



**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 13 DE ABRIL DE 2021
DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.)**

Aprova as alterações nos modelos de documentos necessários à Solicitação de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de Franca (SP) – (Anexos I a XV)

A SECRETÁRIA DE DESENVOLVIMENTO DE FRANCA (SP), no uso da atribuição que lhe confere o Art. 127 do Decreto Municipal nº 9.768, de 19 de março de 2012, que regulamenta a Lei Municipal nº 4.782, de 31 de outubro de 1996 e suas alterações, que cria o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) e dispõe sobre a prévia inspeção de P.O.A. – Produtos de Origem Animal,

R E S O L V E:

Art.1º – Aprova os novos modelos de documentos necessários à Solicitação de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), em substituição aos anteriores, conforme relação abaixo:

- 1 – Anexo I – Requerimento de Registro;
- 2 – Anexo II – Dados do Proprietário;
- 3 – Anexo III – Dados da Empresa;
- 4 – Anexo IV – Requerimento de Vistoria Prévia;
- 5 – Anexo V – Declaração de Atividades;
- 6 – Anexo VI – Termo de Compromisso;
- 7 – Anexo VII – Declaração de Responsabilidade Técnica;
- 8 – Anexo VIII – Dados do Responsável Técnico;
- 9 – Anexo IX – Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção;
- 10 – Anexo X – Requerimento ao diretor do SIM Franca;
- 11 – Anexo XI – Memorial Descritivo da Construção;
- 12 – Anexo XII – Memorial Sanitário de Carne e Derivados;
- 12 – Anexo XII – Memorial Sanitário de Ovos e Derivados;
- 12 – Anexo XII – Memorial Sanitário de Pescados e Derivados
- 12 – Anexo XII – Memorial Sanitário de Lácteos;
- 13 – Anexo XIII – Formulário para Cadastro/Alteração de Produtos e Rótulos;
- 14 – Anexo XIV – Relação Geral de Produtos a Serem Registrados
- 15 – Anexo XV – Registro Geral de Produtos
- 16 – Anexo XVI – Termo de Responsabilidade - Livro de Registro de Ocorrências
- 17 – Anexo XVII – Termo de Abertura do Livro de Registro de Ocorrências

Art. 2º - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Franca (SP), 13 de Abril de 2021

LUCIMARA DE OLIVEIRA CORREIA DO PRADO
Secretária Municipal de Desenvolvimento



ANEXO 1

REQUERIMENTO DE REGISTRO

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

A empresa _____,
CNPJ nº _____, estabelecida à (Rua, Avenida, Rodovia)
_____, nº _____, bairro
_____, município de FRANCA (SP), CEP _____, telefone
(____) _____, representada pelo seu Responsável Legal
(proprietário ou preposto), Sr(a) _____
_____, RG nº _____, CPF
nº _____, residente à (Rua, Avenida, Rodovia)
_____, nº _____, bairro _____,
município de _____ (____), CEP _____, telefone (____) _____,
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 os seguintes produtos, com suas
respectivas produções:

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

Nestes termos,

Pede deferimento,

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura
(NOME DO PROPRIETÁRIO DA EMPRESA)



ANEXO 2

DADOS DO PROPRIETÁRIO

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

Nome: _____

Endereço Residencial: _____

nº _____ Complemento: _____ Bairro: _____

Cidade: _____ (____) CEP: _____

Fone: (____) _____ Cel: (____) _____

E-mail: _____

RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Nestes termos,

Pede deferimento,

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura
(NOME DO PROPRIETÁRIO DA EMPRESA)



ANEXO 3

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Razão Social _____

CNPJ: _____ Inscrição Estadual : _____

Nome Fantasia: _____

Atividade _____

Endereço _____

Bairro _____ Tel () _____

CEP _____ Cidade: **FRANCA (SP)**

Nome do Representante Legal: _____

RG/Órgão expedidor _____ CPF _____

Nome do Responsável Técnico _____

RG/Órgão expedidor _____ CPF _____

Registro Profissional _____

Nestes termos,

Pede deferimento,

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura
(NOME DO PROPRIETÁRIO DA EMPRESA)



ANEXO 4

**REQUERIMENTO DE VISTORIA DE LOCALIZAÇÃO
DE TERRENO / ESTABELECIMENTO**

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – 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 à 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,

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura

(NOME DO PROPRIETÁRIO DA EMPRESA)



ANEXO 5

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 S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal de Franca, para o devido acompanhamento dos profissionais de inspeção do Serviço de Inspeção Municipal.

