

## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2.022.

Aprova os modelos de formulários para registro, reforma e ampliação, cancelamento e transferência de titularidade e registro de produtos no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Regional – CONVALE.

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Regional – CONVALE, no uso de suas atribuições legais conforme poderes que lhes conferem o Estatuto e o Protocolo de Intenções do Consórcio CONVALE,

### RESOLVE:

**Art. 1º.** Esta Instrução normativa estabelece os modelos de formulários de documentos para registro, reforma e ampliação, cancelamento e transferência de titularidade e registro de produtos à equivalência do Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações, a serem utilizadas no âmbito do SIM-CONVALE.

**Art. 2º.** A realização da formalização do processo, deverá ser instituído a partir de requerimento de registro de estabelecimento e de rótulos e ou produtos para o coordenador do serviço de inspeção do SIM-CONVALE.

**Art. 3º.** Os formulários que trata cada assunto conforme anexos dessa Instrução Normativa (Requerimento/anexo I, anexos II, III e IV), encontra-se disponível na página eletrônica do CONVALE, basta acessar o site: [www.convalemg.com.br](http://www.convalemg.com.br), ir na aba “SIM-CONVALE”, “como registrar minha empresa”.

**Art. 4º.** Preencher as informações conforme solicitado no requerimento, juntamente com os demais documentos da lista em anexo, para dar início ao registro, transferência, paralisação ou baixa do registro.

Parágrafo único. No caso de registro, o número do registro é informado a partir do primeiro parecer técnico fornecido pela equipe técnica do SIM-CONVALE, após a análise dos documentos obrigatórios.

**Art. 5º.** Toda documentação deverá ser protocolada via física ou via sistema informatizado do SIM-CONVALE.

§1º. As solicitações em relação aos produtos, registros, alterações, cancelamentos e outros poderão ser solicitados pelas empresas através do sistema informatizado

## SIM-CONVALE

§2º. Os pareceres de Aprovação e Reprovação das solicitações em relação aos produtos poderão ser fornecidos pelo Serviço de Inspeção via sistema informatizado SIM-CIDES ou via física.

**Art. 6º.** A primeira folha do processo deverá ser o requerimento de solicitação de registro no SIM-CONVALE, assinalando a opção contida no requerimento, que deverá ser conferido e ter todas as informações do proprietário, do estabelecimento e do responsável técnico corretamente.

**Art. 7º.** As folhas serão numeradas, apondo o respectivo carimbo (órgão, número da folha e rubrica do servidor que estiver numerando o processo).

**Art. 8º.** O Memorial Descritivo da Construção deverá ser assinado pelo profissional responsável técnico pelo estabelecimento.

**Art. 9º.** A tabela nutricional deverá ser assinada pelo responsável técnico do estabelecimento.

**Art. 10.** Para solicitação do registro, do produto o estabelecimento deve encaminhar ao SIM – CIDES a seguinte documentação:

I. O Anexo IV, com a solicitação para aprovação do produto e do rótulo descritivo de fabricação do produto, em modelo estabelecido pelo SIM-CONVALE, contendo:

II. A indicação das matérias-primas e dos ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados e em ordem decrescente;

III. A descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

IV. A descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto;

V. A relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento;

VI. O croqui do rótulo que represente fielmente a utilização das suas cores e tamanhos;

VII. As fichas técnicas de cada aditivo, quando couber;

VIII. A descrição das análises laboratoriais a serem realizadas e sua frequência;

IX. Os demais itens deverão estar de acordo com as legislações pertinentes





para o produto a que se pretende fabricar, deve constar todas as análises de controle realizadas bem como a frequência, atendendo a legislação pertinente;

X. Processo de Fabricação e/ou Manipulação, deverá ser o mais detalhado possível e conter desde a rastreabilidade da matéria prima, até a expedição do produto final, incluindo coleta e transporte (quando couber).

**Art. 11.** A análise do processo deverá ser de acordo com a legislação vigente para cada tipo de produto a ser registrado, devendo ser verificado os RTIQ's de cada produto a ser registrado.

**Art. 12.** Para amparar o desenvolvimento de nossas ações a coordenação do SIM-CONVALE listou algumas legislações pertinentes à rotulagem de produtos de origem animal (Anexo 9), bem como um Checklist para auxílio nas análises de rotulagem (Anexo 10).

**Art. 13.** Todas as folhas devem possuir o carimbo e a assinatura do Médico Veterinário responsável, os princípios éticos dispensados aos documentos, serão respeitados mantendo absoluta discricção com relação às informações neles contidas.

