

## MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA ESTADO DE SERGIPE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E PECUÁRIA DIRETORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

Manual de Orientação Processual para Aprovação, Registro, Remodelação e Ampliação de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal junto ao S.I.M. – GLÓRIA.

Versão 01/2022



### MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA ESTADO DE SERGIPE SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E PECUÁRIA DIRETORIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

### **EQUIPE TÉCNICA**

**Diretor do Serviço de Inspeção Municipal** Jucimaria Maria de Jesus – Tecnóloga de Lacticínios

Coordenadoria de Produtos de Origem Animal Amanda Xavier Lima Alcântara

Coordenadoria de Fiscalização e Inspeção Sanitária Cristine Lemos Ribeiro – Médica Veterinária

Coordenadoria de Protocolo e Análise Documental Cláudia Milena Melo de Oliveira

> Coordenadoria de Produtos Vegetais Diego Souza Santos

#### APOIO TÉCNICO

Neutânia Gabriele Dias Gomes Borges - Médica Veterinária

#### **CONTATOS**:

Avenida Manoel Venâncio da cunha, nº 466, Novo Horizonte – Nossa Senhora da Glória/SE

CEP: 49.680-000 - fone/fax: (79) 3411-1713 E- mail: simgloria.prefeitura@gmail.com

#### APRESENTAÇÃO

A atividade agroindustrial é uma das principais fontes de agregação de valor aos produtos da Agricultura Familiar, aumentando a geração de renda e o fortalecimento das famílias produtoras e dos empreendedores no campo e na cidade. Assim, este **Manual de Orientação Processual para Aprovação, Registro, Remodelação e Ampliação de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal junto ao SIM – Glória**, busca contribuir para a compreensão a cerca do funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e as recentes alterações promovidas pelo Município de Nossa Senhora da Glória/SE em sua Lei Municipal nº 808/2010. O público alvo são as famílias agricultoras, os pequenos produtores e suas organizações coletivas.

A Direção do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, objetivando cumprir o que preconiza a legislação Municipal, Estadual e Federal, e garantir ao consumidor produtos de origem animal (carnes e derivados, leite e derivados, pescado, ovos e derivados, mel e produtos apícolas), e vegetal, com qualidade higiênico-sanitária, ressalta aos proprietários que é imprescindível que, estabelecimentos de produtos de origem animal, que realizem comércio intra-municipal no município de Nossa Senhora da Glória/SE, devam estar devidamente registrados e inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal — SIM, evitando assim a comercialização de produtos irregulares procedentes da "indústria" informal.

Vale ressaltar que para o Registro de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal, faz-se necessário cumprir normas para aprovação do processo, o qual consta de várias etapas que são descritas nessa orientação. Desejamos que este material seja útil para as famílias produtoras, aos gestores públicos, aos técnicos e profissionais relacionados ao desenvolvimento rural de Nossa Senhora da Glória/SE.

Boa leitura!

#### PASSO A PASSO PARA A ADESÃO AO SIM

Para obter o registro de inspeção sanitária é importante que a aprovação dos documentos e do croqui e planta baixa seja solicitada antes de se iniciar a construção das instalações. Isso evitará possíveis modificações das instalações após a construção, evitando despesas não planejadas. Apresentamos abaixo o passo a passo necessário para a adesão ao SIM de Nossa Senhora da Glória:

**1º PASSO**: O interessado deverá se dirigir à Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária de Nossa Senhora da Glória para iniciar o processo de registro, solicitando a lista de documentos (Anexo I) necessários para obtenção do selo, ou acessar o site: <a href="www.gloria.se.gov.br">www.gloria.se.gov.br</a>.

**2º PASSO**: Solicitar à Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal, o "REQUERIMENTO DE VISITA PRÉVIA" (Anexo II), em duas vias, a visita prévia no qual será gerada o DAM referente à mesma. Documentação a ser anexada ao requerimento:

- 1. Comprovante de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal (DAM), referente à visita técnica inicial, o qual deverá ser emitido na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária ou no site <a href="https://www.gloria.se.gov.br">www.gloria.se.gov.br</a>;
- 2. Planta de localização /situação do terreno e quando necessário croqui de acesso ao terreno.

Obs: A elaboração do Croqui da agroindústria ou da planta baixa com cortes e fachadas da construção, de acordo com a capacidade instalada da indústria. É importante que tanto o croqui quanto a planta baixa sejam confeccionados por um Engenheiro Civil, Engenheiro Agrônomo ou Arquiteto, com registro no Conselho de Classe.

Obs¹: Será realizada então uma vistoria do local pela equipe do SIM de Nossa Senhora da Glória para verificar as condições do local onde será implantada a agroindústria e, caso seja necessário, e equipe irá sugerir melhorias no local.

Obs<sup>2</sup>: 2 - A aprovação prévia do terreno terá validade de 365 dias, para dar entrada no projeto de construção, caso contrário será automaticamente cancelada.

Obs<sup>3</sup>: Caso o estabelecimento já esteja construído, torna-se necessário a vistoria do terreno, o qual será analisado unicamente o mesmo, sendo que as instalações existentes serão objeto de análise posterior, após a apresentação do projeto.

#### **Observações Gerais:**

 Após inspecionada e se aprovada a área para finalidade proposta, através de "LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO", o interessado dará prosseguimento à solicitação para aprovação de projeto de estabelecimento.

#### Observações durante a avaliação do terreno:

- 1. A área do terreno terá que possibilitar a circulação interna de veículos e deverá ter tamanho compatível com o estabelecimento, prevista futura expansão.
- A localização poderá ser urbana, suburbana ou rural, desde que não transgrida as normas urbanísticas, os Códigos de Postura Estaduais e Municipais e não cause problemas de poluição.
- O estabelecimento não deverá estar próximo a locais que cujas áreas adjacentes ao seu perímetro se encontrem indústrias que possam produzir poeira industrial, ou odores que possam comprometer o produto a ser elaborado.
- 4. Dispor de área que permita que as dependências sejam construídas no centro de terreno, afastados do limite das vias públicas, preferentemente 5m (cinco metros) na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte.
- 5. A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, tendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento, e as chuvas, não prejudiquem os trabalhos industriais.

