/dia	Velocidade cabeça/hora

**11. Produtos que pretende fabricar**

Denominação de venda (conforme o rótulo)	Categoria do produto	Produto padronizado	Conservação	Unidade de medida

**12. Detalhes gerais do terreno/projeto**

Área total do terreno:	Área construída:	Área útil:
estabelecimento já está construído? ( ) SIM ( ) NÃO		
limitação do perímetro industrial:		
fonte de mau cheiro:		

**13. Pavimentação das áreas de trânsito**

--

**14. Meios de transporte**

--

**15. Procedência de matéria prima**

--

**16. Maquinas e equipamentos**

Denominação	Quantidade	Capacidade

**17. Instalações industriais**

Denominação	Temperatura	Capacidade	unidade de medida

**18. Natureza do piso e material de impermeabilização das paredes**

--

**19. Natureza do teto da sala de elaboração de produtos**

--

**20. Natureza e revestimento das mesas para manipulação**

--

**21. Informações dos vestiários e sanitários**

--

**22. Água do estabelecimento**

--

**23. Destino dado às águas servidas**

--

**24. Barreiras sanitárias**

--

**25. Informações complementares (LAVANDERIA – LABORATÓRIO)**

--

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Identificação e assinatura do Representante Legal

\_\_\_\_\_  
Identificação e assinatura do Responsável Técnico

**ANEXO 07****TERMO DE COMPROMISSO**

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

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Representante Legal do Estabelecimento

**ANEXO 08****LAUDO DE INSPEÇÃO DO TERRENO****Informações necessárias:**

1. Nome do representante legal do estabelecimento:
2. Localização do terreno:
3. Área total disponível (m<sup>2</sup>):
4. Área a ser utilizada na construção (m<sup>2</sup>):
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza:
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais:
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza:
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas:
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local:
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais:
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição:
12. Outros detalhes de importância que forem observados:
13. Parecer: ( ) favorável ( ) desfavorável (em caso de parecer desfavorável descrever o motivo):

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA.

**ANEXO 09**

<b>CHECK LIST DE PLANTA - CARNE</b>		
<b>Estabelecimento:</b>		<b>Nº SIM</b>
<b>Município:</b>		
<b>Representante Legal:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>CNPJ:</b>		<b>Data:</b>

<b>Áreas</b>	<b>Conformidade</b>	<b>Descrição de Não Conformidade</b>
Antecâmaras		
Área de embalagem secundária		
Câmara de cura		
Câmara de espera de carcaças (desossa)		
Câmara de estocagem de congelados		
Câmara de estocagem de resfriados		
Câmara de expedição de carcaças		
Câmara de massas		
Câmara de pré resfriamento de carcaças		
Câmara de resfriamento de carcaças		
Câmara de resfriamento de carcaças (sequestro)		
Câmara de salga		
Câmara para descongelamento de carnes		
Câmara para matéria prima resfriada		
Câmaras de congelamento		
Câmaras de resfriamento		
Casa da caldeira		
Classificação e embalagem primária de carcaças		
Depósito de embalagem primária		
Depósito de embalagem secundária		
Depósito de Produtos químicos		
Descanso/espera das aves		
Escaldagem e Depenagem		
Evisceração		
Fatiados		
Forno Crematório		
Fumeiro		
Insensibilização e Sangria		

Lavanderia		
Matadouro sanitário		
Nórea de gotejamento		
Pocilga		
Pocilga de sequestro		
Currais		
Currais de observação		
Presuntaria		
Recepção das aves		
Refeitório		
Sala de “dripping test”		
Sala de banha		
Sala de CMS		
Sala de depósito de gaiolas limpas		
Sala de desossa		
Sala de embalagem primária		
Sala de embalagem secundária		
Sala de esterilização de utensílios		
Sala de guarda de utensílios limpos		
Sala de higienização de gaiolas		
Sala de incubação (conservas)		
Sala de lavagem de utensílios (facas, bandeijas, etc)		
Sala de matança		
Sala de miúdos (moela, coração e fígado) e embalagem primária		
Sala de necropsia		
Sala de pés e embalagem primária		
Sala de Pré-resfriamento		
Sala de produção (conservas)		
Sala de salga (Charque)		
Sala de temperados		
Sala do SIM		
Sala para condimentos		
Sala para higienização de carros e bandejas		
Sala para rebeneficiamento de tripas		
Sala/câmara de produção de gelo		

Salsicharia		
Sanitários		
Seção de cabeça		
Seção de cortes e embalagem primária		
Seção de expedição		
Seção de miúdos		
Seção de pés, rabos e orelhas		
Seção de subprodutos		
Seção de subprodutos não comestíveis		
Tripária		
Túneis de congelamento		
Varais de secagem (Charque)		
Vestiários		

