

DECRETO Nº 424, de 13 de junho de 2013.

Regulamenta a Lei Complementar Municipal 2.031, de 07 de julho de 2011, que institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM no âmbito do Município de Porto Nacional, e adota outras providências.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PORTO NACIONAL, Estado do Tocantins, no uso das atribuições constitucionais que lhe são conferidas e com fulcro na Lei Complementar Municipal 2.031, de 07 de julho de 2011,

D E C R E T A:

Art. 1º É aprovado o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e produtos artesanais, comestíveis ou não, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, no âmbito deste Município, na conformidade do Anexo Único a este Decreto.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Paço Municipal, aos 13 dias do mês de junho de 2013, Município Porto Nacional, Estado do Tocantins.

Otoniel Andrade
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO AO DECRETO Nº 424 , de 13 de junho de 2013.

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

**TÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º São passíveis de beneficiamento e elaboração de produtos comestíveis de origem animal, em pequena escala, as seguintes matérias-primas, seus derivados e subprodutos:

- I – produtos apícolas;
- II – ovos;
- III – leite;
- IV – carnes;
- V – peixes, crustáceos e moluscos;
- VI – demais produtos de origem animal.

Parágrafo único. Fica estabelecido o limite máximo de 250 m² de construção para Agroindústrias de pequeno porte, inspecionados pelo SIM.

Art. 2º Os produtos inspecionados pelo SIM, cumpridas as exigências deste Regulamento, são:

- I – comercializados no Município sede;
- II – condicionados a análises rotineiras, que não implicam em ônus para o produtor.

§1º Havendo interesse de ampliar as possibilidades de comercialização, de âmbito municipal para o estadual, este Município pode realizar convênio com o Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

§2º Configuradas as necessidades de realizar contraprovas, estas são custeadas pelo produtor.

Art. 3º Sujeitam-se a registro junto ao SIM os seguintes estabelecimentos:

I – matadouros de bovinos, suínos, aves e coelhos, de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para abate, fábricas de conserva, de embutidos, charqueadas, de produtos de origem animal não-comestíveis;

II – usinas de processamento de leite, fábrica de laticínios, entrepostos-usinas, entrepostos de laticínios, postos de refrigeração e postos de coagulação;

III – estabelecimentos de peixes, camarões e rãs;

IV – entrepostos de ovos e fábricas de conserva de ovos;

V – apiários;

VI – matadouros de abastecimento regionalizados e estâncias leiteiras;

§1º O Requerimento de Registro, constante do Anexo I a este Regulamento, deve ser dirigido à Secretaria Municipal de Agricultura.

§2º O Registro provisório pode anteceder a concessão do definitivo, mencionado no §1º deste artigo, a critério da Secretaria Municipal de Agricultura.

§3º É proibido o funcionamento, neste Município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma deste artigo, observadas as legislações estadual e federal.

§4º Apenas é autorizado a funcionar o estabelecimento de produto de origem animal que disponha de instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção inerente.

Art. 4º Para os fins deste Regulamento, entende-se por:

I – “estabelecimento de produtos de origem animal” qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados;

II – “matadouro” o abastecimento industrial cujos produtos sejam destinados ao comércio neste Município, desde que dotados de instalações completas e equipamento adequado para abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue, sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito dos subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio;

III – “matadouro para abastecimento regionalizado” ou “sala de abate” o estabelecimento dotado de instalações adequadas para matança de suínos e outros médios animais (ovinos, caprinos etc.), visando fornecer ao comércio local carne processada de animal;

IV – “charqueada” o estabelecimento que produza charque, dispondo obrigatoriamente de instalações próprias para o aproveitamento integral e perfeito de todas as matérias-primas, bem como o preparo de subprodutos não comestíveis;

V – “fábrica de conservas” o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies, desde que oriunda de açougue, não contando, portanto, com sala de matança anexa, e que é dotada de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para preparo de produtos não-comestíveis;

VI – “fábrica de produtos gordurosos” o estabelecimento destinado exclusivamente ao preparo de gorduras, excluída a manteiga vegetal;

VII – “entrepasto de carnes e derivados” o estabelecimento destinado a recebimento, guarda, manipulação, limpeza e desossa, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes resfriadas ou congeladas, das diversas espécies, oriundas de açougues, bem como de outros produtos animais;

VIII – “fábrica de produtos não comestíveis” o estabelecimento que manipula matérias-primas e resíduos de animais e várias procedências para o preparo exclusivo de produtos utilizados na alimentação não humana;

