

**INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 03 DE 06 DE NOVEMBRO DE 2019
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE FRANCA**

O DIRETOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE FRANCA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 101 do Decreto Municipal 7.739 de 06 de janeiro de 2000, que regulamenta a Lei Municipal nº 4.782, de 31 de outubro de 1996, e decreto 9768 de 19 de março de 2012 que cria o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), dispõe sobre a prévia inspeção de produtos de origem animal:

R E S O L V E:

Art.1º Aprova o novo modelo "Roteiro para preenchimento do formulário para solicitação de rótulos".

Art. 2º Aprova o novo modelo "Roteiro de inspeção das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos de origem animal".

Art. 3º Aprova os novos anexos em substituição aos anteriores conforme relação abaixo:

- I – Anexo I – Requerimento de Registro;
- II – Anexo II – Dados do Proprietário;
- III – Anexo III – Dados da Empresa;
- IV – Anexo IV – Requerimento de Vistoria Prévia;
- V – Anexo V – Declaração de Atividades;
- VI – Anexo VI – Termo de Compromisso;
- VII – Anexo VII – Declaração de Responsabilidade Técnica;
- VIII – Anexo VIII – Dados do Responsável Técnico;
- IX – Anexo IX – Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção;
- X – Anexo X – Requerimento ao diretor do SIM Franca;
- XI – Anexo XI – Memorial Descritivo da Construção;
- XII – Anexo XII – Memorial Sanitário de Carne e Derivados / Ovos / Pescado / Lácteos;
- XIII – Anexo XIII e XIV – Formulário para Cadastro de Produtos ou Alteração do Rótulo;
- XIV – Anexo XV – Registro de Produtos Gerais.

Art. 4º Fica revogado o item 2.1 - IV da Instrução normativa 01 de 26 de agosto de 2008: "2.1 ...

IV – Responsável técnico: o nome do responsável técnico deverá constar em destaque, assim como, o número de seu CRMV.

- a) A palavra "RT" deverá anteceder o nome do responsável técnico;*
- b) Após o nome do responsável técnico deverá constar a palavra CRMV, assim como, o seu número."*

Art. 5º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

João Roberto M. Jacinto
GF de Administração e Agronegócios
Diretor do Serviço de Inspeção Municipal



ANEXO I
REQUERIMENTO DE REGISTRO

Ilmo Sr. Diretor do
SIM Franca

A empresa _____,
CNPJ nº _____, estabelecida à (Rua, Avenida,
Rodovia, Estrada, etc), nº, bairro, município de Franca, CEP, telefone (0XX ddd),
representada pelo seu responsável legal (proprietário ou preposto), Sr(a)
_____, RG nº _____, CPF
nº _____, residente à (Rua, Avenida, Rodovia, Estrada, etc), nº, bairro,
município de Franca, CEP, telefone (0XX ddd), e-mail, atividade principal
_____, vem requerer a V.S^a, o registro e a
inspeção sanitária da sala de industrialização e manipulação de alimentos de
origem animal no estabelecimento a que se destina produzir

.....
.....
.....

de acordo com o **Decreto nº 7.739**, de 06 de Janeiro de 2.000 e suas alterações,
que regulamenta a **Lei Municipal nº 4.782**, de 31 de outubro de 1996, juntando,
para os devidos efeitos, a documentação inicial necessária.

N. termos

P. deferimento

Franca, de de

Assinatura

Nome:

RG:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Serviço de Inspeção Municipal

Av. Dr. Flávio Rocha, 500 – Vila Exposição – Cep. 14405-600 – Fone: (016) 3711-9483



ANEXO II
DADOS DO PROPRIETÁRIO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

_____ nº _____ Complemento: _____

Bairro: _____

Cidade: Franca UF: São Paulo CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Assinatura

Nome:

RG:



ANEXO III
DADOS DO ESTABELECIMENTO

Identificação da Empresa

Razão social _____

CNPJ: _____ INS. Estadual : _____

Nome Fantasia : _____

Atividade _____

Endereço _____

Bairro _____ Tel () _____

CEP _____ Cidade: Franca UF: SP

Representante legal : _____

RG/Órgão expedidor _____ CPF _____

Responsável Técnico _____

RG/Órgão expedidor _____ Registro Profissional _____

Franca _____ / _____ / _____

Assinatura do Proprietário da Empresa



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Serviço de Inspeção Municipal

Av. Dr. Flávio Rocha, 500 – Vila Exposição – Cep. 14405-600 – Fone: (016) 3711-9483



ANEXO IV

REQUERIMENTO DE VISTORIA DE LOCALIZAÇÃO DE TERRENO/ESTABELECIMENTO

Ilmo Sr. Diretor do SIM - Franca SP

A empresa _____,
abaixo assinado vem requerer vistoria de localização de terreno/estabelecimento
de acordo com a Lei Municipal nº 4782/96 e Decreto 7739/2000 e suas
alterações que normatiza se o terreno/estabelecimento localizado na rua
_____ nº _____, bairro
_____ no município de Franca SP, está apto para instalação
de um(a) _____. Declaro
outrossim, que a empresa está ciente de que a referida vistoria não exige a
necessidade da observância de outras leis municipais, estaduais e Federais.

Nestes termos

Pede Deferimento

Local e data

Assinatura do

requerente Nome:

Razão Social:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Serviço de Inspeção Municipal

Av. Dr. Flávio Rocha, 500 – Vila Exposição – Cep. 14405-600 – Fone: (016) 3711-9483



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ATIVIDADES

Ilmo Sr. Diretor do SIM - Franca SP

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização do senhor Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Franca, 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 (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Lei Municipal nº 4.782 / 1996 e Decreto nº 7.739 de 06/01/2000 e suas alterações.

Por ser verdade firmo a presente.

Franca, _____ de _____ de _____.

Assinatura do

requerente Nome:

Razão Social:



ANEXO VI

TERMO DE COMPROMISSO

Ilmo Sr. Diretor do SIM Franca

A
empresa _____,
CNPJ nº _____, estabelecida à (Rua, Avenida, Rodovia,
Estrada, etc) _____, nº _____,
bairro _____, município de Franca, CEP _____, telefone
_____, representada pelo seu responsável legal (proprietário ou
preposto), Sr(a) _____, RG nº _____,
CPF nº _____, residente à (Rua, Avenida, Rodovia,
Estrada, etc) _____, nº
_____, bairro _____, município de _____, CEP
_____, telefone _____, e-mail
_____, compromete-se,
para todos os efeitos, acatar e cumprir a legislação que disciplina e regulamenta
o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal no município de Franca,
Lei nº 4.782, de 31.10.1996, o Decreto nº 7.739 de 06.01.2000 e suas alterações
e os atos complementares que forem publicados.

Por ser verdade, firmo o presente.

Franca, de de

Assinatura

Nome:

RG:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Serviço de Inspeção Municipal

Av. Dr. Flávio Rocha, 500 – Vila Exposição – Cep. 14405-600 – Fone: (016) 3711-9483





ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Ilmo Sr. Diretor do SIM - Franca SP

Declaro para os devidos fins, junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Franca, que o

Sr(a). _____ Registro

CRMV: _____, Telefone _____, email

_____ é o (a) responsável

técnico pela produção de produtos de origem animal da empresa

_____, situado à (rua, av, etc.)

_____, nº _____, bairro, CEP, cidade de Franca de propriedade de

_____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Local e data

Assinatura do

requerente Nome:

Razão Social:

Assinatura e carimbo do

Responsável Técnico Nome:

CRMV:



ANEXO IXI
DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome _____

Formação Profissional _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL

Endereço _____ nº _____

Complemento _____

Bairro _____ Cidade: _____ UF: SP

CEP _____ Fone _____ Fax _____

Celular _____

E-mail _____

DOCUMENTOS

RG: _____, Órgão expedidor _____, data de expedição
____/____/____, CPF _____, Reg. Profissional _____

Graduado pela: _____

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura e carimbo do

Responsável Técnico Nome:

CRMV:



ANEXO IX

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE
COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Ilmo Sr. Diretor do SIM - Franca SP

Declaro para os devidos fins, junto à Serviço de Inspeção Municipal de Franca que o Sr (a). _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob nº _____, situado à (rua, av, etc.) _____ de propriedade de _____.

Por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Franca, _____ de _____ de _____.

Responsável pela coordenação de produção

Nome:

RG:

Assinatura do requerente Nome:

Razão Social:



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Serviço de Inspeção Municipal



ANEXO X

REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DE PROJETO PARA ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Ilmo Sr. Diretor do SIM Franca

A empresa _____, CNPJ nº _____, estabelecida à (Rua, Avenida, Rodovia, Estrada, etc) _____ nº (km) _____ bairro _____, município de Franca, CEP _____, telefone (0XX ddd) _____, e-mail _____, representada pelo seu responsável legal (proprietário ou preposto), Sr(a) _____, RG _____, CPF nº _____, residente à (Rua, Avenida, Rodovia, Estrada, etc) _____, nº _____, bairro _____, município de Franca, CEP _____, telefone _____, email _____

vem pela presente solicitar aprovação prévia do seu projeto objetivando Registro nesse Órgão do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal. De acordo com o **Decreto nº 7.739**, de 06 de janeiro de 2.000 e suas alterações, que regulamenta a **Lei Municipal nº 4.782**, de 31 de outubro de 1996, juntando, para os devidos efeitos, a documentação inicial necessária.

