



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

INSTRUÇÃO NORMATIVA SCI Nº 11
*QUE DISCIPLINA OS PROCEDIMENTOS PARA O REGISTRO DOS
ESTABELECIMENTOS QUE COMERCIALIZAM PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL*

Versão: 01

Aprovação em:

Unidade Responsável: Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Abastecimento

I – FINALIDADE

Dispor sobre os procedimentos para o Registro dos Estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal.

II – ABRANGÊNCIA

Abrange a Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Abastecimento e seus usuários externos.

III – BASE LEGAL

Lei Municipal nº 4.213/2022 que dispõe sobre a obrigatoriedade da prévia inspeção e fiscalização sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências, no âmbito do município de Sapucaia do Sul.

VI – DOS PROCEDIMENTOS

1. DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 1º A solicitação de registro de estabelecimento deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) acompanhada dos seguintes elementos informativos e documentais em vernáculo, os quais devem ser entregues em duas vias:

1 – Requerimento do responsável legal com identificação do estabelecimento contendo (ANEXO I):

- a) Nome ou razão social;
- b) CPF, CNPJ ou inscrição do produtor rural, quando aplicável;
- c) Dados dos proprietários (ANEXO II) e,
- d) Localização do futuro estabelecimento; e



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

II – Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorde em acatar as exigências estabelecidas no Decreto nº4.839/2022, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO III);

III – Termo de responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do S.I.M., bem como compromisso na veracidade das informações prestadas (ANEXO IV);

IV – Plantas das respectivas construções com escala mínima de 1:50 contendo:

- a) Planta baixa de cada pavimento com os detalhes de equipamentos;
- b) Planta de situação;
- c) Planta hidrossanitária;
- d) Planta da fachada com cortes longitudinal e transversal; e Planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores

Memorial técnico sanitário do estabelecimento – MTSE, contendo as seguintes informações (ANEXO V):

- a) Classificação do estabelecimento;
- b) Espécies que pretende abater ou do produto que pretende processar;
- c) Capacidade de abate ou processamento;
- d) Detalhes do terreno com as seguintes informações:

- 1 – área total;
- 2 – área a ser construída;
- 3 – área útil;
- 4 – delimitação do perímetro industrial;
- 5 -Existência de edificação industrial;
- 6 – existência de edificação limítrofes;
- 7 – recuo do alinhamento da rua;
- 8 – descrição ou perfil do terreno;
- 9 – facilidade de escoamento das águas pluviais;
- 10 – destino sãs águas residuais e da rede de esgoto;
- 11 – forma de acesso;
- 12 – fontes de mau cheiro; e



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

13 – tipo de localização

- e) Tipo de pavimentação externa;
- f) informações sobre a água de abastecimento;
 - 1 – fonte produtora de água;
 - 2 – vazão de água de abastecimento; e
 - 3 – capacidade do reservatório de água.
- g) Listagem das instalações industriais, com as seguintes informações:
 - 1 – capacidade, com a unidade de medida correspondente;
 - 2 – temperatura de operação;
 - 3 – pé direito;
 - 4 – material e declividade do piso;
 - 5 – revestimento de paredes;
 - 6 – materiais das portas, janelas e esquadrias; e
 - 7 – material do forro
- h) Número de funcionários;
- i) Listagem das máquinas e equipamentos, com as seguintes informações:
 - 1 – quantidade; e
 - 2 – capacidade com a respectiva unidade de medida.
- j) Listagem dos tipos de matérias primas, com as seguintes informações:
 - 1- Meio de transporte da matéria prima; e
 - 2- Procedência.
- k) Listagem, dos produtos que pretende fabricar;
- l) Processo de abate, quando aplicável à classificação do estabelecimento;
- m) Descrição da sede da inspeção;
- n) Barreiras físicas contra pragas; e
- o) Dependência para elaboração de produtos ao comestíveis.

