

RESOLUÇÃO MUNICIPAL CENTRAL MS Nº 18 DE 22 DE OUTUBRO DE 2024.

Estabelece os procedimentos para registro de estabelecimentos, avaliação, aprovação ou alteração dos projetos dos estabelecimentos e dispõe sobre o Regulamento Técnico para o Registro das Atividades de Fabricação de Produtos de Origem Animal no Serviço de Inspeção Municipal para estabelecimentos varejistas, atacadistas, mercados tradicionais e estabelecimentos afins, registrados ou que serão registrados pelo SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS, bem como, procedimentos para transferência e cancelamento de registro de estabelecimento junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM executado pelo Consórcio Central - MS.

ADRIANE BARBOSA NOGUEIRA LOPES, Presidente do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul – Central MS (CIDSRC), no uso de suas atribuições estatutárias, faz saber que a Assembleia Geral do dia 24 de maio de 2023 aprovou a seguinte resolução:

Considerando a Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que “Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal”, e suas alterações;

Considerando o disposto na Lei Federal nº 11.107 de 06 de abril de 2005;

Considerando o Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, que Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que “Dispõem sobre a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal”;

Considerando o disposto na Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

Considerando a Lei Municipal nº 7.033, de 19 de abril de 2023;

Considerando o disposto no Decreto Federal 6.017, de 17 de janeiro de 2007;

Considerando o disposto o Protocolo de Intenções do Consórcio Central MS;

Considerando a Resolução Municipal de nº 05, de 24 de maio de 2023, deste Consórcio, aprovada, também, pela Assembleia Geral do dia 24 de maio de 2023;

Considerando o alto risco de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos, pela ingestão de produtos de origem animal, manipulados sem condições higiênico-sanitárias adequadas;

Considerando que algumas indústrias não oferecem produtos alimentícios em embalagens que atendam aos interesses e às necessidades do consumidor doméstico;

Considerando a necessidade de regulamentar e padronizar as atividades que envolvem a manipulação de produtos de origem animal nos municípios que compõem o Consórcio Central MS;

Considerando a necessidade de proteger a saúde da população no que se refere ao consumo de produtos de origem animal manipulados nos municípios que compõem o Consórcio Central MS;

Considerando a necessidade de harmonização das ações de inspeção sanitária em estabelecimentos que fabricam produtos de origem animal;

Considerando a necessidade de nortear de maneira clara e objetiva todos os segmentos envolvidos no comércio atacadista e varejista dos produtos de origem animal, bem como, as autoridades sanitárias responsáveis pela fiscalização e inspeção sanitária nos referidos estabelecimentos.

RESOLVE:

Art.1º Estabelecer os procedimentos necessários para o registro de estabelecimentos de produto de origem animal sob inspeção do SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

DEFINIÇÕES

Para efeitos desta Resolução adotar-se-ão os seguintes conceitos:

- I. **Área de Manipulação:** área/local/sala/seção, o ambiente organizado, climatizado por equipamento de controle de temperatura ambiente, não excedendo 16° C, com fluxo ordenado e contínuo, sem cruzamentos de etapas e linhas de processo de fracionamento dos produtos, atendendo as Boas Práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados, facilitando a execução dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's). A separação entre as diferentes atividades deve estar garantida por meios físicos ou barreira técnica;
- II. **Autoridade Sanitária:** Médico Veterinário, legalmente habilitado pelo CRMV/MS, investido de poderes legais para aplicar as medidas sanitárias apropriadas e de acordo com as normas do ordenamento jurídico brasileiro, para o SIM - CONSORCIO CENTRAL-MS;
- III. **Barreira técnica:** bloqueio funcional estabelecido através de procedimentos técnicos, com a finalidade de evitar a contaminação cruzada;
- IV. **Boas Práticas:** procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;
- V. **Controle:** condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;
- VI. **Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA):** doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminadas com microorganismos patogênicos.
- VII. **Embalagem:** recipiente, pacote ou invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;
- VIII. **Estabelecimento de fabricação de produtos de origem animal:** qualquer instalação, local ou seção no qual sejam abatidos ou industrializados animais e seus produtos e onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados, reembalados e rotulados ou expedidos com finalidade industrial ou comercial a carne e seus derivados, o pescado e seus

derivados, o ovo e seus derivados, o leite e seus derivados ou o mel e a cera de abelhas e seus derivados.