Para tanto, segue em anexo memorial descritivo da construção, memorial econômico sanitário, plantas baixa, de fachada, de fluxograma e de localização do estabelecimento.

Nestes termos

Aguarda deferimento

Assinatura do

requerente

Nome:

Razão Social:

ANEXO XI

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

Ilmo Sr. Diretor do SIM Franca

A empresa _____,

CNPJ nº _____, vem pelo presente apresentar Memorial Descritivo da Construção, conforme informações abaixo:

1. – Nome da firma interessada no projeto.
2. – Localização do futuro estabelecimento.
3. – Natureza do estabelecimento.
4. – Responsável pelo projeto.
5. – Área do terreno, área a ser construída, área útil.
6. – Recuo do alinhamento da rua.
7. – Duração provável da obra.
8. – Argamassa.
9. – Fundações.
10. – Pé direito.
11. – Madeiramento e cobertura.
12. – Forros.
13. – Portas (dimensões e material especialmente das câmaras frias).
14. – Revestimento geral.
15. – Pavimentação.
16. – Esquadrias.
17. – Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e paredes das dependências).
18. – Instalações de água (detalhar).
19. – Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado no corrente d'água).
20. – Pintura geral.
21. – Custo provável da obra.

Assinatura do requerente

Nome:

RG:

Razão Social:

Assinatura do Engenheiro

Nome:

RG:

Crea/SP:

ANEXO XII

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOS CÂRNEOS E DERIVADOS

IMPORTANTE: Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura **NA**. Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.

I- **Dados do Estabelecimento:** Escrever detalhadamente todos os dados solicitados SIM n°: (se houver) Razão Social:

Nome Fantasia: (se houver)

CNPJ: (se houver)

Endereço do Estabelecimento:

Telefone de contato:

E-mail:

Coordenadas Geográficas:

Nome do responsável legal:

Endereço do responsável legal: Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...

1.A. Motivo do Projeto

Registro

Reforma ou ampliação

Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1.B. Categoria do Estabelecimento

Entrepasto de Carnes e Derivados (produção de carnes *in natura* ou produtos temperados e fabricação de embutidos, defumados, conservas, etc...)

Fábrica de Conservas de Carnes (apenas produção de embutidos, defumados, conservas, etc...)

II- **Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento:**

III- **Número aproximado de empregados:**

Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

IV- **Espécie de animais que pretende manipular:**

Detalhar carne quais espécies animais irá manipular: Bovinos, Suínos, aves, etc...

V- **Informações sobre como será a natureza da matéria-prima:**

Descrever se a matéria-prima será recebida congelada ou resfriada, com osso ou sem osso, se irá manipular CMS, carcaças etc.

VI- **Recepção de matérias primas:**

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de recepção das matérias primas, como será a recepção das carcaças, como será a retirada das embalagens secundárias, a transferência de caixas plásticas de uso externo para caixas de uso interno, etc...

VII- **Processo de limpeza de carretilhas (quando houver recepção de carcaças):**

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de limpeza de carretilhas, incluindo por onde elas serão retiradas da sala de manipulação e o fluxo até a área de lavagem e retorno até a área de recepção.

VIII- **Capacidade de produção diária máxima :**

Capacidade total que se pretende fabricar por dia. Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem de matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias primas e a capacidade de estocagem dos produtos nas câmaras frias

Ex: 5.000 kg de carne processadas por dia

IX- **Produtos que fabrica e/ou pretende industrializar:**

Citar todos os produtos que pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima que fica limitada ao item 10.

Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA e da CDA)	Estado conservação	Capacidade máxima	diária
Exemplo Linguiça Calabresa	Resfriada	100 kg	
Exemplo Cortes de frango	Congelados	1000 kg	

X- **Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento)**

Descrever todos os maquinários e equipamentos que será utilizado para a produção

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO EM KG/HORA
Exemplo Cutter	01	500 kg/hora
Exemplo Moedor	01	1000 kg/hora

XI- **Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir:**

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende produzir, incluindo (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de cortes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, cura, maturação, temperos, embutimento e demais processos tecnológicos que utilizar na produção.

XII- **Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises**

Descrever o laboratório do estabelecimento, as análises que serão realizadas. Descrever os equipamentos no item 12. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes.

XIII- **Descrever qual tipo de tripa será utilizada na fabricação dos produtos embutidos e como será o processo de hidratação das tripas (se houver):** Descrever se serão utilizadas tripas naturais ou artificiais, descrever como as tripas serão estocadas, qual será o fluxo das tripas até a sala de hidratação e qual será o procedimento para hidratação das mesmas.

XIV- **Descrever as dependências para elaboração de produtos cozidos/ defumados, fermentados e curados:**

Descrever quantidade de fornos ou estufas, capacidade de produção de cada um, material da construção, como será o processo de defumação (se com fumaça natural ou com fumaça líquida), chuveiros para esfriar o produto, câmaras de cura (para a fabricação de produtos curados - ex: lingüiças curadas) e de fermentação (Ex: produção de salames) etc...

XV- **Natureza e revestimento dos tanques para salga de carnes (se houver)** Descrever com qual material serão feitos os tanques de salga.

XVI- **Descrever detalhadamente quais serão os subprodutos, seu fluxograma e seus destinos, separadamente.**

Descrever todo o processo incluindo fluxo de produção.

XVII- **Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos**

Fabricados

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica, caminhões com termoking para controle de temperatura

XVIII- **Bloqueio sanitário**

Descrição detalhada do lava botas, das pias para lavagens das mãos, da lixeira, etc...

XIX- **Água de abastecimento**

- a) Procedência e volume da vazão
- b) Processo de captação
- c) Sistema de tratamento
- d) Depósito e sua capacidade
- e) Distribuição.

XX- **Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água:** Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc. Inclusive detalhar fabrica de gelo (se houver).

XXI- **Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.**

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...) do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

XXII- **Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências**

Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais(detalhar), etc.

XXIII- *Descrever as seguintes dependências*

- a) Depósito de Material de Limpeza:
- b) Almoxarifado:
- c) Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.
- d) Refeitório (se for o caso):
- e) Depósito de Condimentos (se for o caso):
- f) Outras (se for o caso):

XXIV- *Formas de proteção contra entrada de pragas*

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc...

XXV- *Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos*

Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento

XXVI- *Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.*

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes.

XXVII- *Descrever material das embalagens e rotulagens utilizadas*

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plásticas, sacos), tanto as primárias, secundárias (se necessário) e terciárias (se necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc.)

XXVIII- *Descrever como será o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:*

Descrever detalhadamente onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc.). Caso não utilize embalagens secundárias descrever como será o fluxo de caixas utilizadas para expedição, incluindo em planta o local de lavagem de caixas externas. Explicar o fluxo das embalagens de uso interno e uso externo.

XXIX- *Fluxo de ingredientes e processamento*

Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos

XXX- Retirada de resíduos e destino:

Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e quais serão os destinos dados aos resíduos

XXXI- Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

XXXII- Descrever modo de expedição de mercadorias:

Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

XXXIII- Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura e altura do pé direito, altura da trilhaagem, se receber carcaça).

Descrever detalhadamente o tipo de câmara fria ou outro equipamento de frio a ser utilizado, a sua utilização, se é reversível ou não, o volume em m³, a capacidade total de armazenamento, respeitada a questão de espaçamento entre pallets, carcaças ou outras questões tecnológicas envolvidas, além de temperatura máxima e mínima, velocidade do ar gerado e quaisquer outras considerações necessárias para melhor análise. Citar também o pé direito de cada câmara.

- I. Câmaras de matéria-prima resfriada - recepção.
- II. Câmaras de matéria-prima congelada - recepção.
- III. Câmaras de descongelamento (carcaças e/ou cortes recebidos).
- IV. Câmaras de cura e descanso de massas. V. Túneis de congelamento.
- VI. Câmaras de produtos acabados resfriados – estocagem e/ou expedição.
- VII. Câmaras de produtos acabados congelados – estocagem e/ou expedição. VIII. Câmaras de ossos e resíduos.
- IX. Outras

XXXIV- Armazenamento de produtos não refrigerados

Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados

XXXV- Produtos recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento

Especificar quais produtos serão recebidos e expedidos sem manipulação e detalhar como será o fluxo desses produtos. Lembrar que centros de distribuição dentro de planta SISP sofrem fiscalização e obedecem às regras da Inspeção.

