





**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	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 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.			

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:
<input type="checkbox"/> FAVORÁVEL <input type="checkbox"/> DESFAVORÁVEL

Local, Data.

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

**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	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 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 despoldadeira.			
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).			

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  
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

- ( ) 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:

C - Conforme	NC - Não Conforme	NA - Não Aplicável
--------------	-------------------	--------------------

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 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



**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

**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

ANEXO VII

**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: <input type="text"/>
Complemento:		

**2 – CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS**

**3 – OBSERVAÇÕES FINAIS**

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:	



**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 PÉ 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)

**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 RODAPÉS** (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)

**4.10 INSTALAÇÃO DE AGUA 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

Baixa	Na escala de 1/100 (com layout dos equipamentos)
Fachada	Na escala de 1/50
Cortes	Na escala de 1/50

**No caso de agroindústria de pequeno porte as plantas poderão ser substituídas por croquis com layout dos equipamentos.**

Local, data.

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



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

4 - CONCLUSÃO DA ANÁLISE
O Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem animal, emite parecer:
<input type="checkbox"/> FAVORÁVEL <input type="checkbox"/> DESFAVORÁVEL

<p>Local, Data.</p>  <p>_____</p> <p>MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL Assinatura e carimbo do responsável SIM</p>
---

ANEXO X  
MODELO

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 _____ COM NOME FANTASIA _____ CLASSIFICADO COMO _____, COM VALIDADE DE 5 ANOS.	
_____, DE _____ De _____.	
PREFEITO DE _____	
COORDENADOR (A) DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	PRESIDENTE DO Município _____

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



## RESOLUÇÃO Nº 07, 26 DE FEVEREIRO DE 2024

## 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

Estabelece os procedimentos de avaliação dos registros de produtos enviados ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM, das empresas registradas, definindo a metodologia a ser utilizada.

## RESOLVE:

Art. 1º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no SIM de Paty do Alferes - RJ, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Art. 2º A função principal do registro de produtos e do controle de rótulos registrados é esclarecer sobre o processo de fabricação do produto, bem como sua avaliação, aprovação e controle da logomarca do SIM.

Parágrafo único. Entende-se como registro de produtos a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos.

Art. 3º Todos os produtos que a empresa pretende fabricar devem ser registrados através de memoriais descritivos de fabricação e rotulagem (ANEXO I) juntamente com o croqui do rótulo em cores e com as indicações das dimensões do rótulo e do carimbo de inspeção, devendo ser entregues ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM em 02 vias.

Art. 4º Além de outras exigências previstas nesta Resolução, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível a seguinte frase: "Produto Registrado no SIM de Paty do Alferes", sob nº 000/111", onde o primeiro número se refere ao número de registro do produto e o segundo número se refere ao número de registro do estabelecimento no SIM - de Paty do Alferes.

Art. 5º Os rótulos dos produtos registrados no SIM - de Paty do Alferes devem ser identificados com a denominação do município de Paty do Alferes, endereço, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), logomarca oficial do Município de Paty do Alferes e a expressão "PATY DO ALFERES - RJ" com tamanho de fonte não superior a maior usada na logomarca do Serviço de Inspeção e posicionada logo abaixo desta logomarca.

§ 1º Os rótulos dos produtos devem conter a data de cadastro do município de Paty do Alferes público junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e o coigo de barras do produto, na forma que estabelece esse órgão.

Art. 6º O Médico Veterinário responsável deve fazer a avaliação conforme a legislação pertinente especificada através do checklist de rotulagem (ANEXO II), considerando os RTIQ específicos, e dará o parecer final quanto ao registro do produto.

§ 1º Depois de avaliados e aprovados as cópias serão distribuídas uma na sede do SIM e a outra na empresa. Todas as cópias devem estar assinadas e rubricadas pelos representantes da empresa ao entregar no serviço, o SIM fará sua avaliação e também deverá assinar e rubricar todas as páginas.

§ 2º Após aprovados, os produtos recebem um Laudo Técnico com aprovação e autorização para impressão dos rótulos (ANEXO III), o qual deverá ser atualizado sempre que um novo produto for registrado ou alterado.

Art. 7º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM, deverá ser encaminhado o memorial descritivo de fabricação e rotulagem, juntamente com o laudo de análise microbiológica, que atesta a inocuidade e análise físico-química estabelecendo o padrão que deverá ser mantido.

