

---

**ESTADO DO PARANÁ**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANAÍ**

---

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL CAIUA - AMBIENTAL (CICA)**  
**ANEXO 2 - RESOLUÇÃO COLEGIADA**

**ANEXO 2.****REGISTRO DE ESTABELECEMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU ALTERAÇÃO DE PROJETOS****2.1 Objetivos**

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

**2.2 Definição**

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

**2.3 Aplicação**

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

**2.4 Usuários Principais**

Médico Veterinário do SIMC e responsáveis pelo estabelecimento.

**2.5 Procedimento**

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

**2.5.1 Registro do Estabelecimento**

A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIMC, acompanhada dos seguintes documentos:

Requerimento de solicitação de registro no SIMC (Modelo 2.6.2);

Requerimento de aprovação prévia do terreno/estabelecimento preexistente (Modelo 2.6.3);

Requerimento de aprovação do projeto de construção (Modelo 2.6.4);

Plantas:

situação - escala 1/500;

baixa com lay out em escala - escala 1/100;

planta de corte

de fluxo de produção e de movimentação de colaboradores com setas - escala 1/100;

Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 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;

Memorial descritivo da construção (Modelo 2.6.5);

Memorial Econômico-Sanitário (Modelo 2.6.6);

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);

ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;

Contrato social e alterações ou CADPRO;

Inscrição no CNPJ ou CPF;

Termo de compromisso no qual o estabelecimento concorda em acatar as exigências estabelecidas na legislação do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado – SIMC, sem prejuízo de outras exigências que venham a ser determinadas (Modelo 2.6.7).

**2.5.2 Aprovação do terreno**

É realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIMC, 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 10m (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 devem ser observados quanto à posição da indústria:

Facilidade na obtenção da matéria-prima;

Localização em ponto que se 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 SIMC efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno/Estabelecimento preexistente (Modelo 2.6.8).

### 2.5.3 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 6.1, item 04, devem seguir as seguintes cores:

Estabelecimentos novos - cor preta;

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

Cor preta - para partes a serem conservadas;

Cor vermelha - para partes a serem construídas;

Cor amarela - para partes a serem demolidas.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

Orientação;

Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos.

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIMC deve avaliar o cumprimento à legislação higiênico sanitária e de inspeção de POA, bem como se atende as normas de construções vigentes e, utilizar o Modelo de Check-list de Análise de Projeto (Modelo 2.6.9) 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 Consorciado – SIMC, 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 SIMC pode 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 vistoria do fiscal do SIMC para constatar a compatibilidade das obras com o projeto aprovado e as condições gerais para início das atividades, emitindo Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (Modelo 2.6.10), o qual também deve ser anexado ao processo de registro.

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

### 2.5.4 Alteração de projetos

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

Requerimento de aprovação do projeto de construção (Modelo 2.6.4);

Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 2.5.3;

Memorial Descritivo de Construção (Modelo 2.6.5);

Memorial Econômico Sanitário (Modelo 2.6.6);

ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;

Cronograma de obras.

Após aprovação prévia pelo SIMC da planta baixa em A4, o responsável pelo estabelecimento deve encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente em 2.5.1 - item d) e enviar novamente para o SIMC para aprovação final.

### 2.5.5 Conclusão do registro do estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIMC, devem ser entregues os seguintes documentos, conforme Planilha de Verificação de Conformidade Documental para Registro de Estabelecimento no SIMC/POA - Modelo 2.6.1:

Alvará de funcionamento;

Laudo de análise de água (Físico Química e Microbiológica);

Anotação de Responsabilidade Técnica – ART/DRT;

Programas de Autocontrole – PAC, conforme Anexo 7.

Após o estabelecimento receber o Registro do Serviço de Inspeção Municipal Consorciado – SIMC e estar ciente das legislações que regem o SIMC, o mesmo recebe o certificado de registro, com seu respectivo número (Modelo 2.6.11). O certificado é concedido por tempo indeterminado, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa. Quando houver alterações na razão social da empresa, na classificação ou em outras informações, o certificado deve ser atualizado.

O estabelecimento registrado ou alterado deve ser cadastrado no Banco de Dados de registro de estabelecimentos (Anexo 1).