XXXVI- Lavatórios de mãos no interior das áreas de produção

Informar número de esterilizadores e temperatura da água que irão trabalhar.

XXXVII- Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

XXXVIII- Tipo de delimitação da área externa.

Descrever como será o tipo de delimitação da área externa, grades, cercas (altura), muro, etc.

XXXIX- Uniformes dos funcionários e sua higienização

Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a frequência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

XL- Sede da inspeção estadual.

Deve ser específico para uso do SIM Franca e ter banheiro privativo. Especificar os móveis como ex.: mesa, cadeira, armário, estante, ventilador, ar condicionado, computador, impressora, material de escritório (deve ter à disposição do Serviço), vestimentas para uso do fiscal, botas. Descrever a localização, se no corpo da indústria ou na área social.

AUTENTICAÇÃO

DATA	REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO - CARIMBO E ASSINATURA	RESPONSÁVEL TÉCNICO - CARIMBO E ASSINATURA
------	---	--

ANEXO XII

**MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
ENTREPOSTO DE OVOS / FÁBRICA DE CONSERVAS DE OVOS**

IMPORTANTE: Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura **NA**. Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.

Dados do Estabelecimento: **Escrever detalhadamente todos os dados solicitados** SI nº (se houver) Razão Social:

Nome Fantasia: (se houver)

CNPJ: (se houver)

Endereço do Estabelecimento:

Telefone de contato:

E-mail:

Coordenadas Geográficas:

Nome do responsável legal:

Endereço do responsável legal: **Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...**

1. Motivo do Projeto:

() Registro

() Reforma ou ampliação

() Atualização de Memorial Econômico Sanitário

2. Categoria do Estabelecimento.

() Entreposto de Ovos (produção de ovos *in natura*)

() Fábrica de Conservas de Ovos (apenas produção de ovos em conservas ou ovos pasteurizados)

3. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento

4. Número aproximado de empregados.

Número aproximado de empregados por sexo

5. Tipos de ovos que pretende manipular.

Detalhar ovos de quais espécies animais irá manipular: Galinha, codorna, etc...

6. Informações sobre como será a natureza da matéria-prima

Descrever se o estabelecimento irá receber a matéria prima de granja própria, granja de terceiros ou se será matéria prima já inspecionada.

7. Capacidade de produção diária máxima

Capacidade total do estabelecimento que pretende fabricar por dia. Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem de matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias primas.

8. Produtos que fabrica e/ou pretende fabricar.

Citar todos os produtos que pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima que fica limitada ao item 8.

Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA)	Estado de conservação	Quantidade diária pretende fabricar
Exemplo ovos grandes vermelhos	In natura	1000 kg
Exemplo Clara pasteurizada	Refrigeração	500 litros

9. Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento)

Descrever todos os maquinários e equipamentos que será utilizado para a produção

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE PROCESSAMENTO KG/HORA
Exemplo Ovoscopio	01	5000 ovos/hora

10. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir:

Descrever detalhadamente como será o processo de inspeção e padronização dos ovos in natura ou processo de fabricação da conserva dos ovos ou o processo de pasteurização dos ovos.

11. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises

Descrever o laboratório do estabelecimento, as análises que serão realizadas. Descrever os equipamentos no item 10. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes.

12. Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos fabricados

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica, caminhões com equipamento de frio, tipo de controle de temperatura usado, etc.

13. Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário

Descrição detalhada do lava botas, das pias para lavagens das mãos, da lixeira, etc.

14. Água de abastecimento:

- a) Procedência e volume da vazão
- b) Processo de captação
- c) Sistema de tratamento
- d) Depósito e sua capacidade
- e) Distribuição.

15. Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água:

Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc. Inclusive detalhar fabrica de gelo (se houver). Descrever também como serão as características da água usada na higienização do estabelecimento (clorada, temperatura, etc.)

16. Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...) do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

17. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências

Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais(detalhar), etc.

18. Descrição das seguintes dependências:

- a) Deposito de Material de Limpeza:
- b) Almojarifado:
- c) Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.
- d) Refeitório (se for o caso):
- e) Depósito de Condimentos/ingredientes (se for o caso):
- f) Outras (se for o caso):

19. Formas de proteção contra entrada de pragas

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc...

20. Natureza de piso nas áreas de manipulação de alimentos:

Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.

21. Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes. ALTURA do PÉ DIREITO nas diversas dependências.

22. Material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plásticas, sacos), tanto as primárias, secundárias (se necessário) e terciárias (se necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc...) e em qual produto tais embalagens serão utilizadas. Processo de higienização destas embalagens quando couber.

23. Fluxo das embalagens primárias e secundárias

Descrever detalhadamente fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento e onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc...). Caso não utilize embalagens secundárias descrever como será o fluxo de caixas utilizadas para expedição, incluindo em planta o local de lavagem de caixas externas.

24. Fluxo de ingredientes e processamento

Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e/ou temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos.

25. Retirada de resíduos e destino:

Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e quais serão os destinos dados aos resíduos

26. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias. Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

27. Expedição de mercadorias:
Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

28. Armazenamento de produtos
Capacidade e temperatura das câmaras de matéria-prima, de produtos acabados e/ou de resíduos, qual será a altura do pé direito. Descrever também como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados.

29. Produtos recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento
Especificar quais produtos serão recebidos e expedidos sem manipulação e detalhar como será o fluxo desses produtos. Lembrar que centros de distribuição dentro de planta SISP sofrem fiscalização e obedecem às regras da Inspeção.

30. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento
Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

31. Tipo de delimitação da área externa.
Descrever como será o tipo de delimitação da área externa, grades, cercas (altura), muro, etc.

32. Uniformes dos funcionários e sua higienização
Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a frequência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

33. Sede da inspeção Municipal .
Deve ser específico para uso do SIM Franca e ter banheiro privativo. Especificar os móveis como ex.: mesa, cadeira, armário, estante, ventilador, ar condicionado, computador, impressora, material de escritório



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Serviço de Inspeção Municipal

Av. Dr. Flávio Rocha, 500 – Vila Exposição – Cep. 14405-600 – Fone: (16) 3711-9483



(deve ter à disposição do Serviço), vestimentas para uso do fiscal, botas.
Descrever a localização, se no corpo da indústria ou na área social.

AUTENTICAÇÃO

DATA	REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO - CARIMBO E ASSINATURA	RESPONSÁVEL TÉCNICO - CARIMBO E ASSINATURA

ANEXO XII

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO ENTREPOSTO DE PESCADOS E FÁBRICA DE CONSERVAS DE PESCADOS

IMPORTANTE: Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura **NA**. Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.

Dados do Estabelecimento: **Escrever detalhadamente todos os dados solicitados** SIM n°: **(se houver)** Razão Social:

Nome Fantasia: **(se houver)**

CNPJ: **(se houver)**

Endereço do Estabelecimento:

Telefone de contato:

E-mail:

Coordenadas Geográficas:

Nome do responsável legal:

Endereço do responsável legal: **Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...**

1. Motivo do Projeto:

Novo Registro

Reforma ou ampliação

Atualização de Memorial Econômico Sanitário

2. Categoria do Estabelecimento.

Entreposto Pescados (produção de carnes *in natura* ou produtos temperados e fabricação de embutidos, defumados, conservas, etc...)

Fábrica de Conservas de Pescados (apenas produção de embutidos, defumados, conservas, etc...)

3. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento

4. Número aproximado de empregados

Número aproximado de empregados por sexo

5. Espécie de animais que pretende manipular

Detalhar quais espécies animais irá manipular/abater: Peixes, moluscos, crustáceos, etc...

6. Capacidade de produção diária máxima

Capacidade total que pretende fabricar por dia. Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem de matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias primas e a capacidade de estocagem dos produtos nas câmaras frias.

7. Produtos que fabrica e/ou pretende industrializar

Citar todos os produtos que pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima que fica limitada ao item 7.

Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA)	Estado de conservação	Quantidade diária que pretende fabricar
Exemplo Peixes	Congelados	1000 kg

8. Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento)

Descrever todos os maquinários e equipamentos que serão utilizados para a produção

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO EM KG/HORA
Exemplo Cutter (feito em aço inox)	01	500 kg/hora
Exemplo Forno (feito em aço inox)	02	1000 Kg/hora
Exemplo Estufa (feito em alvenaria)	1	2500kg

* Detalhar qual material usado em cada equipamento (aço inox, alvenaria, etc.)

9. Informações sobre como será a natureza da matéria-prima

Descrever se o estabelecimento irá receber a matéria prima viva ou já primariamente processada. Se a matéria-prima será recebida congelada ou resfriada, com osso ou sem osso, se irá manipular CMS, etc. Descrever questão relativas a GTA e Registro Geral da Atividade Pesqueira – RGP (IN MAPA-MPA n° 4 de 30/05/2014).

