

SIM/POA PLANALTO-PR

**REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO
OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS**

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS

DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

DECRETO N° 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

DECRETO N° 10.468 DE 10 DE AGOSTO DE 2020.

INSTRUÇÃO NORMATIVA N°03, DE 14 DE MARÇO DE 2019.

1. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM.

2. DEFINIÇÃO

Consideram-se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

3. APLICAÇÃO

A todos os estabelecimentos registrados do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM.

4. USUÁRIOS PRINCIPAIS

Médico Veterinário do SIM e responsáveis pelo estabelecimento.

5. PROCEDIMENTO

Para o Registro de Estabelecimento, junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

6. REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM, acompanhada dos seguintes documentos conforme o Processo de Adesão (ANEXO 01);

1. Requerimento de solicitação de registro no SIM (ANEXO 02);
2. Requerimento de aprovação prévia do terreno/estabelecimento preexistente (ANEXO 03);
3. Requerimento de solicitação de aprovação do projeto de construção (ANEXO 04);
4. Plantas:
 - Situação- escala 1/500;
 - Baixa com lay out - escala 1/100;
 - Planta de corte;
 - Fachada - escala 1/50;
 - De fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas- escala 1/100;
 - Representar na planta baixa a localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento (exemplo: leite, soro, mel), assim como canalização de vapor;
 - Detalhes de equipamentos- escala 1/10 ou 1/100;
 - Hidro- sanitária- escala 1/100 ou 1/500.
5. Memorial descritivo da construção (ANEXO 05);
6. Memoria econômico-Sanitário (ANEXO 06);
7. Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Ambiental);
8. ART do engenheiro responsável pelo projeto – CREA da região;

9. Contrato social da empresa ou bloco de produtor;
10. Inscrição no CNPJ ou CPF;
11. Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (ANEXO 07).

OBS: Para estabelecimentos Supermercados que possuem açougue e façam a industrialização de produtos cárneos, no item 4 é exigido apenas a Planta Baixa completa da área do açougue e câmaras frias.

7. Aprovação do terreno

É realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM, bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc.).

A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se futuras expansões. É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

As áreas, com pátio e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas devem receber jardinagem completa ou equivalente.

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto deve ser observado quanto à posição da indústria:

- ✓ Facilidade na obtenção de matéria-prima;
- ✓ Localização em ponto que oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- ✓ Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- ✓ Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- ✓ Facilidade de acesso;

- ✓ Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- ✓ Facilidade no abastecimento de água potável;
- ✓ Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- ✓ Facilidade na delimitação da área.

Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 08).

Aprovação do projeto

O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

As plantas descritas em 6, item 04, devem seguir as seguintes cores:

- ✓ Estabelecimentos novos- cor preta;
- ✓ Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
 - a) Cor preta- para partes a serem conservadas;
 - b) Cor vermelha- para partes a serem construídas;
 - c) Cor amarela- para partes a serem demolidas;
 - d) Cor azul- para elementos construídos em ferro;
 - e) Cor cinza- pontuado de nanquim, para partes de concreto.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

- a) Orientação;
- b) Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- c) Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM deve utilizar o modelo de Checklist de Aprovação de planta (ANEXO 09) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo deve ser entregue na sede do

Serviço de Inspeção Municipal, em que a unidade será construída, retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado

pelo órgão de fiscalização. Durante o desenvolvimento das obras, o SIM deve fazer visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM para realização do Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 10), o qual também deve ser anexado ao processo de adesão.

Todos os projetos aprovados pelo SIM devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivadas conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

Alteração de projetos

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos:

1. Requerimento de solicitação para aprovação do projeto de construção (ANEXO 04);
2. Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme o item 6;
3. Memorial Descritivo de Construção (ANEXO 05);
4. Memoria Econômico Sanitário (ANEXO 06);
5. ART do engenheiro responsável pelo projeto –CREA da região;
6. Cronograma de obras;

Após aprovação prévia pelo SIM da planta baixa em A4, o responsável pelo estabelecimento deve encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente em 6 – item 04, e enviar novamente para o SIM pra aprovação final.

Conclusão do registro do estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIM, devem ser entregues os seguintes documentos:

1. Alvará de funcionamento;

2. Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle;
3. Laudo de análise de água (Físico Química e Microbiológica);
4. Anotação de Responsabilidade Técnica –ART;
5. Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos quando terceirizado/previsão no licenciamento ambiental;
6. Programas de Autocontroles - PACs.

Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e estar ciente das legislações que regem o SIM, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (ANEXO 11). O certificado é concedido com validade de um ano, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou por irregularidades junto ao SIM/POA. Quando houver alterações na razão social da empresa, na classificação ou em outras informações, o certificado deve ser atualizado.

7. HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
			Criação do Documento
			Atualização

8. ANEXOS

ANEXO 01

PROCESSO DE ADESÃO

PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO DO SIM/POA				
Interessado:			Processo n°:	
DOCUMENTO		N° Folha no Processo	Data de Entrega	Assinatura do Interessado
1	Requerimento de solicitação de registro no SIM (2vias).			
2	Requerimento de aprovação do terreno/estabelecimento (2vias).			
3	Laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou de estabelecimento.			
4	Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso).			
5	Requerimento de aprovação do projeto.			
6	Plantas: situação–escala 1/500; baixa com layout-escala 1/100; planta de corte; fachada-escala 1/50; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores-escala 1/100; localização dos ralos, pontos de água quente e fria, tubulação de condução de alimento; detalhes de equipamentos-escala 1/10 ou 1/100; hidro-sanitária-escala 1/100 ou 1/500.			
7	Memorial Descritivo de Construção (2 vias).			
8	Memorial Econômico-Sanitário (2vias).			
9	Ofício de aprovação de projeto de construção.			
10	ART do engenheiro responsável pelo projeto-CREA da região.			
11	Aprovação do projeto: CHECK LIST PLANTA.			
12	Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.			
13	Contrato social e alterações ou bloco de produtor.			
14	Inscrição no CNPJ ou CPF.			
15	Alvará de funcionamento.			
16	Contrato de prestação de serviço para controle de pragas quando terceirizado/declaração do proprietário que optar por realizar o controle.			
17	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).			
18	Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).			

19	Fotocópia do termo de compromisso para o recolhimento dos resíduos sólidos quando terceirizado/previsão no licenciamento ambiental.			
20	Programas de Autocontroles.			
21	Termo de compromisso com o SIM.			
22	Certificado de registro no SIM.			

Observações:

Assinatura e Carimbo do Responsável

ANEXO 02

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Eu, _____ abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, responsável legal, sócio, proprietário/ responsável pela empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ situada no endereço _____ nº _____ bairro _____, município de Planalto-PR, telefone _____/_____, e-mail _____

Solicito **REGISTRO** do estabelecimento junto ao serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, SIM/POA, da Secretaria da Agricultura de Planalto.

Declaro serem verdadeiras as informações acima descritas, e aceitas as normas adotadas pelo Serviço de Inspeção do Município de Planalto (SIM/POA), bem como em atender às exigências técnicas e higiênico-sanitárias estabelecidas pelo órgão fiscalizador.

Planalto, _____ de _____ de _____.

Atenciosamente,

Assinatura do solicitante

ANEXO 03

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de Inspeção Municipal-SIM,

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, desejo construir um (a) (classificação do estabelecimento) _____, vem muito respeitosamente requerer a Vossa Senhoria digne vistoriar o terreno e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Planalto, _____ de _____ de _____.

Assinatura do requerente

ANEXO 04

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo Sr. Chefe do Serviço de Inspeção Municipal-SIM,

Eu, _____, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº _____, representante legal do estabelecimento _____, que se localizará no endereço _____, vem muito respeitosamente requerer a Vossa Senhoria aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa planta e demais documentos necessários.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Planalto, _____ de _____ de _____.

Assinatura do requerente

ANEXO 05

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

- 1.** Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
- 2.** Endereço completo;
- 3.** Duração provável da obra (meses);
- 4.** Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;
- 5.** Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
- 6.** Área do terreno;
- 7.** Área a ser construída ou já construída;
- 8.** Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
- 9.** Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
- 10.** Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);
- 11.** Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação às vias públicas);
- 12.** Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção.
- 13.** Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
- 14.** Portas e esquadrias (dimensões e material) áreas de manipulação devem possuir portas de fechamento automático, com perfeita vedação quando fechadas. Informar o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa, informar a inclinação dos parapeitos chanfrados;
- 15.** Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
- 16.** Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc...).
- 17.** Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
- 18.** Descrever o sistema de geração de energia, quando existir;

19. Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
20. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
21. Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux) quando necessário tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
22. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);
23. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais;
24. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);
25. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
26. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
27. Observações gerais da construção.

