

ANEXOS

ANEXO 1

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

REQUERIMENTO SOLICITANDO VISTORIA DO TERRENO

Exmo.(a), Sr.(a) Prefeito(a)

(Cidade)

_____, abaixo assinado, desejando construir um (a)
_____, _____, _____.

(especificação da indústria) (cidade, município)

vem mui respeitosamente requerer a V. Exa. se digne vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos,

Pede Deferimento.

Local e data

Assinatura do requerente

ANEXO 2

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo. (a) Sr.(a) Chefe(a) do SIM – Serviço de Inspeção Municipal

____ representando o estabelecimento denominado _____, que se localizará à _____ (endereço), vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos,

Pede deferimento.

Local e data

Assinatura do requerente

ANEXO 3**SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL****REQUERIMENTO SOLICITANDO INSPEÇÃO DAS INSTALAÇÕES**

Ilmo. (a) Sr.(a) Chefe do SIM – Serviço de Inspeção Municipal

_____, abaixo assinado, vem mui respeitosamente requerer a V. Sra. se digne inspecionar estabelecimento industrial, denominado _____, localizado _____, plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo.

Nestes termos,

Pede Deferimento

Local e data

Assinatura do requerente

ANEXO 4

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL DESCRIPTIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE CARNE E DERIVADOS

1. Identificação		
Razão social:	Nome Fantasia:	
Classificação:	CNPJ/CPF:	
RG/IE:	Endereço Completo: (Rua / Avenida, N°, Complemento, Bairro, Localidade)	
Município:	UF:	CEP:
Telefone/Fax:		
E-mail:		
2. Descrição das atividades e fluxograma operacional do estabelecimento		
Espécie de animais que pretende abater:		
Processo de matança:		
Capacidade máxima diária do estabelecimento:		
a) Abate:		
b) Industrialização:		
Produtos que pretende fabricar:		
Procedência da matéria prima:		
Descrição do Fluxograma de produção:		
Mercado de consumo:		
Número aproximado de operários:		
Funcionários com carteira de saúde:		
Maquinários e equipamentos a serem instalados:		
Natureza e revestimento de todos os equipamentos utilizados no processo:		

Horário de funcionamento da firma:

Laboratório de controle (equipamentos e provas):

Instalações frigoríficas: áreas a capacidade das câmaras, sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores:

Meios de transporte:

Água de abastecimento (procedência, volume, vazão, processo de captação, sistema de tratamento e distribuição):

Destinos das águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração:

Descrição dimensão, localização, capacidade e demais informações sobre vestiário, refeitório, banheiros e descrever área industrial:

Procedimento de higienização das instalações e equipamentos e sanitizantes utilizados:

Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências:

Natureza do material do piso e impermeabilização das paredes:

Portas com fechamento automático (molas) e cortinas de ar ou PVC:

Janelas com telas a prova de insetos:

Currais e anexos: pavimentação, declive e bebedouro e plataforma de inspeção:

Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, depósitos de lixo, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais ou que produzam odores.

Sede da Inspeção Municipal.

Relatar delimitação (muros) da área industrial e acessos a veículos:

Assinatura do responsável:

Assinatura

Data e Local

ANEXO 5

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL DESCRIPTIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

1. Identificação

Razão social:	Nome Fantasia:	
Classificação:	CNPJ:	
RG/IE:	Endereço Completo: (Rua/Avenida, Nº, Complemento, Bairro, Localidade)	
Município:	UF:	CEP:
Telefone/Fax:		
E-mail:		

2. Descrição das atividades e fluxograma operacional do estabelecimento

Processo de fabricação:
Velocidade horária máxima de produção:
Capacidade máxima diária do estabelecimento de industrialização dos diferentes produtos:
Produtos que pretende fabricar:
Procedência da matéria prima:
Descrição do Fluxograma de produção:
Mercado de consumo:
Número aproximado de operários:
Funcionários com carteira de saúde:

Equipamentos e aparelhos a serem instalados:

Natureza e revestimento de todos os equipamentos utilizados no processo:

Horário de funcionamento da firma:

Laboratório de controle (equipamentos e provas):

Instalações frigoríficas: áreas a capacidade das câmaras, sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores:

Meios de transporte:

Água de abastecimento (procedência, volume, vazão, processo de captação, sistema de tratamento e distribuição):

Destinos das águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração:

Descrição dimensão, localização, capacidade e demais informações sobre vestiário, refeitório, banheiros e descrever área industrial:

Procedimento de higienização das instalações e equipamentos e sanitizantes utilizados:

Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências:

Natureza do material do piso e impermeabilidade das paredes:

Portas com fechamento automático (molas) e cortinas de ar ou PVC:

Janelas com telas a prova de insetos:

Separação entre dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis:

Vestiário, sanitários e refeitórios para operários:

Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, depósito de lixo, fábrica de produtos orgânicos e

outros estabelecimentos industriais ou que produzam odores:

Sede da Inspeção Municipal:

Relatar delimitação (muros) da área industrial e acessos a veículos:

Assinatura do responsável:

Assinatura

Data e Local

ANEXO 6

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL DESCRIPTIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

1. Identificação		
Razão social:	Nome Fantasia:	
Classificação:	CNPJ/CPF:	
RG/IE:	Endereço Completo: (Rua / Avenida, N°, Complemento, Bairro, Localidade)	
Município:	UF:	CEP:
Telefone/Fax:		
E-mail:		
2. Descrição das atividades e fluxograma operacional do estabelecimento		
Cais (organização, manutenção, uniformização dos funcionários, etc.):		
Recepção/área suja (separação da área limpa, higiene, organização, uniformização dos funcionários, manipulação dos produtos, condições de chegada do produto, etc.):		
Capacidade máxima diária do estabelecimento:		
Produtos que pretende fabricar:		
Procedência da matéria prima:		
Descrição do Fluxograma de produção:		
Mercado de consumo:		
Número aproximado de operários:		
Funcionários com carteira de saúde:		
Maquinários e equipamentos a serem instalados:		
Natureza e revestimento de todos os equipamentos utilizados no processo:		