## 2.6 Modelos

### MODELO 2.6.1 – PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIMC/POA

Interessado:	*Processo número:
--------------	-------------------

Documento	Número Folha no Processo	Data de Entrega	Assinatura do Interessado
01	Requerimento de solicitação de registro no SIMC (2 vias).		
02	Requerimento de aprovação prévia do terreno/estabelecimento preexistente (2 vias).		
03	**Laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou de estabelecimento.		
04	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).		
05	Requerimento de aprovação do projeto:		
06	- Plantas: situação - escala 1/500; baixa com <i>lay out</i> - escala 1/100; corte; fluxo de produção e de movimentação de colaboradores - escala 1/100; detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100.		
07	Memorial Descritivo de Construção (2 vias).		

08	Memorial Econômico-Sanitário (2 vias).			
09	ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região.			
10	**Aprovação do projeto: CHECK-LIST PLANTA.			
11	**Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.			
12	Contrato social e alterações ou CADPRO			
13	Inscrição no CNPJ ou CPF.			
14	Alvará de funcionamento.			
15	Laudo de análise de água (físico-química e microbiológica).			
16	Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART/DRT).			
17	Programas de Autocontroles.			
18	Termo de compromisso com o SIMC.			
19	**Certificado de registro no SIMC.			

\*o número do processo deve ser o número de registro do SIMC / ano vigente. \*\*Realizado pelo Médico Veterinário do SIMC.

#### Observações:

#### Assinatura e carimbo do responsável:

Data:
-------

#### MODELO 2.6.2 – REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CONSORCIADO

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal Consorciado – SIMC.

Eu, \_\_\_\_\_, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, responsável legal da empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, localizada no endereço \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal Consorciado de Produtos de Origem Animal (SIMC/POA).

Nestes termos.

Pede deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente
--------------------------

#### MODELO 2.6.3 – REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de inspeção Municipal Consorciado – SIMC.

Eu, \_\_\_\_\_, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, desejando construir um(a) (classificação do estabelecimento) \_\_\_\_\_, localizado no endereço \_\_\_\_\_, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno/estabelecimento preexistente e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente
--------------------------

#### MODELO 2.6.4 – REQUERIMENTO DE APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Ilmo. Sr. Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal Consorciado – SIMC.

Eu, \_\_\_\_\_, abaixo assinado, inscrito no CPF sob o nº \_\_\_\_\_, representante legal do estabelecimento \_\_\_\_\_, que se localizará no endereço \_\_\_\_\_, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em Anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos.

Pede Deferimento.

Local e data.

Assinatura do Requerente
--------------------------

#### MODELO 2.6.5 – MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO

Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;  
 Endereço completo;  
 Duração provável da obra (meses);  
 Classificação do estabelecimento pretendido/construído/em construção;  
 Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;  
 Área do terreno;  
 Área a ser construída ou já construída;  
 Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);  
 Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;  
 Possibilidades de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação);  
 Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);  
 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;  
 Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;  
 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;  
 Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;  
 Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc).  
 Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;  
 Descrever sistema de geração de energia, quando existir;  
 Plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);  
 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);  
 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;  
 Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios);  
 Informar a declividade do piso e Modelo de escoamento das águas residuais;  
 Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, sistema de tratamento de efluentes);  
 Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);  
 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.  
 Observações gerais da construção.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro Responsável  
 CREA no: \_\_\_\_\_

## MODELO 2.6.6 – MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIMC 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 fixo:
E-mail:	Celular:

### 3. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação:
--------------

### 4. REPRESENTANTE LEGAL

Nome:
-------

CPF:

**5. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome:

CPF:

Formação:

Número no Conselho Regional:

**6. CAPACIDADE APROXIMADA DO ESTABELECIMENTO**

Recebimento (Kg/L/Un/Dia):

Estocagem estática (Kg/L/Un/Dia):

**7. NÚMERO ESTIMADO DE EMPREGADOS**

Masculino:

Feminino:

**8. INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Possui instalações destinadas à Inspeção Municipal Consorciada: SIM ( ) NÃO ( )

Descrição das Instalações do SIMC (dependências, área, piso, sanitário, vestiário, etc):

**9. PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR / FRACIONAR**

Denominação do produto	Unidade de Medida
01.	
02.	
03.	
04.	
05.	
06.	
07.	
08.	
09.	
10.	
11.	
12.	

**9. DESCRIÇÃO DOS FLUXOS DE PRODUÇÃO**

Descrição (descrever como será o processo de fabricação, do recebimento de matérias primas à expedição, de todos os produtos que pretende produzir, incluindo os critérios de segurança de tempo e temperatura a serem utilizados como garantia de segurança dos produtos):

**10. MEIOS DE TRANSPORTE (matéria prima e produtos)**

Descrição:

**11. PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA**

Descrição:

**12. MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS**

Denominação	Quantidade	Capacidade de Operação (hora)
01.		
02.		
03.		
04.		
05.		
06.		
07.		
08.		