Planalto, ____/____/____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável
CREA n° _____.

ANEXO 06

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
SIM do Estabelecimento:		Número do processo:
Razão Social:		
CNPJ:		Propriedade (própria/arrendada):
Denominação Comercial:		
2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Endereço:		
Bairro:		CEP:
Município:		UF:
Caixa Postal:		Telefone/Fax:
E-mail:		
3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Denominação:		
4. REPRESENTANTE LEGAL:		
Nome:		
CPF:		
5. RESPONSÁVEL TÉCNICO:		
Nome:		
CPF:		
Formação:		Nº Conselho Regional:
6. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO		
Espécie/tipo de Produto:	Rendimento (Kg/L/Um/dia):	Estocagem estática (Kg/L/Um/dia):
7. MERCADO DE CONSUMO		
() Municipal	() Consorcial	() Interestadual

8. N° ESTIMADO DE EMPREGADOS		
Masculino:		Feminino:
9. INSPEÇÃO MUNICIPAL		
Possui instalações destinadas a Inspeção Municipal: () SIM () NÃO		
Descrição das Instalações do SIM: (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc.):		
10. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR/FRACIONAR:		
Denominação do produto:		Unid. De Medida
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
11. MEIOS DE TRANSPORTE (Matéria prima e produtos):		
Descrição:		
12. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA		
Descrição:		
13. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS		
Denominação	Quantidade	Capacidade de operação (horas)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
14. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES		
Descrição:		

15. NATUREZA DO TETO		
Descrição:		
16. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO		
Descrição:		
17. INFORMAÇÕES SOBRE VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS		
Descrição:		
18. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO		
Descrição: (origem, capacidade, tipo de cloração, quantidade de reservatórios e outras informações)		
19. DESTINO DADO AS ÁGUAS SERVIDAS		
Descrição:		
20. BARREIRAS SANITÁRIAS		
Descrição: (todos os acessos devem possuir barreira sanitária, lavador de mãos, detergentes e sanitizante, papel toalha, lixeiro de abertura ao pé.)		
21. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (TRATANDO-SE DE ABATEDOURO)*		
Espécie	Capacidade Dia	Velocidade de abate Cabeça/Hora
AUTENTICAÇÃO		
Data: ____/____/____	_____ Responsável Legal	_____ Responsável Técnico

ANEXO 07

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, abaixo assinado (a), inscrito (a) no CPF sob o nº _____, proprietário do estabelecimento _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____ ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº 2737, de 22 de março de 2023, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SM/POA) e no Decreto Municipal nº 5528, de 24 de abril de 2023, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, as legislações e os regulamentos técnicos de produção, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados. E por ser a expressão da verdade, assino o presente, para que surta seus legais e jurídicos efeitos.

Planalto, _____ de _____ de _____.

Representante Legal do Estabelecimento

LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO

- 1.** Nome do proprietário do terreno;
- 2.** Localização do terreno. Endereço:
- 3.** Área total disponível;
- 4.** Área a ser utilizada na construção;
- 5.** Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza;
- 6.** Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais;
- 7.** Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza;
- 8.** Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas;
- 9.** Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local;
- 10.** Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais;
- 11.** Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição;
- 12.** Outros detalhes de importância que forem observados;
- 13.** Conclusões;

Planalto, _____ de _____ de _____.

Medico Veterinário do SIM/POA

ANEXO 09**CHECK-LIST DE PLANTA****UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS**

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos	SIM	NÃO	NA*
Barreira Sanitária (lava botas, lava mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria-prima resfriada			
Câmara de matéria-prima resfriada aves			
Câmara de matéria-prima congelada			
Câmara de matéria-prima congelada aves			
Câmara/e ou ante câmara de descongelamento			
Câmara/ e ou ante câmara de descongelamento aves			
Câmara de produtos prontos resfriados			
Câmara de produtos prontos congelados			
Câmara de salga			

Câmara de cura			
Sala de desossa			
Depósito de envoltórios			
Depósito de ossos e rejeitos			
Sala de industrialização			
Sala de carne moída			
Sala para manipulação de carne de aves			
Fumeiros (defumadores ou estufas)			
Ante sala para fumeiros			
Deposito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação			
Sala de cozimento			
Banharia			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			

Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagem primária			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagem secundária			
Plataforma de expedição			
Sala de higienização de caixas e utensílios			
Depósito de caixas e utensílios limpos			
Lavatório de mãos nas áreas de manipulação/produção			
Água quente e fria para limpeza dos setores			
Sistema de aquecimento de água (caldeira/outro_____)			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia			

Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
LEGENDA: NA* – NÃO SE APLICA			
<hr/> <p>Veterinário do SIM/POA</p>			

CHECK-LIST DE PLANTA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

Abatedouro Frigorífico de Aves	SIM	NÃO	NA*
Barreira Sanitária			
Área de higienização de caixas de transporte de aves e local para armazenamento de caixas limpas			
Área para higienização de veículos			
Fábrica e silo de gelo			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Plataforma de recepção das aves			
Área de insensibilização			
Túnel de sangria			
Área de escaldagem e depenagem			
Área de evisceração			
Departamento de inspeção final –DIF			

Resfriamento de carcaça (pré-chiller e chiller)			
Sistema de gotejamento			
Sala de cortes (esposteamento) -climatizada			
Sala para embalagem de produtos			
Túnel de congelamento			
Câmara de resfriamento			
Câmara de estocagem de congelados			
Câmara de estocagem de resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Esterilizadores de facas			
Mesas adequadas à atividade			
Depósito de resíduos (vísceras, condenações, penas)			
Sala cozimento de produtos			
Sala para lavagem de equipamentos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Depósito para embalagens secundárias			
Depósito para condimentos			

Área para expedição			
Área de industrialização climatizada			
Sanitários e vestiários separados por sexo			
Área de acesso de funcionários da área limpa com gabinete sanitário			
Área de acesso de funcionários da área suja com gabinete sanitário			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Sala para higienização de caixas e utensílios de uso interno			
Sala para depósito de caixas e utensílios de uso interno			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
LEGENDA: NA* – NÃO SE APLICA			
<hr style="width: 30%; margin: 0 auto;"/> <p>Veterinário do SIM/POA</p>			

CHECK-LIST DE PLANTA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

Abatedouro Frigorífico de Bovinos	SIM	NÃO	NA*
Barreira Sanitária para área limpa			
Barreira sanitária para área suja			
Área para higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria no interior da indústria)			
Currais (disponibilidade de água)			
Área de banho de higienização (corredor de abate)			
Box de insensibilização			
Canaletas de sangria: local para depósito do sangue			
Canaletas de vômito			
Depósito de couro			

Depósito de sal			
Sala de chifre e cascos			
Sala de triparia (área suja e área limpa, quando houver beneficiamento de tripas)			
Sala de bucharia com área limpa			
Área de evisceração (início da nórea)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de inspeção final –DIF			
Câmara de sequestro do DIF			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Sala dos miúdos			
Câmara de resfriamento de carcaças (-1 a 1°C)			
Sala de cortes /desossa climatizada			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			

Sala de higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios higienizados			
Sala de salga e área de varais- charqueada			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			

Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
LEGENDA: NA* – NÃO SE APLICA			
<hr/> <p>Veterinário do SIM/POA</p>			

CHECK-LIST DE PLANTA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

Abatedouro Frigorífico de Suínos	SIM	NÃO	NA*
Barreira Sanitária para entrada da área limpa			
Barreira Sanitária para entrada da área suja			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Área para higienização de veículos			
Caldeira (água quente no interior da indústria)			
Pocilgas (cobertura e disponibilidade de água)			
Corredor de abate com área de banho de aspersão			
Box de insensibilização			
Área de sangria e local para depósito do sangue			
Área de lavagem de carcaças (após sangria e escaldamento)			
Área de escaldagem (necessário tanque de escaldagem)			

Área de depilagem			
Área de chamuscamento			
Área de evisceração (linhas de inspeção)			
Mesa de inspeção das vísceras			
Departamento de Inspeção Final- DIF			
Depósito de resíduos do abate			
Mesas adequadas às atividades			
Esterilizadores de faca			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação			
Água quente e água fria no interior da indústria			
Sala de vísceras vermelhas			
Tripária- zona suja e zona limpa (quando houver beneficiamento de tripas)			
Câmara de resfriamento de carcaças			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos congelados			
Câmaras frigoríficas para estocagem de produtos resfriados			
Câmara de cura/conservação massas			
Câmara para estocagem de matéria prima congelada			