#### Os fatores abaixo também devem ser observados:

- 1. Facilidade de acesso e obtenção da matéria-prima (fonte, acesso, transporte e etc.);
- Localização em ponto ou região cujas áreas adjacentes ao seu perímetro oferecem risco higiênico-sanitário, ou onde os ventos sopram de áreas produtoras de odores, poeira ou outros indo em direção ao futuro estabelecimento;
- 3. Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- 4. Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- 5. Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- 6. Facilidade no abastecimento de água potável;
- 7. Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

- 8. Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
- 9. Facilidade na delimitação da área.
- **3º PASSO**: Solicitar também via "REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO S.I.M." (Anexo III), em duas vias, constando a atividade principal do empreendimento devendo o mesmo ser encaminhado à Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal, no qual deverá descrever a identificação do requerente (proprietário ou representante legal). Documentação a ser anexada ao requerimento:
  - 1. Plantas do Estabelecimento compreendendo:
    - a)Planta baixa de cada pavimento, na escala de 1:100 (um para cem);
  - b)Planta de situação, contendo descrição sobre a rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídas sobre as divisas do terreno, na escala de 1:500 (um para quinhentos);
  - c)Planta de corte longitudinal e transversal de cada pavimento na escala mínima de 1:50 (um para cinquenta);
  - *d)Planta Layout, constando ainda os detalhes de aparelhamentos e instalações com as respectivas legendas, na escala 1:50 (um para cinquenta).*
  - 2. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ;
  - 3. BIC ou FIC (inscrição Secretaria Estadual da Fazenda);
  - 4. Contrato Social firmado pelo JUCESE Junta Comercial do Estado de Sergipe;
  - Certidão de tramitação ou Protocolo de abertura de processo junto ao órgão fiscalizador ambiental solicitando as licenças: prévia, de instalação e de operação;
  - 6. Termo de Compromisso junto à Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal (Anexo IV) devidamente assinado pelo Representante Legal (original);
  - 7. Memorial Econômico Sanitário, com informes econômicos sanitários do estabelecimento (Anexo VI);
  - 8. Memorial Descritivo da Construção (Anexo VII);

#### **Observações Gerais:**

1 - A DECLARAÇÃO DE APROVAÇÃO DO PROJETO terá validade de 3 anos, para conclusão das obras e solicitação do registro, ou pedido de prorrogação de prazo, caso

contrário o processo será arquivado. A empresa interessada em dar prosseguimento ao registro deverá reapresentá-lo junto ao SIM.

- 2 De posse da declaração de aprovação do projeto, o requerente estará autorizado pelo SIM a iniciar as obras de acordo com o aprovado, devendo o mesmo respeitar as demais legislações pertinentes, (Ambientais, códigos de postura do município e etc).
- 3 Nos casos em que o estabelecimento já esteja construído, conforme consta no projeto e memoriais, o requerente poderá seguir para a etapa de solicitação de registro do estabelecimento.
- **4º PASSO**: Solicitação da "LICENÇA DE CONSTRUÇÃO", que deverá ser expedida pela Secretaria Municipal de Obras e Infraestrutura de Nossa Senhora da Glória. Esse documento atesta que o projeto de construção está de acordo com a legislação vigente e que existe um Responsável Técnico (RT) pela obra. O RT será o profissional contratado para elaboração do croqui e planta baixa.
- **5º PASSO**: Fazer a solicitação da LICENÇA AMBIENTAL. Para isso, será necessário estar em posse do croqui e da planta baixa e demais documentos que o órgão irá solicitar. Estes documentos deverão ser informados previamente pela equipe do SIM, através da lista de documentos necessários informados no 1º Passo.

Obs¹: Se o estabelecimento se enquadrar na Resolução CONAMA 385/2006, estará isento da necessidade de alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária. A Licença Ambiental será emitida pelo Órgão Competente, representada pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental (CODEMA) para as agroindústrias de pequeno porte, e pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente (SEMA) para agroindústrias de médio e grande porte.

**6º PASSO**: Após as etapas anteriores a obra poderá ser realizada.

7º PASSO: Caso o local possua água tratada, a Companhia de Saneamento de Sergipe (DESO) deverá emitir um BOLETIM OFICIAL DE EXAME DE ÁGUA. Também, em casos de estabelecimentos beneficiadores de leite e carne bovina, será necessário providenciar o exame sanitário dos animais contra Brucelose e tuberculose, realizado por médico (a) veterinário (a). Será necessário providenciar a RELAÇÃO DISCRIMINADA DO MAQUINÁRIO E

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO que pode ser elaborados pelo próprio dono do estabelecimento.

Obs<sup>1</sup>: Nos casos onde o fornecimento de água para uso da agroindústria não for por meio da Companhia de Saneamento de Sergipe (DESO), o estabelecimento deverá solicitar a análise da mesma ao Laboratório reconhecido pelo S.I.M., conforme modelo no Anexo.

- **8º PASSO**: Após a finalização da construção da obra, será necessário um ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO emitido pela Prefeitura Municipal de Nossa Senhora da Glória.
- **9º PASSO**: Após a entrega de todos os documentos necessários ao registro no SIM, será concedido o número reserva, para a inserção na arte do rótulo dos produtos que serão fabricados. De posse do número de registro do SIM, o requerente deverá apresentar para aprovação os Memoriais dos PROCESSOS DE ROTULAGEM que deverá ser feito em formulário padrão (anexo VIII). Se houver interesse, o processo de rotulagem poderá ser encaminhado para análise prévia, antes da concessão do número reserva.
- 10° PASSO: Após a conclusão das obras propostas nos projetos e memoriais, a interessada deverá Solicitar à Diretoria do Serviço de Inspeção Municipal, o "REQUERIMENTO DE VISITA FINAL" (Anexo IX), em duas vias, a visita prévia no qual será gerada o DAM referente à mesma, com vistas à elaboração do LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO, sendo que o referido Laudo será elaborado pelo médico veterinário da Coordenação de Fiscalização e Inspeção Animal nesta ocasião. Documentação a ser anexada ao requerimento (2 cópias):
  - 1. Comprovante de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal (DAM), referente à visita técnica final, o qual deverá ser emitido na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária ou no site www.gloria.se.gov.br;
  - 2. Contratação de um Responsável Técnico (RT) que seja Médico Veterinário, que será responsável pelas atividades da agroindústria. Para isso, será necessário acessar o formulário de Anotação de Responsável técnico disponibilizado no site do Conselho Regional de Medicina Veterinária de Sergipe (CRMV SE). Este formulário deverá ter 2 vias impressas;
  - 3. Licença Ambiental emitida pelo Órgão Controlador de Políticas Ambientais competentes ou documento equivalente emitido pelo mesmo;