Horário de funcionamento da firma:

Laboratório de controle (equipamentos e provas):

Instalações frigoríficas: áreas a capacidade das câmaras, sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores:

Meios de transporte:

Água de abastecimento (procedência, volume, vazão, processo de captação, sistema de tratamento e distribuição):

Destinos das águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração:

Descrição dimensão, localização, capacidade e demais informações sobre vestiário, refeitório, banheiros e descrever área industrial:

Procedimento de higienização das instalações e equipamentos e sanitizantes utilizados:

Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências:

Natureza do material do piso e impermeabilização das paredes:

Portas com fechamento automático (molas) e cortinas de ar ou PVC:

Janelas com telas a prova de insetos:

Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, depósitos de lixo, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais ou que produzam odores.

Sede da Inspeção Municipal.

Relatar delimitação (muros) da área industrial e acessos a veículos:

Assinatura do responsável:

Assinatura

Data e Local

ANEXO 7

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL DESCRIPTIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

1. Identificação		
Razão social:	Nome Fantasia:	
Classificação:	CNPJ:	
RG/IE:	Endereço Completo: (Rua/Avenida, Nº., Complemento, Bairro, Localidade)	
Município:	UF:	CEP:
Telefone/Fax:		
E-mail:		
2. Descrição das atividades e fluxograma operacional do estabelecimento		
Capacidade máxima diária do estabelecimento:		
O que pretende fabricar:		
Procedência dos ovos:		
Mercado de consumo:		
Número aproximado de operários:		
Funcionários com carteira de saúde:		
Equipamentos e utensílios a serem instalados: ovoscopia e classificador:		
Natureza e revestimento de todos os equipamentos utilizados no processo		
Horário de funcionamento da firma:		
Laboratório de controle (equipamentos e provas):		
Instalações frigoríficas: áreas a capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.		
Meios de transporte (distribuição):		
Água de abastecimento (procedência, volume, vazão, processo de captação, sistema de tratamento e distribuição):		
Destinos das águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração.		
Descrição do Fluxograma de produção de ovos:		
Descrição dimensão, localização, capacidade e demais informações sobre vestiário, refeitório, banheiros e detalhar dimensões da área industrial.		

Produção de vapor (lenha, elétrica ou vapor), tipo de equipamento e capacidade:

Procedimento de higienização das instalações e equipamentos e sanitizantes utilizados:

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

Natureza do material do piso e impermeabilização das paredes.

Portas com fechamento automático (molas) e cortinas de ar ou PVC.

Janelas com telas a prova de insetos.

Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, depósitos de lixo, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais ou que produzam odores.

Sede da Inspeção Municipal.

Relatar delimitação (muros) da área industrial e acessos a veículos:

Assinatura do responsável:

Assinatura

Data e Local

ANEXO 8

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

MEMORIAL DESCRIPTIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE MEL E DERIVADOS

1. Identificação

Razão social:	Nome Fantasia:	
Classificação:	CNPJ/CPF:	
RG/IE:	Endereço Completo: (Rua/Avenida, N°, Complemento, Bairro, Localidade)	
Município:	UF:	CEP:
Telefone/Fax:		
E-mail:		

2. Descrição das atividades e fluxograma operacional do estabelecimento

Capacidade máxima diária do estabelecimento:

Produtos que pretende fabricar:

Procedência do mel:

Descrição do Fluxograma de produção:

Mercado de consumo:

Número aproximado de operários:

Funcionários com carteira de saúde:

Equipamentos e utensílios a serem instalados:

Natureza e revestimento de todos os equipamentos utilizados no processo:

Horário de funcionamento da firma:

Laboratório de controle (equipamentos e provas):

Meios de transporte:

Água de abastecimento (procedência, volume, vazão, processo de captação, sistema de tratamento e distribuição).

Destinos das águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração.

Descrição dimensão, localização, capacidade e demais informações sobre vestiário, refeitório, banheiros e descrever área industrial.

Procedimento de higienização das instalações e equipamentos e sanitizantes utilizados:

Relatar delimitação (muros) da área industrial e acessos a veículos:

Assinatura do responsável:

Assinatura

Data e Local

ANEXO 9

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

LAUDOS DE INSPEÇÃO FINAL

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO

a) Laudo Técnico Sanitário para Registro de Estabelecimento de Carne e Derivados

Nome do Supervisor:

Data da supervisão:

1. Identificação

- Nome do estabelecimento:

- Número do SIM:

- Classificação:

- Localização:

- Equipe da I.M. - Veterinário(s): Auxiliar(es):

- Encarregado do SIM:

- Habilidades do estabelecimento:

- Abates (espécie e capacidade):

2. Currais e anexos

3. Operações de abate e anexos

4. Atividades da I.M.

a) Inspeção ante-mortem

b) Linhas de inspeção

c) Controle de contaminação de carcaças e miúdos

d) Controle de resíduos biológicos

- e) Programas de controles de roedores e insetos
- f) Controle de produtos químicos
- g) Controle de Certificados Sanitários, emitidos e recebidos, e Boletins de Recebimento de terceiros.

5. Instalações - Conservação e higiene

6. Equipamentos

7. Recepção de Carnes

- a) Reinspeção das carnes (contaminações, temperatura, carimbos, rotulagem, etc.)
- b) Condições técnicas e higiênicas do tendal (conservação e higiene das instalações, manutenção de equipamento, trilhagem, etc.)