Câmara para estocagem de matéria prima resfriada			
Sala de cortes/desossa (climatização)			
Sala para cozimento de produtos			
Sala de defumação com ante-sala (fumeiros ou estufas)			
Sala de maturação/secagem			
Sala de depósito de produtos defumados/maturados			
Banharia			
Sala para higienização de caixas e utensílios			
Sala de depósito de caixas e utensílios			
Sala de salga			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para a embalagem primária			
Depósito para condimentos			
Depósito dos envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			

Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
LEGENDA: NA* – NÃO SE APLICA			
<hr style="width: 20%; margin: auto;"/> Veterinário do SIM/POA			

CHECK-LIST DE PLANTA

GRANJA LEITEIRA, QUEIJARIAS, POSTO DE REFRIGERAÇÃO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

Granja Leiteira, Queijarias, Posto de Refrigeração e Unidade de Beneficiamento de Leite e derivados	SIM	NÃO	NA*
Barreira Sanitária			
Área de recebimento do Leite com projeção da cobertura para abrigar os veículos			
Laboratório Físico-químico			
Área para o tanque de recepção ou silo de resfriamento do leite			
Dependência para lavagem dos vasilhames/latões e sala de guarda dos vasilhames/latões higienizados			
Espaço reservado para o conjunto de pasteurização a placas			
Sala para higienização de caixas plásticas			
Sala para guarda de caixas plásticas limpas			
Sala de industrialização (Mesas adequadas para manuseio, tanques para coagulação de queijos, dreno-prensa, conjunto de prensas, conjunto de formas para queijo, máquina para moldagem da			

mussarela, etc.)			
Depósito para insumos (com óculo de abastecimento)			
Câmara de salga do queijo			
Câmara de secagem do queijo			
Câmara(s) de maturação dos queijos			
Sala em conjunto para iogurte e bebida láctea			
Sala para manteiga			
Sala para doce de leite, requeijão e queijo fundido			
Sala em conjunto para ricota e queijo minas			
Sala para queijo ralado			
Sala de fatiamento dos queijos climatizada			
Sala para embalagem do produto (embalagens primárias)			
Depósito para embalagens primária e rotulagens			
Sala para embalagem secundária			
Depósito para embalagem secundária			
Câmara (s) de estocagem de produto (s) pronto (s)			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			

Depósito de soro de leite			
Sistema de aquecimento de água (caldeira/outro)			
Área de lavação e higiene de veículos transportadores de matéria-prima			
Água fria e quente abundante em todas as dependências de manipulações e preparo de produtos comestíveis e não comestíveis			
Sanitários e vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sede do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Refeitório			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
LEGENDA: NA* – NÃO SE APLICA			
<hr style="width: 30%; margin: auto;"/> Veterinário do SIM/POA			

CHECK-LIST DE PLANTA

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas	SIM	NÃO	NA*
Setor de recepção de melgueiras (só os quadros das melgueiras podem ter acesso à área de manipulação)			
Laboratório para análises de rotina (matéria-prima)			
Barreira sanitária (em todos os acessos ao interior da indústria; preferencialmente uma única entrada)			
Sistema de aquecimento de água (caldeira/outro _____)			
Setor de manipulação, equipamentos (centrífuga, decantador, filtro-peneira ou filtro sob pressão, mesa coletora, homogeneizador do mel (manual ou mecânico), envasador).			
Setor de descristalização			
Setor de lavagem dos vasilhames e utensílios			
Setor de guarda de materiais higienizados			
Depósito para embalagens e rotulagens de uso diário			

Sala para armazenamento do produto pronto/expedição			
Área de expedição com projeção da cobertura para abrigar veículos			
Depósitos de Embalagem primária			
Depósitos de Embalagem secundária			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			
LEGENDA: NA* – NÃO SE APLICA			
<hr style="width: 30%; margin: auto;"/> Veterinário do SIM/POA			

CHECK-LIST DE PLANTA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO, UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO, ESTAÇÃO DEPURADORA DE MOLUSCOS BIVALVES, BARCO FÁBRICA

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

Abatedouro Frigorífico de Pescado, Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado, Estação Depuradora de Moluscos Bivalves, Barco Fábrica	SIM	NÃO	NA*
Barreira Sanitária			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamentos de lavagem- cilindro, esteira)			
Tanque de insensibilização			
Área para lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas			
Fábrica e/ou silo de gelo			
Sala de evisceração/filetamento			
Área para depósito de resíduos			
Sala específica para manipulação de moluscos			
Túnel de congelamento			