10. Recepção das matérias primas

Descrever detalhadamente como será feito todo o processo de recepção das matérias primas, como será a recepção dos pescados vivos (se houver), como será a retirada das embalagens secundárias, a transferência de caixas plásticas de uso externo para caixas de uso interno, etc...

11. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir (inclusive *in natura*)

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende produzir, incluindo detalhadamente (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de cortes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, salga, maturação, glaceamento e demais processos tecnológicos que utilizar na produção. Descrever todo o processo de filetagem dos produtos ou de reembalagem dos mesmos. Incluir a descrição da etapa de inspeção de parasitos nos pescados, conforme Memorando-Circular 02/2018 do MAPA, e especificar os equipamentos utilizados para esse processo (*candling table*, luz negra).

12. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises

Descrever o laboratório do estabelecimento, as análises que serão realizadas. Descrever os equipamentos no item 11. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes.

13. Descrever detalhadamente o processo de depuração e abate de pescados de cultivo (se houver):

Descrever como será o processo de depuração dos pescados de cultivo (com detalhes de tempo e local) e o método de insensibilização e abate (se utiliza eletronarose, choque térmico e/ou sangria).

14. Processo de glaceamento (se houver):

Descrever detalhadamente, caso algum produto que pretenda fabricar utilize essa tecnologia para atendimento da IN 21/2017 do MAPA. Se não houver, escrever apenas NÃO APLICÁVEL neste espaço.

15. Revestimento dos tanques para salga de pescado (se houver)

Descrever o tipo de material utilizado na construção e no revestimento dos tanques de salga.

16. Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos industrializados

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões

dotados de carroceria isotérmica e termo king para controle de temperatura.

17. Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário

Descrição detalhada do lava botas, das pias para lavagens das mãos, da lixeira, etc...

18. Água de abastecimento:

- a) Procedência e volume da vazão
- b) Processo de captação
- c) Sistema de tratamento
- d) Depósito e sua capacidade
- e) Distribuição.

19. Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água: Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc. Inclusive detalhar fabrica de gelo (se houver). Descrever também como serão as características da água usada na higienização do estabelecimento (clorada, temperatura, etc.)

20. Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...) do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

21. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.

Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais(detalhar), etc.

22. Descrição das seguintes dependências:

Descrever detalhadamente o tamanho das dependências, altura de pé-direito, revestimentos de pisos e paredes, etc. Especificar os móveis se porventura houver. a) Deposito de Material de Limpeza:

b) Almoxarifado:

c) Caldeira (se for o caso): Tipo de combustível, capacidade.

d) Refeitório (se for o caso):

e) Depósito de Condimentos (se for o caso):

f) Outras (se for o caso):

23. Formas de proteção contra entrada de pragas

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc...

24. Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos: Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.

25. Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes. ALTURA do PÉ DIREITO nas diversas dependências.

26. Material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plásticas, sacos), tanto as primárias, secundárias (se necessário) e terciárias (se necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc...)

27. Fluxo das embalagens primárias e secundárias, caixas de uso interno e externo Descrever detalhadamente o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento e onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc...). Descrever como será o fluxo de caixas de uso interno utilizadas durante o processamento dos produtos e caixas de uso externo para expedição, incluindo em planta o local de lavagem e de estoque das mesmas (separadamente).

28. Fluxo de ingredientes e processamento

Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos

29. Retirada de resíduos e destino:

Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e quais serão os destinos dados aos resíduos

30. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias.

Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

31. Expedição de mercadorias:

Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

32. Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura e altura do pé direito).

Descrever detalhadamente o tipo de câmara fria ou outro equipamento de frio a ser utilizado, a sua utilização, se é reversível ou não, o volume em m³, a capacidade total de armazenamento, respeitada a questão de espaçamento entre pallets ou outras questões tecnológicas envolvidas, além de temperatura máxima e mínima, velocidade do ar gerado e quaisquer outras considerações necessárias para melhor análise. Citar também o pé direito de cada câmara.

- a) Câmaras de matéria-prima resfriada - recepção.
- b) Câmaras de matéria-prima congelada - recepção.
- c) Câmaras de descongelamento.
- d) Câmaras de cura e descanso de massas.
- e) Túneis de congelamento.
- f) Câmaras de produtos acabados resfriados – estocagem e/ou expedição.
- g) Câmaras de produtos acabados congelados – estocagem e/ou expedição.
- h) Câmaras de ossos e resíduos.
- i) Outras

33. Armazenamento de produtos não refrigerados

Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados

34. Produtos recebidos e expedidos sem manipulação no estabelecimento

Especificar quais produtos serão recebidos e expedidos sem manipulação e detalhar como será o fluxo desses produtos. Lembrar que centros de distribuição dentro de planta SISP sofrem fiscalização e obedecem às regras da Inspeção.

35. Lavatórios de mãos e esterilizadores no interior das áreas de produção

Informar número de lavatórios de mãos e esterilizadores e temperatura da água destes.

36. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

37. Tipo de delimitação da área externa.

Descrever como será o tipo de delimitação da área externa, grades, cercas (altura), muro, etc.

38. Uniformes dos funcionários e sua higienização

Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a frequência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

39. Sede da inspeção estadual.

Deve ser específico para uso do SIM Franca e ter banheiro privativo. Especificar os móveis como ex.: mesa, cadeira, armário, estante, ventilador, ar condicionado, computador, impressora, material de escritório (deve ter à disposição do Serviço), vestimentas para uso do fiscal, botas. Descrever a localização, se no corpo da indústria ou na área social.

AUTENTICAÇÃO

DATA	REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO - CARIMBO E ASSINATURA	RESPONSÁVEL TÉCNICO - CARIMBO E ASSINATURA

ANEXO XII

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO LÁCTEOS

IMPORTANTE: Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura **NA**. Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.

1. Dados do Estabelecimento: **Escrever detalhadamente todos os dados solicitados** SIM n° (se houver) Razão Social:

Nome Fantasia:
(se houver)

CNPJ:

Endereço do Estabelecimento:

Telefone de contato:

E-mail:

Coordenadas Geográficas:

Nome do responsável legal:

Endereço do responsável legal: **Rua, número, CEP, bairro, cidade, etc...**

2. Motivo do Projeto:

() Registro

() Reforma ou ampliação

() Atualização de Memorial Econômico Sanitário

3. Categoria do Estabelecimento.

() Entrepasto de Laticínios

() Granja Leiteira

() Estábulo Leiteiro

() Fabrica de Laticínios

() Micro Usina de Beneficiamento de Leite

() Mini Usina de Beneficiamento de Leite

() Usina de Beneficiamento de Leite

4. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento

5. Número aproximado de empregados.

Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

6. Descrever leites de quais espécies animais irá manipular.

Detalhar quais tipos de leite irá produzir: Leite de bovino, leite de caprino, leite de ovinos, leite de bubalinos, etc.

7. Informações sobre como será a natureza da matéria-prima

Descrever se o recebimento dos leites será realizado em latões, ou granelizado por caminhões ou liofilizado, etc.

8. Capacidade diária máxima de recebimento de matéria-prima:

Capacidade total das diferentes matérias-primas que pretende receber: Ex: Leite cru, leite em pó, soro em pó, queijos, creme, etc... Deve ser levada em conta a capacidade de estocagem de matéria-prima, a capacidade de processamento, a capacidade de água, a área em m² do local de manipulação das matérias primas e a capacidade de estocagem dos produtos nas câmaras frias.

Ex: 5.000 litros de leite pasteurizado por dia / 100 kg de queijo mussarela por dia.

9. Produtos que fabrica e/ou pretende fabricar.

Citar todos os produtos que produz e/ou pretende produzir de forma individualizada. A quantidade diária de cada produto deve ser a capacidade máxima de produção de acordo com os equipamentos que possui e com as horas trabalhadas. Este dado não depende nem determina a capacidade de produção máxima que fica limitada ao item 8.

Nomenclatura oficial (Conforme legislação do MAPA)	Estado de conservação	Quantidade diária que pretende fabricar
Leite Pasteurizado	Refrigerado	500 Litros

10. Maquinários e equipamentos a serem instalados (com capacidade de produção de cada equipamento)

Descrever todos os maquinários e equipamentos que serão utilizados para a produção

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	Capacidade de processamento em kg/hora ou armazenagem
Padronizadora	01	500 litros/hora
Tanque de recepção de leite	03	3.000 litros

11. Descrever detalhadamente o processo de fabricação de todos os produtos que produz e/ou pretende produzir:

Descrever como será o processo de fabricação de todos os produtos que pretende fabricar, incluindo detalhadamente (com detalhes de tempo e temperatura) os processos de pasteurização, fabricação de diferentes tipos de queijos, fabricação de iogurtes, defumação (se natural ou artificial), cozimento, fermentação, cura, maturação, e demais processos tecnológicos que utilizar na produção dos diferentes produtos.

12. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises

Descrever o laboratório do estabelecimento, as análises que serão realizadas. Descrever os equipamentos no item 10. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, etc.

13. Descrever as dependências para elaboração de produtos defumados (quando utilizar):

Descrever quantidade de fornos ou estufas, capacidade de produção de cada um, material da construção, como será o processo de defumação (se com fumaça natural ou com fumaça líquida), chuveiros para esfriar o produto, etc...

14. Informar qual será o destino dado ao soro (quando pertinente):

Esclarecer se o soro será descartado ou utilizado como matéria-prima para a fabricação de outros produtos.

15. Meios de transportes a serem empregados para expedição dos produtos

fabricados

Descrever qual será o meio de transporte que será utilizado para a expedição dos produtos até o mercado consumidor. Ex: caminhões dotados de carroceria isotérmica, caminhões com termo king para controle de temperatura, etc.

16. Descrever detalhadamente como será o bloqueio sanitário:

Descrição do lava botas (de acionamento automático), das pias para lavagens das mãos, da lixeira com pedal, etc...

17. Água de abastecimento:

- a) Procedência e volume da vazão
- b) Processo de captação
- c) Sistema de tratamento
- d) Depósito e sua capacidade
- e) Distribuição.

18. Descrever como será o sistema de aquecimento ou refrigeração de água: Se houver, descrever de que forma será realizado o aquecimento ou refrigeração da água utilizada para produção de alimentos, para higienização do estabelecimento. Esclarecer se será usado energia elétrica, motor de combustão, caldeira, etc. Inclusive detalhar fábrica de gelo (se houver).

19. Destino dado às águas servidas, esgotos e meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.

Como será feito o tratamento das águas residuais, descrever sistema de coleta e remoção de dejetos (ralos sifonados, canaletas, etc...) do interior do estabelecimento até o tratamento de efluentes.

20. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências. Descrever detalhadamente qual sistema será utilizado para ventilar o ambiente e qual será o sistema de iluminação, quantidade de LUX, qual sistema de proteção contra quebra de lâmpadas, ou se usa lâmpadas especiais(detalhar), etc.

21. Descrever as seguintes dependências:

- a) Deposito de Material de Limpeza:
- b) Almojarifado:
- c) Caldeira: (se for o caso) Tipo de combustível, capacidade.
- d) Refeitório: (se for o caso)
- e) Depósito de Ingredientes: (se for o caso)
- f) Outras: (se for o caso)

22. Formas de proteção contra entrada de pragas

Descrever como será realizado o controle de pragas, os sistemas utilizados para evitar a entrada de pragas no interior do estabelecimento. Ex: Ralos sifonados, telas milimétricas, cortinas de ar, armadilhas luminosas, etc...

23. Natureza de piso nas câmaras frias e áreas de manipulação de alimentos:

Descrever detalhadamente qual será o material utilizado como piso em todo o estabelecimento.

24. Material de paredes, portas, janelas, teto, forro, etc.

Descrever qual será o material utilizado nas portas, forros, janelas, mesas, etc. Descrever qual será o material usado para impermeabilizar paredes, teto, forro, etc. em suas dependências, incluindo altura dos azulejos, além de outras informações pertinentes. ALTURA do PÉ DIREITO nas diversas dependências.

25. Material das embalagens e rotulagens utilizadas

Descrição do material de todas as embalagens utilizadas (ex. Caixas de papelão, embalagens plasticas, sacos), tanto as primarias, secundárias (se necessário) e terciárias (se necessário). Descrever qual será o tipo de rotulagem utilizada (Impresso, etiqueta, etc..) e em qual produto tais embalagens serão utilizadas. Processo de higienização destas embalagens quando couber.

26. Fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:

Descrever detalhadamente fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento e onde serão armazenadas as embalagens (Prateleiras, estrados, etc...). Caso não utilize embalagens secundárias descrever como será o fluxo de caixas utilizadas para expedição, incluindo em planta o local de lavagem de caixas externas. Descrever como será o processo de higienização das embalagens primárias quando necessário (Ex: potes para acondicionamento de doce de leite)

27. Fluxo de ingredientes

Descrever detalhadamente o fluxo de ingredientes e/ou temperos para o interior da indústria e detalhar como será o processamento dos mesmos.

28. Retirada de resíduos do interior da indústria

Descrever como será a retirada de resíduos do interior da indústria e quais serão os destinos dados aos resíduos

29. Informações sobre banheiros, vestiários e instalações sanitárias.

Descrever de forma sucinta estas instalações. Detalhes devem constar em planta e serem condizente com o descrito aqui. Atentar para legislação do Ministério do Trabalho.

30. Descrever modo de expedição de mercadorias:

Descrever como serão expedidas as mercadorias, se em embalagens secundárias, se em caixas plásticas. Descrever também se será por meio de óculo (incluir dimensões do mesmo) ou plataforma (incluir altura da plataforma).

31. Instalações frigoríficas (Volume, Capacidade de armazenamento, temperatura das câmaras ou outras instalações de frio e altura do pé direito).

Descrever detalhadamente o tipo de câmara fria ou outro equipamento de frio a ser utilizado, a sua utilização, se é reversível ou não, o volume em m³, a capacidade total de armazenamento, respeitada a questão de espaçamento entre pallets ou outras questões tecnológicas envolvidas, além de temperatura máxima e mínima, velocidade do ar gerado e quaisquer outras considerações necessárias para melhor análise. Citar também o pé direito de cada câmara.

- a) Câmaras de matéria-prima - recepção.

- b) Câmaras de salga, cura e/ou maturação. **Citar cada uma delas separadamente.**
- c) Câmaras de produtos acabados.
- d) Outras.

- 32. Descrever como serão os locais de armazenamento de produtos que não necessitem de resfriamento para serem estocados
- 33. Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento
- 34. Descrever como será o tipo de delimitação da área externa.
- 35. Descrição dos uniformes dos funcionários e sua higienização

Detalhar quais serão as cores dos uniformes em cada seção, qual o sistema de higienização utilizado para lavagem dos uniformes e qual a frequência de troca dos mesmos. De preferência, deve referenciar a legenda ou local na planta baixa neste item.

- 36. Sede da inspeção estadual.

Deve ser específico para uso do SIM e ter banheiro privativo. Especificar os móveis como ex.: mesa, cadeira, armário, estante, ventilador, ar condicionado, computador, impressora, material de escritório (deve ter à disposição do Serviço), vestimentas para uso do fiscal, botas. Descrever a localização, se no corpo da indústria ou na área social.

AUTENTICAÇÃO

DATA	REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO - CARIMBO E ASSINATURA	RESPONSÁVEL TÉCNICO - CARIMBO E ASSINATURA

ANEXO XIII e XIV

FORMULÁRIO PARA CADASTRO/ALTERAÇÃO DE PRODUTOS OU RÓTULOS

1- IDENTIFICAÇÃO

Nº. DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO	Nº. DO REGISTRO DO RÓTULO	DATA DE ENTREGA NO SIM	COMERCIALIZAÇÃO () Municipal

2- PETIÇÃO

A firma abaixo qualificada, através de seu Representante Legal e do Responsável Técnico, vem requerer que seja providenciado neste Serviço o atendimento da solicitação especificada neste documento.
O proprietário / representante legal do estabelecimento, bem como seu responsável técnico, atestam a veracidade das informações prestadas sobre o rótulo / produto de origem animal para o qual foi requerido registro. Comprometem-se a cumprir a legislação específica vigente e declaram-se cientes de que as instalações e equipamentos do referido estabelecimento industrial devem ser adequados para a fabricação do produto especificado neste formulário.

3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL/NOME DO PRODUTOR:		NOME FANTASIA:	
CLASSIFICAÇÃO:	C.N.P.J./CPF	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO COMPLETO (RUA / AVENIDA, Nº., COMPLEMENTO, BAIRRO, LOCALIDADE):			
CEP:	MUNICÍPIO:	UF:	E-MAIL:
TELEFONE COMERCIAL:	TELEFONE CELULAR:		FAX:

4 - Natureza da Solicitação

4-1 <input type="checkbox"/> APROVAÇÃO PRÉVIA	4-2 <input type="checkbox"/> REGISTRO	4-3 <input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE RÓTULO
4-4 <input type="checkbox"/> ALTER. DE PROC. DE FABR. E/OU COMP. DE PRODUTO	4-5 <input type="checkbox"/> PLANO DE MARCAÇÃO	4-6 <input type="checkbox"/> CANCELAMENTO

5- SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO (Marcar com "X" a solicitação, e se for Alteração especificar o tipo)

<input type="checkbox"/>	5.1 REGISTRO DE RÓTULO/PRODUTO
--------------------------	--------------------------------

	<p>5.2 ALTERAÇÃO:</p> <p>NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO ()</p> <p>NA FÓRMULA ()</p> <p>NOS DIZERES E/OU MODELO DE RÓTULO ()</p> <p>NA EMBALAGEM ()</p>
--	---

6 – PRODUTO

DENOMINAÇÃO DE VENDA	MARCA DESTAQUE	PRODUÇÃO DIÁRIA

7- CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

RÓTULO:					
	IMPRESSO		GRAVADO EM RELEVO		LITOGRAFADO
	ETIQUETA		GRAVADO A QUENTE		_____
EMBALAGEM: PRIMARIA					
	LATA		PAPEL		PLÁSTICO
	CAIXA		VIDRO		_____
EMBALAGEM: SECUNDARIA					
	LATA		PAPEL		PLÁSTICO
	CAIXA		VIDRO		Obs:
PESO			APRESENTAÇÃO DO PRODUTO		

8- QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO

QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE MEDIDA	DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL NA EMBALAGEM)

9- IDENTIFICAÇÃO DE LOTE - Descrever como é Feita a Identificação do Lote .