- IX. **Fabricação de Produtos de Origem Animal:** qualquer ato realizado na ausência do consumidor, onde os produtos de origem animal são produzidos, fracionados, fatiados, embalados, reembalados, rotulados e expedidos com finalidade industrial ou comercial. Compreendendo desde a recepção de insumos e matéria prima, armazenamento e expedição.
- X. **Fatiamento prévio:** operação de fatiamento de produtos de origem animal, previamente inspecionados por serviço de inspeção legalmente habilitado, embalado, pesado, identificado com rótulo registrado no Serviço de Inspeção Municipal – CENTRAL - MS e exposto à venda;
- XI. **Fracionamento ou Porcionamento:** operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;
- XII. **Higienização:** operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;
- XIII. **Manipulação de alimentos:** operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;
- XIV. **Manipulador de alimentos:** toda pessoa que trabalhe num estabelecimento de alimentos, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos. Deverá possuir carteira sanitária atualizada anualmente e certificado do treinamento de higiene e manipulação de alimentos conforme legislação vigente;
- XV. **Manual de Boas Práticas:** documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, a produção, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final e sua rastreabilidade, devidamente aprovado pelo Responsável Técnico da empresa;
- XVI. **Procedimento Operacional Padronizado (POP):** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;
- XVII. **Programas de Autocontrole:** programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se

- limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- XVIII. **Rastreabilidade:** a comprovação da origem dos alimentos deverá ser apresentada para o serviço de vigilância sanitária no momento da inspeção ou sempre que solicitado, através da exibição de notas fiscais e outros métodos;
- XIX. **Registro:** anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;
- XX. **Responsável Técnico (RT):** Profissional legalmente habilitado pelo seu respectivo Conselho de Classe, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos produzidos e expostos à venda;
- XXI. **Risco:** estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico, químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

CAPÍTULO II DA RESPONSABILIDADE DAS EMPRESAS

Art 2º A solicitação do registro para estabelecimentos de manipulação de produtos de origem animal deverá ser realizada antes do início da atividade, conforme os dispositivos previstos na Resolução Municipal SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 05 de 24 de maio de 2023.

CAPÍTULO III DO PROCEDIMENTO DE REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL JUNTO AO SIM-CONSÓRCIO CENTRAL-MS

Art 3º Compete ao Serviço de Inspeção Municipal – CONSÓRCIO CENTRAL - MS a emissão do documento de Registro de Empreendimento de Produto de Origem Animal, devendo constar a autorização para produção, fracionamento, porcionamento, embalagem, reembalagem e distribuição de produtos de origem animal, mediante ao atendimento da legislação vigente, a verificação do cumprimento das Boas Práticas de Manipulação e dos Procedimentos Operacionais Padrão, conforme disposto nesta Resolução.

Parágrafo Único: De acordo com o Decreto nº 10.468, art. 8º de 18 de agosto de 2020, considera-se estabelecimento de produtos de origem animal, qualquer instalação na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.

Art 4º O processo de registro deve ser efetuado exclusivamente de forma digital, diretamente no link w3.app.agr.br/central.

Parágrafo único: Todo processo iniciado na plataforma digital do SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS ficará disponível para inserção de documentos num período máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data de início do processo. Não havendo movimentação, o mesmo será automaticamente cancelado.

Art 5º Procedimento Operacional Padronizado para acesso e início do processo de registro junto ao SIM - CONSORCIO CENTRAL - MS (ilustração do passo a passo no ANEXO I).

Art 6º Instruções para anexar documentos na plataforma (ANEXO II).

Art 7º A solicitação de registro do estabelecimento junto ao SIM-CONSÓRCIO CENTRAL MS, deverá, obrigatoriamente, ser acompanhada da inserção dos documentos distribuídos em cinco etapas.

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento construído (ANEXO III);
- b) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- c) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- d) Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- e) Comprovante de Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda atualizado, quando couber;
- f) Laudo de inspeção prévia do terreno (ANEXO IV) ou do estabelecimento (ANEXO III) com parecer favorável, elaborado por Médico Veterinário do SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS.

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando o registro do estabelecimento (ANEXO III);
- b) Plantas, nas seguintes escalas:
 - 1 - de situação - escala 1:500;
 - 2 - baixa - escala 1:100 com uso de setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
 - 3 - fachada - escala 1:50;
 - 4 - cortes - escala 1:50;
 - 5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;
 - 6 – hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

Parágrafo único. Desde que se trate de pequenos estabelecimentos, a juízo do Serviço de Inspeção executado pelo SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS, podem ser aceitos simples croquis ou desenhos.