Art. 8º Para aprovação de produto não regulamentado nos empreendimentos registrados no SIM e que possuam selo SISBI, a documentação será encaminhada para avaliação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA do Ministério da Agricultura e Pecuária - MAPA.

Art. 9º Os memoriais devem ser atualizados sempre que houver alteração de processo de fabricação, alteração de croqui de rótulo, registro e/ou adição de rótulos.

Art. 10 O controle de estoque de rótulos e embalagens deve ser realizado pelas empresas, as quais devem preencher mensalmente planilha de controle de rotulagem, ficando disponível para a verificação do SIM quando solicitado.

Art. 11 O Serviço de Inspeção efetua o controle dos rótulos aprovados através

## ANEXO XII

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



da verificação *in loco* na empresa, onde deverá avaliar se os rótulos em uso são idênticos aos aprovados no SIM.

§ 1º Em caso de constatação de não conformidades, o fiscal deve lavrar RNC.

§ 2º Dependendo da não conformidade encontrada, outras ações podem ser tomadas a juízo do SIM.

Art. 12 O registro de produto poderá ser cancelado a pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento ou ainda quando houver descumprimento do disposto na legislação e se fará por meio da emissão do Termo de Cancelamento de Produto (ANEXO IV).

Art. 13 Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

PATY DO ALFERES, 26 de FEVEREIRO de 2024.

EURICO PINHEIRO BERNARDES NETO

## Anexo I

### MEMORIAL DESCRITIVO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 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 - SOLICITAÇÃO
<input type="checkbox"/> Registro de produto
<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação/composição do produto
<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo

4 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
Nome do produto:	
Número do rótulo:	Marca:
Validade:	Forma de conservação:

Tipo de embalagem:	Peso líquido/volume:
--------------------	----------------------

5 - COMPOSIÇÃO DO PRODUTO (em ordem decrescente, matéria-prima/ingredientes/aditivos)		
MATÉRIA-PRIMA	kg ou L	%
É recomendado que sejam adicionadas as quantidades referentes a uma batelada de produção para maior precisão das informações.		
Inserir apenas o nome dos ingredientes e o quantitativo utilizado em valores numéricos; o percentual de cada ingrediente é calculado automaticamente pela tabela.		
No caso de aditivos ou mix de produtos, descrever o mix e todos os ingredientes que o compõem, exemplo: preparado de polpa de morango (polpa de morango, açúcar, água, estabilizante pectina cítrica, conservador sorbato de potássio e aroma natural de morango).		
Para os aditivos comercializados na forma de mistura pré-elaborada (mix), deve-se descrever a concentração (o percentual) deste no mix, por exemplo: NOME FANTASIA (sal refinado - 90%, nitrato de sódio - 4% e nitrato de sódio 6%).		
APAGAR TODAS AS LINHAS ANTES DE PREENCHER A TABELA.		
<b>TOTAL</b>	<b>0,0</b>	<b>0,0</b>

### 6 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO (descrever detalhadamente todas as etapas da fabricação do produto - recepção da matéria-prima, sistema de embalagem, até a expedição do produto final)

Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.

Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnat, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação, fermentação,

maturação entre outros, sempre citando equipamentos, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

- Desde a origem da carne (estabelecimentos com SIM, SIE ou SIF);
- A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento;
- Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.

Para pescados descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, postejamento, glazamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem.

### 7 - TRANSPORTE DO PRODUTO (tipo de veículo, modo de acondicionamento, temperatura)



**8 - ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS REALIZADAS**  
(Parâmetros, legislação de referência (quando houver) e frequência)

Local, data.

\_\_\_\_\_

Representante legal do estabelecimento

Local, data.