#### 4. Boletim Oficial de Exame de Água;

#### Observações Gerais:

- 1 No ato da vistoria, o médico veterinário do SIM, deverá elaborar o Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento, baseado na conferência das plantas e memoriais aprovados. Nesta ocasião o médico veterinário deverá proceder à coleta da água do estabelecimento para análise oficial, sendo que esta deverá ser encaminhada através do Termo de Coleta de Água e realizada em laboratório da Companhia de Saneamento de Sergipe (DESO) ou em laboratório aprovado pelo SIM, com custas para o interessado, devendo este, no ato da visita, apresentar os frascos de coleta e agendar previamente com o laboratório.
- 2 O registro só será concedido após parecer favorável do Laudo Técnico Sanitário e de posse do resultado da análise da água, que deverá ser comprovado através de laudo emitido pelo laboratório que realizou as análises devendo este estar de acordo com os padrões estabelecidos pela legislação vigente. Caso contrário, a empresa será comunicada pelo SIM e o mesmo deverá proceder à correção com o devido tratamento da água e solicitar nova coleta.
- 3 Atendidos todos os itens desta orientação, será emitido o Certificado de Registro com o respectivo número do SIM, caso contrário, o processo poderá ser reavaliado pela Coordenação de Fiscalização e Inspeção Animal, podendo ser emitido um Registro Provisório com data limite de sua validade.
- 4 Os estabelecimentos só poderão funcionar sob o regime de Inspeção Municipal após concedido a Autorização de Funcionamento ou Certificado de Registro emitido pela Diretora do SIM e publicação em Diário Oficial do município.

Satisfeita as exigências fixadas na Lei Municipal nº 808/10, o coordenador do SIM autorizará a concessão do selo na qual constará o número do registro definitivo, o nome da empresa e classificação do estabelecimento.

# PROCEDIMENTOS PARA APROVAÇÃO DO PROJETO DE REMODELAÇÃO E/OU AMPLIAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL JUNTO AO SIM

- 1. A solicitação deve ser feita mediante Requerimento, em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento.
- 2. Documentação a ser anexada ao requerimento (2 cópias):
- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- BIC ou FIC (inscrição Secretaria Estadual da Fazenda);
- Contrato Social firmado pelo JUCESE Junta Comercial do Estado de Sergipe;
- Termo de Compromisso junto à Coordenação de Inspeção Animal devidamente assinado pelo Representante Legal (original);
- Memorial Econômico Sanitário, com informes econômicos sanitários do estabelecimento;
- Memorial Descritivo da Construção;
- Plantas do Estabelecimento compreendendo (de todas as instalações):
- a) Planta baixa de cada pavimento, na escala de 1:100 (um para cem);
- b) planta de situação, contendo descrição sobre a rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídas sobre as divisas do terreno, na escala de 1:500 (um para quinhentos);
- c) planta de corte longitudinal e transversal de cada pavimento na escala mínima de 1:50 (um para cinqüenta),
- d) Planta Layout, constando ainda os detalhes de aparelhamentos e instalações com as respectivas legendas, na escala 1:50 (um para cinqüenta);

As plantas deverão atender as seguintes instruções:

- 1 Cor preta para as partes a serem conservadas;
- 2 Cor vermelha para as partes a serem construídas;
- 3 Cor amarela para as partes a serem construídas;

#### **Observações Gerais:**

- 1 De posse da aprovação do projeto, o industrial pretendente estará autorizado pelo SIM a iniciar as obras de acordo com o aprovado, devendo o mesmo respeitar as demais legislações pertinentes, (Ambientais, códigos de postura do município e etc).
- 2 Após a conclusão das obras de remodelação e/ou ampliação, a requerente deverá solicitar a Homologação das mesmas através de Requerimento, na qual o interessado (a) solicita vistoria junto ao SIM.

3 — De posse do Requerimento a Coordenação de Fiscalização e Inspeção Animal do SIM, designará um médico veterinário para elaboração do Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento, o qual será baseado na conferência das plantas e memoriais aprovados.

## ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL JUNTO AO SIM

- 1. A solicitação deve ser feita mediante Requerimento, em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento.
- 2. Documentação a ser anexada ao requerimento (2 cópias):
- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- BIC ou FIC (inscrição Secretaria Estadual da Fazenda);
- Contrato Social e última alteração firmada pela JUCESE Junta Comercial do Estado de Sergipe.
- Comprovante de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal (DAM), referente à alteração de razão social, o qual deverá ser emitido na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária ou no site www.gloria.se.gov.br;
- Termo de Compromisso junto à Coordenação de Inspeção Animal (Anexo 10) devidamente assinado pelo Representante Legal (original).

#### Observações Gerais:

- 1 Em toda e qualquer venda ou arrendamento, deverá ser feita a transferência de responsabilidade do registro para o comprador ou arrendatário junto ao SIM, mediante Requerimento, no prazo de 30 (trinta dias), ficando este obrigado a cumprir todas as exigências formuladas ao responsável anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.
- 2 Caso o vendedor ou locador proceda à comunicação, a que se refere o parágrafo anterior, e o comprador ou locatário não apresente dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro do estabelecimento, o qual só será restabelecido depois de cumprida a exigência legal. Concomitantemente a empresa deve apresentar os Memoriais dos Processos de Rotulagem, da nova empresa, além de pedido com data prevista para utilização das embalagens em nome da empresa antecessora, detalhando a quantidade e a previsão para uso, caso ainda possua embalagens remanescentes.