8. Câmaras

a) Identificação das carnes por SIM de procedência

b) Temperatura

c) Controle de materiais seqüestrados e condenados

d) Condições técnicas e higiênicas das câmaras (conservação, condições de estiva, manutenção de equipamento, etc.)

9. Desossa

a) Reinspeção (elaboração de relatório, verificação de temperaturas de carnes e da sala).

b) Controle de carnes por procedência na preparação de cortes

c) Condições técnicas e higiênicas da sala de desossa e de seus equipamentos

d) Condições técnicas e higiênicas da sala de embalagem

10. Considerações Gerais

a) Depósito de embalagens

b) Aprovação e controle de formulações de produtos e de rotulagem

c) Água de abastecimento (verificar boletins, estação de tratamento, alarme de cloro, etc.)

d) Programas de higienização de reservatórios de água e do estabelecimento

e) Uniformização, higiene e controle sanitário de operários.

f) Vestiários, sanitários e refeitório.

g) Outras observações

11. Conclusões

DATA:

Assinatura: _____

Méd. Veterinário

CRMV n^º ____

b) Laudo Técnico Sanitário para Registro de Estabelecimento de Leite e Derivados

Unidade da Federação: Distrito:

Município: Localidade:

1. Identificação:

1.1 Estabelecimento - denominação:

Endereço: SIM:

Classificação do Estabelecimento:

Registrado? sim () não ()

Reservado? sim () não ()

Data do registro ou Relacionamento:

1.2 Localização: Zona urbana () suburbana () rural ()

1.2.1 Em centro de terreno sim () não ()

1.2.2 Com estradas laterais sim () não ()

1.2.3 Afastado de residências sim () não ()

1.2.4 Circulação de veículos internos sim () não ()

1.2.5 Área de terreno suficiente sim () não ()

1.2.6 Afastado das vias públicas sim () não ()

1.2.7 Fontes produtoras de mau cheiro sim () não ()

1.2.8 Existência de depósito de lixo aproximadas sim () não ()

1.2.9 Existência do "Mangue" nas proximidades? sim () não ()

1.2.10 Pavimentação das áreas circundantes? sim () não ()

1.3 Condição do Responsável pela Exploração:

Proprietário () Arrendatário () Prestação de Serviço ()

1.4 Está em atividade? sim () não ()

1.5 Inspeção Permanente () Inspeção Periódica ()

Inspeção Sanitária feita por: Veterinário () Auxiliar ()

Sem funcionário ()

1.6 Tipo de Empresa:

Própria () Cooperativa () Economia mista ()

Privada arrendada () Estadual () Outras ()

1.7 Detalhes de Construção

Ano de construção: _____/_____/_____

Ano última reforma: total _____/_____/_____ parcial _____/_____/_____

Estilo da Construção: Vertical () Horizontal ()

Apreciação geral da construção:

Boa () Regular () Precária ()

1.8 Está cumprindo exigências? sim () não ()

* Relacione no item correspondente à observação, indicando os prazos concedidos pela Inspeção Municipal.

1.9 Tem técnico especializado em Laticínios, à frente da direção dos trabalhos industriais:

sim () não ()

2. Atividades do Estabelecimento:

Consideram-se atividades do estabelecimento aquelas que são de caráter permanente.

2.1 Pré-Beneficiamento do Leite:

3. Capacidade do Estabelecimento

3.1 Capacidade de recebimento:

Estática:

Vazão horária:

3.2 Produção mensal:

3.3 Funciona sábado, domingos e feriados? sim () não ()

3.4 Média de recebimento em _____ (_____)

3.5 Produção em _____ (_____)

3.6 Número de operários _____ homens _____ mulheres _____

3.7 Procedência da matéria-prima (relacionar os 10 principais fornecedores)

01. 06.

02. 07.

03. 08.

04. 09.

05. 10.

3.8 Meio de transporte da matéria-prima:

Rodoviário () Ferroviário () Tração Animal () Outros ()

4. Dependências:

4.1 Plataforma de recepção de matéria-prima: sim () não ()

Independente da expedição? sim () não ()

4.1.1 Natureza do piso:

Paralelepípedo () Ferro () Concreto ()

Gressit ou similar () Lajotas () Liga de "epoxi" () Outros ()

4.1.2 Dimensão suficiente?

4.1.3 Pé-direito: satisfaz? sim () não ()

4.1.4 Altura da plataforma: satisfaz? sim () não ()

4.1.5 Impermeabilização das paredes:

"Gressit" ou similar () Azulejo () Cimento liso () Outros ()

4.1.6 Cobertura? sim () não ()

4.1.6.1 Natureza da cobertura:

Estrutura: metálica () Estoque () Telhas a vista ()

alumínio () Amianto () Laje ()

4.1.7 Esteira para transporte de latões? sim () não ()

elétrica () Rolletes ()

4.1.8 Equipamentos para desnate? sim () não ()

4.1.9 Lavagem de latões? sim () não ()

manual () mecânico ()

4.1.10 Instalações d'água para limpeza? sim () não ()

4.1.11 Instalações de vapor para limpeza? sim () não ()

4.1.12 Escoamento das águas de limpeza?

Suficiente () Insuficiente () Precário ()

4.1.13 Iluminação artificial: satisfaz? sim () não ()

4.2 Laboratório de Recepção:

4.2.1 Características físicas satisfatórias? sim () não ()

4.2.2 Equipamentos para análises de rotina:

Completo () Incompleto () Ausente ()

4.2.4 Provas realizadas:

Acidez () Densidade () Gordura ()

Alizarol () Conservadoras () Outras ()