**Art. 14.** Deverá ser dispensado adequado tratamento físico aos documentos, observando cuidados de higiene no seu manuseio, com o objetivo de preservar as informações contidas nos mesmos.

**Art. 15.** As dúvidas e casos omissos serão dirimidos junto a Coordenação do SIM-CONVALE.

**Art. 16.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Uberaba/MG, 19 de dezembro de 2022.



**RENATO SOARES DE FREITAS**  
**PRESIDENTE DO CONVALE**

## ANEXO I

### REQUERIMENTO

**Ilmo Sr.(a) Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal do CONVALE**

Eu, \_\_\_\_\_,  
portador(a) do RG nº \_\_\_\_\_ e CPF  
nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado(a)  
(Rua/Avenida/nº/Bairro/Município) \_\_\_\_\_

proprietário(a)/representante legal do estabelecimento (Razão Social) \_\_\_\_\_,  
inscrito no  
CNPJ/CPF nº \_\_\_\_\_, situado à  
(Rua/Avenida/nº/Bairro) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, no Município \_\_\_\_\_, que  
pretende elaborar o(s) produto(s) de origem animal:  
\_\_\_\_\_, venho requerer a V. S<sup>a</sup> o que se segue:

Aprovação de projeto de construção

Aprovação de projeto de reforma e/ou ampliação ( )

Prazo para adequação da reforma \_\_\_\_\_ meses ( )

Registro de estabelecimento

Transferência de Registro de estabelecimento ( )

Alteração de endereço do estabelecimento

Paralisação temporária por \_\_\_\_\_ meses da atividade industrial

Baixa do Registro de Estabelecimento/ Registro de rótulos, com devolução de todos os rótulos e do Título de Registro SIM.

#### Responsável Técnico

Nome: ..... Profissão: .....  
Registrado no Conselho Regional de .....  
Nº de Registro no Conselho: .....

#### Termo de Compromisso

Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal CIDES – SIM, declaro estar ciente das exigências e penalidades.  
Termos em que pede deferimento.

Local e Data:

Telefones para contato  
Proprietário:  
Responsável Técnico:

Assinatura do proprietário/representante legal:

Assinatura do Responsável Técnico:





## ANEXO II – MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

### 1 – Identificação da empresa

<b>1.1 – Razão Social / Nome do produtor:</b>		<b>1.2 – nº SIM:</b>
<b>1.3 – Nome Fantasia:</b>		
<b>1.4 – Classificação do Estabelecimento:</b>		
<input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico	<input type="checkbox"/> Posto de Refrigeração (leite)	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos() Barco-Fábrica	<input type="checkbox"/> Usina de Beneficiamento (leite)	
<input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico de Pescados	<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de leite e derivados() Queijaria	
<input type="checkbox"/> Unidade De Beneficiamento de Pescado e Produtos dePescado	<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas	
<input type="checkbox"/> Estação Depuradora de Moluscos	<input type="checkbox"/> Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas eDerivados	
Bivalves() Granja Avícola	<input type="checkbox"/> Entrepasto de Produtos de Origem Animal() Casa Atacadista	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados() Granja Leiteira	<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis	
<b>1.5 – Endereço Completo (Rua / Avenida, Nº, Complemento, Bairro, CEP)</b>		
<b>1.6 – Responsável Legal / Proprietário</b>		
<b>1.7 – Responsável Técnico</b>		<b>1.8 – Registro no conselho de classe</b>
<b>1.9 – Telefone</b>	<b>1.10 – E-mail:</b>	

### 2 – Responsável pelo Memorial Descritivo da Construção:


---

**3- Área útil do terreno (área que pode ser utilizada para construção)**

**4 – Área construída**

**5 – Área a ser construída (preencher caso projeto de reforma, ampliação ou construção)**

**6 – Duração provável da obra (preencher caso projeto de reforma, ampliação ou construção)**

**7 – Recuo do alinhamento da rua (descrever caso exista nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro)**

**8 – Área fabril - Descrição da construção (detalhamento das características de construção de todas as dependências voltadas para a elaboração de produtos comestíveis)**



Altura do pé direito:

Forro e cobertura:

Iluminação: ( ) natural ( ) artificial

Proteção de lâmpadas:

Impermeabilização e pintura de paredes:

Natureza e declividade do piso:

Portas, janelas e óculos:

Ventilação:

**9 – Dependências auxiliares - Descrição da construção (de vestiários, sanitários, escritórios, almoxarifados, depósitos, refeitório, sala para o serviço de inspeção, rampa para higienização de veículos - detalhamento das características de construção)**

Altura do pé direito:

Forro e cobertura:

Iluminação: ( ) natural ( ) artificial

Proteção de lâmpadas:

Impermeabilização e pintura de paredes:

Natureza e declividade do piso:

Portas, janelas e óculos:

Ventilação:

**10 – Instalações Hidráulico-Sanitárias**

Instalação de água fria: ( ) sim ( ) não

água quente: ( ) sim ( ) não

Poço artesiano ( )

mina d'água ( )

cisterna ( )

água da concessionária ( )

Gerador de vapor:

Sistema de esgoto:



**11 Tratamento de Efluentes (descrever os meios empregados para a depuração e o destino desses**



efluentes conforme aprovado pelo órgão responsável pela proteção ambiental)

Águas servidas:

Sólidos:

Esgotos:

Destino dado aos efluentes:

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

### 12 – Informações Complementares (Descrever tipo de isolamento da área fabril)

Muro:

Fechamento:

Pavimentação:

Paisagismo:

Outros:

### 13 – Autenticação

Declaramos que as informações contidas neste Memorial Descritivo da Construção são verdadeiras e por isso assumimos inteira responsabilidade quanto ao processo produtivo.

Local e data

\_\_\_\_\_

<p><b>Proprietário / Representante Legal do Estabelecimento</b>  (carimbo/assinatura)</p>	<p><b>Responsável Técnico</b>  (carimbo - com numeração do conselho de classe – e assinatura)</p>	<p><b>Responsável pelo Memorial Descritivo da Construção</b>  (carimbo - com numeração do Conselho – e assinatura)</p>
---	---	--



## ANEXO III – MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO

### 1 – Identificação da Empresa

<b>1.1 – Razão Social / Nome do produtor:</b>		<b>1.2 – nº SIM:</b>
<b>1.3 – Nome Fantasia:</b>		
<b>1.4 – Classificação do Estabelecimento:</b>		
<input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico	<input type="checkbox"/> Posto de Refrigeração (leite)	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos	<input type="checkbox"/> Usina de Beneficiamento (leite)	
Cárneos <input type="checkbox"/> Barco-Fábrica	<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de leite e	
<input type="checkbox"/> Abatedouro Frigorífico de Pescados	derivados <input type="checkbox"/> Queijaria	
<input type="checkbox"/> Unidade De Beneficiamento de Pescado e Produtos de	<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas	
Pescado <input type="checkbox"/> Estação Depuradora de Moluscos Bivalves	<input type="checkbox"/> Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e	
<input type="checkbox"/> Granja Avícola	Derivados <input type="checkbox"/> Entrepasto de Produtos de Origem Animal	
<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Ovos e	<input type="checkbox"/> Casa Atacadista	
Derivados <input type="checkbox"/> Granja Leiteira	<input type="checkbox"/> Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis	
<b>1.5 – Endereço Completo</b> (Rua / Avenida, Nº, Complemento, Bairro, CEP)		
<b>1.6 – Responsável legal / Proprietário</b>		
<b>1.7 – Responsável Técnico</b>		<b>1.8 – Registro no conselho de classe</b>
<b>1.9 – Telefone</b>	<b>1.10 – E-mail:</b>	

### 2. Capacidade máxima diária de abate (por espécie) e/ou recepção de matéria-prima

2.1 Descrição

### 3. Procedência da matéria-prima



3.1 Descrição

4 – **Meio de transporte da matéria-prima** (Tipo de veículo, Temperatura de transporte, Acondicionamento)

4.1 Descrição

5 – **Controle da matéria-prima** (Documentos sanitários, monitoramentos realizados, periodicidade)

5.1 Descrição

6 – **Produtos que pretende elaborar**

Denominação	Capacidade máxima diária de elaboração	Unidade de medida (Kg, L, unidades)

7 – **Meio de transporte do produto acabado** (Tipo de veículo, Temperatura de transporte, Acondicionamento)

7.1 Descrição

8 – **Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados** (citar a legislação que será utilizada como parâmetros e a periodicidade)

8.1 Descrição

9 – **Número de funcionários por sexo**

9.1 Descrição

10 – **Sanitários e Vestiários** (quantidade)





