

## INSTRUÇÃO NORMATIVA

**Nº 53/2025**

PONTE NOVA/MG, 14 de abril de 2025.

Estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM, bem como, procedimentos para transferência e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM executado pelo Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga - CIMVALPI.

O Presidente do CIMVALPI, no uso de suas atribuições que lhe conferem o contrato consolidado do Consórcio e o Estatuto do CIMVALPI,

### **RESOLVE:**

Art. 1º Ficam regulamentados os procedimentos para registro dos estabelecimentos de produtos de origem animal dos municípios consorciados ao CIMVALPI.

Art. 2º A solicitação de registro do estabelecimento ocorrerá em 5 (cinco) etapas, efetuada por seu responsável legal, devidamente constituído, ao SIM – CIMVALPI, conforme previsto nesta Instrução.

I – A etapa 1 (um) consiste na entrega dos seguintes documentos:

- a) Requerimento (ANEXO I), solicitando a inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento;
- b) Contrato Social, estatuto da Firma Individual, se for o caso;
- c) Em caso de estabelecimento coletivos deverão ser apresentados estatuto e ata de eleição de posse;
- d) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ, se for o caso;
- e) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) dos proprietários, sócios e representantes legais;



f) Comprovante de inscrição municipal e/ou Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;

g) Cartão produtor rural – CPR e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar-CAF expedidas por órgãos ou instituições competentes, quando aplicável.

§ 1º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento será necessária, inclusive, para estabelecimentos já edificadas, nos quais deverão ser realizadas vistorias para avaliação das dependências industriais e sociais já existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento, do escoamento de águas residuais.

§ 2º O Médico Veterinário do SIM/CIMVALPI, deverá apresentar parecer conclusivo da inspeção realizada nos estabelecimentos previstos no § 1º deste artigo.

II - A etapa 2 (dois) consiste na entrega dos seguintes documentos:

a) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - De situação - escala 1:500 ou geolocalização;

2 - Baixa - escala 1:100;

3 - Layout dos equipamentos - escala 1:100;

4 - Planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

5 - Croquis poderão ser aceitos para empresas de pequeno porte, não serão aceitos croquis grosseiramente desenhados ou que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CIMVALPI.

b) Memorial descritivo da construção – MDC (ANEXO VIII);

c) Memorial descritivo econômico e sanitário – MDES (ANEXO IV);

d) Documento de comprovação de posse ou permissão de uso do terreno, acompanhado de cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento, devidamente registrados em cartório.

III - A etapa 3 (três) consiste na entrega dos seguintes documentos:

a) Alvará de localização e/ou funcionamento, emitido pela prefeitura municipal ou documento equivalente;

b) Licença ou dispensa ambiental emitida pelo órgão oficial competente;

c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;



d) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional responsável técnico.

IV - A etapa 4 (quatro) consiste na entrega dos seguintes documentos:

a) Em caso de obras ou adequação no imóvel, requerimento, solicitando a vistoria final do estabelecimento;

b) Laudo de Vistoria Final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

§ 3º O Laudo de Vistoria Final deverá ser emitido por Médico Veterinário do SIM – CIMVALPI, com parecer conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado, contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e do escoamento de águas residuais.

§ 4º As construções dos estabelecimentos deverão obedecer às exigências legais da União, dos Estados, dos Municípios e dos órgãos de normatização técnica, sem prejuízo as exigências de ordem sanitárias ou industriais previstas nesta instrução normativa e em normas complementares editadas pelo SIM - CIMVALPI.

§ 5º Não serão aceitos documentos ou plantas que apresentem rasuras, manchas ou borrões.

V - A etapa 5 (cinco) consiste na emissão do Certificado de Habilitação Sanitária do estabelecimento pelo SIM-CIMVALPI.

§ 6º A emissão do Certificado de Habilitação Sanitária do Estabelecimento, será pelo Coordenador do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CIMVALPI, constando o número do registro, o nome empresarial, a classificação e a localização do estabelecimento, após publicação do registro no Diário Oficial do Consórcio Intermunicipal Multissetorial do Vale do Piranga - CIMVALPI para as atividades que foram liberadas.

Art. 3º Para autorização do início da produção e comercialização, todos os produtos deverão estar registrados no formulário de cadastro de produtos do SIM – CIMVALPI.

Art. 4º A construção de estabelecimentos dependerá de prévia autorização das autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente, dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural.

Art. 5º A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo possíveis expansões futuras.

§1º deverá ser respeitado o 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 e pedestres.

§ 2º As áreas, com pátio e vias de acesso, deverão ser pavimentadas por materiais que evite a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas.

§3º As demais áreas deverão receber jardinagem completa ou equivalente.

Art. 6º Para elaboração do projeto deverão ser observados os seguintes aspectos:

- I - Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- II - Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- III - Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passível de inundações;
- IV - Afastamento de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- V - Facilidade de acesso;
- VI - Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- VII - Facilidade no abastecimento de água potável;
- VIII - Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- IX - Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso esteja próximo dela;
- X - Facilidade na delimitação da área.

Parágrafo único. Após inspeção final da área, o fiscal do SIM – CIMVALPI apresentará aprovação ou reprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO II).

Art. 7º O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

Art. 8º No processo de análise das plantas, o responsável pelo SIM – CIMVALPI deverá utilizar o ANEXO VI desta Instrução Normativa para apresentar sua avaliação.