4.2.4.1 Determina o ponto crioscópico do leite sim () não ()

4.2.5 Iluminação natural suficiente? sim () não ()

5. Expedição:

5.1 Dimensões suficientes? sim () não ()

5.2 Características físicas regulamentares? sim () não ()

5.3 Seqüência:

Boa () Regular () Deficiente ()

5.4 Estado geral de conservação: satisfaz? sim () não ()

5.5 Estado geral de higiene: satisfaz? sim () não ()

6. Frigorificação:

6.1 Estado geral, manutenção, higiene do local e equipamentos:

6.2 Tanque de água gelada

6.3 Compressores e volume amônia

6.4 Tanque de estocagem: condições, isolamento.

6.5 Estado geral de conservação: satisfaz? sim () não ()

6.6 Estado geral de higiene: satisfaz? sim () não ()

7. Produção de vapor:

7.1 Caldeira? sim () não ()

Baixa pressão () Alta pressão ()

7.2 No corpo do edifício? sim () não ()

7.3 Alimentação: óleo () lenha ()

7.4 Pressão de vapor: suficiente? sim () não ()

8. Dependências auxiliares:

8.1 Sede para Inspeção Municipal? sim () não ()

8.2 Vestiários com dimensões suficientes? sim () não () quantos ()

8.3 Sanitários em nº suficiente? sim () não () quantos ()

8.4 Chuveiros em nº suficiente? sim () não () quantos ()

8.5 Separados do corpo industrial? sim () não ()

8.6 Almoxarifado? sim () não ()

8.7 Oficina mecânica? sim () não ()

8.8 Escritório? sim () não ()

8.9 Local para refeições? sim () não ()

8.10 Garagem? sim () não ()

9. Água de Abastecimento:

9.1 Procedência:

Rede pública () Poço raso () Poço profundo () Superfície ()

9.2 Tratamento:

Completo () Incompleto () Somente claro () Não tem ()

9.3 Volume disponível suficiente? sim () não ()

9.4 Qualidade:

9.5 Dentro dos padrões físico-químicos regulamentares? sim () não ()

9.6 Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares? sim () não ()

9.7 Data de remessa da última amostra de água para exame laboratorial:

9.8 Resultado dentro dos padrões? sim () não ()

10. Rede de Esgotos:

10.1 Tratamento prévio? sim () não ()

10.2 Vazão suficiente? sim () não ()

10.3 Tanque de sedimentação? sim () não ()

11. Força e Luz:

11.1 Constância: Permanente () Lapsos ocasionais () Falta ()

11.2 Carga: suficiente () Insuficiente ()

11.3 Gerador próprio? sim () não ()

12. Produtos Fabricados:

(Nomenclatura) (Rótulo número)

1) _____

2) _____

3) _____

4) _____

5) _____

13. Destino dos Produtos

13.1 Principais mercados consumidores:

01) _____

02) _____

03) _____

14. Meio de transporte de matéria-prima:

14.1 Caminhão: isométrico () comum ()

unidade frigorífica () CO₂ ()

14.2 Local para lavagem de veículos? sim () não ()

Satisfaz? sim () não ()

15. Meio de transporte de produtos:

15.1 Caminhão: isotérmico () comum ()

16. Delimitação do Estabelecimento:

16.1 Cerca () Muro () Outras ()

17. Conclusão:

Estado geral da indústria:

Boa () Regular () Insuficiente ()

18. Observações:

DATA:

Assinatura: -----

Méd. Veterinário

CRMV n° ____

c) Laudo Técnico Sanitário para Registro de Estabelecimento de Pescado e Derivados

Estabelecimento:

SIM:

Classificação:

Localização:

Encarregado da IM:

Data da visita:

Supervisor:

OBS.: Os prazos para a solução dos problemas relacionados, a partir do ciente da empresa. serão expressos após cada item, com a seguinte convenção:

(II) imediato

(07) sete dias

(15) quinze dias

(30) trinta dias

(60) sessenta dias

(AC) a combinar com a IM local

1. Cais (organizado, manutenção, uniformização dos funcionários, etc.):

2. Recepção/área suja (separação da área limpa, higiene, organização, uniformização dos funcionários, manipulação dos produtos, condições de chegada do produto, etc.):

2.1 Cilindro de lavagem (higiene, manutenção, eficiência, etc.):

2.2 Lavagem de caixas plásticas (local, eficiência):

2.3 Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

3. Câmara de espera (higiene, manutenção, estrados, gelo nos produtos, organização, temperatura, etc.):

4. Fábrica e silo de gelo:

5. Sala de manipulação:

5.1 Equipamentos (higiene, manutenção, eficácia), etc.):

5.2 Piso (higiene, conservação, arredondamento com a parede, drenagem):

5.3 Paredes (higiene, azulejos):

5.4 Janelas e portas (conservação, vidros, higiene, telas, etc.):

5.5 Iluminação (eficiência, tipo de luz, protetores, etc.):

5.6 Remoção de resíduos (funcionamento e eficiência):

5.7 Operações (condições higiênicas e técnicas, filtragem, evisceração, descabeçamento e outras):

5.8 Pás, facas, chairas, cutelos, etc. (higiene e conservação):

5.9 Pré-embalagem dos produtos (organização, higiene das bandejas, etc.):

5.10 Lavagem de monoblocos plásticos (condições e eficácia):

5.11 Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

5.12 Observações (outras informações ou comentários)

6. Salga:

6.1 Piso (higiene, conservação, arredondamento c/ paredes, drenagem, etc.)

6.2 Paredes (higiene, azulejos, manutenção, etc):

6.3 Janelas e portas (manutenção, vidros, higiene, telas, etc.):

6.4 Iluminação (eficiência, tipo de luz, protetores):

6.5 Tanques (higiene, conservação, telas protetoras, etc.):

6.6 Tecnologia, higiene na elaboração e estrados das pilhas:

6.7 Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

6.8 Observações:

7. Setor de frio

7.1 Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

7.2 Túneis de congelamento (temperatura, piso, paredes, portas, organização, iluminação, etc.):

7.3 Câmaras de estocagem de congelados (temperatura, piso, paredes, portas, organização, iluminação, higiene, estrados, etc.)