**13. NATUREZA DO PISO E MATERIAL DE IMPERMEABILIZAÇÃO DAS PAREDES**

Descrição:

**14. NATUREZA DO TETO**

Descrição:

**15. NATUREZA E REVESTIMENTO DAS MESAS PARA MANIPULAÇÃO**

Descrição:

**16. INFORMAÇÕES SOBRE VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS**

Descrição:

**17. ÁGUA DO ESTABELECIMENTO**

Descrição:

**18. DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS**

Descrição:

**19. BARREIRAS SANITÁRIAS**

Descrição (todos os acessos devem possuir barreira sanitária contendo lavador de botas e mãos, detergentes, sanitizantes, papel toalha ou secador de mãos eficaz):

**20. ESPÉCIES QUE PRETENDE ABATER (QUANDO APLICÁVEL)\***

Espécie	Capacidade/Dia	Velocidade de Abate Cabeça/Hora

\* De acordo com o licenciamento ambiental

**AUTENTICAÇÃO**

Data	Carimbo e assinatura do Responsável Legal	Carimbo e assinatura do Responsável Técnico
------	-------------------------------------------	---------------------------------------------

\*Rubricar todas as páginas do Memorial

**MODELO 2.6.7 – TERMO DE COMPROMISSO**

Eu, \_\_\_\_\_, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº \_\_\_\_\_, proprietário do estabelecimento \_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_ ME COMPROMETO a acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, que cria o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA) e na Resolução Colegiada nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, que regulamenta a Lei nº ..., de ... de ... de ..., que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, o Decreto 9.013, de 29 de março de 2017 e suas alterações, que regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe 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.

Local e data.

Assinatura do Proprietário

**MODELO 2.6.8 – LAUDO DE INSPEÇÃO DE TERRENO/ESTABELECIMENTO PREEXISTENTE**

Nome do proprietário do terreno

Localização do terreno: Endereço

Área total disponível

Área a ser utilizada na construção

Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza

Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais

Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza

Localização urbana, suburbana ou rural e distância de vias públicas

Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local

Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais

Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição

Outros detalhes de importância que forem observados

Conclusões

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

Fiscal do SIMC/POA  
Carimbo do Fiscal

### MODELO 2.6.9a – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

<b>UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS</b>
<b>Nome do proprietário ou Razão Social:</b>
<b>Classificação do estabelecimento pretendido:</b>
<b>Endereço:</b>
<b>Data:</b>

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Plataforma de recebimento			
Câmara de matéria prima resfriada			
Câmara de matéria prima resfriada para aves			
Câmara de matéria prima congelada			
Câmara de matéria prima congelada para aves			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento			
Câmara e/ou ante câmara de descongelamento para aves			
Câmara de produtos prontos congelados			
Câmara de produtos prontos resfriados			
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			
Depósito para lenha			
Sala para depósito de produtos defumados/maturados			
Câmara de maturação (dessecação)			
Sala de cozimento			
Banheira			
Setor de cristalização de banha			
Charqueada			
Depósito de temperos/condimentos			
Depósito de embalagens primárias e etiquetas			
Área de embalagens primárias			
Depósito de embalagens secundárias			
Área de embalagens secundárias			
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 para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Sede administrativa			
Sede do SIMC			
Depósito de materiais de limpeza			
Área para higienização de veículos			
Lavanderia			
Refeitório			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

\*NA: não se aplica

( ) **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIMC o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIMC, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 
- 

Fiscal do SIMC/POA

Carimbo do Fiscal

## MODELO 2.6.9b – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

<b>ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES</b>
<b>Nome do proprietário ou Razão Social:</b>
<b>Classificação do estabelecimento pretendido:</b>
<b>Endereço:</b>
<b>Data:</b>

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
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 (espostejamento)-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, condações, 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 SIMC			
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			

\*NA: não se aplica

( ) <b>APROVADO:</b> Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIMC o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.
( ) <b>NÃO APROVADO:</b> Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIMC, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:
•
•

Fiscal do SIMC/POA
Carimbo do Fiscal

### MODELO 2.6.9c – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

<b>ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS</b>
Nome do proprietário ou Razão Social:
Classificação do estabelecimento pretendido:
Endereço:
Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de 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 aspersão (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 secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			

Plataforma para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIMC			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

\*NA: não se aplica

( ) **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIMC o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIMC, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 
- 