--

10 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

10.1 MATÉRIA PRIMA	KG OU L	%

SUBTOTAL		
<p>CONTÉM :</p> <p>Glúten <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> Não</p> <p>Fenilalanina <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> Não</p> <p>Corante <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> Não</p> <p>Aromatizante <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> Não</p> <p>Outros (Especificar) <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> Não</p>		
10.2 INGREDIENTES/ADITIVOS	KG OU L	%
SUBTOTAL		

10.3 MATÉRIA PRIMA + INGREDIENTES	TOTAL	100%
-----------------------------------	-------	------

11 - SISTEMA DE EMBALAGEM

<p>DESCRIÇÃO</p>

12 - ARMAZENAMENTO (matéria-prima, ingredientes, aditivos, produtos acabados, embalagens e sanitizantes)

DESCRIÇÃO

13 - METODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADA PELO ESTABELECIMENTO

DESCRIÇÃO

14 - ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS PARA CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO

DESCRIÇÃO

15 - PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO/SANITIZAÇÃO (estabelecimento, equipamentos, utensílios e nº de registro no órgão competente dos sanitizantes utilizados) (BPF , PPHO , POP)

DESCRIÇÃO

16 - TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura)

DESCRIÇÃO

17- PROCESSO DE FABRICAÇÃO E FLUXOGRAMA (Descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto)

DESCRIÇÃO

18 - LAY OUT DA EMBALAGEM

--

AUTENTICAÇÃO

DATA	REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO - CARIMBO E ASSINATURA	RESPONSÁVEL TÉCNICO - CARIMBO E ASSINATURA



**REGULAMENTO PARA ROTEIRO DE INSPEÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS
DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS
PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE
ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

1. Objetivo

Definir o roteiro básico de inspeção nos estabelecimentos registrado ao Serviço de Inspeção Municipal de Franca e na solicitação de registro ao mesmo.

2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se, quando for o caso, a todo estabelecimento registrado ao SIM– Franca e no qual aqueles que solicitam o registro ao mesmo, uma avaliação de acordo com o roteiro abaixo. Aplica-se a todos os estabelecimentos nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos.



ROTEIRO DE INSPEÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

NÚMERO <i>DO SIM</i> :				
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA				
1-RAZÃO SOCIAL:				
2-NOME DE FANTASIA:				
3-CNPJ / CPF:		4-FONE:	6-FAX:	
9-E - mail:				
10-ENDEREÇO (Rua/Av.):		11-Nº:	12-Compl.:	
13-BAIRRO:		14-MUNICÍPIO:	15-UF:	16-CEP:
17-CLASSIFICAÇÃO		18- Obs		
19-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		20-NÚMERO DE TURNOS:		
21-CATEGORIA DE PRODUTOS:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
Descrição da Categoria:				
22-RESPONSÁVEL TÉCNICO:		23-FORMAÇÃO ACADÊMICA	REGISTRO:	
24-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:				

25-MOTIVO DA INSPEÇÃO:

- () Solicitação de Inspeção de Registro () Visita de Orientação
Comunicação do início de fabricação de produto dispensado da obrigatoriedade de registro
() Inspeção de Rotina () Verificação ou apuração de denúncia
() Inspeção programada () Reinspeção
() Alteração de Estrutura/Endereço () Ausência de Responsável Técnico
() outros

Classificação do item, sendo: (N) – Itens Necessários (I) Itens

Imprescindível.

NA (*) : Não se aplica

B - AVALIAÇÃO				
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1 ÁREA EXTERNA:		SIM	NÃO	NA(*)
N	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.	2	0	2
N	1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas	2	0	2
1.2 ACESSO:				
N	1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).	2	0	2
1.3 ÁREA INTERNA:				
	1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	2	0	2
1.4 PISO:				
N	1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).	1	0	1
N	1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).	1	0	1
N	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	0	1
1.5 TETOS:		SIM	NÃO	NA(*)

N	1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	1	0	1
N	1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	1	0	1
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:				
N	1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	1	0	1
N	1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	1	0	1
N	1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.	1	0	1
1.7 PORTAS:				
N	1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	4	0	4
N	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).	4	0	4

N	1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	4	0	4
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
N	1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	4	0	4
N	1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	4	0	4
N	1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	4	0	4
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
N	1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação e acidente de trabalho.	1	0	1
N	1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.	1	0	1
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:				

N	1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.	2	0	2
N	1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	2	0	2
I	1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).	2	0	2
I	1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.	2	0	2
I	1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.	2	0	2
I	1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).	2	0	2
I	1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.	2	0	2
N	1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.	2	0	2
I	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.	2	0	2
I	1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	2	0	2
N	1.10.11 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	2	0	2
N	1.10.12 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	2	0	2
N	1.10.13 Apresentam-se organizados e em adequado estado de	2	0	2

	conservação.			
	1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
N	1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.	2	0	2
	1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			

I	1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	4	0	4
N	1.12.2 Lavatório 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	4	0	4
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA: ...		SIM	NÃO	NA(*)
N	1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	2	0	2
I	1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	2	0	2
N	1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	2	0	2
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
N	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.	2	0	2
I	1.14.2 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados. Climatizado a 12°C	2	0	2
N	1.14.3 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.	2	0	2
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:				
I	1.15.1 Freqüência de higienização das instalações adequada.	4	0	4
I	1.15.2 Existência de registro da higienização.	4	0	4
I	1.15.3 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	4	0	4
N	1.15.4 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.	4	0	4
N	1.15.5 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	4	0	4
N	1.15.6 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	4	0	4
I	1.15.7 Higienização adequada.	4	0	4

1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
I	1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	8	0	8
N	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.	4	0	4
N	1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	4	0	4
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
I	1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	8	0	8
I	1.17.2 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.	8	0	8
N	1.17.3 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.	4	0	4
	1.17.4 Adequada frequência de higienização do reservatório de água.	4	0	4
N	1.17.5 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	4	0	4
I	1.17.6 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	4	0	4
N	1.17.7. 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.	4	0	4
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:		SIM	NÃO	NA(*)
I	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.	4	0	4
I	1.18.2 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	4	0	4
N	1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.	4	0	4

	1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
N	1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	2	0	2
	1.20 LEIAUTE:			
N	1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume	2	0	2

	de produção e expedição.			
I	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.	2	0	2
	OBSERVAÇÕES			
	<p>PB1- pontuação do bloco 1</p> <p>TS1 – somatória do sim <input type="text"/> <input type="text"/></p> <p>TNA1 – somatória não aplica</p> <p>TNA</p> <p>K1 – 188</p> <p>P1 = 15</p> <p>PB1</p>			<p>TS1</p> <p>$PB1 = TS1 / K1 - TNA1 \times P1$</p> <p><input type="text"/></p> <p>Total</p>
	2.1 EQUIPAMENTOS: . . .	SIM	NÃO	NA(*)
I	2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.	2	0	2
N	2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	2	0	2
I	2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	4	0	4
I	2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.	2	0	2
I	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	0	2

N	2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	2	0	2
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes) SIM Não NA				
I	2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	4	0	4
N	2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	4	0	4
2.3 UTENSÍLIOS:		SI M	Não	NA()
I	2.3.1 Material não contaminante resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de	4	0	4
	conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.			
N	2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	2	0	2
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:		SIM	NÃO	NA(*)
I	2.4.1 Frequência de higienização adequada.	8	0	8
N	2.4.2 Existência de registro da higienização.	8	0	8
N	2.4.3 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	4	0	4
N	2.4.4 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	4	0	4
I	2.4.5 Adequada higienização.	8	0	8
OBSERVAÇÕES				

PB2- pontuação do bloco 1 TS2 – somatória do sim TNA2 – somatória não aplica K2 – 60 P2 = 20	<input type="text"/> <input type="text"/> TS2 TNA $PB2 = TS2 / K2 - TNA2 \times P2$ <input type="text"/> Total PB2
--	---