IX – “posto de leite e derivados” o estabelecimento intermediário entre as fazendas leiteiras e as indústrias de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinados ao recebimento de leite, de creme e outras matérias-primas, para depósito, por curto tempo, transvase, refrigeração, padronização ou coagulação e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados;

X – “estabelecimento industrial de leite” aquele destinado ao recebimento de leite e seus derivados, para pasteurização, manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem e expedição;

XI – “estâncias de leiteiras” as propriedades rurais equipadas com instalações adequadas para o processamento do leite destinado ao abastecimento municipal;

XII – “piscicultura, carcinicultura e ranários” as propriedades que produzem e comercializam peixes, camarões e rãs, vivos e abatidos;

XIII – “entrepastos de pescados” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado;

XIV – “fábrica de conservas de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não-comestíveis;

XV – “apiário” o estabelecimento destinado a produção, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação, do mel e seus derivados;

XVI – “entrepasto de mel e cera de abelhas” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelhas;

XVII – “entrepasto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos em natureza, dispondo ou não de instalações para sua industrialização;

XVIII – “fábrica de conserva de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos;

XIX – “carne de açougue” as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária;

XX – “miúdos” os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana (miolos, língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo) além dos mocotós e rabada;

XXI – “carcaça” as massas musculares e ossos de animal abatido, desde que desprovida de cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparada;

XXII – “meia carcaça” é carcaça dividida ao longo da coluna vertebral;

XXIII – “quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros” a meia carcaça subdividida por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais;

XXIV - simples designação de “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” o produto de origem animal ou suas matérias-primas;

XXVI - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, a matéria-prima “carne” é aquela constituída das massas musculares, despojadas de gordura, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

XXVII - Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés.

XXV – “leite”, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de animais destinados a esse tipo de produção, obedecendo às exigências indústrias e sanitárias vigentes.

Art. 5º A fiscalização no âmbito Municipal é exercida nos termos das Leis Federais 1.283/50, 7.889/89 e 8.080/90 e do Decreto Federal 30.691/52, abrangendo:

I – as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;

II – as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;

III – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;

IV – a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

V – os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal.

Art. 6º Compete à Secretaria Municipal da Agricultura:

I – solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estaduais e federais de produção e classificação quanto às atividades de inspeção dos produtos de origem animal;

II – executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III – criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 7º Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Regulamento têm carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal da Agricultura, da qual constará, além da denominação do órgão, nome e cargo.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 8º As instalações dos estabelecimentos de que trata este Regulamento, respeitadas as normas de higiene e saúde, são diferenciadas por resolução da Secretaria Municipal de Agricultura, de acordo com as especificidades de cada atividade de processamento ou com a espécie de animais a serem abatidos, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Nenhuma outra exigência deve ser promovida, além daquelas estritamente necessárias, relativas a área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos em que ocorra o processamento e/ou o abate, promovidos na conformidade do *caput* deste artigo.

Art. 9º Os produtos resultantes das atividades de que trata este Regulamento devem possuir registro de fórmula específico, junto ao SIM, ser armazenados, quando necessário, em embalagens adequadas e produzidas por empresa qualificadas e transportados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

§1º Do rótulo das embalagens deve constar:

I – as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;

II – o número da inscrição junto ao SIM.

§2º Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e do Desenvolvimento Agrário ou com outra entidade pública, da embalagem deve constar essa informação.

§3º Os envolvidos na manipulação e no processamento de alimentos devem estar equipados com vestuário adequado.

TÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10. Os estabelecimentos de produtos de que trata este Regulamento devem manter livro oficial, registrando as informações, as recomendações e as visitas do SIM, para fins de controle da produção, bem como satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I – dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II – dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis; deve-se ter proteção das lâmpadas contra estilhaço;

III – possuir pisos e paredes de cor clara, impermeabilizados de maneira a facilitar a limpeza e higienização;

IV – ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, 2,5m de altura, no mínimo e, total ou parcialmente, quando necessário, com azulejos brancos vidrados ou outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

V – possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo da matéria-prima e produtos comestíveis, de fácil limpeza e higienização;

VI – dispor de dependências e instalações mínimas para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VII – dispor de mesa com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação e preparos de matérias-primas e produtos comestíveis, construída de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

VIII – dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes, em aço inoxidável ou material plástico. Os tanques, segundo sua finalidade, podem ser em alvenaria, convenientemente revestidos de azulejo branco;