## REVALIDAÇÃO DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

- 1. A solicitação deve ser feita mediante Requerimento, em duas vias constando os dados da empresa requerente e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento.
- 2 O estabelecimento registrado no SIM deverá revalidar anualmente o Certificado de Registro ou Registro Provisório junto ao SIM. Esta revalidação deverá ocorrer no mês de janeiro e os documentos que perderam a validade deverão ser entregues em duas vias, bem como aqueles que sofreram quaisquer alterações.
- 3 Comprovante de pagamento do Documento de Arrecadação Municipal (DAM), referente ao registro de estabelecimento industrial entrepostos (carne, leite, pescado), o qual deverá ser emitido na Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária ou no site www.gloria.se.gov.br;
- 4 Documentos obrigatórios para revalidação:
- Anotação de Responsabilidade Técnica, devidamente homologada junto ao Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Sergipe CRMV-SE;
- Licença Ambiental emitida pelo Órgão Controlador de Políticas Ambientais competente ou documento equivalente emitido pelo mesmo;
- Boletim Oficial do Exame da Água de Abastecimento constando os laudos microbiológicos e físico-químicos.

#### ANEXO I

## DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA REGISTRO E RENOVAÇÃO ANUAL DE ESTABELECIMENTO

Estabelecimento sob Inspeção Municipal (SIM)

#### REGISTROS

#### Etapa I

- 1. Requerimento de Inspeção Prévia (duas vias)
- 2. DAM de Inspeção Prévia de Terreno
- 3. Laudo de Inspeção Prévia de Terreno com Parecer Favorável

#### Etapa II

- 4. Requerimento de Aprovação de Planta (duas vias)
- 5. Planta:
  - 5.1 Situação escala 1/500
  - 5.2 Baixa escala 1/100
  - 5.3 Fachada escala 1/50
  - 5.4 Cortes escala 1/50
  - 5.5 Hidrossanitária
  - 5.6 Layout dos equipamentos
- 6. Fluxograma do processo de produção dos produtos a serem elaborados

#### **Etapa III**

- 7. Contrato Social
- 8. Inscrição Municipal
- 9. CNPJ
- 10. Alvará de localização e funcionamento da Prefeitura
- 11. Licença Ambiental
- 12. Laudo de Análise Físico-Química e Microbiológica da água
- 13. Memorial Econômico Sanitário
- 14. Memorial descritivo da construção e reforma
- 15. Memorial descritivo dos equipamentos
- 16. Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário
- 17. Termo de Compromisso
- 18. Cópia do Contrato de prestação de controle de pragas (Certificado)
- 19. Atestado de Saúde Ocupacional dos Funcionários (ASO)
- 20. Comprovante de Vacinação contra Febre Aftosa e Brucelose

#### Etapa IV

- 21. Requerimento de Inspeção Final (duas vias)
- 22. DAM de Inspeção Final

#### Etapa V

- 23. Requerimento de Registro do Estabelecimento e/ou Renovação de Certificado de Inspeção (duas vias)
- 24. DAM de Registro do Estabelecimento e/ou de Renovação de Certificado de Inspeção

#### REGISTRO DE RÓTULO

#### Etapa I

- 1. Requerimento de Registro de Rótulo (duas vias)
- 2. DAM de Registro de Rótulo
- 3. Memorial descritivo para cada produto
- 4. Croqui de rótulo que represente fielmente a utilização final
- 5. Fichas técnicas de cada aditivo

OBS: Outros documentos poderão ser exigidos de acordo com determinações da Diretoria do S.I.M.

## ANEXO II REQUERIMENTO DE VISITA PRÉVIA

Nossa Senho	ra da Glória/SE,_				(Dat	ta)	
, ,	Serviço de Inspe Municipal de Ag						
foro na cid	ade de Nossa	Senhora d	a Glória	do Estad	o de Serg	gipe, loca	lizada na
terreno ou e	stabelecimento ¡	oara que se	ja implant	tado o Ser	viço de Ins	speção M	unicipal -
S.I.M., de aco	ordo com a Legis	lação vigent	е.				
Atenciosam	ente,						
	Assinatura	e identificaçã	ío do prop	rietário ou	ı responsáv	rel	

Contato para agendar a vistoria:

Nome: Telefone: OBS.: ESTE É UM MODELO DE REQUERIMENTO O QUAL DEVERÁ SER IMPRESSO COM TIMBRE DA EMPRESA REQUERENTE.

#### ANEXO III

# REQUERIMENTO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.)

Diretora do Serviço de Inspeção Municipal Nossa Senhora da Glória/SE						Protocolo nº (preenchimento do SIM)
1- Dados do Rec	uerente					
Nome			Nº Controle			
RG	CPF			Insc. Estadua	ıl	Telefone
2- Dados da Ativ	vidade					1
Nome/Razão S	ocial					
CNPJ		Insc. E	stadual		Insc. Mun	icipal
Endereço/Rua/ Avenida					Vila/Com	unidade
Distrito/Bairro	Distrito/Bairro № Cep				Complem	ento
Município		Telefo	ne		E-mail	
Nossa Senhora	da Glória/SE					
	o no Serviço de Ins to de Carnes e Deri -Frigorífico	vados:		. <b>I.M. do estabe</b> ciamento de Ca		
Estabelecimen	to de Pescado e De	rivados:				
☐ Abatedourd	-Frigorífico de pesc	ado 🗆	☐ Barco - F	-ábrica 🗆 Unio	dade de bene	ficiamento de pescado
☐ Estação dep	ouradora de molusc	os bivalv	es			
Estabelecimen	to de Ovos:					