3. MANIPULADORES . . .				
3.1 VESTUÁRIO: . . .				
		SIM	NÃO	NA(*)
I	3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	8	0	8
N	3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.	8	0	8
N	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.	8	0	8
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:				
		SIM	NÃO	NA(*)
N	3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.	8	0	8
N	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.	8	0	8
N	3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	2	0	2

3.3 ESTADO DE SAÚDE:				
		SIM	NÃO	NA(*)
I	3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	8	0	8
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:				
		SIM	NÃO	NA(*)
N	3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.	2	0	2
N	3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.	2	0	2
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:				
		SIM	NÃO	NA(*)
N	3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.	2	0	2
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
		SIM	NÃO	NA(*)

N	3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	4	0	4
N	3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.	2	0	2
	OBSERVAÇÕES			
	PB3- pontuação do bloco 1 TS3 – somatória do sim TNA3 – somatória não aplica K3 – 62 P3 = 25 $PB3 = TS3 / K3 - TNA3 \times P3$	<input type="text"/> TS3	<input type="text"/> TNA	<input type="text"/> Total PB3
	4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
	4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS: . . .	SIM	NÃO	NA(*)
N	4.1.1 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.	2	0	2
N	4.1.2 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, organolépticas e condições de transporte e outros).	2	0	2
I	4.1.3 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	4	0	4
I	4.1.4 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.	4	0	4
N	4.1.5 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	8	0	8
	que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
I	4.1.6 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.	2	0	2
N	4.1.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	4	0	4
	4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:	SIM	NÃO	NA(*)

N	4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	4	0	4
N	4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.	8	0	8
N	4.2.3 Ordenado, linear e sem cruzamento.	4	0	4
	4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:	SIM	NÃO	NA(*)
N	4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	4	0	4
I	4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.	2	0	2
I	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.	8	0	8
N	4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.	8	0	8
I	4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado	4	0	4
N	4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.	2	0	2
N	4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	4	0	4
I	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.	8	0	8
	4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:	SIM	NÃO	NA(*)
I	4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.	4	0	4
N	4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.	2	0	2
N	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.	2	0	2
N	4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.	2	0	2
	4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:	SIM	NÃO	NA(*)
I	4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	2	0	2

N	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	0	4
N	4.5.3 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	4	0	4
N	4.5.4 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	2	0	2
OBSERVAÇÕES				
<p>PB4- pontuação do bloco 1</p> <p>TS4 – somatória do sim <input type="text"/></p> <p>TNA4 – somatória não aplica <input type="text"/></p> <p>K4 – 104</p> <p>P4 = 30</p> <p style="text-align: center;">$PB4 = TS4 / K4 - TNA4 \times P4$</p> <p style="text-align: right;">Total PB4 <input type="text"/></p>				
5. DOCUMENTAÇÃO				
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:		SIM	NÃO	NA(*)
N	5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	4	0	4
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:		SIM	NÃO	NA(*)
N	5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:	2	0	2
N	5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.2 Controle de potabilidade da água:	2	0	2
N	5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.	2	0	2
N	5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:	2	0	2
N	5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2

N	5.2.4 Manejo dos resíduos:	2	0	2
N	5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.	2	0	2
N	5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:	2	0	2
N	5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:	2	0	2
N	5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
N	5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:	2	0	2
N	5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.	2	0	2
N	5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.	2	0	2
OBSERVAÇÕES				
<p>PB5- pontuação do bloco 1 <input type="text"/> <input type="text"/></p> <p>TS5 – somatória do sim <input type="text"/></p> <p>TNA5 – somatória não aplica <input type="text"/></p> <p>TS5 TNA K5 – 118</p> <p style="text-align: center;">$PB5 = TS5 / K5 - TNA5 \times P5$</p> <p>P5 = 10</p> <p style="text-align: right;">Total <input type="text"/> PB 5</p>				

PONTUAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

PE = PB1 + PB2 + PB3 + PB4 + PB5

PE= =

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Compete ao órgão do Serviço de Inspeção Municipal de Franca, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, 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.

<input type="checkbox"/> GRUPO 1 - 91 A 100% de atendimento – Excelente	<input type="checkbox"/> Estabelecimento apto para fabricar – satisfatório
<input type="checkbox"/> GRUPO 2 - 90 A 71 % de atendimento - Bom	<input type="checkbox"/> Estabelecimento apto para fabricar o produto com restrição
<input type="checkbox"/> GRUPO 3 - 51 A 70% de atendimento – Regular	<input type="checkbox"/> Estabelecimento insatisfatório e não apto para fabricar
<input type="checkbox"/> GRUPO 4 – ATÉ 50 % de atendimento – Deficiente	<input type="checkbox"/> Estabelecimento insatisfatório c/ interdição parcial para fabricar o produto
<input type="checkbox"/> GRUPO 5- Não atendimento de 100% dos itens. imprescindíveis	<input type="checkbox"/> Estabelecimento insatisfatório c/ interdição total para fabricar o produto
	<input type="checkbox"/> Estabelecimento não se aplica a fabricar o produto

E – RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do responsável SIM

Nome e assinatura do responsável SIM

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

DATA: ___/___/___

Classificação do item, sendo:

X.(N) NECESSARIO : Considera-se item **NECESSÁRIO** aquele que atende às recomendações de Boas Práticas de Fabricação e Produção de Alimentos , que tem como procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais que devem se aplicados em todo o fluxo de produção , desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final , com o objetivo de garantir a qualidade dos alimentos para o consumo . Define-se por **SIM** ou **NÃO** ou **NÃO SE APLICA**.

Obs.: O item **NECESSÁRIO**, não cumprido em uma inspeção, **consequentemente**, será classificado como **IMPRESINDÍVEL** nas Inspeções seguintes.

II. (I) IMPRESINDIVEL: Considera-se item **IMPRESINDÍVEL** aquele que atende às recomendações de Boas Práticas de Fabricação e Produção de Alimentos de origem animal, **que pode influir em grau crítico** na qualidade do produto, na segurança dos alimentos e na segurança dos trabalhadores em sua interação com os produtos de alimentos e processos durante a realização. Os itens imprescindíveis serão considerados obrigatórios dentro da avaliação de classificação no processo de produção e fabricação no estabelecimento, caso alguns destes não sejam atendidos, o estabelecimento não estará apto para fabricação. Define-se por **SIM** ou **NÃO**.

III (NA) NÃO SE APLICA: Considera-se item **NÃO SE APLICA** aquele que não atende as recomendações específicas para o estabelecimento na produção de alimento no que foi registrado.

3. Da Avaliação

3.1 O estabelecimento que não atingir 100 % dos itens imprescindíveis não estará apto para a fabricação com interdição total ou parcial a critério do Serviço de Inspeção Municipal.

3.2 O estabelecimento que solicitar o registro e não atingir 100 % dos itens imprescindíveis não estará apto à fabricação.

4. Referências bibliográficas



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Serviço de Inspeção Municipal

Av. Dr. Flávio Rocha, 500 – Vila Exposição – Cep. 14405-600 – Fone: (016) 3711-9483



**ROTEIRO PARA PREENCHIMENTO DO
FORMULÁRIO PARA SOLICITAÇÃO DE RÓTULOS**

Seguir o roteiro para o preenchimento do requerimento de solicitação de rotulagem.

O documento deve ser preenchido integralmente.

Observar:

- I. Quanto melhor for o preenchimento, com mais detalhes sobre a solicitação, melhor e mais rápida se tornará a análise.

PASSO-A-PASSO

Ao final de cada página há um campo denominado Autenticação.

XLI- Devem ser preenchidos em sua totalidade com a data, assinatura e carimbo (se tiver) do proprietário do estabelecimento ou seu representante legal, se possível com o CNPJ da firma, e também com a assinatura do médico veterinário responsável técnico pelo estabelecimento e carimbo legível com número do CRMV-SP do mesmo. Se possível, colocar o e-mail do RT.

Os campos seguintes foram numerados em itens:

1- Identificação do estabelecimento:

1.1 número do SIM

Se houver.

1.2 nome fantasia da empresa

Colocar o nome fantasia (comercial) da firma que está registrado

1.3 Razão Social

Nome do estabelecimento que consta do cartão de CNPJ. Colocar também o nome do responsável pela empresa neste campo.

1.4 CNPJ.

Número do CNPJ. do estabelecimento e que consta no cartão. Atualmente toda propriedade rural possui CNPJ. Assim, se for produto artesanal, o mesmo também terá o seu CNPJ e razão social.

1.5 Classificação do estabelecimento

Os estabelecimentos são classificados de acordo com o Artigo 2.º, § 1º, Inciso VII, alíneas “a” a “l” do Decreto N° 7.739, de 06 de janeiro de 2.000, com alterações dadas pelos Decretos n° 9.768 de 19/03/2012 e n° 10.816 de 01/10/2018.