V – Documento exarado pela autoridade registraria competente, vinculado ao



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

endereço da unidade que se pretende registrar ou inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável;

VI – documento de liberação da atividade emitido pelo órgão de fiscalização do meio ambiente competente;

VII - Contrato social da empresa registrado na junta comercial do estado, ou documento equivalente;

VIII – Resultado de análise da água de abastecimento fornecido por laboratório que atenda aos requisitos especificados pelo órgão de fiscalização competente; e

X- Cópia da Anotação do Responsável Técnico pelo Estabelecimento (ART) ou documento equivalente comprovando a responsabilidade técnica pela atividade do estabelecimento devendo ainda, o mesmo possuir ensino superior e atribuições que lhe permitam exercer tal atividade;

XI – Registro de memoriais descritivos de cadastro, processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal – ANEXO VI

XII – Termo de Livre Acesso (ANEXO VII) XIII- Laudo de inspeção final.

§ 1º Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

§ 2º Os documentos de que tratam os incisos 1 ao x podem ser apresentados em momentos distintos, conforme exigências de cada etapa do processo de registro.

§ 3º As plantas apresentadas devem conter os elementos gráficos na cor preta, contemplando cotas métricas, legendas e identificação das áreas e representar fidedignamente as instalações e estrutura do estabelecimento,



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

§ 4º A listagem de instalações e equipamentos presente no MTSE deve corresponder ao indicado nas planas e suas respectivas legendas.

§ 5º A relação de produtos que se pretende fabricar deve estar de acordo com a padronização de nomenclatura preconizada pela legislação vigente.

Art. 6º Após o aprovado, o estabelecimento deve ser edificado conforme o projeto aprovado e, concluídas as obras, o responsável legal deve solicitar, ao responsável pelo SIM ao qual o estabelecimento estará vinculado, a realização de vistoria para emissão de Laudo de Inspeção Final.

§ 1º O responsável legal do estabelecimento deve juntar à solicitação de vistoria de que tratam o caput os documentos relacionados nos incisos V ao IX do Art. 2º.

§ 2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas antes da solicitação de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final.

Art. 7º O Laudo de Inspeção Final deve ser emitido pelo coordenador responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal com formação em Medicina Veterinária, com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais. Parágrafo único. Para fins de elaboração do Laudo de Inspeção Final, pode ser solicitado pelo Serviço de Inspeção Municipal as plantas físicas do estabelecimento.

Art. 8º Atendidos os procedimentos elencados nos art. 2º ao art. 7, e se aprovado pelo SIM, será realizada a concessão do Título de Registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal, pelo coordenador do SIM.

§1º Para fins de início de produção os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SIM.



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

Art. 9º Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal de produtos de origem animal poderá funcionar, no município de Sapucaia do Sul, sem estar previamente registrado no serviço estadual, federal ou municipal, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixado pelo Poder Executivo Municipal.

Parágrafo único. Nos estabelecimentos registrados no S.I.M. que não estejam indicados para sistemas como SISBIPOA ou SUSAF terão autorização de distribuição apenas no município

VII – CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os esclarecimentos adicionais a respeito deste documento poderão ser obtidos junto a Secretaria de Indústria, Comércio, Agricultura e Abastecimento no telefone: (51) 3451-8073 ou pelo e-mail: sim@sapucaiaodosul.rs.gov.br.

Esta instrução entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Sapucaia do Sul, em 24 de Abril de 2023.

José Luiz Daudt
Secretário Municipal de Indústria,
Comércio, Agricultura e Abastecimento

Marília Lipert
Controladora Interna Municipal

Volmir Rodrigues
Prefeito Municipal



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO - SMICAA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO I

REQUERIMENTO (Para registro e/ou Aprovação Prévia do Projeto de
Construção, ou Aprovação Prévia de Reforma/Ampliação)

Sapucaia do Sul, __/__/__

Senhor (a) Responsável pelo S.I.M.

Nome:

Dados do responsável legal:

Representando o estabelecimento:

Nome ou razão social:

CNPJ:

Localização (endereço completo) do estabelecimento:

Vem requerer de VSa. a análise da documentação anexa, conforme previsto na Instrução Normativa nº11 visando o (Registro ou Aprovação Prévia do Projeto de Construção ou Aprovação Prévia do Projeto de Reforma/Ampliação) do mesmo nesse órgão.