IX – dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias;

X – dispor de água fria e quente em abundancia, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XI – dispor de sistema de esgoto, em todas as dependências, viabilizando formas para retenção e aproveitamento de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, e sistema adequado, compatíveis com a solução escolhida para destinação final;

XII – dispor de rouparia, vestiários, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

XIII – possuir pátios e ruas pavimentadas ou impermeabilizadas, bem como as áreas destinadas a secagem de produtos, quando for o caso;

XIV – dispor de sede adequada para realização dos trabalhos de Inspeção Municipal;

XV – dispor de janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens providas de telas móveis, à prova de insetos quando for o caso;

XVI – possuir instalações de frios com câmara que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento;

XVII – dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de produtos não comestíveis;

XVIII – evitar as transmissões, ao que, contudo, quando isso não for possível, promover instalações de forma a não prejudicar os trabalhos de dependência exigindo-se, conforme o caso, que sejam embutidas;

XIX – possuir canalização de água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras, preferencialmente de cor vermelha;

XX – só possuir telhados de meia água quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

XXI – dispor de dependências quando necessária para o armazenamento do combustível usado na produção a vapor;

XXII – dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias;

XXIII – dispor, quando necessário, de equipamentos gerador de vapor, com capacidade para as necessidades do estabelecimento, instalados em dependências externas.

XXIV - dispor de um lavabo na entrada dos estabelecimentos para a higienização dos funcionários, com pia (não é necessário acionamento de pedal) e lava botas, sabão para a lavagem adequada das mãos e papel toalha.

Parágrafo único. A água destinada a limpeza do equipamento empregado na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada preferencialmente por meio de mangueiras de cor branca ou preta

Art. 11. Tratando-se de estabelecimento de **carnes e derivados**, deve ainda satisfazer às seguintes condições:

I – ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente 5m na frente, e com entradas laterais que permitam a movimentação de veículos de transporte, exceto para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, que poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas;

II – dispor de currais, bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente, pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;

III – dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

IV – localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

V – dispor de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies: de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carnes, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

VI – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, carros, caixas, mesas, e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam a finalidade da indústria;

VII – dispor de recipientes metálicos apropriados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados dos quais constem em caracteres bem visíveis, a palavra “condenados”;

VIII – possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

IX – possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósito para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em ponto afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

X – dispor quando necessário de digestores em número e capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XI – dispor quando necessário de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

XII – dispor quando necessário de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

XIII – dispor de dependências de industrialização, de área mínima com 10m²;

Parágrafo único. Descumprido o disposto no inciso VIII deste artigo, os respectivos produtos devem ser condenados ou considerados impróprios para o consumo alimentar humano, por meio da inutilização com desinfetantes a base de cresóis (creolina) e destinados ao aterro sanitário.

Art. 12. Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 13. Os estabelecimentos destinados ao abate de **aves** devem satisfazer às seguintes condições:

I – dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II – dispor de mecanismo que permita realizar as operações de insensibilização, sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (toalete) com as aves, suspensos pelos pés e/ou cabeças;

III – dispor de dependência exclusiva para a operação de insensibilização, sangria, escaldagem e depenagem;

IV – dispor de dependências exclusivas para as operações de evisceração, toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

V – dispor, quando for o caso, de dependência para a realização de cortes de carcaça.

Art. 14. Os estabelecimentos de **leite e derivados** devem satisfazer às seguintes condições:

I – estar localizados em pontos distantes de fontes produtoras de odores;

II – construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III – ter as dependências principais do estabelecimento, como as de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, envasilhamento e depósitos de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam a lavagem e esterilização dos latões ou ao preparo de produtos não comestíveis;

IV – ser construído no centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferencialmente 5m na frente, e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

V – ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VI – dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinário, preferentemente conjugado;

VII – dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, para a lavagem e esterilização do vasilhame.

Art. 15. Os estabelecimentos de **peixes congêneres e derivados**, devem satisfazer às seguintes condições:

I - Tanques de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único - Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

II - A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

Parágrafo único - Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

III - A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do óculo.

IV - Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m² de mesa.

§1º - A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§2º - A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

V - Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

VI - O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

VII - A construção das câmaras de resfriamento, quando necessário, poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

Parágrafo único - Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

VIII - No caso de pescado fresco serão devidamente acondicionados em câmaras isotérmicas.