Estabelecimento de Leite:			
☐ Posto de Refrigeração Laticínios	☐ Granja Leiteira	☐ Usina de Beneficiamento	□Fábrica de
			(queijaria)
Estabelecimentos de Produt	os de Abelhas:		
Unidade de beneficiamer	nto de produtos de abe	lha	
ue irá produzir:			
olicito a V. Sª. a análise d	a documentação ane	exa necessária ao requerido.	
olicito a V. Sª. a análise d	a documentação ane	xa necessária ao requerido.	
		exa necessária ao requerido. cias constantes no Regulament	o da Prévia Ins
Assumo o compromisso de	acatar todas as exigêr	cias constantes no Regulament	
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa	acatar todas as exigêr initária de Produtos de	cias constantes no Regulament e Origem Animal do Município	de Nossa Sen
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa Glória aprovado pelo Decre	acatar todas as exigêr initária de Produtos de	cias constantes no Regulament	de Nossa Sen
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa	acatar todas as exigêr initária de Produtos de	cias constantes no Regulament e Origem Animal do Município	de Nossa Sen
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa Glória aprovado pelo Decre	acatar todas as exigêr initária de Produtos de	cias constantes no Regulament e Origem Animal do Município	de Nossa Sen
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa Glória aprovado pelo Decre	acatar todas as exigêr initária de Produtos de	cias constantes no Regulament e Origem Animal do Município	de Nossa Sen
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa Glória aprovado pelo Decre	acatar todas as exigêr initária de Produtos de	cias constantes no Regulament e Origem Animal do Município cumprimento a Lei Nº 808 de 20	de Nossa Sen 0/12/2010, be
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa Glória aprovado pelo Decre normas complementares.	acatar todas as exigêr initária de Produtos de	cias constantes no Regulament e Origem Animal do Município	de Nossa Sen 0/12/2010, bei
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa Glória aprovado pelo Decre normas complementares.	acatar todas as exigêr initária de Produtos de	cias constantes no Regulament e Origem Animal do Município cumprimento a Lei Nº 808 de 20	de Nossa Sen 0/12/2010, bei
Assumo o compromisso de Fiscalização Industrial e Sa Glória aprovado pelo Decre normas complementares.	acatar todas as exigêr initária de Produtos de eto № 1229/2015, em	cias constantes no Regulament e Origem Animal do Município cumprimento a Lei Nº 808 de 20	de Nossa Ser 0/12/2010, be

#### ANEXO IV

#### TERMO DE COMPROMISSO

Que faz a firma RAZÃO SOCIAL, CNPJ com sede em ENDEREÇO COMPLETO perante o Serviço Municipal de Inspeção (S.I.M.) de Produtos de Origem Animal.

RAZÃO SOCIAL, CNPJ, firma com sede em ENDEREÇO COMPLETO, Nossa Senhora da Glória/SE, por seu representante legal, (nome, CPF, identidade, estado civil, endereço), concorda em acatar as exigências contidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal "RIISPOA", de acordo com o Decreto nº 1229, 31 de agosto de 2015, sem prejuízos de outros que venham a ser determinados, estando ciente de que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo órgão competente da Secretaria Municipal da Agricultura e Pecuária.

Representante legal

#### ANEXO V

## MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO DO **ESTABELECIMENTO**

NOME FANTASIA

## 1. IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENO

CNPJ / CPF			INSCRIÇÃO	<b>ESTAD</b>	UAL	
CELULAR	TELEFON	E FIXO	EMAIL			
DECDONGÁVEL LEGAL DELO	ECTA DELE	CIRAFAITO				
RESPONSÁVEL LEGAL PELO	ESTABELE	LIMIENTO				
2. LOCALIZAÇÃO DO I	ESTABEL	ECIMENTO				
ENDEREÇO (RUA / AVENIDA				NÚMI	FRO	BAIRRO / COMUNIDADE
ENDEREÇO (NOA / AVENIDA	ν,			1401411		DAIMING / CONTONIDADE
COMPLEMENTO		CEP			ZOI	NA (URBANA / RURAL /MISTA)
PONTO DE REFERÊNCIA					DI	STÂNCIA DA SEDE
GEOREFERENCIAMENTO						
GEOREFERENCIAIVIENTO						
CROQUI DE LOCALIZAÇÃO I	OO ESTABE	LECIMENTO NO TER	RENO			
•						

3. RESPONSÁVEL T	ÉCNICO				
NOME COMPLETO				PROFISSÃO	
REGISTRO NO CONSELH	IO DE CLASS	F		CPF	
REGISTRO NO CONSELI	O DE CENSO	_		C. 1	
DIMENCIONAME	NTO DO	FCTADE	LECTMENTO		
4. DIMENSIONAME ÁREA TOTAL DO TERREI			DNSTRUÍDA (M2)		ÁREA ÚTIL (M2)
DPERACIONAL 5.1. Número aproximad			FÍSICA, DEPENDÊ	NCIAS L F	ROCESSO
Masculino	Feminino		Possuem carteira de sa	núde?	Apresentar cópias
			( ) SIM ( ) NÃ	0	( ) SIM Quantidade:
5.2. Dias e horários de f	dicioname				
<b>Leite e derivados:</b> Total <b>Mel:</b> Média de litros/mê	ças abatidas atidas/Dia <b>es e derivac</b> recebido (L, ès ongelamento	s/Espécie/D l <b>os:</b> Kg de F /Dia) - To o - Estoque	Produtos por categoria/D otal Derivados (kg/Dia) - e fresco - Estoque conge	Total Leite e	

5.4. Produtos que são produzidos no estabelecimento							
(Relacionar po	(Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e a frequência)						
CÓDIGO	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE (KG OU L)	FREQUÊNCIA				

5.5. Produtos que se pretende produzir (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e a frequência)					
CÓDIGO	DENOMINAÇÃO	QUANTIDADE (KG OU L)	FREQUÊNCIA		

5.6. Máquinas e e	quipamentos e equipamentos existent	es no estabelecimen	to	
ITEM	DENOMINAÇÃO	QUANT.	CAPACID. TOTAL	UNID. MEDIDA
			<u> </u>	

5.7. Procedência da Matéria Prima (Detalhar a origem das matérias primas utilizadas no estabelecimento)
5.8. Transporte das Matérias Primas até o estabelecimento (Detalhar o meio e as condições de transporte das matérias primas até o estabelecimento)
5.9. Transporte dos produtos produzidos no estabelecimento até o mercado consumidor
(Detalhar o meio e as condições de transporte, a quantidade de veículos existentes, a capacidade individual de cada um, as condições gerais de higiene, se é isotérmico ou com sistema de resfriamento, etc.)
5.10. Armazenagem de embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos
(Detalhar as condições gerais de armazenagem de embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos)
5.11. Armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos (Detalhar as condições gerais de armazenagem de materiais de limpeza e produtos químicos)
5.12. Área de armazenagem dos produtos finais produzidos no estabelecimento até sua expedição (Detalhar as condições gerais de armazenagem dos produtos produzidos e da área de expedição)