---

Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA

**ANEXO 10**

<b>CHECK LIST DE PLANTA – MEL</b>		
<b>Estabelecimento:</b>		<b>Nº SIM</b>
<b>Município:</b>		
<b>Representante Legal:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>CNPJ:</b>		<b>Data:</b>

<b>ÁREA</b>	<b>Conformidade</b>	<b>Descrição da Não Conformidade</b>
Almoxarifado		
Área de embalagem secundária		
Área de lavagem de tambores e baldes		
Área de Recepção		
Área de Recepção de melgueiras		
Barreira sanitária		
Câmara fria de estocagem		
Depósito climatizado (matéria-prima)		
Depósito de embalagem primária		
Depósito de embalagem secundária		
Depósito de embalagens e rotulagem		
Depósito de ingredientes		
Depósito de matéria-prima (apitoxina)		
Depósito de matéria-prima (cera deabelhas)		
Depósito de matéria-prima (geléia real)		
Depósito de matéria-prima (mel)		
Depósito de matéria-prima (pólen)		
Depósito de matéria-prima (própolis)		
Depósito de melgueiras		
Depósito de produto acabado climatizado		
Depósito de produtos acabados		
Depósito de utensílios e materiais delimpeza		
Estufa		
Expedição		
Lavanderia		
Recepção de matéria-prima (Apitoxina)		

Recepção de matéria-prima (cera de abelhas)		
Recepção de matéria-prima (geléia real)		
Recepção de matéria-prima (mel)		
Recepção de matéria-prima (pólen)		
Recepção de matéria-prima (própolis)		
Recepção de melgueiras		
Recepção de produtos das abelhas		
Refeitório		
Sala de beneficiamento (apitoxina)		
Sala de beneficiamento (cera de abelhas)		
Sala de beneficiamento (geléia real)		
Sala de beneficiamento (mel)		
Sala de beneficiamento (pólen)		
Sala de beneficiamento (própolis)		
Sala de beneficiamento de melgueiras		
Sala de descristalização		
Sala de elaboração de derivados de produtos das abelhas		
Sala de envase		
Sala de extração		
Sala de lavagem de utensílios		
Sala de lavagem e secagem de sache		
Sala de limpeza e classificação		
Sala de limpeza e seleção		
Sala de produção de sache		
Sala do compressor		
Sala do SIM		
Sanitários		
Seção de expedição		
Seção de higienização de embalagens primárias		
Seção de rotulagem e embalagem secundária		
Vestiários		

---

Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA

**ANEXO 11**

<b>CHECK LIST DE PLANTA – OVOS</b>		
<b>Estabelecimento:</b>		<b>Nº SIM</b>
<b>Município:</b>		
<b>Representante Legal:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>CNPJ:</b>		<b>Data:</b>

<b>ÁREA</b>	<b>Conformidade</b>	<b>Descrição da Não Conformidade</b>
Antecâmara		
Área de armazenagem do produto		
Área de classificação		
Área de depósito de embalagens primárias		
Área de depósito de embalagens secundárias		
Área de desidratação		
Área de embalagem primária do produto		
Área de embalagem secundária do produto		
Área de ovoscopia		
Área de recepção		
Área de seleção e lavagem de ovos		
Câmaras de congelamento		
Câmaras de resfriamento		
Casa da caldeira		
Depósito de produtos químicos		
Depósito de utensílios higienizados		
Expedição		
Lavagem e esterilização de utensílios		
Lavanderia		
Refeitório		
Sala de pasteurização		
Sala de quebra de ovos		
Túneis de congelamento		
Vestiários		

---

 Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA

**ANEXO 12**

<b>CHECK LIST DE PLANTA – PESCADOS</b>		
<b>Estabelecimento:</b>		<b>Nº SIM</b>
<b>Município:</b>		
<b>Representante Legal:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>CNPJ:</b>		<b>Data:</b>

<b>ÁREA</b>	<b>Conformidade</b>	<b>Descrição da Não Conformidade</b>
Almoxarifado		
Antecâmara de expedição para produtos congelados		
Área de recepção		
Área de subprodutos não comestíveis		
Área para secagem		
Barreira sanitária		
Cais		
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Congelado		
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Fresco		
Câmara Frigorífica para Estocagem de Produto Salgado		
Câmara para armazenamento de matéria-prima congelada		
Câmara para armazenamento de matéria-prima fresca		
Câmara para estocagem de iscas		
Câmara reversível para armazenamento de matéria-prima fresca ou congelada		
Casa da caldeira		
Depósito de madeiras não resinosas		
Depósito de sal (sal utilizado no preparo de curados e na operacionalidade do salmourador congelador)		
Depósito para ingredientes de uso diário		
Frota pesqueira		
Laboratório para análises de rotina		
Lavanderia		
Local para defumação		
Local para guarda de agentes tóxicos		
Local para guarda de material de limpeza		
Local para guarda de roupas de frio		