Que, para confecção de rótulos dos produtos, a empresa deverá encaminhar ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), solicitação de Registro de Produtos e Rótulos (**ANEXO XIII**), a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das orientações, exigências e penalidades constantes das Normas e Regulamentos publicados pelo S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal de Franca (SP) [Lei Municipal nº 4.782/1996, Decreto Municipal nº 7.739/2000 e suas alterações, Portarias e Instruções Normativas]

Nestes termos,

Pede deferimento,

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura
(NOME DO PROPRIETÁRIO DA EMPRESA)



ANEXO 6

TERMO DE COMPROMISSO

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

A empresa _____,
CNPJ nº _____, estabelecida à (Rua, Avenida, Rodovia)
_____ nº _____, bairro
_____, município de FRANCA (SP), CEP _____, telefone
(____) _____, representada pelo seu Responsável Legal
(proprietário ou preposto), Sr(a) _____
_____, RG nº _____, CPF
nº _____, residente à (Rua, Avenida, Rodovia) _____
_____, nº _____, bairro _____,
município de _____ (____), CEP _____, telefone (____) _____,
e-mail _____, compromete-se, para todos os efeitos, acatar
e cumprir toda a legislação que disciplina e regulamenta o S.I.M. – Serviço de Inspeção
Municipal, com relação à produção, preparação, transformação, manipulação,
fracionamento, recebimento, acondicionamento, depósito e em trânsito no Município de
Franca, conforme a Lei Municipal nº 4.782/1996, o Decreto Municipal nº 7.739/2000 e
suas alterações, bem como os atos complementares que forem publicados.

Nestes termos,

Pede deferimento,

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura
(NOME DO PROPRIETÁRIO DA EMPRESA)



ANEXO 7

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

Declaro para os devidos fins, junto ao S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal de Franca, que o(a) Sr(a) _____ Registro CRMV: _____, Telefone (____) _____, E-mail _____ é o(a) Responsável Técnico pela produção de Produtos de Origem Animal da empresa _____, situada à (Rua/Av.) _____, nº _____ bairro _____, CEP _____, na cidade de FRANCA (SP), de propriedade de _____.

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)

NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura/carimbo do Responsável Técnico)

**NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
CRMV**



ANEXO 8

DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

Nome _____

Formação Profissional _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL

Endereço _____ nº _____

Complemento _____ Bairro _____

Cidade: _____ (____) CEP _____

Telefone (____) _____ Celular (____) _____

E-mail _____

DOCUMENTOS

RG: _____, Órgão Expedidor _____ CPF _____

Registro Profissional _____

Graduado pela: _____

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura e carimbo do Responsável Técnico

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRMV:



ANEXO 9

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE
COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO**

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

Declaro para os devidos fins, junto à S.I.M. – Serviço de Inspeção Municipal de Franca que o Sr(a). _____ RG _____ CPF _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ nº _____, situado à (Rua/Av.) _____ de propriedade de _____.

Nestes termos,

Pede deferimento,

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura

(NOME DO PROPRIETÁRIO DA EMPRESA)



ANEXO 10

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

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

A empresa _____,
CNPJ nº _____, estabelecida à (Rua, Avenida, Rodovia)
_____ nº _____, bairro
_____, município de FRANCA (SP), CEP _____, telefone
(____) _____, representada pelo seu Responsável Legal
(proprietário ou preposto), Sr(a) _____
_____, RG nº _____, CPF nº _____,
residente à (Rua, Avenida, Rodovia) _____, nº _____,
bairro _____, município de _____ (____), CEP _____,
telefone (____) _____, e-mail _____, atividade
principal _____, vem requerer a
Aprovação Prévia do Projeto objetivando registro no S.I.M. – Serviço de Inspeção
Municipal.

Para tanto, segue em anexo: 1) – Memorial Descritivo da Construção, 2) – Memorial
Econômico Sanitário, 3) – Planta Baixa, 4) – Planta de Fachada, 5) – Fluxograma e
6) – Mapa de Localização do estabelecimento.