Assinatura do responsável legal



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO - SMICAA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO II

TERMO DE COMPROMISSO PARA ABERTURA DO PROCESSO DE REGISTRO NO S.I.M. – SAPUCAIA DO SUL

Que faz a firma _____,
CNPJ _____, com sede no município de Sapucaia do Sul, perante o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (S.I.M.), por seu Sócio Proprietário _____, concordando em acatar as exigências contidas no Regulamento do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Decreto Federal nº 10.468/2020), combinado com o Decreto Municipal nº 4839, de 10 de setembro de 2022, sem prejuízos de outros que venham a ser determinados. Ficando ciente de que qualquer comercialização, manipulação, produção, rotulagem, fracionamento de produtos de origem animal só poderão ocorrer após a aprovação do Processo de Registro pelo órgão competente da Secretaria Municipal de Comércio, Indústria, Agricultura e Abastecimento.

Sócio proprietário

Nome:

CPF:

RG:

Ciente em: ____/____/____



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

**SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO,
AGRICULTURA E ABASTECIMENTO**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO III

**DADOS DO PROPRIETÁRIO DO
ESTABELECIMENTO**

Nome: _____

Endereço residencial: _____,
complemento: _____, bairro: _____,
Cidade: _____, UF: _____ CEP: _____

Telefone Fixo: _____, Celular: _____

E-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____

•

CPF: _____

Assinatura



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO - SMICAA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO IV

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, responsável pelo Estabelecimento
_____, CPF
_____, Inscrição Estadual n°
_____, Inscrição Municipal n°
_____ e Registro no S.I.M. n°
_____, venho por meio deste Termo de Compromisso, aceitar e empenhar os
condicionantes e prazos impostos para aprovação da reforma ou alteração no
estabelecimento em questão, segundo Processo _____, Ofício _____, conforme
descrições e prazos listados abaixo.

ADEQUAÇÃO	PRAZO

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

Sapucaia do Sul, ____ de _____ de 20__
Responsável pela _____



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO - SMICAA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.**

ANEXO V

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Eu, _____, responsável pelo
_____, CPF/CNPJ
_____, Inscrição Estadual nº
_____ e Registro de Alvará Municipal _____, Termo de
Responsabilidade, atestar ciência e aceite das normas e Termo de
Responsabilidade, atestar ciência e aceite das normas e regulamentos do
Serviço de Inspeção Municipal de Sapucaia do Sul, bem como compromisso na
veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Nº
4.213, de 14 de junho, Decreto nº 4.839, de 10 de setembro de 2022 e suas
alterações, ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-
se após a aprovação prévia do projeto pelo SIM.

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.
Sapucaia do Sul, ____ de _____ de 20__

Assinatura do responsável pelo Estabelecimento



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

SECRETARIA MUNICIPAL DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO - SMICAA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO VI

1. Razão social:		
2. CNPJ:		
3. Nº do S.I.M.:		
4. Responsável legal:		
5. Responsável Técnico Médico Veterinário e CRMV:		
6. Propriedade do estabelecimento:		
7. Endereço:		
8. CEP:		
9. Endereço para correspondência:		
10. CEP:		
11. Telefone de contato:	Cel:	Residencial:
12. E-mail:		
13. Motivo do projeto	[] registro [] alteração do memorial [] complementação do memória [] reforma e ampliação – especifique:	
14. Classificação do estabelecimento: (Decreto municipal nº xx de xx/xx/2022	[] abatedouro frigorífico [] unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos [] barco-fábrica [] abatedouro frigorífico de pescado [] unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado [] estação depuradora de moluscos bivalves	



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

	<p><input type="checkbox"/> granja avícola <input type="checkbox"/> unidade de beneficiamento de ovos e derivados</p> <p><input type="checkbox"/> granja leiteira <input type="checkbox"/> posto de refrigeração <input type="checkbox"/> queijaria</p> <p><input type="checkbox"/> unidade de beneficiamento de produtos de abelhas</p> <p><input type="checkbox"/> entreposto de produtos de origem animal <input type="checkbox"/> casa atacadista</p> <p><input type="checkbox"/> outro. _____</p>
15. Tipos de tecnologia e produção diária máxima pretendida	<p>ABATE Espécie: _____ Quantidade de animais: _____</p> <p>CARNES:</p> <p><input type="checkbox"/> carnes desossada/cortes – quant.: kg: <input type="checkbox"/> fracionamento – quant.: kg: <input type="checkbox"/> filetagem pescado – quant.: kg: <input type="checkbox"/> fatiamento – quant.: kg: <input type="checkbox"/> conservas defumada – quant.: kg: <input type="checkbox"/> conservas cozidas – quant.: kg: <input type="checkbox"/> conservas maturadas – quant.: kg: <input type="checkbox"/> hambúrgueres – quant.: kg: <input type="checkbox"/> banha/torresmo – quant.: kg: <input type="checkbox"/> charques – quant.: kg: <input type="checkbox"/> salgadis – tipo: quant.: kg: <input type="checkbox"/> outros – tipo: quant.: kg:</p>