F42 Á dbtt
5.13. Água de abastecimento
(Origem, captação, vazão, capacidade do reservatório, tipo de tratamento, distribuição e proteção contra
contaminação, etc.)
5.14. Destino das águas residuais
(Detalhar o Sistema de esgotamento sanitário e industrial, proteção contra refluxo de odores, tratamento de
resíduos, etc.)
5.15. Ventilação e iluminação
(Detalhar as condições de iluminação e ventilação natural e artificial e os materiais utilizados para se obter uma
adequada ventilação e iluminação)
adequada ventilação e numinação)
5.16. Pisos, paredes, janelas portas e forros
(Detalhamento da natureza de pisos, paredes, janelas, portas e forros das dependências de processamento de
produtos comestíveis)

5.17. Superfícies de mesas, bancadas, etc.
(Detalhamento da natureza das superfícies de mesas e demais bancadas, utensílios e móveis utilizados como apoio
na fabricação de produtos comestíveis )
F 10 Diamonicão dos instalações e equinamentos
5.18. Disposição das instalações e equipamentos
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)  5.19. Barreiras sanitárias
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)  5.19. Barreiras sanitárias (Descrição do tipo de barreira sanitária existente nos pontos de acesso à área de produção: lavador de botas, pias
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)  5.19. Barreiras sanitárias
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)  5.19. Barreiras sanitárias (Descrição do tipo de barreira sanitária existente nos pontos de acesso à área de produção: lavador de botas, pias
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)  5.19. Barreiras sanitárias (Descrição do tipo de barreira sanitária existente nos pontos de acesso à área de produção: lavador de botas, pias
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)  5.19. Barreiras sanitárias (Descrição do tipo de barreira sanitária existente nos pontos de acesso à área de produção: lavador de botas, pias
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)  5.19. Barreiras sanitárias (Descrição do tipo de barreira sanitária existente nos pontos de acesso à área de produção: lavador de botas, pias
(Detalhamento quanto a disposição dos diversos setores, equipamentos e etapas do processo de produção para oferecer um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada)  5.19. Barreiras sanitárias (Descrição do tipo de barreira sanitária existente nos pontos de acesso à área de produção: lavador de botas, pias

5.20. Fluxograma operacional de fabricação de produtos
(Detalhar todo o fluxograma operacional desde a recepção da matéria prima, passando pelos processos de produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e finalmente a expedição)
produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e imalmente a expedição)
5.21. Isolamento do meio externo
(Detalhar a forma de delimitação contra a entrada de pessoas não autorizadas e animais no estabelecimento e das
aberturas de comunicação das dependências com as áreas externas)
5.22. Procedimentos de higienização das instalações, equipamentos e utensílios
(Detalhar os produtos utilizados, a periodicidade e a forma como é processada a higiene e limpeza de pisos,
paredes, bancadas, equipamentos, utensílios, etc.)

5.23. Instalações sanitárias e vestiários
n.25. Histalações sanitarias e vestiarios Detalhar dimensão, localização, capacidade e as condições gerais de utilização quanto ao risco de contaminação
i.24. Controle integrado e proteção contra insetos rasteiros e voadores, roedores e outras pragas Detalhar a natureza do sistema de controle integrado e de proteção utilizado contra o acesso de moscas e outra
petaniai a natureza do sistema de controle integrado e de proteção útilizado contra o acesso de moscas e odira Bragas)
<u> </u>
5.25. Fontes produtoras de mau cheiro / contaminação nas proximidades do estabelecimento
Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou industrias que produzam mau cheiro, bem con
lescrever o tipo e distância)
i.26. Controle de qualidade e analises Descrição dos instrumentos de controle utilizados nas analises, condições de funcionamento, aferição e
alibragem, bem como os tipos de análise e freqüência)
5.27. Instalações frigoríficas
netalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, e Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, e

5.28. Programa de Boas Praticas de Fabricação	
(Apresentar documentação relativa ao tema)	
5.29. Informações complementares	

### ANEXO VI

## MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO E REFORMA

## IDENTIFICAÇÃO E CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL / NOME DO PRODUTOR		NOME FANTASIA		
CLASSIFICAÇÃO DO ESTA	BELECIMENO			
CNPJ / CPF		INSCRIÇÃO ESTADUAL		
CELULAR	TELEFONE FIXO	EMAIL		
RESPONSÁVEL LEGAL PEL	O ESTABELECIMENTO			
LOCALIZAÇÃO E DIME	ENSTONAMENTO DO EST.	A RELECIMENTO		

ENDEREÇO (RUA / AVENIDA)		NÚM O	ER	BAIRRO / COMUNIDADE
COMPLEMENTO	СЕР		ZO	NA (URBANA / RURAL /MISTA)

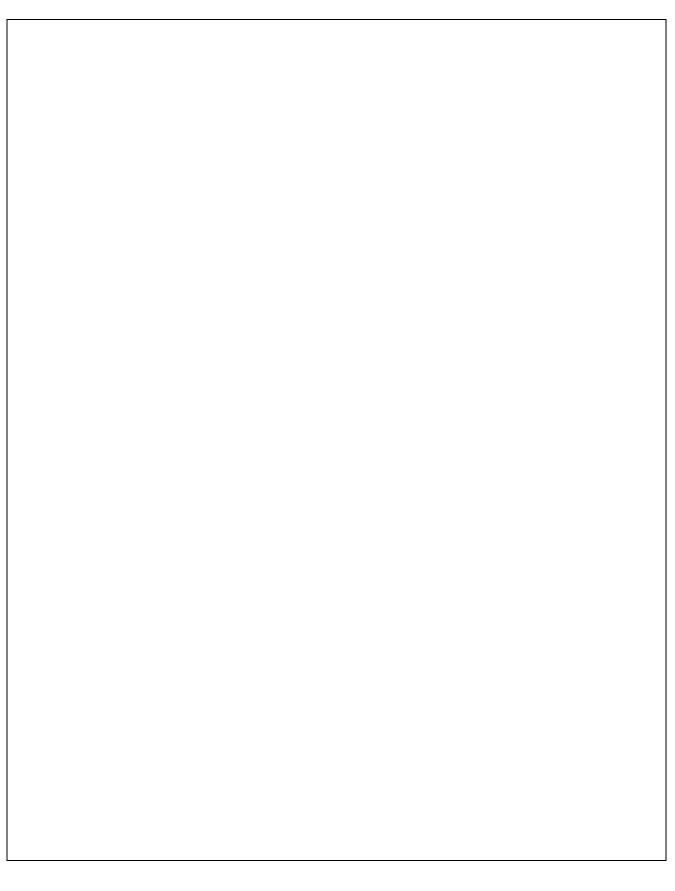
PONTO DE REFERÊNCIA		DIS	TÂNCIA DA SEDE		
GEOREFERENCIAMENTO					
,			, , , , ,		
ÁREA TOTAL DO TERRENO (M2)	ÁREA CONSTRUÍDA (M2)		ÁREA ÚTIL (M2)		
()					
RECUO DAS RUAS, AVENIDAS E ES	TRADAS				
CONFRONTANTES E VIAS DE ACES	SO				
DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO	O / DEEODMA				
DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO 3.1. Serviços Preliminares	U / KEFUKMA				
	reno: supressão de vegetação (autorização de v	órgão d	competente), aterro e terranlanagem		
	Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão competente), demolições dentre outros.				