Nestes termos,

Pede deferimento,

Franca, _____ de _____ de _____

Assinatura

(NOME DO PROPRIETÁRIO DA EMPRESA)



ANEXO 11

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

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

1. – Nome da empresa 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 na corrente d'água).
20. – Pintura geral.
21. – Custo provável da obra.

Nestes termos,

Pede deferimento,

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)

NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura do Engenheiro)

NOME DO ENGENHEIRO

CREA/SP



ANEXO 12

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS / FÁBRICA DE CONSERVAS DE CARNES

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

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 nº: (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...

1.A. Motivo do Projeto

- Registro
- Reforma ou ampliação
- Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1.B. Categoria do Estabelecimento

- Entreposto 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.)

2. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento:

3. Número aproximado de empregados:



Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

4. Espécie de animais que pretende manipular:

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

5. 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.

6. 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...

7. 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.

8. 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

9. 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 descrito no item 10.

NOMENCLATURA OFICIAL (Conforme legislação MAPA/CDA)	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA
<i>(exemplo) Linguiça Calabresa</i>	<i>Resfriada</i>	<i>100 kg</i>
<i>(exemplo) Cortes de Frango</i>	<i>Congelados</i>	<i>1.000 kg</i>



10. 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/H
<i>(exemplo) Cutter</i>	<i>01</i>	<i>500 kg/hora</i>
<i>(exemplo) Moedor</i>	<i>01</i>	<i>1.000 kg/hora</i>

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 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.

12. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises, bem como sobre as análises que serão feitas

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

13. 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.

14. 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...

15. Natureza e revestimento dos tanques para salga de carnes

Descrever com qual material serão feitos os tanques de salga. (se houver)



16. Descrever detalhadamente quais serão os subprodutos, seu fluxograma e seus destinos, separadamente.

Descrever todo o processo incluindo fluxo de produção.

17. 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)

18. Bloqueio Sanitário

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

19. Água de Abastecimento

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

20. 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).

21. 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.

22. 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.



23. Descrever as 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)*

24. 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...)

25. 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

26. 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.

27. 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.)

28. Descrever como será o fluxo das embalagens primárias e secundárias para o interior do estabelecimento:

Descrever detalhadamente onde serão armazenadas as embalagens (ex. 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.

29. 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

30. Retirada de resíduos e destino:

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

31. 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.

32. 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).

33. 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.

- a) – Câmaras de matéria-prima resfriada - recepção.
- b) – Câmaras de matéria-prima congelada - recepção.
- c) – Câmaras de descongelamento (carcaças e/ou cortes recebidos).
- 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

34. Armazenamento de produtos não refrigerados



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

35. 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.

36. Lavatórios de mãos no interior das áreas de produção

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

37. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

38. Tipo de delimitação da área externa.

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

39. 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.

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)

NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura/carimbo do Responsável Técnico)

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRMV



ANEXO 12

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

ENTREPOSTO DE OVOS / FÁBRICA DE CONSERVAS DE OVOS

Ilmo Sr. – Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

IMPORTANTE:

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

2. DADOS DO ESTABELECIMENTO: *Escrever detalhadamente todos os dados solicitados*

SIM nº: *(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...*

1.A. Motivo do Projeto

- Registro
- Reforma ou ampliação
- Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1.B. Categoria do Estabelecimento

- Entreposto de Ovos (produção de ovos in natura)
- Fábrica de Conservas de Ovos (apenas produção de ovos ou ovos pasteurizados)

2. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento:

3. Número aproximado de empregados:



Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

4. Tipos de Ovos que pretende manipular:

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

5. 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.

6. 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.

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 descrito no item 8.

NOMENCLATURA OFICIAL (Conforme legislação MAPA/CDA)	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA
<i>(exemplo)</i> Ovos grandes vermelhos	In natura	1000 kg
<i>(exemplo)</i> Clara pasteurizada	Refrigeração	500 litros

8. 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
<i>(exemplo)</i> Ovoscópio	01	5.000 ovos/hora

9. 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.

10. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises, bem como sobre as análises que serão feitas



Descrever o laboratório do estabelecimento, os equipamentos e as análises que serão realizadas e seus respectivos períodos de realização. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes. Descrever os equipamentos no item 8.

11. 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.)

12. Bloqueio Sanitário

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

13. Água de Abastecimento

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

14. 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). Descrever também como serão as características da água usada na higienização do estabelecimento (clorada, temperatura, etc.)

15. 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.

16. 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.