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

16. Lista dos produtos que pretende produzir:		
17. Matéria-prima:	1. Procedência:	
	2. Tipo: <input type="checkbox"/> animais vivos <input type="checkbox"/> pescados <input type="checkbox"/> carne com osso <input type="checkbox"/> carne desossada <input type="checkbox"/> conservas cárneas <input type="checkbox"/> CMS <input type="checkbox"/> congelados (carne, touchinho) <input type="checkbox"/> resfriados <input type="checkbox"/> outros – tipo:	
18. Mercado de consumo:	COMÉRCIO LOCAL DE SAPUCAIA DO SUL/RS.	
19. Descrição do processo/fluxo de abate por espécie e/ou industrialização de cada tipo de produto e do uso de cada seção quando for o caso:		
20. Número aproximado de funcionários diretamente envolvidos na produção:		
21. Meios de transporte a serem utilizados:	1. Matéria-prima: 2. Produto pronto:	
22. Água de Abastecimento:	1. Procedência:	
	2. Vazão:	Litro/hora:
	3. Captação:	
	4. Tratamento:	



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

	5. Reservatórios (capacidade):
	6. Distribuição:
23. Características do sistema de coleta e remoção (ralos sifonados, canaletas, etc.) das águas residuais/servidas do interior da indústria e currais/pocilgas em direção ao tratamento de efluentes:	
24. Sistema de ventilação, exaustão, climatização das seções:	Climatização: Exaustão: Ventilação:
25. Tipo de iluminação utilizadas das seções:	
26. Sistema de produção de água quente:	
27. Sistema de produção de água quente:	
28. Possui sistema de mangueiras com engate rápido em pontos estratégicos:	<input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não
29. Lista de equipamentos indicando material:	
30. Indicação do sistema de controle de tempo, temperatura e umidade das seções e equipamentos quando for o caso:	
31. Indicação do sistema de remoção dos produtos não comestíveis (resíduos, ossos, couros, sangue, chifres, etc.)	



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

32. Indicação do tipo de tratamento aplicado aos produtos não comestíveis e condenados	1. Couros: [] salga [] terceirizado 2. Resíduos, sangue, condenados: [] Próprio. Especifique:
33. Indicação dos sistemas de aquecimentos dos tanques de escaldagem, cozimento, fusão, etc.	
34. Indicação do sistema de produção de água gelada e/ou gelo e de condução destes ao local de estocagem e utilização:	
35. Lista de câmaras frias e fábricas de gelo	Câmara fria:
indicando respectiva tempera e material:	Temperatura:
36. Tipo de pavimentação externa:	
37. Tipo de delimitação da área externa:	
38. Indicação de existência nas proximidades de estabelecimentos ou propriedades que por sua natureza de produção possa produzir mau cheiro ou interferir na qualidade do produto:	
39. Outras Considerações:	
40. Assinatura e carimbo do responsável legal pela empresa	Assinatura e carimbo do responsável técnico Médico Veterinário pela empresa



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

41. Visto do Médico Veterinário responsável pelo serviço de inspeção (quando houver):	
42. Local:	Data:

Nota 1: A natureza dos pisos, paredes, teto, forros, janelas, portas, divisórias/cercas, etc. devem constar no memorial descritivo da construção.

Nota 2: Todas as páginas devem ser rubricadas pelos responsáveis pela empresa.