3.2. Pavimentação e delimitação externa
Informar material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, brita, etc.) e a delimitação das áreas externas
(cerca, muro, alambrado, etc.).
3.3. Pé direito
Informar a altura do pé direito nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento e de maneira a permitir boas
condições de temperatura, ventilação e iluminação.
condições de temperatura, ventilação e naminação.

3.4. Cobertura / Telhado
Informar o material utilizado para cobertura (incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento) nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento.
3.5. Forro
Informar o material utilizado como forro nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento.
3.6. Portas, janelas, básculas e exaustores
Informar as dimensões, os materiais utilizados na confecção e a localização nas dependências do estabelecimento.

3.7. Esquadrias, batentes e marcos
Informar as dimensões e os materiais utilizados na confecção.
3.8. Pisos e rodapés
Informar o material do piso e sua a declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas, e
calhas. Informar o material dos rodapés (devendo possuir os cantos arredondados entre o piso e as paredes
3.9. Paredes
Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas.

	de água e canalização
	ntos de água internos e externos. Informar se a canalização é embutida ou externa e n sobre a capacidade de armazenamento e abastecimento.
3.11. Sistema de e	escoamento das águas residuais
Descrever sucintamer residuais)	nte sobre o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e o destino dado as águas
3.12. Tomadas, ilı	uminação e fiação
Descrever quais os tip	uminação e fiação  oos de tomada (com ou sem proteção contra água). Identificar os pontos de iluminação presentes e informar a ou em dutos externos.
Descrever quais os tip	os de tomada (com ou sem proteção contra água). Identificar os pontos de iluminação presentes e informar
Descrever quais os tip	os de tomada (com ou sem proteção contra água). Identificar os pontos de iluminação presentes e informar
Descrever quais os tip	os de tomada (com ou sem proteção contra água). Identificar os pontos de iluminação presentes e informar



Local e data	Carimbo e assinatura do responsável legal	Carimbo e assinatura do
	pelo estabelecimento	profissional autor do projeto

		ANEXO VI	II		
REQUERIMEN	ITO PARA AQ	UISIÇÃO DE	REGI	STRO OU	ALTERAÇÃO
	RÓ	TULOS/PROD	UTOS		
					01/2022
1- IDENTIFICAÇÃO					
N°. DO REGISTRO DO	O ESTABELECIM	ENTO		N°. DO	REGISTRO DO RÓTULO
2- PETIÇÃO					
A firma abaixo qualif Técnico, vem requeres solicitação especifica	r que seja	providencia			
técnico, atestam a ver origem animal para o	acidade das qual foi vigente e rido estabele	informações requerido re declaram-se ecimento ind	prestad egistro cient ustrial	as sobre . Comprom es de qu	como seu responsável o rótulo / produto de metem-se a cumprir a ue as instalações e ser adequados para a
3 - IDENTIFICAÇÃO DO E	STABELECIMENT	ro			
RAZÃO SOCIAL/NOME DO	PRODUTOR:				NOME FANTASIA:
CLASSIFICAÇÃO:	C.	N.P.J./CPF			INSCRIÇÃO ESTADUAL:
ENDEREÇO COMPLETO (RU.	A / AVENIDA,	N°., COMPLEN	MENTO, I	BAIRRO, LC	L DCALIDADE):
CEP:	MUNICÍPIO:		UF :	E-MAIL:	

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

RÓTULO:  IMPRESSO GRAVADO EM RELEVO LITOGRAFADO  ETIQUETA GRAVADO A QUENTE  EMBALAGEM:  LATA PAPEL PLÁSTICO  CAIXA VIDRO  QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA		4.1 REGISTRO DE RÓTULO/	PRODUTO					
B) NA FÓRNULA ( ) C) NOS DIZERES E/OU MODELO DE RÓTULO ( ) D) NA EMBALAGEM ( )  - PRODUTO  MARCA NOME DO PRODUTO  - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM  RÓTULO:  IMPRESSO GRAVADO EM RELEVO LITOGRAFADO ETIQUETA GRAVADO A QUENTE  EMBALAGEM:  LATA PAPEL PLÁSTICO CAIXA VIDRO  QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  OTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE MERALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA		4.2 ALTERAÇÃO:						
MARCA NOME DO PRODUTO  CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM  RÓTULO:  IMPRESSO GRAVADO EM RELEVO LITOGRAFADO  ETIQUETA GRAVADO A QUENTE  EMBALAGEM:  LATA PAPEL PLÁSTICO  CAIXA VIDRO  QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QUENTE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA		B) NA FÓRMULA ( C) NOS DIZERES E/OU	) MODELO I					
FÓTULO:    IMPRESSO   GRAVADO EM RELEVO   LITOGRAFADO     ETIQUETA   GRAVADO A QUENTE	- PRO	DUTO						
RÓTULO:  IMPRESSO GRAVADO EM RELEVO LITOGRAFADO  ETIQUETA GRAVADO A QUENTE  EMBALAGEM:  LATA PAPEL PLÁSTICO  CAIXA VIDRO  QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA		MARCA			NO	ME DO I	PRODUTO	
IMPRESSO GRAVADO EM RELEVO LITOGRAFADO  ETIQUETA GRAVADO A QUENTE  EMBALAGEM:  LATA PAPEL PLÁSTICO CAIXA VIDRO  - QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA								
IMPRESSO GRAVADO EM RELEVO LITOGRAFADO ETIQUETA GRAVADO A QUENTE  EMBALAGEM:  LATA PAPEL PLÁSTICO CAIXA VIDRO  - QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA	5- CAR	ACTERÍSTICAS DO RÓTULO E	DA EMBAI	LAGEM				
EMBALAGEM:  LATA PAPEL PLÁSTICO CAIXA VIDRO  QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE MEDIDA  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA	RÓTUI	T	<del>                                     </del>			T		
EMBALAGEM:  LATA PAPEL PLÁSTICO  CAIXA VIDRO  - QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE MEDIDA  MEDIDA  DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA							LITOGRAFADO	
LATA PAPEL PLÁSTICO  CAIXA VIDRO  - QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA		ETIQUETA		GRAVADO A Q	UENTE			
CAIXA VIDRO  - QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA	EMBAI	LAGEM:						
- QUANTIDADE/FORMA DE INDICAÇÃO  QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA			I				PLÁSTICO	
QTDE DO PRODUTO ACONDICIONADO/UNIDADE DE DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE (LOCAL EMBALAGEM)  - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO  5.1 MATÉRIA PRIMA		CAIXA		VIDRO				
5.1 MATÉRIA PRIMA	QTDE	E DO PRODUTO ACONDICIONADO		E DE		RICAÇÃ(	O E VALIDADE (Lo	OCAL 1
KG OU L								
							KG OU L	olo