**10.1 Descrição**

**11 – Água de abastecimento**

<b>11.1 – Procedência</b>	<b>11.2 – Volume da vazão</b>
<b>11.3 – Sistema de Tratamento</b> (descrever os mecanismos utilizados para realizar a cloração da água e para assegurar o nível de concentração de cloro)	
<b>11.4 – Controle de qualidade e da cloração da água</b> (descrever os monitoramentos realizados e periodicidade)	
<b>11.5 – Reservatórios e capacidades</b>	

**12 – Águas Residuais** (descrever destinação das águas residuais)

**12.1 – Descrição**

**13 – Instalações e Equipamentos**

<b>Denominação da Instalação</b>	<b>Temperatura ambiente</b>	<b>Equipamento</b>	<b>Natureza/material do equipamento</b>	<b>Capacidade do equipamento</b>

*a*

14 – **Produção de Frio** (Descrever número de câmaras e respectivas finalidade; ambiente climatizados; limites críticos de temperatura para cada local/ambiente; Fábrica/depósito de gelo e procedência do gelo utilizado – caso aplicável)

**14.1 – Descrição**

15 – **Fluxo de Produção** (incluir fluxograma de produção de cada tipo de produto. Descrever as tecnologias de fabricação respectivas e equipamentos utilizados)

**15.1 – Descrição**

16 – **Fonte de Calor** (Descrição caso aplicável – ex. caldeira e esterilizadores)

**16.1 – Descrição**

**17 – Desinsetização e Desratização**

Nome da empresa contratada:

n° de Registro na Vigilância Sanitária:

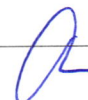
Uso de telas ( )

Uso de cortinas de ar ( )

outros: \_\_\_\_\_

**18 – Autenticação**

Declaramos que as informações contidas neste Memorial Descritivo Econômico Sanitário são verdadeiras e por isso assumimos inteira responsabilidade quanto ao processo produtivo.



Local e Data

		____/____/____
<b>Proprietário / Representante Legal do Estabelecimento</b>  (carimbo/ assinatura)	<b>Responsável Técnico</b>  (carimbo - com numeração do conselho de classe – e assinatura)	

*A*



## ANEXO IV – FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO/PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

### 1 – Requerimento

Sr. (a) Coordenador(a) Do Serviço de Inspeção Municipal do CONVALE

A empresa abaixo qualificada, por meio de seu representante legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado no Serviço de Inspeção Municipal CONVALE – SIM o atendimento da solicitação especificada nesse documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor de que trata o assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

### 2 – Identificação da Empresa

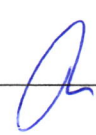
<b>2.1 – Razão Social / Nome do produtor:</b>	<b>2.2 – nº SIM :</b>
<b>2.3 – Nome Fantasia:</b>	
<b>2.4 – Classificação do Estabelecimento:</b>	
<b>2.5 – Endereço Completo (Rua / Avenida, Nº, Complemento, Bairro, CEP)</b>	
<b>2.6 – Telefone</b>	<b>2.7 – E-mail:</b>

### 3 – Identificação do Produto

<b>3.1 – Nome do Produto</b>	
<b>3.2 – Nº Registro</b>	<b>3.3 – Marca</b>

### 4 – Natureza da Solicitação

<input type="checkbox"/> Registro de rótulo / produto  <input type="checkbox"/> Alteração na fórmula	<input type="checkbox"/> Alteração nos croquis de rótulo  <input type="checkbox"/> Alteração no processo de fabricação
--	--



Alteração na embalagem

Cancelamento de registro

**5 – Característica do Rótulo**

Impresso

Etiqueta

Gravado a quente

Gravado em relevo

**6 – Característica da Embalagem**

Lata

Plástico polipropileno/polipropeno (PP)  Papel

Embalagem Natural

Outro: \_\_\_\_\_

Plástico polietileno/polieteno (PE) – uso à vácuo

**7 – Quantidade / Forma de indicação**

**7.1 – Quantidade Produto Acondicionado /  
Unidade de Medida**

**7.2 – Data de Fabricação ou Embalagem (local e forma de  
indicação)**

**8 – Composição do Produto (descrever em ordem decrescente de forma que o percentual seja 100%)**

Matéria-prima / Ingredientes / aditivos / coadjuvantes de tecnologia	kg ou L ou unidade	%



TOTAL		
-------	--	--

**9 – Sistema de Embalagem (Descrever de forma pormenorizada o processo de embalagem, laço e rotulagem do produto em questão, incluindo os locais de armazenamento de embalagem primária e secundária)**