Depósito para ingredientes			
Sala para cozimento de produtos			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Câmara de estocagem de produto pronto resfriado			
Câmara de estocagem de produto pronto congelado			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Escritório/administração			
Sala do SIM			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			

Refeitório			
------------	--	--	--

LEGENDA: NA* – NÃO SE APLICA

Veterinário do SIM/POA

CHECK-LIST DE PLANTA

GRANJA AVÍCOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Nome do proprietário ou Razão Social: _____

Classificação do estabelecimento pretendido: _____

Endereço: _____

Data: _____

Granja Avícola e Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados	SIM	NÃO	NA*
Escritório/administração			
Sala do SIM (Serviço de Inspeção Municipal)			
Vestiários separados por sexo			
Sanitários separados por sexo			
Barreira sanitária			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Câmara de resfriamento da matéria prima			
Câmara de congelamento da matéria prima			
Área e equipamento para ovoscopia (galinha)			
Área para limpeza e classificação dos ovos			

Sala específica para cozimento de produtos e descasque dos ovos			
Sala de quebra de ovos (climatizada)			
Sala de pasteurização			
Setor de industrialização (ovos desidratados, ovos liofilizados/liofilização, esterilização)			
Lavatórios de mãos nas áreas de manipulação (devidamente equipados)			
Depósito para ingredientes			
Sala para embalagem primária (ou envasamento) dos produtos			
Depósito para embalagens primárias e rotulagens			
Área para embalagem secundária			
Depósito de embalagem secundária			
Depósito para produtos prontos			
Área para expedição coberta			
Sala de higienização de equipamentos e utensílios			
Sala de guarda de equipamentos e utensílios higienizados			
Câmara de resfriamento produtos prontos			
Câmara de congelamento produtos prontos			

Depósito de produtos de limpeza			
Depósito de resíduos			
Lavanderia			
Refeitório			
LEGENDA: NA* – NÃO SE APLICA			
<hr/> Veterinário do SIM/POA			

ANEXO 10

LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO			
1. IDENTIFICAÇÃO			
Estabelecimento: _____			
Endereço: _____			
Registrado no SIM: () SIM () NÃO		N° SIM:	
Classificação do estabelecimento:			
Localização: Zona Urbana () Suburbana () Rural ()			
Circulação de veículos internos:		SIM ()	NÃO ()
Afastados das vias públicas:		SIM ()	NÃO ()
Pavimentação das áreas circundantes:		SIM ()	NÃO ()
Condição do Responsável pela Exploração:		Proprietário ()	Arrendatário ()
Inspeção Permanente ()		Inspeção Periódica ()	
Detalhes de construção:		Ano de construção: __/__/____	
		Ano da última reforma: __/__/____	
Estilo da Construção:		Vertical ()	Horizontal ()
Apreciação geral da construção:		Boa ()	Regular () Precária ()
Tem técnico especializado, à frente da direção dos trabalhos industriais:		SIM ()	NÃO ()

2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO		
Capacidade de recebimento:	Produção horária: _____	Produção mensal: _____
Funciona sábado, domingo e feriados:	SIM ()	NÃO ()
Média de recebimento em Kg: _____	Média de recebimento em Litros: _____	
Produção em Kg: _____	Produção em Litros: _____	
Número de operários:	Homens: _____	Mulheres: _____
Meio de transporte da matéria-prima:	Rodoviário: ()	Ferrovário: ()
	Tração animal: ()	Outros: ()
3. DEPENDÊNCIAS		
Plataforma de recepção de matéria-prima:	SIM ()	NÃO ()
Independente da expedição:	SIM ()	NÃO ()
Natureza do piso:	Paralelepípedo ()	Ferro ()
	Concreto ()	Gressit ou similar ()
	Lajotas ()	Liga de "epóxi" ()
Dimensão suficiente:	SIM ()	NÃO ()
Pé-direito satisfaz:	SIM ()	NÃO ()
Impermeabilização das paredes:	Gressit ou similar ()	Azulejo ()
	Cimento liso ()	Outros ()