VIX - Será admitido o congelamento e estocagem em *freezer*, *respeitando a capacidade do mesmo*.

X - O pé-direito da seção de processamento deverá ter no mínimo 3 m (três metros).

XI - Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

XII - As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

XIII - O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material

XIV - A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

Art. 16. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 17. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só pode reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECEMENTOS

Art. 18. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado junto ao SIM.

Art. 19. O registro no SIM deve ser requerido junto à Secretaria da Agricultura, endereçado ao Secretário Municipal, instruindo-se o processo com os seguintes documentos, constantes dos seguintes Anexos a este Regulamento:

- I – Requerimento – ANEXO I;
- II – Dados do proprietário – ANEXO II;
- III – Dados do estabelecimento – ANEXO III;
- IV – Dados do responsável – ANEXO IV;
- V – Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – ANEXO V;
- VI – Cadastro do produto – ANEXO VI;
- VII – Declaração – ANEXO VII;
- VIII – Início de atividades – ANEXO VIII;
- IX – Fluxograma de produção – ANEXO IX;
- X – Composição dos produtos – ANEXO X;
- XI – Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – ANEXO XI;
- XII – Cópia do CNPJ;
- XIII – Cópia do contrato social;
- XIV – Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel, destacando-se, que devem ser localizados em área sub-urbana ou rural, onde garanta a saúde pública;
- XV – Cópia do alvará de licença e localização;
- XVI – Certidão Negativa de Débito – CND;
- XVII – Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).

CAPÍTULO III HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Art. 21. Todos os equipamentos e utensílios, quando for o caso, devem ser convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais usando-se denominações “COMESTÍVEIS” e “NÃO COMESTÍVEIS”.

Art. 22. Os pisos e paredes, assim como os equipamentos e utensílios usados na indústria, no dia a dia, devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas em órgão competente.

Art. 23. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal, e todas as janelas devem ter telas para a proteção contra a entrada de insetos.

§1º Não é permitido, para os fins deste artigo, o emprego de produtos biológicos.

§2º É proibida a permanência de cães, gatos e de outros animais no recinto dos estabelecimentos.

Art. 24. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos (botas plásticas branca, camiseta e calça claras, avental branco, touca e dependendo da atividade mascara e luva), não sendo permitido o uso de barba, unhas compridas, esmalte, brincos, anéis, ou qualquer tipo de adereço que venha prejudicar o produto final.

Art. 25. O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

Art. 26. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

Art. 27. É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos de que trata este Regulamento.

Art. 28. Sempre que necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Parágrafo único. A critério do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalha com equipamento fechado.

Art. 29. As instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, devem ser lavadas e desinfetadas tantas vezes quantas necessárias.

Art. 30. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

Art. 31. Durante a fabricação, no embarque ou no transporte, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza.

Art. 32. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem portar carteira de saúde, fornecida por autoridade sanitária oficial, apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos, sendo que, anualmente, são submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quanto necessárias, a qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus aos proprietários, se exercerem atividade industrial.

§2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 33. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 34. Não é permitido residir nas edificações, (no mesmo piso), onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 35. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

Art. 36. Quando necessárias, as câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação, e devem ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

Art. 37. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e desinfecção do vasilhame antes do seu retorno aos postos de origem.

CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 38. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I – observar e fazer observar todas as exigências deste Regulamento;

II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III – disponibilizar mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal;

IV – dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão;

V – todo material fornecido pela firma fica à disposição e responsabilidade do Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, sendo entregue à firma caso haja cancelamento do registro;

VI – manter registro diário, quando for o caso, de entrada de animais e matérias-primas especificando procedência, quantidade, qualidade dos produtos fabricados, saída e destino.

Art. 39. Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade e nome das propriedades rurais.

TÍTULO III INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 40. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I – matadouro;

II – abatedouro público;

III – matadouro para abastecimento regionalizado ou sala de abate;

IV – charqueados;

V – fábrica de conserva;

VI – fábrica de produtos gordurosos;

VII – entreposto de carnes e derivados;

VIII – fábrica de produtos derivados não comestíveis.

Art. 41. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal, abrangidos por este Regulamento, devem:

I – manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem;

II – outras formalidades exigidas em regulamento próprio.

CAPÍTULO II INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DO LEITE E DERIVADOS

Seção única LEITE EM NATUREZA

Subseção I Estabelecimento de Leite e derivados

Art. 42. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – postos de leite e derivados;

II – estabelecimentos industriais de leite;

III – estâncias leiteiras.