9.1 – Descrição

**10 – Armazenamento do produto (Descrever de forma pormenorizada o processo de armazenamento do produto em questão, incluindo todos os limites críticos de temperatura e tempo envolvidos neste)**

10.1 – Descrição

**11 – Anexos (Listar)**

11.1 – Tabela nutricional assinada pelo Responsável Técnico

11.2 - Croqui dos rótulos feito em gráfica ou balança digital

11.3 – Procedência dos ingredientes

11.4 – Caso houver necessidade de outro tipo de anexo e assim sucessivamente

**12 – Fluxograma de Fabricação (Descrever o processo de fabricação do produto, incluindo os limites críticos de temperatura e tempo envolvidos neste)**

12.1 – Descrição



**13 – Autenticação**

O processo de fabricação deste produto está em consonância com as informações descritas no MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal CONVALE – SIM .

Local e Data		____/____/____
<b>Proprietário / Representante Legal do Estabelecimento</b>  (carimbo/ assinatura)	<b>Responsável Técnico</b>  (carimbo - com numeração do conselho de classe – e assinatura)	





**ANEXO V**
**DOCUMENTAÇÃO PARA REGISTRO**
**DOCUMENTOS DE RESPONSABILIDADE DO EMPRESÁRIO**

	<b>DOCUMENTO</b>	<b>FOLHAS</b>	<b>STATUS</b>
1	Anexo 1 – Requerimento de Registro do Estabelecimento		
2	Cópia do Contrato social, cópia do registro da propriedade e/ou contrato de arrendamento		
3	Inscrição na Receita Federal – emissão de comprovante de inscrição e situação cadastral do CPF e CNPJ		
4	Inscrição na Receita Estadual – IE		
5	Inscrição de Produtor Rural – IR		
6	Liberação da atividade pretendida expedida pelo órgão responsável pela proteção ambiental		
7	Anuência da concessionária local para descarte de efluentes		
8	Liberação da atividade pretendida expedida liberação urbanística do local		
9	Alvará de Licença para Localização		
10	Alvará de Licença para Funcionamento		
11	Anexo 2 – Memorial Descritivo da Construção		
12	Planta baixa de cada pavimento 1:100		
13	Planta de situação 1:500		
14	Planta hidrossanitária 1:500 ou 1:100		
15	Planta da fachada com cortes longitudinal e transversal 1:50		
16	Planta com setas indicativas de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores 1:100		
17	Detalhe de equipamentos 1:10		
18	Anexo 3 – Memorial Descritivo Econômico Sanitário		
19	Laudo microbiológico e físico-químico da água de abastecimento		
20	Carteira de identidade profissional emitida pelo Conselho de Classe do profissional que atuará como Responsável Técnico(a) – RT		
21	Documento emitido por conselho de classe atestando a averbação do contrato de trabalho do profissional como Responsável Técnico(a) da empresa		
22	PARA ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE LEITE: Exame negativo de brucelose e tuberculose de todos os animais		
23	PARA ESTABELECIMENTOS BENEFICIADORES DE LEITE: Atestado que fornecedores de leite estão com o cartão de controle sanitário do rebanho em dia e as propriedades em conformidade com o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT).		
24	Programas de Autocontrole		
	PAC 01 – Manutenção		
	PAC 02 – Água de Abastecimento		



	PAC 03 – Controle Integrado de Pragas		
	PAC 04 – Higiene Industrial e Operacional		
	PAC 05 – Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários		
	PAC 06 – Procedimentos Sanitários Operacionais		
	PAC 07 – Controle de Matéria-Prima		
	PAC 08 – Controle de Temperatura		
	PAC 09 – Análises Laboratoriais		
	PAC 10 – Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude		
	PAC 11 – Rastreabilidade e Recolhimento		
	ABATEDOURO: PAC 12 – Bem-estar Animal		
	ABATEDOURO: PAC 13 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)		
25	Atestados de saúde dos funcionários		
26	Anexo 4 – Formulário de Registro de Rótulos/produtos e Croqui das etiquetas dos rótulos		

**RESPONSABILIDADE DO SIM**

	DOCUMENTO	FOLHA	STATUS
1	Laudo Técnico Higiênico Sanitário do estabelecimento		
2	Declaração de compatibilidade dos programas de autocontrole		
3	Emissão do Título de Registro pelo SIM.		