Local para higienização de veículos		
Óculo para expedição de produto congelado		
Óculo para expedição de produto fresco		
Plataforma de expedição de produto final		
Refeitório		
Sala de embalagem climatizada		
Sala de máquinas		
Sala do SIM		
Sala para armazenamento das conchas de moluscos bivalves		
Sala para cocção		
Sala para descamação		
Sala para descarte de embalagem		
Sala para guarda de embalagens de uso diário		
Sala para lavagem e guarda de carrinhos e utensílios		
Sala para preparo de CMS		
Sala para preparo de produtos de valor agregado		
Sala para preparo de produtos salgados e de semi-conservas		
Sala para processamento de miúdos (moela, coração e fígado)		
Sala de processamento		
Sanitários		
Sanitários e vestiários para os tripulantes das embarcações pesqueiras		
Seção para lavagem e guarda de caixas plásticas		
Separação física entre áreas de pré e pós-secagem da farinha de peixe		
Silo de gelo		
Tanque para depuração		
Tanque para insensibilização		
Vestiários		

---

Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA

**ANEXO 13**

<b>CHECK LIST DE PLANTA – LEITE</b>		
<b>Estabelecimento:</b>		<b>Nº SIM</b>
<b>Município:</b>		
<b>Representante Legal:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>CNPJ:</b>		<b>Data:</b>

<b>ÁREAS</b>	<b>Conformidade</b>	<b>Descrição da Não Conformidade</b>
Almoxarifado		
Área de concentração de leite ou soro de leite		
Área de embalagem de doce de leite		
Área de embalagem de Manteiga		
Área de embalagem de queijos		
Área de embalagem de ricota		
Área de envase de bebida láctea fermentada		
Área de envase de bebida láctea não-fermentada		
Área de envase de creme de leite		
Área de envase de doce de leite		
Área de envase de leite condensado		
Área de envase de leite para consumo direto		
Área de envase de Manteiga		
Área de envase e embalagem de doce de leite		
Área de envase e embalagem de Manteiga		
Área de envase e embalagem de produtos lácteos diversos		
Área de envase e embalagem de produtos UHT		
Área de evaporação de leite ou soro de leite		
Área de expedição		
Área de fracionamento de leite em pó		
Área de higienização de caminhões		
Área de Misturas lácteas – em pó		
Área de pasteurização de bebida láctea não-fermentada		
Área de pasteurização e envase de bebida láctea não-fermentada		
Área de pasteurização/padronização de creme de leite		
Área de pasteurização/padronização de leite		

Área de pasteurização/padronização e envase de leite para consumo direto		
Área de Recepção		
Área de Recepção de matéria-prima (leite)		
Área de Refrigeração		
Área de secagem de leite ou soro de leite		
Área de soldagem de sacos de papel (leite em pó)		
Barreira sanitária		
Câmara de Maturação		
Câmara de salga		
Câmara de Secagem		
Câmara fria de estocagem		
Currais de espera e manejo (granja leiteira)		
Dependência de elaboração de leite condensado		
Dependência de elaboração e envase de leite UHT para consumo direto		
Dependência de sanitização e guarda de material de ordenha (granja leiteira)		
Área para elaboração de bebida láctea não-fermentada		
Área para elaboração de caseína		
Área para elaboração de caseinato		
Área para elaboração de doce de leite		
Área para elaboração de lactalbumina		
Área para elaboração de lactose		
Área para elaboração de Manteiga		
Área para elaboração de produtos fermentados(líquidos)		
Área para elaboração de produtos lácteos diversos		
Área para elaboração de produtos UHT		
Área para elaboração e envase de produtos UHT		
Área para estocagem de queijos		
Área para fabricação de queijos		
Área para fabricação de ricota		
Área para fatiamento e fracionamento de queijo		
Área para obtenção de queijo ralado		
Área para toaleta para queijos		
Área de abrigo e arraçoamento (granja leiteira)		
Área de recepção e sanitização de caixas plásticas		
Depósito de caixas plásticas		

Depósito de embalagens primárias		
----------------------------------	--	--

Depósito de embalagens secundárias		
Depósito de ingredientes		
Depósito de produto acabado		
Depósito de rotulagem		
Depósito de utensílios e materiais de limpeza		
Estufa para elaboração de iogurte de consistência firme		
Expedição		
Laboratório		
Lavanderia		
Refeitório		
Sala do SIM		
Sanitários		
Seção de embalagem secundária		
Seção de embalagem secundária e rotulagem		
Shelf-life		
Vestiários		