I - A planta deverá contemplar as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo;

II - Poderão ser feitas novas exigências, face a localização e classificação do complexo industrial;

III - O projeto completo poderá ser entregue ao SIM – CIMVALPI por meio digital ou físico;

IV - Durante o desenvolvimento das obras o SIM – CIMVALPI poderá vistoriar os trabalhos;

V - Nenhuma alteração poderá ser efetuada no projeto previamente aprovado sem a devida consulta ao órgão fiscalizador;

VI – Ao término das obras, o responsável pelo estabelecimento deverá solicitar a visita do responsável pelo SIM – CIMVALPI para a vistoria e emissão do Laudo Técnico de Inspeção Final (ANEXO VII), devendo este ser anexado ao processo de adesão;

VII – Nos projetos aprovados pelo SIM-CIMVALPI, é obrigatório que todas as folhas estejam devidamente rubricadas e/ ou assinadas, pelo proprietário do estabelecimento, para que possam ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

Art. 9º Reformas e/ou ampliações nos estabelecimentos deverão ser previamente solicitadas e autorizadas pelo SIM-CIMVALPI.

§1º A solicitação de reforma e/ou ampliação do estabelecimento ocorrerá em duas etapas, com a entrega dos seguintes documentos:

I – Etapa 1:

a) Requerimento de solicitação de aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO I);

b) Plantas, nas seguintes escalas:

1 - De situação - escala 1:500 ou geolocalização;

2 - Baixa - escala 1:100;

3 - Layout dos equipamentos - escala 1:100;

4 - Planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

5 - Croquis poderão ser aceitos para empresas de pequeno porte, não serão aceitos croquis grosseiramente desenhados ou que contenham indicações e informações imprecisas ou incompletas, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CIMVALPI.

c) Memorial Descritivo de Construção (ANEXO VIII);

d) Licença ou dispensa ambiental de Instalação emitida pelo órgão oficial competente;

e) Memorial descritivo Econômico e Sanitário do Estabelecimento e cronograma de execução da obra (ANEXO IV);

f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO V);

g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO IX).

II – Etapa 2:

a) Requerimento de solicitação de vistoria final do estabelecimento, após a conclusão da obra (ANEXO I);

b) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;

c) Laudo de inspeção final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

§2º Após aprovação do projeto, o estabelecimento deverá providenciar a confecção da planta final, submetendo-o ao SIM – CIMVALPI, para análise e aprovação final.

Art. 10 O Registro do Serviço de Inspeção Municipal terá validade de 05 (cinco) anos.

I - Poderá o empreendimento solicitar, a qualquer momento, o cancelamento do registro do serviço de inspeção municipal;

II - Terá cancelado o registro, pelo SIM-CIMVALPI, empreendimentos que, a critério do SIM-CIMVALPI, tenham, comprovadamente, cometido falta grave;

III - O registro poderá ser revalidado, mediante apresentação de requerimento (ANEXO I), em duas vias, constando os dados da empresa e devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento;

IV - Documentos que perderem a validade ou que sofram alterações durante o período de cancelamento deverão ser entregues em duas vias;

V – Em caso de alteração na razão social da empresa, o certificado deverá ser atualizado.

Art. 11 Em casos de venda ou locação do estabelecimento registrado, o comprador ou locatário deverá promover, imediatamente, a transferência da titularidade do registro de inspeção através de requerimento dirigido ao SIM – CIMVALPI.

§ 1º Enquanto não se conclua a transferência do registro junto ao SIM – CIMVALPI, permanecerá como responsável pelas irregularidades a pessoa física ou jurídica que solicitou o registro.

§ 2º Efetivada a transferência, o comprador ou locatário obriga-se a cumprir as exigências formuladas ao titular antecedente, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art. 12 A solicitação de transferência do estabelecimento registrado deverá ser precedida dos seguintes documentos:

I - Requerimento de alteração cadastral (anexo XIII) solicitando a transferência do estabelecimento, assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;

II - Licença ou dispensa ambiental emitida pelo órgão oficial competente com os dados atualizado;

III - Termo de compromisso assinado pelo novo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;

IV - Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;

V - Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando aplicável;

VI - Documento de comprovação de posse ou permissão de uso do terreno, acompanhado de cópia do registro da propriedade ou do contrato de arrendamento, devidamente registrados em cartório;

VII - Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

VIII - Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda Atualizado;

IX - Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

X - Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional Responsável Técnico;

XI - Requerimento de solicitação de alterações cadastrais, paralisação de atividades e cancelamento de registro (ANEXO XIII);

XII - Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial (ANEXO XI).

§ 1º A documentação será analisada pelo SIM – CIMVALPI e, uma vez aprovada, será emitido novo Certificado de Registro pela Coordenação do SIM – CIMVALPI, mantendo o número de registro.

§ 2º Nos casos de alteração do CNPJ, da Razão Social ou do endereço do estabelecimento, deverá ser emitido novo Certificado de Registro pela Coordenação do SIM – CIMVALPI.

Art. 13 Em casos de paralisação voluntária das atividades, o SIM – CIMVALPI deverá ser comunicado, pelo responsável pelo registro, no prazo de 30 (trinta) dias, através do ANEXO XIII desta Instrução.

Parágrafo único. O retorno das atividades, por estabelecimentos registrados, inativos, por período superior a 180 (cento e oitenta) dias, dependerá de inspeção prévia, do SIM-CIMVALPI, de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais e comunicação prévia de 15 (quinze) dias.

Art. 14 O cancelamento de registro ocorrerá:

- I - A pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento;
- II – Quando deixar de funcionar pelo período de 6 (seis) meses;
- III – Quando interromper o comércio pelo prazo de 6 (seis) meses;
- IV – Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- V – Quando não realizar transferência de titularidade do registro do SIM – CIMVALPI no prazo de 30 (trinta) dias;
- VI – Por cassação do registro pelo SIM – CIMVALPI.

§ 1º O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro (ANEXO XII), e preenchimento do ANEXO XIII.

§ 2º A partir do cancelamento do registro todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

§ 3º Para o retorno das atividades do estabelecimento ao SIM-CIMVALPI, que teve o seu registro cancelado, deverão ser cumpridas as exigências contidas na etapa de registro de estabelecimento, para obtenção de um novo registro.