**ANEXO VI**  
**FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO**

Razão Social:		
Nome fantasia:		
n° SIM:		
Endereço:		
Bairro:	Cidade:	UF: MG
Data da verificação: ____ / ____ / ____		
Horário da verificação: ____ / ____ / ____		
<b>Motivo da Verificação:</b>		
<input type="checkbox"/> Paralisação temporária da atividade industrial		
<input type="checkbox"/> Baixa de registro de estabelecimento		
<input type="checkbox"/> Transferência de Registro de estabelecimento		
<input type="checkbox"/> Outros: _____		

Atividades:  Ativas       Encerradas

Se ativas:

Características de produção industria     Características de produção comercial

Utilização de rótulo do SIM:  SIM                       NÃO

Observações:

**Verificador do SIM**

**Assinatura do Representante legal da empresa/ Responsável técnico/ Representante da empresa**  
(nome legível e descrever a função)



**ANEXO VII**  
**LAUDO TÉCNICO HIGIÊNICO-SANITÁRIO**

Nome do Avaliador:

Data da avaliação:

<b>1</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>		
1.1	Nome do Estabelecimento		
1.2	Razão Social ou Pessoa Física		
1.3	CNPJ ou CPF		
1.4	Classificação		
1.5	Endereço		
1.6	Telefone		
1.7	Município		

<b>2</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>		
2.1	Existência de fontes produtoras de mau cheiro	( )SIM	( )NÃO

<b>3</b>	<b>CONSTRUÇÃO</b>			
3.1	Estado geral da construção	( )Boa	( )Regular	( )Precária

<b>4</b>	<b>ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO</b>		
4.1	Velocidade de Abate/hora:	( )NA	
4.2	Capacidade de Abate/hora:	( )NA	
4.3	Capacidade de estocagem/dia (kg):	( )Resfriado	( ) Congelado
4.4	Capacidade de recebimento matéria-prima/dia (kg):	( )Resfriado	( ) Congelado
4.5	Dias de funcionamento:		
4.6	Produtos que elabora (kg/dia):		

<b>5</b>	<b>MATÉRIA-PRIMA</b>		
5.1	Procedência da matéria-prima (relacionar os principais fornecedores)		






6	INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS		
6.1	O piso é adequado?	( )SIM	( )NÃO
6.2	As paredes são adequadas?	( )SIM	( )NÃO
6.3	A vedação teto/parede é adequada?	( )SIM	( )NÃO
6.4	O teto tem forro nas áreas de manipulação?	( )SIM	( )NÃO
6.5	A vedação de portas e aberturas contra entrada de pragas é adequada?	( )SIM	( )NÃO
6.6	A barreira sanitária é adequada?	( )SIM	( )NÃO
6.7	Os esterilizadores e pias são em número suficientes?	( )NA ( )SIM	( )NÃO
6.8	Os vestiários e sanitários são adequados?	( )SIM	( )NÃO
6.9	O DML é adequado?	( )SIM	( )NÃO
6.10	A instalação para higienização de utensílios é adequada?	( )NA ( )SIM	( )NÃO
6.11	Os equipamentos são de materiais adequados?	( )SIM	( )NÃO
6.12	O equipamento para frio é adequado?	( )NA ( )SIM	( )NÃO
6.13	A área de manipulação é climatizada?	( )NA ( )SIM	( )NÃO
6.14	Há água de abastecimento em volume adequado?	( )SIM	( )NÃO

7	OPERAÇÕES		
7.1	Fluxo do processo é adequado?	( )SIM	( )NÃO
7.2	Fluxo de pessoas é adequado?	( )SIM	( )NÃO
7.3	O escoamento de água é adequado? Sem acúmulos	( )SIM	( )NÃO
7.4	A iluminação é adequada? Sem sombreamentos	( )SIM	( )NÃO
7.5	A ventilação é adequada?	( )SIM	( )NÃO
7.6	Os equipamentos existentes atendem a capacidade do estabelecimento?	( )SIM	( )NÃO
7.7	As instalações frigoríficas dispõem de termômetros?	( )SIM	( )NÃO
7.8	Há água de abastecimento com tratamento adequado?	( )SIM	( )NÃO
7.9	O estabelecimento cumpre os programas de autocontrole implantados?	( )SIM	( )NÃO

8	INSPEÇÃO		
8.1	Tipo	( ) Permanente	( ) Periódica

9	CONCLUSÕES - Estado geral do estabelecimento		
9.1	Estrutura física adequada	( )SIM	( )NÃO
9.2	Toda área do estabelecimento está compatível com o projeto aprovado?	( )SIM	( )NÃO
9.3	Parecer final quanto ao registro	( )Favorável	( )Desfavorável



10	<b>OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES</b> (campo pode ser utilizado para descrever as inconformidades)
----	--

Avaliador do SIM

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.