7.4 Câmaras de estocagem de salgados (temperatura, pisos, paredes, portas, organização, iluminação, higiene, estrados, etc.):

7.5 Sala climatizada (piso, paredes, portas, equipamentos, organização, higiene, iluminação, etc.):

7.6 Observações (outras informações ou comentários):

8. Conservas

8.1 Piso, paredes, estado geral da sala, etc:

8.2 Higiene e tecnologia das operações:

8.3 Equipamentos (higiene e manutenção):

8.4 Lavagem de latas (antes e após a recravação):

8.5 Recravação (testes):

8.6 Esterilização (autoclaves, termógrafos):

8.7 Estufa de provas:

8.8 Uniformização e hábitos higiênicos dos operários:

8.9 Observações (outras informações ou comentários):

9. Expedição

9.1 Condições higiênicas:

9.2 Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

9.3 Observações (outras informações ou comentários):

10. Depósito de embalagem (organização, higiene, etc.):

11. Áreas externas:

11.1 Organização, limpeza, pavimentação, etc.:

11.2 Recolhimento de resíduos (caçamba com tampa, remoção diária, gelo, higiene, etc.):

11.3 Combate a insetos e roedores:

12. Entrada de funcionários

12.1 Lavabotas (escovas, sabão, eficácia, utilização):

12.2 Pedilúvio (condições, eficácia):

12.3 Pias (acionamento a pedal, sabão líquido, manutenção, higiene, utilização, etc.):

13. Seção de subprodutos:

13.1 Organização, higiene, manutenção, elaboração, tecnologia, uniformização dos funcionários, etc.:

14. Área social

14.1 Vestiários (higiene, pias, sabão, manutenção, chuveiros, armários):

14.2 Sanitários (higiene, manutenção, papel higiênico, pias, sabão, etc.):

14.3 Refeitório (higiene, condições gerais):

15. Inspeção Municipal:

15.1 Higiene e organização (sede da IM):

15.2 Controles (cloração d'água, certificados, lacres, produtos recebidos, estatística, uniformes, liberação para o início dos trabalhos no estabelecimento, rotulagem, aprovação de produtos, roedores, limpeza das caixas d'água, remessa de amostras para análise, interpretação dos resultados das análises, etc.):

15.3 Atuação dos funcionários da IM:

16. Conclusões gerais:

DATA:

Assinatura: _____

Méd. Veterinário

CRMV n° _____

d) Laudo Técnico Sanitário para Registro de Estabelecimento de Mel e Cera de Abelhas

1. Identificação

- Estabelecimento:

- Razão social:

- Classificação:

- Endereço:

2. Localização

- Zona Urbana () Zona suburbana () Zona rural ()

- Construção própria à finalidade:

- Afastamento de residências:

- Circulação de veículos interna:

- Área de terreno:

- Afastamento das vias públicas:

- Existência de fontes produtoras de mau cheiro:

- Pavimentação das áreas circundantes:

3. Detalhes de construção

- Ano de construção:

- Ano da última reforma:

- Estilo de construção: Vertical () Horizontal ()

- Apreciação geral da construção: Boa () Regular() Precária ()

4. Atividades do estabelecimento

- Capacidade de recebimento:

- Produção mensal:

- Funciona aos sábados, domingos e feriados:

- Número de operários: _____ Homens: _____ Mulheres: _____

5. Procedência da matéria-prima (relacionar os 10 principais fornecedores, indicando a distância e tempo de viagem):

- | | |
|----|-----|
| 1. | 6. |
| 2. | 7. |
| 3. | 8. |
| 4. | 9. |
| 5. | 10. |

Meio de transporte da matéria-prima: _____

6. Dependências:

a) Plataforma de recepção de matéria-prima:

- Natureza do piso:
- Dimensão:
- Altura da plataforma:
- Impermeabilização das paredes:
- Cobertura:
- Natureza da cobertura:
- Instalação de água para limpeza:
- Escoamento das águas de limpeza:
- Iluminação artificial:

b) Recepção de favos

- Natureza do piso:
- Dimensão:
- Impermeabilização das paredes:
- Pé-direito:
- Natureza da cobertura:

- Ventilação e iluminação natural

- Iluminação natural:

- Instalação de água para limpeza:

- Escoamento das águas de limpeza:

c) Beneficiamento

- Natureza do piso:

- Dimensão:

- Pé-direito:

- Impermeabilização das paredes:

- Natureza da cobertura:

- Ventilação e iluminação natural:

- Iluminação artificial:

- Instalações de água para limpeza:

- Escoamento das águas de limpeza:

d) Depósito

- Natureza do piso:

- Dimensão:

- Pé-direito:

- Impermeabilização das paredes:

- Natureza da cobertura:

- Ventilação e iluminação natural:

- Iluminação artificial:

e) Expedição e comercialização:

- Natureza do piso:

- Dimensão:

- Pé-direito:

- Impermeabilização das paredes:

- Natureza da cobertura:

- Ventilação e iluminação natural:

- Iluminação artificial:

7. Equipamentos

- Mesa desoperculadora:

- Suporte de quadros desoperculadores giratórios:

- Centrífuga:

- Tanque decantador horizontal:

- Bomba para mel:

- Filtro aéreo para mel:

- Tanques decantadores e envasadores:

- Tubos e ligações:

8. Produção de vapor

- Caldeira:

9. Dependências auxiliares

- Sede para Inspeção Federal:

- Vestiários: dimensões: quantos:

- Sanitários: número:

- Chuveiro: número:

- Separados do corpo industrial: sim () não ()

- Almoxarifado:

- Oficina mecânica:

- Escritórios:

- Local para refeições:

- Garagem:

10. Água de abastecimento

- Procedência: Rede pública () Poço () Superfície ()

- Tratamento: Completo () Incompleto () Somente cloro ()

- Volume disponível:

- Reservatório:

- Qualidade dentro dos padrões físico-químicos regulamentares:

- Qualidade dentro dos padrões microbiológicos regulamentares:

11. Rede de Esgotos

- Tratamento prévio:

- Vazão suficiente:

- Tanque de sedimentação:

12. Força e luz

- Origem

- Carga

13. Produtos fabricados

- Nomenclatura:

- Rótulos:

14. Destino dos produtos

- Principais mercados consumidores:

15. Conclusões:

Estado geral da indústria: Boa () Regular () Insuficiente ()

16. Observações:

DATA:

Assinatura: _____

Méd. Veterinário

CRMV n° _____

e) Laudo Técnico Sanitário para Registro de Estabelecimento de Ovos e Derivados

1. Dados da empresa

a) Nome:

b) Endereço:

c) Classificação:

d) Responsável:

e) Telefone para contato:

2. Dados de Produção/Pessoal:

a) Produção diária:

b) N° de aves alojadas:

c) Méd. Veterinário Responsável:

d) N° de operários: Masculino: Feminino:

e) Exame médico periódico:

f) Uniformização:

3. Água de Abastecimento

a) Origem de captação:

b) N° de poços:

c) Reservatórios (capacidade):

d) Coloração: () sim () não

e) Análises:

4. Instalação e Equipamentos

a) Localização:

- Afastamento mínimo 5 metros vias públicas:

- Estradas laterais para circulação:

- Áreas específicas onde não haja outros que produzam mau cheiro e em local livre de lixo e detritos:

- Curso de água perene para receber água residual:

b) Área Construída:

- Compatível com a capacidade do estabelecimento:

c) Instalações:

- Pé-direito: () 4m () 3 m

- Teto: () Laje concreto () Ferro

() Alumínio () Material

() Fibrocimento () Outros

- Piso:

Impermeável, liso e lavável:

Declividade (1,5% a 3%)

Ângulo arredondado entre piso e parede:

- Paredes, portas e janelas:

Paredes impermeabilizadas (2 m):

Janelas com telas milimétricas:

Portas com fechamento automático, mínimo 1,20 m:

- Iluminação/Ventilação:

Todas as seções com luz e iluminação naturais:

Luz fria:

- Rede de esgoto:

Independente do esgoto sanitário:

Canaletas, ralos sifonados:

d) Equipamentos/Utensílios/Instalações higiênico-sanitárias

- Metálicos ou plásticos:

- Afastamento mínimo das paredes (1,20m):

- Recipiente para resíduos em geral distinguidos e identificados:

- Lavatórios (pias):

Saída dos sanitários:

Na sala de Classificação de ovos:

Acionamento a pedal ou outro dispositivo similar:

Sabão líquido, toalhas descartáveis, cestas coletooras:

- Sanitários Vestiários:

Fora do corpo das dependências ligadas a produção ou entrada indireta:

Proporção de 1:15:

Chuveiros:

Lavatórios disponíveis:

Vestiários: Masculinos () Feminino ()

- Bebedouros: sim () não ()

e) Recepção de ovos

- área coberta: sim () não ()

- livre de lixo, detritos: sim () não ()

- isolada das demais seções: sim () não ()

f) Lavagem/Ovoscopia /Classificação

- Lavagem: sim () não ()

automática ()

renovação de água ()

água morna ()

sanitizante () - qual:

- Ovoscopia: sim () não ()

câmara exclusiva:

recipientes apropriados para ovos impróprios:

- Classificação: sim () não ()

automática sim () não ()

manual sim () não ()

conhecimento decreto 56.585 ()

g) Armazenagem/Expedição

- Temperatura ideal (4 a 12° C):

- Estrados/Gavetas:

- Cobertura de proteção de veículos:

h) Depósito de Embalagens:

- Local separado: sim () não ()

- Estrados: sim () não ()

- Ventilação:

i) Local para lavagem de utensílios

- Local separado sim () não ()

- Cobertura:

- Condições:

j) Observações finais:

DATA:

Assinatura: _____

Méd. Veterinário

CRMV n^º _____

ANEXO 10

SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

PARECER CONCLUSIVO DO LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO

Atesto para os devidos fins que o estabelecimento abaixo relacionado apresenta condições técnicas e higiênico-sanitárias satisfatórias para compor a lista de estabelecimentos deste serviço de inspeção e integrar o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM

Nome do Estabelecimento/Nome Empresarial: _____

Número de Registro no SIM: _____

Endereço completo: _____

CNPJ/CPF: _____ Classificação: _____

Assinatura / Cargo

Local / Data

ANEXO 11**SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL****REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (1)****1. IDENTIFICAÇÃO DE FORMULÁRIO**

SIM DO ESTABALECIMENTO	NOME DO PRODUTO
------------------------	-----------------

2. PETIÇÃO**SR(a) CHEFE DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL,**

O ESTABELECIMENTO ABAIXO QUALIFICADO, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE LEGAL E DO SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO O ATENDIMENTO DA SOLICITAÇÃO ESPECIFICADA NESTE DOCUMENTO.