Art. 15 Esta instrução normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

Silvério Joaquim Aparecido da Luz  
Prefeito de Rio Doce  
Presidente do CIMVALPI

ANEXO I



**REQUERIMENTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**1 - DADOS DO REQUERENTE**

Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

**2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

**3 - VENHO REQUERER REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL S.I.M. DO ESTABELECIMENTO CLASSIFICADO COMO:**

**Estabelecimento de Carnes e Derivados:**

( ) Abatedouro Frigorífico ( ) Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos

**Estabelecimento de Pescado e Derivados:**

( ) Abatedouro Frigorífico de Pescado ( ) Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado

**Estabelecimento de Ovos:**

( ) Granja Avícola ( ) Unidade de Beneficiamento de ovos e derivados

**Estabelecimento de Leite:**

( ) Granja Leiteira ( ) Posto de Refrigeração ( ) Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados ( ) Queijaria

**Estabelecimentos de Produtos de Abelhas:**

( ) Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas

Página 1 de 2

**4 - QUE IRÁ PRODUIR:**


**5 - AÇÃO REQUERIDA:**

Inspeção prévia do terreno (aprovação do local para a construção de novo estabelecimento)
Análise de projeto de construção (fase de projeto – anexar as plantas para aprovação)
Inspeção prévia de estabelecimento (aprovação de estrutura já construída)
Registro de Estabelecimento
Inspeção final de estabelecimento (aprovação final de estrutura)
Aprovação de projeto de reforma/ampliação
Transferência do Estabelecimento
Requerimento de Registro de Produto
Alteração de Croqui de Rótulo
Alteração de Memorial de Produto
Cancelamento de Registro de Produto
Cancelamento de Registro de Estabelecimento
Renovação de registro no S.I.M

Para tanto, concordo em acatar todas as exigências constantes nas Normas e Regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal - SIM/POA.

Declaro para os devidos fins e efeitos legais que as informações acima descritas são verdadeiras e que todos os documentos ora anexados são verídicos e conferem com os originais.

Local, data.

\_\_\_\_\_  
Representante legal do estabelecimento

Página **2** de **2**

**ANEXO II**



**LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO DE TERRENO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

Data:	
Hora inicial:	Hora final:

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:

CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço do terreno:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

**2 - DADOS DO TERRENO**

2.1 O terreno localiza-se em:

( ) Zona Urbana      ( ) Zona Rural

2.2 Existem fontes poluidoras (mau cheiro, dejetos, etc.) no local ou próximas ao local?

( ) Sim      ( ) Não

Especificar a fonte poluidora:

Qual a distância da fonte ao terreno? \_\_\_\_\_

2.3 Topografia do terreno:

( ) Plana      ( ) Levemente inclinada      ( ) Inclinada

2.4 Existe curso d'água próximo?

( ) Sim      ( ) Não

Página **1** de **3**





# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

Qual a distância aproximada? _____
2.5 Qual a área total do terreno?
2.6 Qual área será utilizada na construção?
2.7 Existe possibilidade de ampliação futura da construção? ( ) Sim ( ) Não
2.8 O terreno é bem drenado? ( ) Sim ( ) Não
2.9 O local permite que as edificações fiquem afastadas no mínimo 5m de vias públicas? ( ) Sim ( ) Não
2.10 Como é o acesso? ( ) Estrada de terra ( ) Asfalto ( ) Outro: _____
2.11 O acesso é dificultado por algum motivo? ( ) Sim ( ) Não Qual? _____
2.12 A localização sob o ponto de vista logístico (região, distância e meio de acesso da matéria-prima) é ideal? ( ) Sim ( ) Não
2.13 Existem outras construções vizinhas ao terreno? ( ) Sim ( ) Não Quais? _____ Distância aproximada: _____
2.14 Existe algum tipo de rede elétrica que fornece ou pode fornecer energia elétrica ao futuro empreendimento? ( ) Sim ( ) Não

Página 2 de 3



( ) Trifásico ( ) Monofásico

2.15 Existe fornecimento ou fonte de abastecimento de água com oferta e potabilidade suficientes para execução das atividades de forma satisfatória?

( ) Sim ( ) Não  
Especificar: \_\_\_\_\_

#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

#### 5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL ( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página 3 de 3

**ANEXO III**



**LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DE ESTABELECIMENTO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**1 - DADOS DO REQUERENTE**

Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

**2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

**3 - CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS**

--



#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

#### 5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página **2** de **2**

## ANEXO IV

### MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO E SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

<b>1. IDENTIFICAÇÃO</b>			
<b>1.1 Razão Social / Nome do Produtor(a)</b>		<b>1.2 Nome Fantasia</b>	
<b>1.3 Proprietário / Responsável Legal</b>			
<b>1.4 Classificação</b>		<b>1.5 CNPJ/CPF</b>	
<b>1.6 Condição do responsável pela exploração</b>			
<input type="checkbox"/> Proprietário <input type="checkbox"/> Arrendatário <input type="checkbox"/> Prestação de Serviço			
<b>1.7 RG</b>	<b>1.8 Insc. Estadual</b>	<b>1.9 Insc. Municipal</b>	
<b>1.10 Celular</b>	<b>1.11 Telefone / Fax</b>	<b>1.12 E-mail</b>	
<b>2 LOCALIZAÇÃO</b>			
<b>2.1 Endereço / Rua / Avenida</b>		<b>2.3 Vila / Comunidade</b>	
<b>Nº</b>	<b>Distrito / Bairro</b>	<b>Cep</b>	<b>Complemento</b>
<b>2.4 Município</b>		<b>2.5 Zona</b>	
		<input type="checkbox"/> Rural <input type="checkbox"/> Urbana <input type="checkbox"/> Mista	
<b>2.6 Vias de acesso</b>			
<b>2.7 Terreno</b>			
Área total: _____ m²		Área a ser construída: _____ m²	
Área Útil: _____ m²		Área já construída: _____ m²	
<b>2.8 Georreferenciamento</b>			
<b>2.9 Croqui de Localização</b>			
<b>3 RESPONSÁVEL TÉCNICO</b>			
<b>3.1 Nome</b>		<b>3.2 Contato</b>	
<b>3.3 Registro no conselho de classe</b>		<b>3.4 CPF</b>	

**4.8 Produtos que são produzidos (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e frequência)**

Código	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

**4.9 Produtos que pretende produzir (Relacionar por ordem decrescente a quantidade de produção e frequência)**

Item	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

**4.10 Veículo Transportador**

Descrição (Quantidade de veículos, capacidade individual, condições de higiene, Isotérmico ou com sistema de resfriamento).