---

Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA

**ANEXO 14**

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO		
<b>Estabelecimento:</b>		<b>Nº SIM</b>
<b>Município:</b>		
<b>Representante Legal:</b>		
<b>Endereço:</b>		
<b>CNPJ:</b>		<b>Data:</b>

**1. IDENTIFICAÇÃO**

Razão Social:	
Endereço:	
Registro SIM/POA:	
Classificação:	
Localização:	( ) Zona Urbana ( ) Zona Suburbana ( ) Zona Rural
Pavimentação:	( ) Sim ( ) Não
Inspeção:	( ) Permanente ( ) Periódica
Condição de Construção	( ) Boa ( ) Regular ( ) Precária
Veículos Internos:	( ) Sim ( ) Não

**2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO**

Capacidade de recebimento é compatível com o descrito no memorial econômico sanitário?

( ) SIM ( ) NÃO / OBSERVAÇÃO:

Há funcionamento aos sábados, domingos e feriados?

( ) SIM ( ) NÃO / OBSERVAÇÃO:

Quantidade de funcionários: \_\_\_\_\_ homens \_\_\_\_\_ mulheres.

Meio de transporte da matéria-prima e produtos são adequados?

( ) SIM ( ) NÃO / OBSERVAÇÃO:

**3. DEPENDÊNCIAS**

Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e \_\_\_\_\_ apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento,

conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos

comestíveis, armazenagem de ingredientes, materiais de higienização, produtos químicos e substância utilizada no controle de pragas:

( ) SIM ( ) NÃO / Qual áreas?

Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada:

( ) SIM ( ) NÃO

Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dosequipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades:

( ) SIM ( ) NÃO

Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização: ( ) SIM ( ) NÃO

Forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis: ( ) SIM ( ) NÃO

Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais: ( ) SIM ( ) NÃO

Ralos de fácil higienização e sifonados: ( ) SIM ( ) NÃO

Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção: ( ) SIM ( ) NÃO

Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades: ( ) SIM ( ) NÃO

Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências: ( ) SIM ( ) NÃO

Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos: ( ) SIM ( ) NÃO

Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção: ( ) SIM ( ) NÃO

Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos: ( ) SIM ( ) NÃO

Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha: ( ) SIM ( ) NÃO

Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água: ( ) SIM ( ) NÃO

Água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis: ( ) SIM ( ) NÃO

Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos: ( ) SIM ( ) NÃO

Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais: ( ) SIM ( ) NÃO

Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado: ( ) SIM ( ) NÃO

Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes: ( ) SIM ( ) NÃO

Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis: ( ) SIM ( ) NÃO

Sede para o SIM, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente: ( ) SIM ( ) NÃO

Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias: ( ) SIM ( ) NÃO

Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos: ( ) SIM ( ) NÃO

Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis: ( ) SIM ( ) NÃO

Local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais: ( ) SIM ( ) NÃO

Gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros: ( ) SIM ( ) NÃO

Dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva: ( ) SIM ( ) NÃO

Equipamentos apropriados para a produção de vapor: ( ) SIM ( ) NÃO

Laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto: ( ) SIM ( ) NÃO

### **3.1 Estabelecimento de Carnes e Derivados**

Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos: ( ) SIM ( ) NÃO

Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença: ( ) SIM ( ) NÃO

Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos: ( ) SIM ( ) NÃO

Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais: ( ) SIM ( ) NÃO

Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e

expedição de produtos não comestíveis, quando necessário: ( ) SIM ( ) NÃO

No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais: ( ) SIM ( ) NÃO

### 3.2 Estabelecimento de Pescados e Derivados

Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche: ( ) SIM ( ) NÃO

Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária: ( ) SIM ( ) NÃO

Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável: ( ) SIM ( ) NÃO

Local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves: ( ) SIM ( ) NÃO

### 3.3 Estabelecimento de Ovos de Derivados

Dispõe de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos: ( ) SIM ( ) NÃO

### 3.4 Estabelecimento de Leite e Derivados

Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira: ( ) SIM ( ) NÃO

Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias: ( ) SIM ( ) NÃO

## 4. MEIO DE TRANSPORTE DE MATÉRIA PRIMA

O meio de transporte condiz com a natureza da matéria prima?  
( ) SIM ( ) NÃO / OBSERVAÇÃO:

Local para lavagem de veículos?

( ) SIM ( ) NÃO / OBSERVAÇÃO:

**5. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS**

O meio de transporte condiz com a natureza dos produtos?

( ) SIM ( ) NÃO / OBSERVAÇÃO:

**6. DELIMITAÇÃO DO DESTABELECIMENTO**

( ) CERCA ( ) MURO ( ) OUTROS

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Identificação e assinatura do fiscal SIM/POA.