\_\_\_\_\_

MÉDICO VETERINÁRIO OFICIAL

Assinatura e carimbo do responsável SIM

**8 - CONCLUSÃO** (Para uso do Serviço de Inspeção Municipal - SIM)

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

**Anexo II**  
**CHECKLIST DE ROTULAGEM**  
**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**1 - DADOS DO ESTABELECIMENTO**

Nome/Razão Social:

CNPJ/CPF: Insc. Estadual: Insc. Municipal (quando houver):

Classificação:

Endereço:

Distrito/Bairro: Município:

CEP: UF:

Complemento:

2 - DENOMINAÇÃO DE VENDA (NOME DO PRODUTO)	C	NC	NA
2.1 Denominação de venda de acordo com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto, RIIPOA ou CODEX.			
2.2 Denominação de venda está no painel principal, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.			
2.3 O tamanho da letra utilizada está proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo, caso existam.			
2.4 Indicação do uso de aroma na denominação de vendas, conforme o caso.			
3 - LISTA DE INGREDIENTES	C	NC	NA
3.1 A lista de ingredientes está em ordem decrescente de quantidade, precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:?"			
3.2 Os aditivos estão declarados após os ingredientes?			
3.3 A função principal do aditivo, o nome completo ou número INS está declarado na lista de ingredientes? Obs.: Os aromas podem ser declarados como aromas ou aromatizantes.			
3.4 Os ingredientes compostos contidos no alimento estão			

declarados como tal na lista de ingredientes, acompanhado imediatamente de uma lista entre parênteses de seus componentes? Obs.: Este item não se aplica para os ingredientes compostos estabelecidos em Regulamento Técnico específico e que representem menos que 25% do produto acabado (exceção para aditivos que exercem função tecnológica no produto final).			
3.5 O produto cárneo que contém água em sua composição traz este componente na lista de ingredientes? Obs.: Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3%, o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.			
4 - INFORMAÇÕES METROLÓGICAS	C	NC	NA
4.1 O conteúdo líquido é declarado no painel principal, em cor contrastante com a do fundo e de forma que possa transmitir ao consumidor uma fácil, fiel e satisfatória informação sobre a quantidade comercializada.			
4.2 O produto será vendido como pré-medido: • Se sim: O conteúdo líquido está no painel principal do rótulo, expresso em caracteres contrastantes e visíveis? A unidade de medida, bem como seus símbolos estão conforme a Portaria INMETRO Nº 157/2002? • Se não: O produto informa o peso da embalagem?			
4.3 No caso de queijos e requeijões que não conseguem ter suas quantidades padronizadas ou sofram alteração de peso, impossibilitando a indicação de peso líquido apresentam a inscrição "deve ser pesado em presença do consumidor" precedida da expressão "peso da embalagem" e da indicação do peso da embalagem.			
5 - IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM	C	NC	NA
5.1 Nome do produtor ou Razão Social.			
5.2 Categoria do estabelecimento conforme legislação do SIM.			
5.3 Endereço completo do estabelecimento, país de origem e município.			
5.4 CNPJ, ou CPF (caso previsto na legislação).			
5.5 Indicação de procedência: Indústria brasileira.			
6 - LOTE, VALIDADE E CONSERVAÇÃO	C	NC	NA
6.1 Dispõe e /ou informa o local e forma para apresentação da data de fabricação, lote e data de validade.			

6.2 Apresenta uma das seguintes expressões: "consumir antes de...", "válido até...", "val:...", "validade...", "vence...", "vencimento...", "vto:...", "venc:..."			
6.3 Caso exija condições especiais para sua conservação é apresentada uma legenda com caracteres legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, com as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do alimento e o tempo garantido de sua durabilidade nessas condições.			
6.4 Conservação e validade do produto após a abertura da embalagem, quando for o caso.			
7 - DADOS DE REGISTRO DO PRODUTO	C	NC	NA
7.1 O carimbo do SIM está conforme os modelos previstos na legislação.			
7.2 O número de registro do estabelecimento no carimbo está correto.			
7.3 Frase indicativa e número do registro do rótulo/produto no SIM.			
8 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	C	NC	NA
8.1 Apresenta a informação nutricional de acordo com os modelos permitidos.			
8.2 Apresenta porção e medida caseira.			
8.3 Utiliza Informação Nutricional Complementar de forma correta, seguindo os critérios estabelecidos			
9 - OUTROS	C	NC	NA
9.1 Existe a indicação da presença ou ausência de glúten por meio de uma das expressões: "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN" escritos de forma uniforme em corpo e cor, sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito.			
9.2 Apresenta instruções de preparo e uso do produto (quando necessário).			
9.3 Não utiliza vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possam induzir o consumidor a equívoco.			
9.4 Não atribui efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.			
9.5 Não destaca a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza. (Exceto se estiver previsto em Regulamento Técnico específico).			
9.6 Não indica que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas?			