**4.11 Máquinas e Equipamentos**

Item	Denominação	Quant.	Capacidade Total	Unid. Medida

--	--	--	--	--

Máquinas e Equipamentos (Continuação)				
Item	Denominação	Quant.	Capacidade Total	Unid. Medida

#### 4.12 Água de Abastecimento

Informação da origem, captação, vazão, reservatório de água (capacidade), tipo de tratamento e distribuição.

#### 4.13 Destino das águas residuais

Descrição do sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos.

#### 4.14 Natureza dos Pisos, Paredes, Portas e Teto das Salas de elaboração de Produtos Comestíveis.

Descrição.

**4.15 Natureza e Revestimento das Superfícies de Mesas e demais Superfícies Utilizadas como apoio na Fabricação de Produtos Comestíveis**

Descrição.

**4.16 Ventilação e Iluminação**

Descrição de materiais utilizados para adequada ventilação e iluminação.

**4.17 Natureza do sistema de proteção utilizado para moscas e outros**

Descrição.

**4.18 Separação entre dependências, elaboração de produtos comestíveis ou não comestíveis**

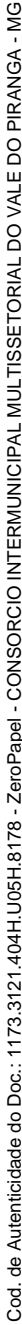
Descrição de materiais utilizados para delimitar as dependências

**4.19 Controles e Análises**

Descrição dos equipamentos e análises a serem realizadas (tipo e frequência).

**4.20 Fluxograma de Matança**

Descrição.



Pág.: 20 / 61 - ID. do Doc.: F44.620 - 14/04/2025 - 11:21:04 - ASSINADO POR(1): CPF:013.48\*. \*\*6\*-0



#### **4.25 Isolamento do Meio Externo**

Descrição dos materiais utilizados na delimitação.

#### **4.26 Sede da Inspeção Municipal ( Matadouros Frigoríficos)**

Descrição da disposição das instalações e materiais cedidos.

#### **4.27 Procedimentos de higienização das instalações, equipamentos e utensílios**

Descrição e apresentação de cronograma.

#### **4.28 Vestiário / Refeitório para funcionários**

<p>Detalhar dimensão, localização e capacidade.</p>		
<p><b>4.29 Informações sobre banheiros e instalações sanitárias</b></p>		
<p>Detalhar dimensão, localização e capacidade.</p>		
<p><b>4.30 Programa de Boas Práticas de Fabricação</b></p>		
<p>Apresentação de documentos comprobatórios.</p>		
<p><b>4.31 Observações complementares</b></p>		
<p>Descrição.</p>		
<p>Local e Data:</p>	<p>Carimbo e assinatura do Responsável legal da firma</p>	<p>Carimbo e assinatura do Responsável pelo projeto</p>

## ANEXO V

### DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E TERMO DE COMPROMISSO

Eu, \_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, proprietário/responsável legal  
pelo  
estabelecimento \_\_\_\_\_,  
CNPJ/Inscrição \_\_\_\_\_, Estadual  
\_\_\_\_\_, com sede em  
\_\_\_\_\_, declaro  
estar **ciente** dos pré-requisitos para a produção agroindustrial e  
assumo perante o Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M, representado  
pelo seu Coordenador, o **COMPROMISSO** de acatar todas as exigências  
contidas na Lei nº \_\_\_\_\_, regulamentada pelas Instruções da  
Resolução nº \_\_\_\_\_, sem prejuízo de outras que venham a  
ser determinadas.

Declaro estar ciente que quaisquer obras só poderão concretizar-se após  
a aprovação prévia do projeto pelo S.I.M.

Declaro ainda estar ciente que, sendo necessárias, as análises de água e  
produtos, serão custeadas pelo estabelecimento.

Local, data.

\_\_\_\_\_  
Representante legal do estabelecimento

**ANEXO VI**



**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM  
OVOS E DERIVADOS**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:	UF:	
Complemento:		

**2 - PLANTAS APRESENTADAS**

( ) Situação – escala 1:500
( ) Baixa – escala 1:100
( ) Fachada – escala 1:50
( ) Cortes – escala 1:50
( ) Layout dos equipamentos – escala 1:100
( ) Hidrossanitária – escala 1:100
( ) Fluxos de produção e movimentação de colaboradores
( ) Croqui

**Legenda:**

<b>C – Conforme</b>	<b>NC – Não Conforme</b>	<b>NA – Não Aplicável</b>
---------------------	--------------------------	---------------------------

<b>3 - ITENS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de			

Página 1 de 3



**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.17. Óculo para passagem dos ovos para a área de produção.			
3.18. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.19. Equipamento de lavagem de ovos.			
3.20. Ovoscópio.			
3.21. Classificadora automática ou balança para classificação manual.			
3.22. Sala de cozimento e descasque.			
3.23. Sala de preparo de salmoura e envase.			
3.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.25. Sala de embalagem primária.			
3.26. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.27. Área para embalagem secundária.			
3.28. Depósito de embalagens secundárias.			
3.29. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.30. Óculo para expedição de produtos.			
3.31. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.32. Câmara fria.			
3.33. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.34. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.35. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