Fiscal do SIMC/POA

Carimbo do Fiscal

## MODELO 2.6.9d – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

<b>ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS</b>
<b>Nome do proprietário ou Razão Social:</b>
<b>Classificação do estabelecimento pretendido:</b>
<b>Endereço:</b>
<b>Data:</b>

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária para área limpa (lava botas, lavatório de mãos)			
Barreira sanitária para área suja (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de higienização de veículos			
Plataforma de recebimento de matéria prima			
Caldeira (água quente e fria 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 escaldagem)			
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			
Depósitos 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			
Banheira			
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 embalagem primária			
Depósito para embalagens secundárias			
Área para embalagem secundária			
Depósito para condimentos			
Depósito de envoltórios			
Área para expedição			
Sanitários separados por sexo			
Vestiários separados por sexo			
Escritório/administração			
Sala do SIMC			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

\*NA: não se aplica

( ) **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIMC o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIMC, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 
- 

Fiscal do SIMC/POA

Carimbo do Fiscal

## MODELO 2.6.9e – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

<b>GRANJA LEITEIRA, QUEIJARIA, POSTO DE REFRIGERAÇÃO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS</b>
<b>Nome do proprietário ou Razão Social:</b>
<b>Classificação do estabelecimento pretendido:</b>
<b>Endereço:</b>
<b>Data:</b>

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
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 lavação 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 para cada sexo			
Escritório / administração			
Sede do SIMC			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Refeitório			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

\*NA: não se aplica

( ) **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIMC o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIMC, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 
- 

Fiscal do SIMC/POA

Carimbo do Fiscal

## MODELO 2.6.9f – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

<b>UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS</b>
<b>Nome do proprietário ou Razão Social:</b>
<b>Classificação do estabelecimento pretendido:</b>
<b>Endereço:</b>
<b>Data:</b>

REQUISITOS	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/mecânico), Envasador)			
Setor de descristalização			
Setor de lavação 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 para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Escritório / administração			
Depósito de produtos de limpeza			
Refeitório			

Lavanderia			
Cerca de delimitação do estabelecimento			
Pavimentação das áreas de circulação de pessoas e veículos			

\*NA: não se aplica

( ) **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIMC o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIMC, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 
- 

Fiscal do SIMC/POA

Carimbo do Fiscal

**MODELO 2.6.9g – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO**

**ABATEDOURO FRIGORIFICO 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:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento 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			
Vestiários separados para cada sexo			
Sanitários separados para cada sexo			
Depósito de produtos de limpeza			
Lavanderia			
Refeitório			

\*NA: não se aplica

( ) **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIMC o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIMC, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 
- 

Fiscal do SIMC/POA

Carimbo do Fiscal

## MODELO 2.6.9h – CHECK-LIST DE ANÁLISE DE PROJETO

### GRANJA AVÍCOLA E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Nome do proprietário ou Razão Social:

Classificação do estabelecimento pretendido:

Endereço:

Data:

REQUISITOS	SIM	NÃO	*NA
Barreira sanitária (lava botas, lavatório de mãos)			
Área de recepção da matéria-prima coberta			
Área de depósito da matéria-prima			
Câmara de resfriamento matéria prima			
Câmara de congelamento 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 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			
Escritório / administração			
Sanitários separados para cada sexo			
Vestiários separados para cada sexo			
Lavanderia			
Refeitório			

\*NA: não se aplica

( ) **APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima identificada, fica APROVADO junto ao SIMC o presente projeto uma vez que atende às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devendo, no entanto, ser providenciado o descrito abaixo.

( ) **NÃO APROVADO:** Após análise da documentação, memorial econômico sanitário e plantas industriais da empresa acima citada, fica NÃO APROVADO junto ao SIMC, uma vez que, para o atendimento às normas técnicas de construção e boas práticas de fabricação, devem ser corrigidos ou esclarecidos o descrito abaixo.