Art. 43. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas, desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida, até o respectivo aproveitamento.

Art. 44. Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo, ou armazenado a uma temperatura que varia de 2 °C a 5 °C, desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;

II - Pasteurização lenta , envase automático, semi-automático, do leite pós pasteurização, distribuído ao consumo ou armazenado em temperatura que varia de 2 °C a 5 °C ;

III - Pasteurização lenta do leite pré-ensado, distribuído ao consumo ou armazenado em temperatura que varia de 2 °C a 5 °C.

Art. 45. O controle sanitário do rebanho é obrigatório e permanente, obedecendo aos controles exigidos pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC/TOCANTINS.

Art. 46. Os estabelecimentos produtores devem manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§1º As provas de acidez e fosfatase devem ser realizadas rotineiramente, assim como na chegada do leite deve-se realizar o teste de alizarol, densidade e medir a temperatura do leite,

§2º O órgão de inspeção realiza, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.

Art. 47. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 48. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, deve atender ao seguinte:

I – ser de aço inoxidável, alumínio ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II – estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III – possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV – ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;

V – trazer identificação de procedência.

§1º Em se tratando da mistura de leite proveniente de diversos criadores, é obrigatória a retirada prévia de amostras de cada produto para fins de análise individual.

§2º É proibido medir ou transvasar o leite em ambiente que o exponha a contaminação.

Subseção II Armazenagem e Comercialização

Art. 49. A armazenagem deve ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deteriorização o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 50. A temperatura de armazenagem deve variar de 2°C a 5°C e a de transporte, a aproximadamente 5°C.

CAPITULO III INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE PEIXES CONGÊNERES E DERIVADOS

Art. 51. Os estabelecimentos destinados aos peixes e congêneres e seus derivados são classificados em:

I – estabelecimento de piscicultura, carcinicultura e ranários;

II – entrepostos de pescados;

III – fábrica de conserva de pescados.

CAPITULO IV

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHA

Art. 52. Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas são classificadas em:

I – Apiário;

II – Entrepasto de mel e cera de abelhas.

Seção I

Funcionamento de Estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e Congêneres

Art. 53. Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e congêneres devem satisfazer às seguintes exigências:

I – dispor de dependências de recebimento;

II – dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

CAPÍTULO V

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 54. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I – entrepostos de ovos;

II – fábrica de conserva de ovos.

Seção única

Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados dos Estabelecimentos

Art. 55. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer às seguintes condições:

I – dispor de sala ou área para recepção de ovos;

II – dispor de área para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

III – dispor de área para classificação comercial;

VI – dispor , quando necessário, de câmaras frigoríficas;

V – dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.

Parágrafo único. As fábricas de conservas de ovos têm dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

TÍTULO IV REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 56. Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quanto necessário, antes de serem expedidos pela fábrica para o consumo.

§1º Os produtos e matérias-primas que, nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, derivados, não comestíveis na alimentação animal, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos a desnaturação, se for o caso.

§2º Quando os produtos e matérias-primas ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 57. Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimento sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento inspecionado.

Parágrafo único. É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios para o consumo devendo-se promover sua transformação ou inutilização.

TÍTULO V EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 58. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos.

TÍTULO VI INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 59. No caso de descumprimento do disposto no presente instrumento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, são adotados os procedimentos previstos neste Regulamento, ficando sujeitos os infratores às sanções legais vigentes.

Art. 60. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificação, como regra geral:

I – adulterações:

a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;

b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada a matéria-prima alterada ou impura;

c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécies diferentes das da composição normal do produto sem previa autorização da inspeção municipal;

d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem previa autorização e não conste declaração nos rótulos;

e) intenção dolosa em mascarar a data de fabricação;

II – fraude:

a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovada pela inspeção municipal;

b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;

c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando aumento de volume ou de peso, em detrimento da sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;

d) conservação com substâncias proibidas;

e) especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não esteja contido na embalagem ou recipiente;

III – falsificações:

a) quando os produtos forem elaborados, preparados e exposto ao consumo com forma, caracteres ou rotulagem que constituam processos especiais, privilegio ou exclusividade outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;

b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 61. As infrações às normas previstas neste Regulamento e na legislação pertinente são punidas, de forma isolada ou cumulativamente, com as seguintes sanções, sem prejuízo das punições da natureza civil e penal cabíveis:

I – advertência, quando o infrator for primário ou não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa de até 100 UFIR's – Unidade Fiscal de Referência, no caso de reincidência, dolo ou má-fé;

III – apreensão ou inutilização das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas, a fim que se destinem, ou forem adulterados;

IV – interdição total ou parcial do estabelecimento, quando a infração consistir na falsificação ou adulteração de produtos ou se causarem riscos ou ameaça de natureza higiênico-sanitária, bem como a existência de condições adequadas para seu funcionamento.