Página 2 de 3



#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

#### 5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página 3 de 3



**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM  
LEITE E DERIVADOS**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:	UF:	
Complemento:		

**2 - PLANTAS APRESENTADAS**

<input type="checkbox"/> Situação – escala 1:500
<input type="checkbox"/> Baixa – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fachada – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Cortes – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Layout dos equipamentos – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Hidrossanitária – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fluxos de produção e movimentação de colaboradores
<input type="checkbox"/> Croqui

**Legenda:**

<b>C – Conforme</b>	<b>NC – Não Conforme</b>	<b>NA – Não Aplicável</b>
---------------------	--------------------------	---------------------------

<b>3 - ITENS</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de			

Página 1 de 3



**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETORIAL DO VALE DO PIRANGA

alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.17. Laboratório para análises de rotina.			
3.18. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.19. Tanque de pasteurização lenta do leite.			
3.20. Pasteurizador em placas.			
3.21. Fogão industrial.			
3.22. Tanque de aço inox para fabricação de queijos.			
3.23. Tanque de aço inox para filagem de massa.			
3.24. Prensa.			
3.25. Tanque de aço inox para fabricação de ricota.			
3.26. Tacho industrial para fabricação de doce de leite e/ou requeijão.			
3.27. Tanque de aço inox para fabricação de iogurte ou bebida láctea.			
3.28. Envasadora de iogurte.			
3.29. Desnatadeira ou padronizadora para manteiga.			
3.30. Equipamento para bateção, lavagem e malaxagem da manteiga.			
3.31. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.32. Sala de embalagem primária.			
3.33. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.34. Área para embalagem secundária.			
3.35. Depósito de embalagens secundárias.			
3.36. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.37. Óculo para expedição de produtos.			

Página 2 de 3



3.38. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.39. Câmara fria.			
3.40. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.41. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.42. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

#### 4 - OBSERVAÇÕES FINAIS

#### 5 - CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
 MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
 Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página 3 de 3



# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA



## CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

### LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM CARNE E DERIVADOS

#### 1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

#### 2 - PLANTAS APRESENTADAS

<input type="checkbox"/> Situação – escala 1:500
<input type="checkbox"/> Baixa – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fachada – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Cortes – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Layout dos equipamentos – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Hidrossanitária – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fluxos de produção e movimentação de colaboradores
<input type="checkbox"/> Croqui

#### Legenda:

<b>C – Conforme</b>	<b>NC – Não Conforme</b>	<b>NA – Não Aplicável</b>
---------------------	--------------------------	---------------------------

3 - ITENS	C	NC	NA
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento			

Página 1 de 3





**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima coberta, com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.17. Câmara de armazenamento de matérias-primas congeladas.			
3.18. Câmara de armazenamento de matérias-primas resfriadas.			
3.19. Área de produção com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.20. Local para armazenamento de resíduos.			
3.21. Defumador.			
3.22. Área de produção de charque.			
3.23. Sala de prensa e embalagem de charque.			
3.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.25. Sala de embalagem primária.			
3.26. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.27. Área para embalagem secundária.			
3.28. Depósito de embalagens secundárias.			
3.29. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.30. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
3.31. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
3.32. Óculo para expedição de produtos.			
3.33. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.34. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.35. Sala para guarda de utensílios e bandejas			

Página 2 de 3



higienizadas.			
3.36. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

#### 5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
 MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
 Assinatura e carimbo do responsável SIM



**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM  
ABATEDOURO FRIGORÍFICO - BOVINOS E SUÍNOS**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

**2 - PLANTAS APRESENTADAS**

<input type="checkbox"/> Situação – escala 1:500
<input type="checkbox"/> Baixa – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fachada – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Cortes – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Layout dos equipamentos – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Hidrossanitária – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fluxos de produção e movimentação de colaboradores
<input type="checkbox"/> Croqui

**Legenda:**

<b>C – Conforme</b>	<b>NC – Não Conforme</b>	<b>NA – Não Aplicável</b>
---------------------	--------------------------	---------------------------

**3 - ITENS**

	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação			

Página **1** de **4**



**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Rampa de desembarque adequada, com declividade recomendada.			
3.17. Currais/pocilgas em dimensões suficientes condizentes com a capacidade de abate apresentada.			
3.18. Curral/pocilga de sequestro com dimensões adequadas.			
3.19. Currais/pocilgas com presença de bebedouros adequados à espécie.			
3.20. Portões de entrada e saída de animais projetados de forma adequada.			
3.21. Corredor de matança adequado de forma que não prejudique o bem-estar animal.			
3.22. Banheiro de aspersão com dimensões adequadas e com chuveiros sob pressão.			
3.23. Seringa projetada adequadamente de forma que não prejudique o bem-estar animal.			
3.24. Box de insensibilização adequado à espécie animal.			
3.25. Equipamento de insensibilização adequado à espécie animal.			
3.26. Área de sangria.			
3.27. Chuveiro pós sangria de suínos.			
3.28. Tanque de escaldagem de suínos.			
3.29. Depiladeira mecanizada de suínos.			
3.30. Mesa de toailete de suínos pós depilação.			
3.31. Plataforma de chamuscamento de suínos.			