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

SECRETARIA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO – SMICAA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO VII

REGISTRO DE RÓTULOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Nº de registro no S.I.M.:		Nº de seqüencial do produto:	
Razão social:			
CNPJ:	Classificação do estabelecimento:		
Endereço:			
Bairro:	Município:	CEP:	UF:
Tel:		E-mail:	

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo
<input type="checkbox"/> Cancelamento	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto
Marca

CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

RÓTULO					
<input type="checkbox"/> impresso	<input type="checkbox"/> gravado em relevo	<input type="checkbox"/> litografado	<input type="checkbox"/> etiqueta	<input type="checkbox"/> gravado a quente	<input type="checkbox"/> outros



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

EMBALAGEM				
<input type="checkbox"/> Lata	<input type="checkbox"/> papel	<input type="checkbox"/> plástico	<input type="checkbox"/> embalagem natural	<input type="checkbox"/> outros

**FORMA DE INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO,
VALIDADE E PRAZOETIPULADO DE VALIDADE**

<input type="checkbox"/> Data de fabricação	<input type="checkbox"/> data de embalagem	<input type="checkbox"/> lote	<input type="checkbox"/> validade
---	--	-------------------------------	-----------------------------------

MODO DE CONSERVAÇÃO

--

QUANTIDADE E FORMA DE INDICAÇÃO

Quantidade de produto acondicionada/ unidade de medida	Data de fabricação ou embalagem (local)
---	--

AUTENTICAÇÃO

DATA	Carimbo e assinatura do representante legal do estabelecimento	Carimbo e assinatura do responsável técnico
------	--	---



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes/ aditivos (mencionar na ordem decrecente da quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidade (Kg ou L)	Percentuais (%)
Total:		

AUTENTICAÇÃO

data	carimbo e assinatura do representante legal do estabelecimento	Carimbo e assinatura do responsável técnico
------	--	--

CONTROLE

RESERVADO AO SIM

IDENTIFICAÇÃO

S.I.M. do estabelecimento	Nº de registro do rótulo
---------------------------	--------------------------



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

SISTEMA DE EMBALAGEM

DESCRIÇÃO

ARMAZENAMENTO

DESCRIÇÃO

**MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E
CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO**

DESCRIÇÃO

TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR

DESCRIÇÃO

DOCUMENTOS ACOMPANHANTES

AUTENTICAÇÃO

DATA	Carimbo e assinatura do representante legal do estabelecimento	Carimbo e assinatura do responsável técnico
------	--	---



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

CONTROLE

RESERVADO AO S.I.M.

IDENTIFICAÇÃO

S.I.M. DO ESTABELECIMENTO	Nº DE REGISTRO DO RÓTULO
---------------------------	--------------------------

PROCESSO DE FABRICAÇÃO

DESCRIÇÃO

AUTENTICAÇÃO

DATA	Carimbo e assinatura do representante legal do estabelecimento	Carimbo e assinatura do responsável técnico
------	--	---



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO – SMICAA**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO VIII

AUTORIZAÇÃO DE LIVRE ACESSO

Eu, _____, RG _____, CPF _____, residente do Endereço _____, Bairro _____, nesta cidade, telefone _____, responsável legal na qualidade de sócio proprietário, do Estabelecimento Registrado no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de Sapucaia do Sul/RS, sob nº ____, inscrito no CNPJ _____, autorizo a entrada, em qualquer dia e em qualquer horário, dos servidores do S.I.M., no estabelecimento localizado no Endereço _____, Bairro _____, nesta cidade, para fins de fiscalização e inspeção, ficando os mesmos autorizados a registrar suas fiscalizações, inspeções e/ou visitas das formas que julgarem necessárias.

Sapucaia do Sul, ____ de _____ de 20 ____

Responsável pelo Estabelecimento



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO – SMICAA**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO IX

REQUERIMENTO DE VISTORIA FINAL

Sr. (a) Responsável pelo S.I.M.

Eu _____,
abaixo-assinado, solicito VISTORIA FINAL para início das
atividades do estabelecimento e para fins de obtenção do
REGISTRO DEFINITIVO do "S.I.M.".

Sapucaia do Sul, _____ de _____ de _____.

Assinatura



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

SECRETARIA MUNICIPAL DE COMÉRCIO, INDÚSTRIA, AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO – SMICAA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

ANEXO X

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO
VISTORIA FINAL

Município: Sapucaia do Sul

Data:

1. Identificação:

1.1 Estabelecimento – denominação

Razão social	
Nome fantasia	
Contato	
Endereço	
Telefone	
Classificação do estabelecimento	

1.2 Localização

<input type="checkbox"/> Zona urbana	<input type="checkbox"/> Zona rural
--------------------------------------	-------------------------------------

1.2.1 Em centro de terreno

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.2.2 Com estradas laterais?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.2.3 Afastado de residências?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.2.4 Circulação de veículos internos?