São eles:

a) nos estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e seu preparo ou

industrialização, sob qualquer forma de consumo;
entrepósitos de recebimento e distribuição do pescado e fábricas que o industrializarem;
usinas de beneficiamento do leite nas fábricas de laticínios, postos de recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e respectivos entrepostos;
entrepósitos de ovos e fábricas de produtos derivados;
entrepósitos que, de modo geral, recebam, manipulem, armazenem, conservem ou acondicionem produtos de origem animal; f)
propriedades rurais;
Unidade de Extração de Produto das Abelhas;
comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – hipermercados; (Redação dada pelo Decreto nº 10.816 de 01/10/2018);
comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados; (Redação dada pelo Decreto nº 10.816 de 01/10/2018);
j) comércio varejista de laticínios e frios; (Redação dada pelo Decreto nº 10.816 de 01/10/2018);
comércio varejista de carnes – açougues; (Redação dada pelo Decreto nº 10.816 de 01/10/2018);
peixarias (Redação dada pelo Decreto nº 10.816 de 01/10/2018).

1.6 Endereço do estabelecimento

Deve ser completo com nome da rua, avenida, estrada, etc., e, se o estabelecimento estiver localizado na zona rural, citar as vias de acesso (estrada) e o quilômetro.

1.7 Bairro

1.8 CEP

1.9 Município

1.10 telefone

Completar com fixo e celular com DDD

1.11 e-mail

2- Natureza da Solicitação

Assinalar com um X a opção a que se

refere a atual solicitação.

Quando for solicitado a alteração de lay out da rotulagem, citar o número do registro do rótulo no campo 5.

3- Identificação do Produto

3.1 Nome do produto

nome do produto deve constar da

legislação vigente

(Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade, etc.) Nos casos em que o produto não se enquadre em legislação pertinente, a análise final e o registro caberá ao SIM - Franca.

3.2 Marca

É o nome fantasia do produto que está sendo feita a solicitação. Conforme previsto no contrato social ou registro da marca. Não tendo nenhum destes, apresentar declaração de responsabilidade pelo uso da marca.

4- Características do rótulo e da embalagem

4.1 Rótulo

Marcar com um X o tipo de rótulo que será usado. Usar o item 7 se for outro tipo, citando.

4.2 Embalagem

Usar o item 7 se for outro tipo, citando.

5- Quantidade/forma de indicação

5.1 Quantidade do produto acondicionada/unidade de medida.

Produto com peso fixo: informar o peso/conteúdo líquido das apresentações. Colocar neste campo: peças, quilogramas para carnes em geral, litros e gramas para leite e derivados, caixas e dúzias ou unidades para ovos, gramas e quilogramas para mel. Quando for medida exata, por exemplo 1000g indicar como um quilo (1kg), 1000 ml como um litro (1l).

Produto com peso variável (se permitido): informar os dizeres da informação obrigatória que constará no rótulo (ex. Deve ser pesado em presença do consumidor).

5.2 Data de fabricação ou embalagem

Informar como será a indicação das datas e lote e Informar o tipo de aplicação da indicação: carimbo-datador, etiqueta etc). Deve ser citado o dia, mês e ano. Informar como é o controle do lote (por dia, turno, maquina, outro). O lote pode ser informado separado ou junto à data de fabricação desde que fique indicado (ex.: data de fabricação/lote). Essa informação é importante para a rastreabilidade do produto.

7- Composição do produto

7.1 Matéria prima

Carnes, leite, mel, ovos, etc.

Quando a matéria-prima for cortes de carne, deve-se citá-los. Se for peixe, citar a espécie do mesmo e se for mel citar a florada predominante.

Na coluna Kg ou l, deve-se citar a quantidade (kg ou l) de cada matéria prima que será utilizada e a porcentagem da mesma na composição do produto.

As quantidades devem ser citadas do maior para o menor (ordem decrescente).

ATENÇÃO:

A matéria-prima deve ter origem em estabelecimentos SISP ou SIF.

7.2 Ingredientes

Citar os conservantes, corantes, condimentos e outros ingredientes como por exemplo os vegetais nas carnes com preparos especiais.

No mel citar: pólen, geléia real, etc.

Nos leites aromatizados e iogurtes citar: os fermentos, as essências, polpas, etc.

Nas conservas citar: os amidos e féculas.

Nos conservantes, estabilizantes, aromatizantes sempre citar a composição do mesmo.

Na coluna Kg ou l, deve-se citar a quantidade (kg ou l) de cada ingrediente que será utilizado e a porcentagem do mesmo na composição do produto.

Quando a água fizer parte da composição do produto ela deve ser citada e neste caso

é importante seguir a legislação quanto à porcentagem permitida.
As quantidades devem ser citadas do maior para o menor.
Indicar se o produto final irá conter: glúten, amarelo tartrazina, fenilalanina, transgênicos, corante, aromatizante.

Observar:

II.É Importante manter arquivado no estabelecimento a lista atualizada com o nome e contato das empresas fornecedoras dos ingredientes e aditivos, bem como as notas de compras destes produtos.

II.Se os documentos estão corretamente preenchidos em todos os campos.

7.3 Matéria prima + ingrediente

A soma total da matéria prima e ingrediente deve ser de 100%.

9- Sistema de embalagem

Descrever o sistema de embalagem e rotulagem (sistema manual ou automático). Informar como é o procedimento e quais os equipamentos utilizados (ex.: se a embalagem é realizada no sistema de atmosfera modificada).

ATENÇÃO:

Manter arquivado laudo para comprovação de inocuidade da embalagem primária e dos rótulos que entram em contato direto com produto final

10- Armazenamento

Descrição: Se em temperatura ambiente, se resfriado ou congelado e a quantos graus centígrados.

11- Método de controle de qualidade e conservação realizado pelo estabelecimento (BPF, PPHO, POP, ANÁLISES, ETC.)

Citar os métodos de controles utilizados pela indústria na matéria-prima, no processo de fabricação e no produto final (Ex: BPF, autocontroles, etc.).

Citar PPHO's, controle de pragas, análises físico-químicas e microbiológicas (tipo de análise, frequência e se é realizada em laboratório próprio ou de terceiros). Citar normativas utilizadas para tais análises.

ATENÇÃO:

É fundamental a descrição do tipo de análise e sua frequência (matéria prima e produto final). Maiores detalhes deverão constar nos manuais de controle (ex.: BPF)

12- Transporte do produto para o mercado consumidor

Citar veículo utilizado, meio de acondicionamento e temperatura de conservação do



PREFEITURA MUNICIPAL DE FRANCA

Serviço de Inspeção Municipal

Av. Dr. Flávio Rocha, 500 – Vila Exposição – Cep. 14405-600 – Fone: (016) 3711-9483



produto. informar se o transporte será realizado pela empresa ou terceiros
***** Manter arquivado documentos que identifiquem o veículo ou caso seja realizada por terceiros. os dados da empresa transportadora.

13- Documentos acompanhantes (INCLUIR CROQUI/IMPRESSOS DAS EMBALAGENS, entre outros)

Croqui/prints das embalagens e rotulagens (primária, secundária, terciária). Anexar após este requerimento em tamanho cores originais, exceto a terciária que pode ser em escala.

****Atenção para embalagens termoencolhíveis.** Ao desenvolver o rótulo impresso neste tipo de embalagem, cabe a empresa realizar testes de encolhimento e avaliar as distorções da imagem. Apresentar relatório.

Autorização do uso de marcas (caso haja marcas de terceiros),
Termo de compromisso no caso de produtos orgânicos, conforme legislação em vigor (anexo III da instrução normativa 16/2004 e documento de certificação).
Declaração de procedência no caso de produtos caipiras (frango e ovos), conforme legislação em vigor.

******* Manter em arquivo os seguintes documentos atualizados:**

Marca registrada ou protocolo de processo no INPI (se houver);
Ficha/especificações técnicas de aditivos, fermentos utilizados;
Declaração de atendimento ao RTIQ e quanto ao percentual permitido de aditivos no produto final (quando houver), assinadas pelo responsável legal e responsável técnico; -
Termo de compromisso no caso de produtos light, diet, enriquecido e para dietas especiais, declarando o atendimento às legislações pertinentes, assinadas pelo responsável legal e técnico;
-Demais documentos a serem solicitados pelo SIM de Franca durante o processo visando comprovação da segurança do produto.

15- Processo de fabricação (descrever DETALHADAMENTE todas as etapas de fabricação desde a recepção até a expedição e distribuição)

Descrever o processo de fabricação, de forma clara e detalhada. Informando, em cada uma das etapas, o tempo, temperatura, umidade e pressão, quando couber. Na descrição da expedição, incluir as informações relativas à distribuição dos produtos. Incluir fluxograma.

Demais dúvidas podem ser esclarecidas no Serviço de Inspeção Municipal.

Em casos omissos neste documento, procurar orientação do SIM Franca

João Roberto Jacinto

Diretor Serviço de Inspeção Municipal - Franca