Página 2 de 4





**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

3.32. Chuveiro de toalete de suínos (divisão entre área suja e limpa)			
3.33. Área e equipamento de esfola de bovinos.			
3.34. Serra de chifres e esterilizador.			
3.35. Plataforma de oclusão do reto.			
3.36. Área de oclusão do esôfago.			
3.37. Esterilizador para saca rolha.			
3.38. Lavador de cabeças.			
3.39. Serra de peito e esterilizador.			
3.40. Plataforma de evisceração.			
3.41. Mesa de vísceras brancas.			
3.42. Mesa de vísceras vermelhas.			
3.43. Serra de carcaça e esterilizador.			
3.44. Plataforma de inspeção.			
3.45. DIF.			
3.46. Plataforma de toalete.			
3.47. Balança.			
3.48. Plataforma de carimbagem.			
3.49. Câmara de armazenagem de carcaças.			
3.50. Sala de vísceras vermelhas.			
3.51. Sala de carne industrial.			
3.52. Bucharía e triparia.			
3.53. Câmara de resfriamento de vísceras brancas.			
3.54. Câmara de congelamento de vísceras brancas.			
3.55. Câmara de resfriamento de vísceras vermelhas.			
3.56. Câmara de congelamento de vísceras vermelhas.			
3.57. Área de produção com dimensões suficientes, pias, bancadas e esterilizadores.			
3.58. Sala de desossa.			
3.59. Local para armazenamento de resíduos.			
3.60. Defumador.			
3.61. Área de produção de charque.			
3.62. Sala de prensa e embalagem de charque.			
3.63. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.64. Sala de embalagem primária.			
3.65. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.66. Área para embalagem secundária.			
3.67. Depósito de embalagens secundárias.			
3.68. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.69. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
3.70. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
3.71. Óculo para expedição de produtos.			

Página 3 de 4



3.72. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.73. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.74. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.75. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

#### 5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
 MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
 Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página 4 de 4



**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM  
ABATEDOURO FRIGORÍFICO - AVES**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

**2 - PLANTAS APRESENTADAS**

<input type="checkbox"/> Situação – escala 1:500
<input type="checkbox"/> Baixa – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fachada – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Cortes – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Layout dos equipamentos – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Hidrossanitária – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fluxos de produção e movimentação de colaboradores
<input type="checkbox"/> Croqui

**Legenda:**

<b>C – Conforme</b>	<b>NC – Não Conforme</b>	<b>NA – Não Aplicável</b>
---------------------	--------------------------	---------------------------

**3 - ITENS**

	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação			

Página **1** de **3**



# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETORIAL DO VALE DO PIRANGA

direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Plataforma de recepção das aves em tamanho adequado, coberta e ventilada.			
3.17. Área de pendura.			
3.18. Equipamento de insensibilização adequado à espécie.			
3.19. Túnel de sangria.			
3.20. Tanque de escaldagem.			
3.21. Depenadeira automática.			
3.22. Área de evisceração.			
3.23. DIF.			
3.24. Tanque de pré-resfriamento de carcaças.			
3.25. Tanque de pré-resfriamento de miúdos.			
3.26. Calha de gotejamento.			
3.27. Sessão de cortes.			
3.28. Túnel de congelamento.			
3.29. Local para armazenamento de resíduos.			
3.30. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.31. Sala de embalagem primária.			
3.32. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.33. Área para embalagem secundária.			
3.34. Depósito de embalagens secundárias.			
3.35. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.36. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
3.37. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			

Página 2 de 3





# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

3.38. Óculo para expedição de produtos.			
3.39. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.40. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.41. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.42. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

#### 5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página **3** de **3**





**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM  
PESCADO E DERIVADOS**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:	UF:	
Complemento:		

**2 - PLANTAS APRESENTADAS**

<input type="checkbox"/> Situação – escala 1:500
<input type="checkbox"/> Baixa – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fachada – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Cortes – escala 1:50
<input type="checkbox"/> Layout dos equipamentos – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Hidrossanitária – escala 1:100
<input type="checkbox"/> Fluxos de produção e movimentação de colaboradores
<input type="checkbox"/> Croqui

**Legenda:**

<b>C – Conforme</b>	<b>NC – Não Conforme</b>	<b>NA – Não Aplicável</b>
---------------------	--------------------------	---------------------------

**3 - ITENS**

	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação			

Página **1** de **3**



# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA

direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de pescado.			
3.17. Insensibilizador.			
3.18. Máquina/silo de gelo.			
3.19. Câmara de espera.			
3.20. Sala de abate/evisceração.			
3.21. Sala de processamento.			
3.22. Sala de despulpadeira.			
3.23. Local para armazenamento de resíduos.			
3.24. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.25. Sala de embalagem primária.			
3.26. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.27. Área para embalagem secundária.			
3.28. Depósito de embalagens secundárias.			
3.29. Túnel de congelamento.			
3.30. Câmara de armazenamento de produtos prontos congelados.			
3.31. Câmara de armazenamento de produtos prontos resfriados.			
3.32. Óculo para expedição de produtos.			
3.33. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.34. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.35. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.36. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

Página 2 de 3



#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

#### 5 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página **3** de **3**



**LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE DE PLANTAS  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM  
PRODUTOS DAS ABELHAS**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:	UF:	
Complemento:		

**2 - PLANTAS APRESENTADAS**

<input type="checkbox"/> Situação – escala 1:500 <input type="checkbox"/> Baixa – escala 1:100 <input type="checkbox"/> Fachada – escala 1:50 <input type="checkbox"/> Cortes – escala 1:50 <input type="checkbox"/> Layout dos equipamentos – escala 1:100 <input type="checkbox"/> Hidrossanitária – escala 1:100 <input type="checkbox"/> Fluxos de produção e movimentação de colaboradores <input type="checkbox"/> Croqui
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Legenda:**

<b>C – Conforme</b>	<b>NC – Não Conforme</b>	<b>NA – Não Aplicável</b>
---------------------	--------------------------	---------------------------

**3 - ITENS**

	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NA</b>
3.1. Escritório/Administração.			
3.2. Sala do SIM.			
3.3. Sanitários separados por sexo, sem comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.4. Vestiários separados por sexo, sem comunicação			