Itens a serem corrigidos:

- 
-

Fiscal do SIMC/POA  
Carimbo do Fiscal

## MODELO 2.6.10 – LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>
Estabelecimento/denominação:
Endereço completo:
Número SIMC:
Classificação do Estabelecimento:
Registrado? SIM ( ) NÃO ( ) Data do Registro:
Localização: Zona urbana ( ) Suburbana ( ) Rural ( )
Circulação de veículos internos: 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 Responsável Técnico, à frente da direção dos trabalhos industriais: Sim ( ) Não ( )

<b>2. CAPACIDADE DO ESTABELECIMENTO</b>
Funciona sábados, domingos e feriados: Sim ( ) Não ( )
Capacidade máxima de recebimento em quilos ou litros:
Produção diária em quilos ou litros: Produção mensal em quilos ou litros:
Número de operários: homens mulheres
Meio de transporte da matéria prima: Rodoviário ( ) Ferroviário ( ) Tração animal ( )
Outros ( ):

<b>3. DEPENDÊNCIAS</b>
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 epoxi ( ) Outros ( ):
Pé-direito conforme projeto aprovado? Sim ( ) Não ( )
Altura da plataforma conforme projeto aprovado? Sim ( ) Não ( )
Impermeabilização das paredes: Gressit ou similar ( ) azulejo ( ) cimento liso ( ) outros _____
Cobertura: Estrutura: Metálica ( ) Telhas a vista ( ) Alumínio ( ) Amianto ( ) Lage ( )
Lavagem de utensílios: Sim ( ) Não ( ); Manual ( ) Mecânica ( )
Instalações d'água para limpeza Sim ( ) Não ( )
Instalações de vapor para limpeza: Sim ( ) Não ( )
Escoamento das águas de limpeza: Suficiente ( ) Insuficiente ( ) Precário ( )
Iluminação artificial satisfaz: Sim ( ) Não ( )
Iluminação natural suficiente: Sim ( ) Não ( )
Laboratório de recepção:
Características físicas satisfatórias: Sim ( ) Não ( )
Equipamentos para análises de rotina: Completos ( ) Incompletos ( ) Ausentes ( )
Número de analistas:

<b>4. EXPEDIÇÃO</b>
Dimensões suficientes: Sim ( ) Não ( )
Características físicas regulamentares: Sim ( ) Não ( )
Estado geral de conservação e higiene satisfazem: Sim ( ) Não ( )

<b>5. SISTEMA DE FRIO</b>
Estado geral de conservação, manutenção, higiene do local e equipamentos satisfatórios: Sim ( ) Não ( )

<b>6. PRODUÇÃO DE VAPOR</b>
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:

Vestiários e sanitários separados do corpo industrial: Sim ( ) Não ( )

Almoxarifado: Sim ( ) Não ( )

Eseritório: Sim ( ) Não ( )

Local para refeições: Sim ( ) Não ( )

**8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

Procedência: Rede pública ( ) Poço raso ( ) Poço profundo ( ) Superfície ( )

Tratamento: Sim ( ) Não ( )

Volume disponível suficiente: Sim ( ) Não ( )

Qualidade dentro dos padrões físico-químicos regulamentares: Sim ( ) Não ( )

Qualidade dentro dos padrões microbiológicos regulamentares: Sim ( ) Não ( )

Data de 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 DE MATÉRIA PRIMA**

Caminhão: Isotérmico ( ) Comum ( ) Unidade frigorífica ( ) CO2 ( )

Local para lavagem de veículos: Sim ( ) Não ( ); Satisfaz ( ) Insatisfaz ( )

**12. MEIO DE TRANSPORTE DE PRODUTOS**

Veículo: Isotérmico ( ) Comum ( )

**13. DELIMITAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Cerca: Muro ( ) Outros ( ):

**14. CONCLUSÃO:**

( ) Estabelecimento compatível com o projeto aprovado e possui condições gerais para início das atividades.

( ) Estabelecimento **NÃO** compatível com o projeto aprovado, deverá providenciar a correções descritas abaixo para então solicitar nova vistoria:


Local e data

Fiscal do SIMC/POA

Carimbo do Fiscal

**MODELO 2.6.11 – CERTIFICADO DE REGISTRO****CERTIFICADO**

Certifica que a empresa \_\_\_\_\_, localizada em \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, no Município \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_ é um empreendimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal Consorciado de Produtos de Origem Animal (SIMC/POA) de \_\_\_\_\_, registrado sob o nº \_\_\_\_\_, classificado como \_\_\_\_\_. O estabelecimento foi inspecionado, encontrando-se apto as condições higiênicas e sanitárias, a produzir e comercializar os produtos de origem animal descritos no certificado de registro de produtos emitido pelo SIMC.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

Médico Veterinário Responsável pelo SIMC  
CRMV nº \_\_\_\_\_

**Publicado por:**  
Thais Barranco Cunha  
**Código Identificador:**D7DC7ECD

---

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 13/12/2023. Edição 2918  
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:  
<https://www.diariomunicipal.com.br/amp/>