**ANEXO IX – INSTRUÇÃO DE SERVIÇO DO SIM-CIDES (LEGISLAÇÕES VIGENTES A SEREM SEGUIDAS PARA AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL)**

IN 22 de 24 de novembro de 2005 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado (MAPA);

Portaria 240, de 23 de julho de 2021 – Altera o anexo da IN MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 – Lei do Glúten;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor; RDC) nº 136  
2017

RDC 359, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA – Tabela Nutricional; RDC Nº 136,  
de 2017,

RDC 360, de 23 de dezembro de 2003 ANVISA – Rotulagem Nutricional de Produtos Embalados;

RDC Nº 329, de 19 de dezembro de 2019 ANVISA

IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos.

RDC Nº 725, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre os aditivos alimentares aromatizantes.

RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021 INMETRO – Regulamento Técnico Metrológico;

Portaria nº 091, de 20 de abril de 1989 INMETRO – Regulamento Técnico Metrológico – produtos pastosos;

Resolução MERCOSUL/GMC/RES/21/02 – Regulamento Técnico MERCOSUL para Rotulagem de Alimentos Embalados Quando se tratar de estabelecimentos aderidos ao SISBI, verificar também:

Ofício Circular nº 01/2011/DIPOA/DAS – Comercialização de produtos de estabelecimentos de Serviços de Inspeção que aderiram ao SISBI.

As legislações acima deverão ser seguidas conforme suas vigências e alterações.



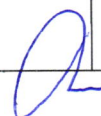


## ANEXO X – CHECKLIST PARA REGISTRO DE PRODUTOS NO SIM-CONVALE

	Normas	C/NC
1	Utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tomar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam induzir ao consumidor a equívoco? Item 3.1a da IN nº 22/2005	
2	Atribui efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas? Item 3.1b da IN nº 22/2005	
3	Destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza? Item 3.1c da IN nº 22/2005	
4	Ressalta a presença de componentes que sejam adicionados como ingredientes em todos os produtos com tecnologia semelhante? Item 3.1d da IN nº 22/2005	
5	Ressalta qualidades que possam induzir ao engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que encontram no produto? Item 3.1e da IN nº 22/2005	
6	Aconselha seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa? Item 3.1g da IN nº 22/2005	
7	Indica que o produto possui propriedades medicinais ou terapêuticas? Item 3.1f da IN nº 22/2005	
8	Apresenta na denominação a expressão “tipo” com letras de igual tamanho, realce e visibilidade, no caso de alimentos fabricados com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidos com aquelas típicas de lugares geográficos reconhecidos? Item 3.3 da IN nº 22/2005	
9	A rotulagem está redigida no idioma oficial do país de consumo? Se não, existe uma etiqueta contendo a informação obrigatória no idioma correspondente, com caracteres de tamanho, realce e visibilidade adequados? Caso seja para exportação, existe uma tradução para análise do mesmo? Itens 3.4 e 4.1 da IN nº 22/2005	
10	Se a rotulagem for de mais de um idioma, as informações obrigatórias figuram em caracteres de igual tamanho, realce ou visibilidade? Item 4.2 da IN 22/2005	
11	Traz todas as informações obrigatórias? Denominação de venda Lista de ingredientes Conteúdo Líquido Identificação de Origem Nome ou Razão Social e Endereço do estabelecimento Nome ou Razão Social, endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importados. Carimbo oficial da inspeção. Categoria do estabelecimento CNPJ ou CPF Conservação Identificação do lote Prazo de validade Contém glúten Expressão de registro do rótulo no serviço de inspeção Instruções para preparo e uso do produto, quando necessário Item 5 do Anexo da Portaria MAPA nº 240/2021	