Página **1** de **3**



# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETTORIAL DO VALE DO PIRANGA



direta com as áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e dimensões suficientes para o número de colaboradores.			
3.5. Acesso a agroindústria direto, não comum a habitação ou outros ambientes.			
3.6. Estabelecimento delimitado por alambrado ou muro.			
3.7. Presença de calçada ao redor da agroindústria.			
3.8. Existência de refeitório adequado ao número de colaboradores.			
3.9. Presença de lavanderia.			
3.10. Sistema de tratamento de efluentes e dejetos.			
3.11. Presença de caldeira ou fonte de calor com localização adequada.			
3.12. Depósito de lenha com cobertura.			
3.13. Reservatório de água com volume suficiente para atender a produção diária.			
3.14. Sistema de tratamento de água (no caso de captação de água de superfície ou da chuva).			
3.15. Barreira sanitária com lava botas e pia.			
3.16. Área de recepção de matéria-prima (melgueiras ou baldes de mel)			
3.17. Óculo para passagem dos quadros para a área de produção.			
3.18. Área de extração de mel com dimensões suficientes, pia e bancadas.			
3.19. Área de beneficiamento.			
3.20. Depósito de ingredientes com dimensões suficientes.			
3.21. Sala de embalagem primária.			
3.22. Depósito de embalagens e rótulos.			
3.23. Área para embalagem secundária.			
3.24. Depósito de embalagens secundárias.			
3.25. Área de armazenamento de produtos prontos.			
3.26. Óculo para expedição de produtos.			
3.27. Área de expedição com projeção de cobertura para o veículo.			
3.28. Câmara fria.			
3.29. Sala de higienização de utensílios e bandejas.			
3.30. Sala para guarda de utensílios e bandejas higienizadas.			
3.31. Depósito de produtos de limpeza (DML).			

#### 4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

Página 2 de 3



#### 5 - CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL


( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página **3** de **3**

**ANEXO VII**



**CIMVALPI**  
CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISETORIAL DO VALE DO PIRANGA

**LAUDO TÉCNICO DE INSPEÇÃO FINAL DE ESTABELECIMENTO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

2 - CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

3 - OBSERVAÇÕES FINAIS

Página 1 de 2



# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

#### 4 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página 2 de 2



**ANEXO VIII**



**MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO – REFORMA E  
AMPLIAÇÃO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**1 - DADOS DO REQUERENTE**

Nome:			
RG:	CPF:	Telefone:	E-mail:

**2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Classificação:		
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

**3 - CARACTERÍSTICAS DO ESTABELECIMENTO**

Área total do terreno (m²):	Área a ser construída (m²):
Área útil (m²):	Recuo de ruas, avenidas e estradas (m):
Confrontantes e vias de acesso:	

Página 1 de 5



# CIMVALPI

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

#### 4 – DESCRIÇÃO DA CONSTRUÇÃO

4.1 SERVIÇOS PRELIMINARES (Descrever sobre limpeza e preparo do terreno: supressão de vegetação (autorização de órgão ambiental competente), aterro e terraplanagem (autorização de órgão ambiental competente), demolições, dentre outros)

4.2 PAVIMENTAÇÃO E DELIMITAÇÃO EXTERNA (Descrever qual o material utilizado para pavimentação do pátio (concreto, asfalto, blocos, etc.) e a delimitação das áreas externas (cerca, muro, alambrado, etc.)

4.3 PÊ DIREITO (Descrever sobre a altura do pé direito nos diferentes setores, recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)

4.4 COBERTURA/TELHADO (Descrever sobre o material utilizado para a cobertura, incluindo o material utilizado nas vigas/madeiramento nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)

Página 2 de 5



**4.5 FORROS** (Descrever o material utilizado como forro nos diferentes setores: recepção, expedição, área de manipulação, câmaras frigoríficas, depósitos, banheiros, vestiários, refeitórios e demais áreas de acordo com a natureza do estabelecimento)

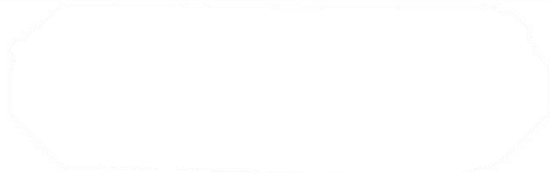
**4.6 PORTAS, JANELAS, BÁSCULAS E EXAUSTORES** (Informar as dimensões, o material utilizado e a localização nas dependências do estabelecimento)

**4.7 ESQUADRIAS, BATENTES E MARCOS** (Informar as dimensões e os materiais utilizados)

**4.8 PISOS E RODAPÊS** (Descrever como é o material do piso e sua declividade em relação aos ralos e calhas, bem como a presença de ralos sifonados, canaletas e calhas. Informar o material dos rodapés (deve possuir cantos arredondados entre o piso e as paredes)

**4.9 PAREDES** (Informar o material utilizado e a altura da impermeabilização das paredes internas nos diferentes setores do estabelecimento e sobre a pintura utilizada nas paredes externas)

Página 3 de 5



--

**4.10 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO** (Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa. Descrever sobre a capacidade de armazenamento e abastecimento)

--

**4.11 SISTEMA DE ESCOAMENTO DE ÁGUAS RESIDUAIS** (Descrever como é o sistema de escoamento das águas residuais (tipo de tratamento e destino)

--

**4.12 MODELOS DE TOMADAS, ILUMINAÇÃO E FIAÇÃO** (Descrever quais os tipos de tomada, se tem ou não proteção contra água. Identificar os pontos de iluminação, qual o tipo de proteção das lâmpadas instaladas e informar ainda sobre a fiação, se são embutidos ou em dutos externos)

--

**4.13 TEMPO APROXIMADO PARA CONCLUSÃO DA OBRA**

--

**5. OBSERVAÇÕES**

**5.1 ANEXAR PLANTAS**

Situação	Na escala de 1/500
----------	--------------------

Página 4 de 5

Baixa	Na escala de 1/100 (com layout dos equipamentos)
Fachada	1/100
Cortes	1/100
<b>No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout dos equipamentos e setas indicativas do fluxo de produção e colaboradores</b>	