§1º A infração pode ser levantada após atendimento das exigências que motivaram as sanções.

§2º Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 meses, é cancelado o respectivo registro.

TÍTULO VII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 62. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não oferecerem segurança à saúde dos usuários, devem ser inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§1º A inutilização deve ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deve constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 63. Os servidores da Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente e da Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Instrumento.

Art. 64. Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a fabricação dos produtos não padronizados somente será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pela Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente e/ou do Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde.

Art. 65. O exame do leite é realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I – amostras individuais, são colhidas em cada latão, por procedência;

II – amostras para exame coletivo, devem ser colhidas na proporção de 10% dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 66. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores são cadastrados na Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento/órgão similar, mediante Decreto baixado pelo Chefe do Executivo Municipal, a quem cumpre também as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 67. Podem existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que devem atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 68. São solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e federal as medidas necessárias, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste Regulamento.

Art. 69. Os casos omissos a este Regulamento são resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

ANEXO I AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____,
_____, CPF _____
Residente: _____, no Município _____
_____, proprietário da empresa _____
_____, com registro no CNPJ _____
nº _____, situado à Rua _____, Bairro _____
_____ no município de _____, classificada como _____,
_____ que irá trabalhar com _____, para
_____ para
comercialização no Município de _____, venho requerer de V.Sa.,
o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

Porto Nacional, _____ de _____ de 20____.

Assinatura/Carimbo

ANEXO II AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____
Endereço residencial: _____
_____ nº _____

Complemento: _____ Bairro: _____

Cidade: _____ -- TO - CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____

E-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____

CPF: _____

Assinatura

ANEXO III AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

1

2

3

4

5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20

Assinatura

ANEXO IV AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DADOS DO RESPONSÁVEL

Nome: _____

Formação: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Nome: _____

Endereço residencial: _____

Complemento: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____

CEP: _____ Fone: _____

e-mail: _____

nº

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp: _____,

Data: ____/____/____

CPF: _____, Reg. Profissional:

Diplomado _____ pela:

**ANEXO V AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
ANEXO 05**

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):

3. Localização do estabelecimento: _____ - TO

4. Características e tipo do estabelecimento:

5. Produtos que pretende trabalhar:

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

7. Procedência da matéria-prima por município:

8. Mercado de consumo que pretende abastecer:

9. Número de funcionários do estabelecimento:

10. Meio de transporte do produto final:

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição

12. Destino das águas servidas:

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório:

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:

Porto Nacional, ____ de _____ de 20____.

Assinatura

ANEXO VI AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____

Telefone: () _____

CEP: _____ Cidade: _____ - Tocantins

Representante Legal: _____

RG/Órgão Expedidor _____ CPF: _____

E-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo: _____

Marca em Destaque: _____

Apresentação do Produto: _____

Tipo de Produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de Conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do Fabricante da embalagem: _____

Assinatura

ANEXO VII AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, Decreto _____ de _____ e Leis/Decretos anteriores/posteriores.

Porto Nacional - TO, _____ de _____ de 20____.

Assinatura

ANEXO VIII AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a autorização para a Empresa _____, com registro no CNPJ nº _____, situado à Rua _____, Bairro _____, dar início às atividades de produção a partir do dia ____ de _____ de 20____.

Porto Nacional - TO, ____ de _____ de 20____

Assinatura

ANEXO IX AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

Porto Nacional - TO, _____ de _____ de 20_____.

Assinatura

ANEXO X AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____

S.I.M: _____ REG: _____

Produto: _____

MATÉRIA-PRIMA INGREDIENTES SECOS INGREDIENTES LÍQUIDOS

OUTROS INGREDIENTES AROMATIZANTES CONSERVADORES
MATERIAL DE EMBALAGEM CORANTES

Porto Nacional, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura

ANEXO XI AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente, que o Sr. _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento

situado à _____ de propriedade de _____, por ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Porto Nacional - TO, _____ de _____ de 20_____.

Responsável pela coordenação de produção

Assinatura