17. Descrever as 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) – 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)**

18. 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...)

19. 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

20. 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.

21. 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...) e em qual produto tais embalagens serão utilizadas. Processo de higienização destas embalagens quando couber.

22. Descrever como será o 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.

23. 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

24. Retirada de resíduos e destino:

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

25. 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.

26. 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).

27. 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.

28. 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.

29. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

30. Tipo de delimitação da área externa.

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

31. 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.

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)

NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura/carimbo do Responsável Técnico)

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRMV



ANEXO 12

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

ENTREPOSTO DE PESCADOS / FÁBRICA DE CONSERVAS DE PESCADOS

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

IMPORTANTE:

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

3. DADOS DO ESTABELECIMENTO: *Escrever detalhadamente todos os dados solicitados*

SIM nº: (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...

1.A. Motivo do Projeto

- () Registro
- () Reforma ou ampliação
- () Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1.B. 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...)

2. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento:



3. Número aproximado de empregados:

Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

4. Espécie de animais que pretende manipular:

Detalhar quais espécies animais irá manipular/abater: Peixes, Moluscos, Crustáceos, etc...

5. 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.

6. 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 descrito no item 7.

NOMENCLATURA OFICIAL (Conforme legislação MAPA/CDA)	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA
<i>(exemplo) Peixes</i>	<i>Congelados</i>	<i>1.000 kg</i>

7. 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 e qual material usado em cada equipamento (aço inox, alvenaria, etc.)

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE	CAPACIDADE DE PROCESSAMENTO
<i>(exemplo) Cutter (aço inox)</i>	<i>01</i>	<i>500 kg/hora</i>
<i>(exemplo) Forno (aço inox)</i>	<i>02</i>	<i>1.000 kg/hora</i>
<i>(exemplo) Estufa (alvenaria)</i>	<i>01</i>	<i>2.500 /hora</i>

8. 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.

9. 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...

10. 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).

11. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises, bem como sobre as análises que serão feitas

Descrever o laboratório do estabelecimento, os equipamentos e as análises que serão realizadas e seus respectivos períodos de realização. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes. Descrever os equipamentos no item 7.

12. Descrever detalhadamente o processo de depuração e abate de pescados de cultivo

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 eletronarcose, choque térmico e/ou sangria). (se houver)

13. 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.

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

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



15. 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.

16. Bloqueio Sanitário

Descrição detalhada do lava-botas, das pias para lavagens das mãos, da lixeira, 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). Descrever também como serão as características da água usada na higienização do estabelecimento (clorada, temperatura, etc.)

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

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)*

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. 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.)

26. 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).

27. 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

28. Retirada de resíduos e destino:

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. 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 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.

- a) – Câmaras de matéria-prima resfriada - recepção.
- b) – Câmaras de matéria-prima congelada - recepção.
- c) – Câmaras de descongelamento (carcaças e/ou cortes recebidos).
- 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

34. Armazenamento de produtos não refrigerados

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

35. 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.



36. Lavatórios de mãos no interior das áreas de produção

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

37. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

38. Tipo de delimitação da área externa.

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

39. 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.

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)

NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura/carimbo do Responsável Técnico)

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRMV

A N E X O 12

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

PRODUTOS LÁCTEOS



Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

IMPORTANTE:

⇒ **Para itens não aplicáveis, preencher com a abreviatura NA.**

⇒ **Após preenchimento, apagar as letras em vermelho.**

4. DADOS DO ESTABELECIMENTO: *Escrever detalhadamente todos os dados solicitados*

SIM nº: (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...

1.A. Motivo do Projeto

- () Registro
- () Reforma ou ampliação
- () Atualização de Memorial Econômico Sanitário

1.B. 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

2. Dias e horários previstos para o funcionamento do estabelecimento:



3. Número aproximado de empregados:

Número aproximado de empregados, divididos por sexo.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. 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 descrito no item 8.

NOMENCLATURA OFICIAL (Conforme legislação MAPA/CDA)	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA
<i>(exemplo) Leite Pasteurizado</i>	<i>Refrigerado</i>	<i>500 litros</i>

8. 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
-------------	------------	--------------------------------



<i>(exemplo)</i> Padronizadora	01	500 L/hora
<i>(exemplo)</i> Tanque de recepção de leite	03	1.000 litros

9. 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.