12	O nome do produto está no painel principal do rótulo, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalações de desenhos e outros dizeres? Item 5.1 a) 1 do Anexo da Portaria MAPA nº 240/2021	
13	O tamanho da letra é proporcional à indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam? Item 5.1 a) 2 do Anexo da Portaria MAPA nº 240/2021	
14	A denominação de venda está de acordo com o RTIQ/RIISPOA/CODEX do produto? Item 6.1 da IN nº 22/2005	
15	Constam palavras ou frases adicionais esclarecendo forma de apresentação do produto (fracionado, bolinhas, etc.) Obs: a forma de apresentação não deverá fazer parte do nome do produto. Item 6.1c da IN nº 22/2005	
16	A lista de ingredientes está em ordem decrescente da respectiva proporção, precedida da expressão “ingredientes” ou “ingr.:”? Item 6.2.2 e 6.2.2a da IN nº 22/2005	
17	Os ingredientes compostos contidos no alimento estão declarados como tal na lista de ingredientes, acompanhando imediatamente de uma lista entre parênteses de seus componentes? Obs.: este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em Regulamento Técnico Específico e que representem menos que 25% do produto acabado (exceção aditivos). Item 6.2.2b e c da IN nº 22/2005	
18	O produto que contém água em sua composição traz este componente na lista de ingredientes? Obs.: O produto que contém salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares pode declarar estes ingredientes como tais na lista de ingredientes. Item 6.2.2d do Anexo da Portaria MAPA nº 240/2021	
19	Contém em seu rótulo a inscrição “contém Glúten” ou “não contém Glúten”. Art. 1º da Lei 10.674 de 16/05/2003	
20	Para a indicação de lote, pode ser utilizado um código chave precedido da letra “L” ou a data de fabricação, embalagem ou prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem). Item 6.5.3 MERCOSUL/GCM/RES/21/02	
21	O prazo de validade deve constar, pelo menos: o dia e o mês para produtos que tenham o prazo de validade não superior a três meses; ou o mês e o ano para produtos que tenham o prazo de validade superior a três meses; se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão “fim de ...” O prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões: “consumir antes de ...” “válido até ...” “validade...” “val:...” “vence...” “vencimento..” “vto:...” “venc:...” “consumir preferencialmente antes de...” Item 6.6.1 MERCOSUL/GCM/RES/21/02	
22	O dia, o mês e o ano deverão ser expressos em algarismos, em ordem numérica não codificada, com ressalva que o mês poderá ser indicado com letras nos países onde este uso não induza o consumidor a erro, permitido nesse caso, abreviar o nome dos meses por meio das três primeiras letras do mesmo. Item 6.6.1e) MERCOSUL/GCM/RES/21/02	
23	Deverão ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo que o fabricante garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo deverá ocorrer para alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens. Item 6.6.2 MERCOSUL/GCM/RES/21/02	





24	A tabela nutricional é calculada com base a uma alimentação Diária de 2.000 Kcal?Item 4.1a da RDC nº 359/2003 ANVISA	
25	Na tabela nutricional será obrigatória a declaração do valor energético e dos seguintes nutrientes: Carboidratos Proteínas Gorduras totais Gorduras saturadas Gorduras trans Fibra alimentar Sódio Item 3.1 e 3.1.1 da RDC nº 360/2003 ANVISA	
26	A disposição, o realce e a ordem da informação nutricional devem seguir os modelos apresentados no Anexo B da RDC 360/2003. Item 3.4.1.1 da RDC nº 360/2003 ANVISA	
27	A informação nutricional se apresenta agrupada em um mesmo lugar, estruturada em forma de tabela, com os valores e as unidades em colunas? Se o espaço não for suficiente, pode ser utilizada a forma linear, conforme modelo do Anexo B da RDC 360/2003. Item 3.4.1.2 da RDC nº 360/2003 ANVISA	
28	Conforme a RDC 360/2003 da ANVISA, a tabela nutricional se aplica somente ao produto destinado ao consumidor final (pessoa física), não necessitando ser declarada nos produtos para fins industriais e institucionais.	
29	A indicação quantitativa do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos, consta na rotulagem da embalagem, ou no corpo dos produtos? São de cores contrastantes com o fundo onde estão impressos? Transmitem ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação da quantidade comercializada? Item 2.1 do anexo da Portaria do IMETRO nº 249/2021	
30	Está utilizando as expressões que precedem a indicação quantitativa do conteúdo líquido conforme a legislação? Item 2 do anexo da Portaria do IMETRO nº 249/2021	
31	Mel, coberturas pastosas a 20° C devem ter sua expressão quantitativa, relativa ao seu peso líquido, expressa em unidades legais de massa. Art. 1° da Portaria nº 091/1989 IMETRO	
DATA DA EMISSÃO DO PARECER		
RESPONSÁVEL		