3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
CNPJ	INSCRIÇÃO ESTADUAL
ENDERECO	CEP
BAIRRO	MUNICÍPIO
TELEFONE/FAX	E-mail

4. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME
MARCA

5. NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> REGISTRO	<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRIPTIVO
<input type="checkbox"/> ALTERAÇÃO DE RÓTULO	<input type="checkbox"/> PLANO DE MARCAÇÃO
<input type="checkbox"/> CANCELAMENTO	

6. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

6.1 RÓTULO	6.2 EMBALAGEM
-------------------	----------------------

<input type="checkbox"/> IMPRESSO	<input type="checkbox"/> PLÁSTICO
<input type="checkbox"/> ETIQUETA	<input type="checkbox"/> LATA
<input type="checkbox"/> LITOGRAFADO	<input type="checkbox"/> PAPEL
<input type="checkbox"/> GRAVADO EM RELEVO	<input type="checkbox"/> EMBALAGEM NATURAL
INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO	QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM

SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (2)

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORMULÁRIO

SIM DO ESTABELECIMENTO	NOME DO PRODUTO
------------------------	-----------------

2. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

MATÉRIA-PRIMA	Kg ou L	%
SUBTOTAL		
INGREDIENTES		
TOTAL		

3. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

QUANTIDADE POR PORÇÃO DE	()	Quantidade	%
VALOR ENERGÉTICO			
CARBOIDRATO			
PROTEÍNA			
GORDURAS TOTAIS			
GORDURAS SATURADAS			
GORDURAS TRANS			
FIBRA ALIMENTAR			
SÓDIO			

SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (03)

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORMULÁRIO

SIM DO ESTABELECIMENTO	NOME DO PRODUTO
------------------------	-----------------

2. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

--

SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (04)

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORMULÁRIO

SIM DO ESTABELECIMENTO	NOME DO PRODUTO
------------------------	-----------------

2. SISTEMA DE EMBALAGEM

3. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

4. MEDIDAS DE CONTROLE DE QUALIDADE

5. TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL
REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (05)

1. IDENTIFICAÇÃO DO FORMULÁRIO

SIM DO ESTABELECIMENTO	NOME DO PRODUTO
------------------------	-----------------

2. PARECER TÉCNICO (USO EXCLUSIVO DO SIM)

<input type="checkbox"/> ESTE FORMULÁRIO E O MODELO DE RÓTULO EM ANEXO ATENDEM AS NORMAS ESTABELECIDAS PELO DECRETO Nº 53 DE 17 DE SETEMBRO DE 2008, QUE APROVA O REGULAMENTO DA PRÉVIA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.
<input type="checkbox"/> ESTE FORMULÁRIO E (OU) O MODELO DE RÓTULO EM ANEXO NÃO ATENDE (M) AS NORMAS ESTABELECIDAS PELO DECRETO Nº 53 DE 17 DE SETEMBRO DE 2008, CONFORME ESCLARECIMENTO ABAIXO. _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____
_____/_____/_____

3. APROVADO RÓTULO REGISTRADO NO SIM	4. INDEFERIDO RETORNO O EXPEDIENTE AO
---	---

SOB NÚMERO: _____	INTERESSADO COM ESCLARECIMENTO. FAVOR ATENDER AO DESCrito NO PARECER TÉCNICO.
_____/_____/_____	_____/_____/_____

AUTENTICAÇÃO

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

ANEXO 12

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

REQUERIMENTO – DE RESERVA DE NÚMERO DO SIM-SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

_____, firma estabelecida nesta cidade de _____, endereço _____, inscrita no CNPJ sob nº. _____, Inscr. Estadual nº _____, com ramo de atividade _____, Inscr. Municipal nº. _____, neste ato representado pelo seu proprietário _____, CPF _____, e RG _____, vem mui respeitosamente, à presença de Vossa Senhoria requerer a reserva de número de inscrição no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Termo em que pede deferimento.

_____, ____ de _____. _____.

Assinatura

ANEXO 13

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

**REQUERIMENTO – DE REGISTRO DEFINITIVO DO NÚMERO DO SIM-SERVICO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL**

_____, firma estabelecida nesta cidade de _____, endereço _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, Inscr. Estadual nº _____, com ramo de atividade _____, Inscr. Municipal nº _____, neste ato representado pelo seu proprietário _____, CPF _____, e RG _____, vem mui respeitosamente, à presença de Vossa Senhoria requerer meu registro definitivo no Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

Termo em que pede deferimento.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura

ANEXO 14**SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL****FICHA CADASTRAL SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Nome do Estabelecimento _____

Classificação _____

Município _____

Bairro ou Distrito _____ Rua _____ Nº _____

Fone _____ Fax _____

Gerente _____

Técnico da Indústria _____

CONDIÇÕES DO ESTABELECIMENTO:Área de construção (m²) _____Área disponível (m²) _____

Construção: Ótima () Boa () Regular () Precária ()

Equipamento: Ótimo () Bom () Regular () Precário ()

Água de abastecimento: Própria () Rede Pública () Ambas ()

Capacidade de abate em 8 horas:

Bovinos: _____

Suínos: _____

Ovinos: _____

Aves: _____

Câmaras de Resfriamento: Nº _____ Capacidade total (carcaças) _____

Túneis de congelamento: Nº _____ Capacidade total _____ toneladas.

Câmaras de estocagem: Nº _____ Capacidade total _____ toneladas.

Habilidades do Estabelecimento _____

Número de operários do estabelecimento: _____

Tipos de produtos elaborados: Resfriados () Congelados ()

Salgados () Curados ()

Cozidos e Congelado - FCB () Enlatados ()

ANEXO 15

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE ADVERTÊNCIA

O(A) Chefe(a) do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, do Município de Itapagipe, usando das prerrogativas que lhe confere a Lei Municipal nº. 07 de 21 de maio de 2008 e o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 53 de 17 de setembro de 2008,

ADVERTE _____

_____ estabelecido(a)
em _____ Estado
_____ em virtude da infração ao(s) Artigo(s)
do supra citado Regulamento, ocorrida em
_____, quando
_____ conforme Auto de Infração anexo.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas em lei.