10. Descrever detalhadamente as dependências do laboratório de análises, bem como sobre as análises que serão feitas

Descrever o laboratório do estabelecimento, os equipamentos e as análises que serão realizadas e seus respectivos períodos de realização. Descrever ainda quais serão as análises realizadas em laboratório externo, caso haja, entre outros detalhes. Descrever os equipamentos no item 8.

11. 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.

12. 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.

13. 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.

14. Bloqueio Sanitário

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

15. Água de Abastecimento



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

16. 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).

17. 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.

18. 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.

19. Descrever as 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)*

20. 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...)

21. 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

22. 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.

23. 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.)

24. 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)

25. 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

26. Retirada de resíduos e destino:

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

27. 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.

28. 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).

29. 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, 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.

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

30. Armazenamento de produtos não refrigerados

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

31. Tipo de pavimentação externa do estabelecimento

Descrever como será o tipo de pavimentação externa do estabelecimento

32. Tipo de delimitação da área externa.

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

33. 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.

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)

NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura/carimbo do Responsável Técnico)

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRMV



ANEXO 13

**FORMULÁRIO PARA CADASTRO/ALTERAÇÃO
DE PRODUTOS E RÓTULOS**

1- IDENTIFICAÇÃO

Nº. DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO	Nº. DO REGISTRO DO RÓTULO	DATA DE ENTREGA NO S.I.M.	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 ____ APROVAÇÃO PRÉVIA	4-2 ____ REGISTRO	4-3 ____ ALTERAÇÃO DE RÓTULO
4-4 ____ ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE FABRICAÇÃO E/OU COMPOSIÇÃO DE PRODUTO	4-5 ____ PLANO DE MARCAÇÃO	4-6 ____ CANCELAMENTO

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

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



	5.2 a - ALTERAÇÃO NO PROCESSO DE FABRICAÇÃO
	5.2 b - ALTERAÇÃO NA FÓRMULA
	5.2 c - ALTERAÇÃO NOS DIZERES E/OU MODELO DE RÓTULO
	5.2 d - ALTERAÇÃO NA EMBALAGEM

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 PRIMÁRIA					
	LATA		PAPEL		PLÁSTICO
	CAIXA		VIDRO		
EMBALAGEM SECUNDÁRIA					
	LATA		PAPEL		PLÁSTICO
	CAIXA		VIDRO		
PESO			APRESENTAÇÃO DO PRODUTO		

8- QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO

QUANTIDADE 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		
CONTÉM :		
GLÚTEN () SIM () Não		
FENILALANINA () SIM () Não		



CORANTE () SIM () Não		
AROMATIZANTE () SIM () Não		
OUTROS (Especificar) () SIM () Não		

10.2 INGREDIENTES / ADITIVOS	KG OU L	%
SUBTOTAL		

10.3 MATÉRIA-PRIMA + INGREDIENTES	KG OU L	%
TOTAL		100

11 - SISTEMA DE EMBALAGEM

DESCRIÇÃO

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/RÓTULO



Prefeitura Municipal
de Franca



Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)

NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura/carimbo do Responsável Técnico)

NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRMV



ANEXO 14

**RELAÇÃO GERAL DE PRODUTOS
A SEREM REGISTRADOS**

Ilmo Sr.

Diretor do S.I.M. – Franca (SP)

O estabelecimento abaixo discriminado:-

NOME DA EMPRESA	
CNPJ	S. I. M. N°

vem solicitar do Serviço de Inspeção Municipal “S.I.M.” o registro dos produtos abaixo relacionados:

N°	PRODUTO	NOME FANTASIA	DATA DO REGISTRO

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do requerente)
NOME DO PROPRIETÁRIO

(assinatura/carimbo do Responsável Técnico)
NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
CRMV



ANEXO 15

REGISTRO GERAL DE PRODUTOS

O Serviço de Inspeção Municipal “S.I.M.” concede para o Estabelecimento:

NOME DA EMPRESA	
CNPJ	S. I. M. N°

O Registro para o (s) Produto (s) abaixo Relacionado (s):

N°	PRODUTO	NOME FANTASIA	DATA DO REGISTRO

Franca, _____ de _____ de _____

(assinatura do RESPONSÁVEL DO S.I.M.)
MÉD. VET. RESPONSÁVEL DO S.I.M.

(assinatura do DIRETOR DO S.I.M.)
NOME DO DIRETOR DO S.I.M.