Cobertura:	Estrutura metálica ()	Telhas à vista ()	Alumínio ()
	Amianto ()	Lage ()	Outra ()
Lavagem de utensílios:		SIM ()	NÃO ()
		Manual ()	Mecânico ()
Instalações de água para limpeza:		SIM ()	NÃO ()
Instalações de vapor para limpeza:		SIM ()	NÃO ()
Escoamento das águas de limpeza:	Suficiente ()	Insuficiente ()	Precário ()
Iluminação artificial:		SIM ()	NÃO ()
Iluminação natural suficiente:		SIM ()	NÃO ()
LABORATÓRIO DE RECEPÇÃO			
Características físicas satisfatórias:		SIM ()	NÃO ()
Equipamentos para análises de rotina:	Completo ()	Incompleto ()	Ausente ()
Número de analistas: _____			
4. EXPEDIÇÃO:			
Dimensões suficientes:		SIM ()	NÃO ()
Características físicas regulamentares:		SIM ()	NÃO ()

Estado geral de conservação e higiene satisfaz:	SIM ()	NÃO ()
5. SISTEMA DE FRIO		
Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos satisfaz:	SIM ()	NÃO ()
6. PRODUÇÃO DE VAPOR		
Caldeira:	SIM ()	NÃO ()
	Baixa pressão ()	Alta pressão ()
No corpo do edifício:	SIM ()	NÃO ()
Alimentação:	Óleo ()	Lenha ()
Pressão de vapor suficiente:	SIM ()	NÃO ()
7. DEPENDÊNCIAS AUXILIARES		
Sede para Inspeção:	SIM ()	NÃO ()
Vestiários e sanitários com dimensões suficientes:	SIM ()	NÃO ()
Separados do corpo industrial:	SIM ()	NÃO ()
Almoxarifado:	SIM ()	NÃO ()
Escritório:	SIM ()	NÃO ()
Local para refeições:	SIM ()	NÃO ()
8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO		
	Rede Pública ()	Poço Raso ()

Procedência:		Poço Profundo ()	Superfície ()
Tratamento:		SIM ()	NÃO ()
Volume disponível suficiente:		SIM ()	NÃO ()
QUALIDADE DA ÁGUA			
Dentro dos padrões físico-químicos regulamentares:		SIM ()	NÃO ()
Dentro dos padrões microbiológicos regulamentares:		SIM ()	NÃO ()
Data da remessa da última amostra de água para exame laboratorial: ____/____/____			
9. REDE DE ESGOTOS			
Tratamento prévio:		SIM ()	NÃO ()
Vazão suficiente:		SIM ()	NÃO ()
Tanque de sedimentação:		SIM ()	NÃO ()
10. FORÇA E LUZ			
Constância:	Permanente ()	Lapsos ocasionais ()	Falta ()
Carga:		Suficiente ()	Insuficiente ()
Gerador próprio:		SIM ()	NÃO ()
11. MEIO DE TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA			
Caminhão:		Isométrico ()	Comum ()

	Unidade frigorífica ()	CO2 ()
Local para lavagem de veículos:	SIM () NÃO ()	Satisfaz: SIM () NÃO ()
12. MEIO DE TRANSPORTE DOS PRODUTOS		
Veículo:	Isotérmico ()	Comum ()
13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Cerca ()	Muro ()	Outras () _____
14. CONCLUSÃO		
_____ _____ _____ _____ _____		
DATA: ____/____/____		
 _____ Médico Veterinário SIM/POA		



**MUNICÍPIO DE
PLANALTO**

Todos juntos por um Planalto melhor!

ANEXO

**Prefeitura Municipal de Planalto-PR
Secretaria da Agricultura
Serviço de Inspeção Municipal de
Produtos de Origem Animal-SIM/POA**

PLANALTO - PR

INSPECIONADO

SIM XXX

**CERTIFICADO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL – S.I.M.**

Registro N°:

Empreendedor:

Nome do Estabelecimento:

Responsável Técnico:

CRMV/PR:

Classificação do Estabelecimento:

CPF/CNPJ:

Endereço:

Estado: Paraná

Cidade: Planalto

CEP: 85750-000

Telefone: ()

Produtos Registrados:

Certificamos para os devidos fins que o estabelecimento acima identificado cumpriu as exigências para o Registro de Produtos nesta Secretaria, conforme Lei Municipal n° 2737 de 22 de Março de 2023, e Decreto n° 5528 de 24 de Abril de 2023, Alterado pelo Decreto 5639 de 22 de Novembro de 2024, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar.

Validade: Este certificado é válido pelo período de um ano, a partir da data abaixo.

Prefeito Municipal

**Médico Veterinário
Coordenador do SIM/POA**

Secretário(a) da Agricultura

Planalto, ____ de ____ de ____.