_____ em _____

(Cidade / Estado)

(Assinatura)

Ciente em ____ / ____ / ____

Ass.: _____

ANEXO 16

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

AUTO DE INFRAÇÃO

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e _____ nesta
eu _____ do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos
de Origem Animal, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a infração, pelo
(a) _____ do (s) artigo(s) _____ da Lei Municipal nº. 07 de 21
de maio de 2008 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado
pelo Decreto nº 53, de 17 de setembro de 2008, como abaixo se descreve:

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às
penas da lei.

(Autuante)

(Testemunha)

(Testemunha)

Ciente:

(Autuado)

Em _____ de _____ de 20____, às _____ horas.

ANEXO 17**SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL****AUTO DE APREENSÃO**

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e _____, nesta cidade de _____, eu _____, do SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, presentes as testemunhas abaixo assinadas, apreendi da firma _____ estabelecida _____ número _____ o (s) produto (s) _____, num total de _____ quilos, com base no (s) Artigo (s) _____, da Lei Municipal nº. 07 de 21 de maio de 2008 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 53, de 17 de setembro de 2008.

O(s) produto(s) fica(m) sob custódia da Inspeção Municipal não podendo ser comercializado(s), transferido(s) ou devolvido(s), até posterior deliberação.

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Apreensão, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da Lei.

(Autuante)

(Testemunha)

(Testemunha)

Ciente:

(Autuado)

Em _____ de _____ de 20 ____.

ANEXO 18**SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL****AUTO DE MULTA**

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e _____, tendo eu, _____ do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, confirmado a infração do(s) Artigo(s) _____ da Lei Municipal nº. 07 de 21 de maio de 2008 e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 53, de 17 de setembro de 2008, em que incorreu a firma: _____ estabelecida em _____ como se vê do Auto de Infração, lavrado em _____, em anexo, que comprova a mencionada infração. Assim, baseado no Artigo _____ do referido diploma legal, faço lavrar contra a mencionada infratora, o presente Auto de Multa, em quatro vias, das quais se entrega uma para seu conhecimento, ficando a mesma citada a recolher, na agência do Banco _____, em _____ dentro de 72 horas, a partir da data do respectivo "ciente" da interessada ou, na falta deste, da publicação em "Órgão de Imprensa local", mediante guia _____ a quantia de R\$ _____ referente à multa estabelecida no dispositivo regulamentar citado, para que não seja cobrado judicialmente.

(Assinatura)

Ciente:

(Autuado)

Em _____ de _____ de 20_____, às _____ horas.

ANEXO 19

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE INTERDIÇÃO

O(A) Chefe(a) do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, do Município de Itapagipe, usando das prerrogativas que lhe confere a Lei Municipal nº. 07 de 21 de maio de 2008 e o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 53 de

17 de setembro de 2008 **INTERDITA**
_____ estabelecido (a) em _____ Estado _____
_____ em virtude da infração ao (s) Artigo (s) _____
do supra citado Regulamento, ocorrida em _____, quando _____
_____ conforme Auto de Infração anexo.

_____ em _____

(Cidade / Estado)

(Assinatura)

Ciente em ____ / ____ / ____

Ass.: _____

ANEXO 20

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE CONDENAÇÃO

O(A) Chefe(a) do Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, do Município de Itapagipe, usando das prerrogativas que lhe confere a Lei Municipal nº. 07 de 21 de maio de 2008 e o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 53 de 17 de setembro de 2008 **CONDENA** a seguinte os seguintes produtos:

estabelecimento _____, provenientes do _____
localizado _____ de propriedade do _____
Sr.(a) _____ em virtude da infração ao (s) _____
Artigo(s) _____ do supra citado Regulamento, ocorrida em _____, quando _____
_____ conforme Auto de Infração anexo.

_____ em _____

(Cidade / Estado)

(Assinatura)

Ciente em ____ / ____ / ____

Ass.: _____

ANEXO 21

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE FIEL DEPOSITÁRIO

A empresa _____ estabelecida
à _____ na cidade
de _____ Estado _____ ficará como **FIEL DEPOSITÁRIO** do
produto _____ num total de
_____, por ter sido, o mesmo,
apreendido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Serviço de Inspeção Municipal, de
acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, em seus Artigos

O produto apreendido ficará à disposição do SIM - que lhe dará o destino conveniente.

Assinatura e carimbo do funcionário do SIM

Ciente em: _____/_____/20____

Assinatura do responsável pela empresa

ANEXO 22

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE COLETA DE AMOSTRAS

Produto: _____ Nº da amostra: _____

Coletado por: _____

Fabricante: _____

SIM: _____ Localização: _____

Data da Produção: _____ Data da Coleta: _____

Coletado na firma: _____

Endereço: _____

Estoque existente: _____ Nº do boletim: _____

Conclusões: _____

Confronto de análises: _____

Observações: _____

(Assinatura)

ANEXO 23

SIM - SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

TERMO DE DOAÇÃO

Aos _____ dias do mês de _____

do ano de dois mil e _____ nesta cidade de _____
(Estado), _____ foi procedida por este Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal -
SIM/_____, em conformidade como Artigo _____, do Decreto nº 53 de 17/09/2008, Lei nº. 07 de
21/05/2008 e Lei 7889 de 23/11/89 - DOU de 24/11/89, a doação a entidade ou Sociedade Beneficente
de _____
_____ do produto _____,
apreendido da Firma _____ estabelecida
à rua/Av. _____ n° _____ Município de _____

Estado, _____

_____, ____/____/20____.

Ciente: _____

OBS.: Os produtos doados foram reinspecionados e considerados aptos para o consumo humano.