<input type="checkbox"/>	
--------------------------	--



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

1.2.5 Área de terreno suficiente?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.2.6 Afastado das vias públicas?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.2.7 Próximo a fontes produtoras de mau cheiro?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.2.8 Existência de depósito de lixo aproximadas?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.2.9 Pavimentação das áreas circundantes?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.3 Tipo de Empresa:

<input type="checkbox"/> Privada	<input type="checkbox"/> Cooperativa	<input type="checkbox"/> Economia Mista	<input type="checkbox"/> Arrendada	<input type="checkbox"/> Outra
----------------------------------	--------------------------------------	---	------------------------------------	--------------------------------

1.4 Está em atividade?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.5 Detalhes de construção:

Ano de construção: _____

Ano última reforma: total: __/__/__ parcial __/__/__

Estilo da construção:

<input type="checkbox"/> vertical	<input type="checkbox"/> horizontal
-----------------------------------	-------------------------------------

1.5.1 Apreciação geral da construção:

Boa	Regular	Precária
-----	---------	----------

1.5.1.1 Barreira Sanitária

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

1.5.2 Cobertura:

<input type="checkbox"/> amianto	<input type="checkbox"/> zinco	<input type="checkbox"/> telhas	<input type="checkbox"/> laje	<input type="checkbox"/> alumínio	<input type="checkbox"/>
----------------------------------	--------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	-----------------------------------	--------------------------

1.5.3 Forro:

<input type="checkbox"/> sem forro	<input type="checkbox"/> PVC	<input type="checkbox"/> laje	<input type="checkbox"/>
------------------------------------	------------------------------	-------------------------------	--------------------------

1.5.4 Janelas:

<input type="checkbox"/> metálicas	<input type="checkbox"/> madeira	<input type="checkbox"/> teladas	<input type="checkbox"/> sem telas
------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	------------------------------------

1.5.5 Portas:

<input type="checkbox"/> metálicas	<input type="checkbox"/> madeira	<input type="checkbox"/> teladas	<input type="checkbox"/> sem telas
------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	------------------------------------

1.5.6 Piso:

<input type="checkbox"/> gressit ou similar	<input type="checkbox"/> cimento liso	<input type="checkbox"/> cerâmico	<input type="checkbox"/>
---	---------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------

1.5.7 Paredes:

<input type="checkbox"/> gressit ou similar	<input type="checkbox"/> cimento liso	<input type="checkbox"/> cerâmico	<input type="checkbox"/>
---	---------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------

1.5.8 Equipamentos:

<input type="checkbox"/> suficiente	<input type="checkbox"/> insuficiente
-------------------------------------	---------------------------------------

1.5.9 Câmara Fria:

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.5.10 Pias internas:

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

1.5.10.1 Acionamento automático:

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

1.1.1.1 Presença de sabão líquido e papel toalha:

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

Obs:

2. Atividades do Estabelecimento:

<input type="checkbox"/> frescais	<input type="checkbox"/> defumados	<input type="checkbox"/> cozidos	<input type="checkbox"/> temperados	<input type="checkbox"/> hambúrguer
<input type="checkbox"/> outros:				

3. Capacidade do Estabelecimento:

3.1 Média de recebimento de matéria prima por mês em kg:

3.2 Produção mensal em kg: _____

3.3 Número de funcionários:

Homens:	Mulheres:
---------	-----------

3.4 Funciona sábados, domingos e feriados?

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

4. Dependências:

4.1 Plataforma de recepção de matéria-prima

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não
------------------------------	------------------------------

4.1.2 Independente da expedição?



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno

sim não

4.1.3 Natureza do piso:

Paralelepípedo Concreto Lajota

4.1.4 Coberta?

sim não

5. Abastecimento de água:

rede pública poço

5.1 Fonte de água quente?

sim não

5.2 Quantidade de água suficiente para limpeza?

sim não

5.3 escoamento de água de limpeza?

suficiente precário insuficiente

6. Iluminação artificial:

suficiente insuficiente

1.1 Protetor de lâmpadas:

sim não

7. Termômetro:

sim não



**Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Unidade de Controle Interno**

8. Clorímetro:

<input type="checkbox"/> sim	<input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/>
------------------------------	------------------------------	--------------------------