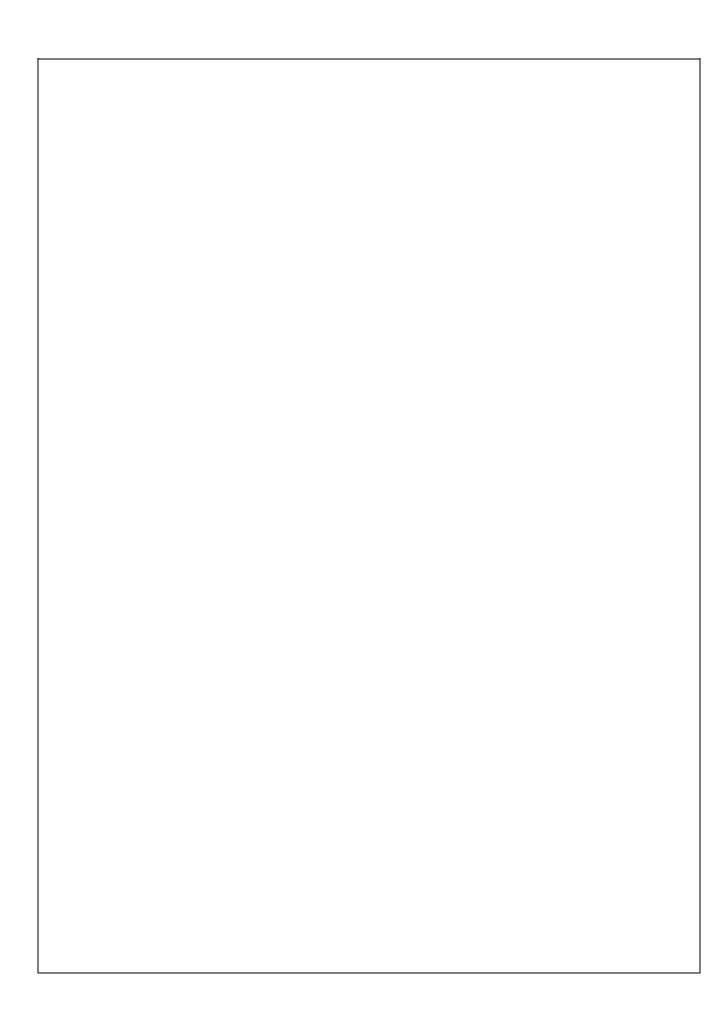
SUBTOTAL

5.2 INGREDIENTES/ADITIVOS	KG OU L	%
SUBTOTAL		
5.3 MATÉRIA PRIMA + INGREDIENTES		100%
POTAL		
SISTEMA DE EMBALAGEM		
DESCRIÇÃO		

- ARMAZENAMENTO	(matéria-prima, ingredie	ntes, aditivos, pro	dutos acabados,	
nbalagens e sanit	izantes)			
DESCRIÇÃO				
DESCRIÇÃO				

PROCESSO DE H	IGIENIZAÇÃO/SANIT	IZAÇÃO (estabele	ecimento, equipame	entos, utensílios	
	no órgão competent	te dos sanitizar	ites utilizados)		
ESCRIÇÃO					
- TRANSPORTE Dondicionamento,	O PRODUTO PARA O 1 temperatura)	MERCADO CONSUMII	OOR (tipo de veíc	ılo, modo de	
DESCRIÇÃO					

PROCESSO DE FABR				
Descrever detalhadar DESCRIÇÃO	mente todas as e	tapas da fabric	ação do produto)	



1	0 - LAY OUT DA EMBALAGEM
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

		_
TENTICAÇÃO		
רא תיא		

#### A

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

## ANEXO X

## REQUERIMENTO DE INSPEÇÃO FINAL

Nossa Senho	ra da Glória,					(Data)		
• •	Serviço de Ins unicipal de Agr		•	a				
					de inscrit		pela CN	
de Sergipe, l	ocalizada na							desejando
estabelecer-	se no ramo de			, ve	em re	querer a V.Sa	a. a det	erminação
da Inspeção	Final do estab	elecimento	para	que seja	impla	ntado o Serv	iço de	Inspeção
Municipal -	S.I.M., de acor	do com a Le	gislaç	ão vigente.				
<b>A</b>								
Atenciosam	ente,							
	Assinatur	a e identifica	ação d	do proprietá	rio ou	ı responsável		

OBS.: ESTE É UM MODELO DE REQUERIMENTO O QUAL DEVERÁ SER IMPRESSO COM TIMBRE DA EMPRESA REQUERENTE.