Local, data

---

Requerente legal do estabelecimento

Página 4 de 6

**ANEXO IX**



**PARECER DE REFORMA E AMPLIAÇÃO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

**2 - CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS**

--

**3 - OBSERVAÇÕES FINAIS**

--

Página 1 de 2





**CIMVALPI**

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

#### 4 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página 2 de 2





## ANEXO X



### SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Registro N° \_\_\_\_/\_\_\_\_

De acordo com o que determina a Lei Municipal n°\_\_\_\_\_, regulamentada pelo Decreto n°\_\_\_\_\_, fica registrado no serviço de inspeção municipal SIM o empreendimento\_\_\_\_\_, sediado\_\_\_\_\_município\_\_\_\_\_, estado\_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ\_\_\_\_\_, inscrição estadual/municipal\_\_\_\_\_ com nome fantasia\_\_\_\_\_classificado como\_\_\_\_\_, com validade de 5 anos.

---

COORDENADOR(A) DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



**ANEXO XI**



**PARECER DE TRANSFERÊNCIA DE ESTABELECIMENTO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:		
CNPJ/CPF:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal (quando houver):
Endereço:		
Distrito/Bairro:		Município:
CEP:		UF:
Complemento:		

**2 - CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS**

--

**3 - OBSERVAÇÕES FINAIS**

--

Página 1 de 2



#### 4 – CONCLUSÃO DA ANÁLISE

O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:

( ) FAVORÁVEL

( ) DESFAVORÁVEL

Local, Data.

\_\_\_\_\_  
MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Página 2 de 2

**ANEXO XII**



**TERMO DE CANCELAMENTO DE REGISTRO DE  
ESTABELECIMENTO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_, o(a) responsável pelo  
serviço de inspeção municipal pelo **Consórcio/Município** \_\_\_\_\_,  
abaixo nomeado(a) e assinado de acordo como decreto \_\_\_\_\_ de  
\_\_\_\_\_, vem **CANCELAR O REGISTRO** do  
Estabelecimento \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, Registrado no  
SIM \_\_\_\_\_ sob o número \_\_\_\_\_, localizado na  
\_\_\_\_\_, no **Consórcio/município** \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Coordenador (a) do Serviço de Inspeção Municipal  
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Ao responsável:

Estabelecimento; \_\_\_\_\_

Nome: \_\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Ciente: \_\_\_\_\_

Página **1** de **1**

**ANEXO XIII**



**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**  
**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTISETORIAL DO VALE DO PIRANGA - CIMVALPI**  
**REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÕES CADASTRAIS, PARALISAÇÃO DE ATIVIDADES E**  
**CANCELAMENTO DE REGISTRO, JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL CIMVALPI.**

**1. Identificação do Estabelecimento**

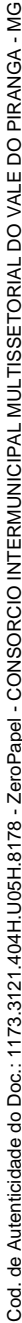
Razão Social:	Nome Fantasia:
Classificação:	CNPJ/CPF:
IE/IPR:	Nº SIM:
Endereço Completo: (Rua/Av., Nº, Complemento, Bairro, Localidade)	
Município:	CEP:
Telefone:	E-mail:

**2. Identidade do Proprietário:**

Nome:	RG:	CPF:
Endereço Completo: (Rua/Av., Nº, Complemento, Bairro, Localidade)		
Município:	UF:	CEP:
Telefone:	E-mail:	

**3. REQUERIMENTO:**





( ) Cancelamento de Registro – A partir de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
 ( ) Paralisação das atividades – A partir de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
 ( ) Cancelamento do nº atual de registro e concessão de novo nº de registro  
 ( ) Alteração Cadastral\*: ( ) Razão Social ( ) Nome Fantasia  
                                     ( ) Sócio/Proprietário ( ) Classificação do Estabelecimento  
                                     ( ) Endereço ( ) Natureza Jurídica  
                                     ( ) Memorial de Construção/Reforma ( ) Memorial Econômico Sanitário

---

---

---

---

---

DECLARO ESTAR CIENTE QUE NO CASO DE ENCERRAMENTO/PARALISAÇÃO DA ATIVIDADE, O ESTABELECIMENTO NÃO ESTÁ MAIS APTO AO FUNCIONAMENTO, E AO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, E QUE SUA REATIVAÇÃO DEPENDERÁ DA ABERTURA DE UM NOVO PROCESSO, CASO CONTRÁRIO ENTRARÁ EM PENALIDADES CABÍVEIS.

Local e data:	Assinatura:
---------------	-------------



**CIMVALPI**

CONSORCIO INTERMUNICIPAL  
MULTISSETORIAL DO VALE DO PIRANGA

## Assinatura do Documento



Documento Assinado Eletronicamente por **SILVERIO JOAQUIM APARECIDO DA LUZ - PRESIDENTE**, CPF: 013.48\*. \*\*6-\*0 em **14/04/2025 11:21:04**, Cód. Autenticidade da Assinatura: 11E8.5921.004K.R85X.2017, Com fundamento na Lei Nº 14.063, de 23 de Setembro de 2020.



## Informações do Documento

ID do Documento: **F44.620** - Tipo de Documento: **INSTRUÇÃO NORMATIVA - Nº 53/2025**.

Elaborado por **SILVERIO JOAQUIM APARECIDO DA LUZ**, CPF: 013.48\*. \*\*6-\*0 , em **14/04/2025 - 11:21:04**

Código de Autenticidade deste Documento: 1173.3121.404H.U05H.8178

A autenticidade do documento pode ser conferida no site:  
<https://zeropapel.cimvalpi.mg.gov.br/verdocumento>