- c) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento – MTSE e cronograma de execução da obra (ANEXO V);
- d) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno, se necessário;
- e) Termo de compromisso, assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO VI);
- f) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a construção do estabelecimento ou aprovação das plantas do estabelecimento já edificado.

III - A terceira etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Alvará de localização e/ou funcionamento emitido pela Prefeitura do Município onde a empresa será instalada;
- b) Licença Ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;
- c) Laudo de análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento;
- d) Para fábricas de produtos lácteos, solicitar aos fornecedores os comprovantes de vacinação dos rebanhos contra brucelose e teste negativo para tuberculose;
- e) Comprovante de Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional Responsável Técnico, homologada junto ao seu respectivo Conselho de Classe;
- f) Apresentação dos Programas de Autocontrole.

IV - A quarta etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a inspeção final do estabelecimento, após conclusão da obra (ANEXO I);
- b) Laudo de Inspeção Final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VI).

V - A quinta etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Emissão do Documento de Registro do estabelecimento pelo SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS;
- b) Instalação do Serviço de Inspeção.

Art. 8º A aprovação do terreno é realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS.

Art. 9º A construção dos estabelecimentos poderá ser autorizada dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades públicas, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente.

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

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

Art. 11º Aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

- 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 inspecionada a área para a finalidade proposta, pela autoridade sanitária do SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, a mesma efetuará a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO IV).

Art. 12º O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, que varia de acordo com a classificação do estabelecimento.

Art. 13º As plantas descritas no item II do art. 1º devem seguir as seguintes cores:

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

§ 1º As plantas ou projetos devem conter ademais:

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

§ 1º Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial.

§ 2º O projeto completo deve ser inserido na plataforma do Serviço de Inspeção Municipal devendo estar em formato PDF.

§ 3º Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

§ 4º Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita da autoridade sanitária do SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS para realização do Laudo Técnico de Inspeção Final (ANEXO VII), o qual também deve ser inserido ao processo.

Art. 14º Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação, deve solicitar ao SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS a aprovação. Para isso, deve inserir na plataforma do Serviço de Inspeção Municipal os seguintes documentos distribuídos em duas etapas:

I - A primeira etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento de solicitação de aprovação da reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO III);
- b) Plantas, nas seguintes escalas:
 - 1 - de situação - escala 1:500;
 - 2 - baixa - escala 1:100 com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores.
 - 3 - fachada - escala 1:50;
 - 4 - cortes - escala 1:50;
 - 5 - *layout* dos equipamentos - escala 1:100;
 - 6 - hidrossanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);
- c) Memorial Descritivo de Construção (ANEXO VIII);
- d) Licença Ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;
- e) Memorial Técnico Sanitário do Estabelecimento e cronograma de execução da obra;
- f) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento (ANEXO XI);
- g) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a reforma ou ampliação do estabelecimento (ANEXO IX).

II - A segunda etapa será composta dos seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a vistoria final do estabelecimento, após a conclusão da obra (ANEXO III);
- b) Apresentação dos Programas de Autocontrole do estabelecimento devidamente atualizados;
- c) Laudo de inspeção final com parecer favorável do Serviço (ANEXO VII).

Art.15º Após obter o Registro do Serviço de Inspeção Municipal e estar ciente das legislações que regem o SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS, o estabelecimento receberá o documento de registro, com seu respectivo número.

§ 1º O documento de registro do SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS é concedido para o período de 01 (um) ano, devendo ser renovado ao final deste, podendo

ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa ou pelo SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS quando comprovada falta grave cometida pela empresa.

§ 2º A solicitação para revalidação do registro deve ser feita mediante Requerimento (ANEXO III), constando os dados da empresa requerente, devidamente assinada pelo representante legal do estabelecimento.

§ 3º Os documentos que perderem a validade deverão ser atualizados na plataforma do SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS, assim como aqueles que sofrerem quaisquer alterações.

§ 4º Quando houver alteração na razão social da empresa, o documento de registro deverá ser atualizado.

Art. 16º Na 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 - CONSÓRCIO CENTRAL – MS.

§ 1º Enquanto não for concluída a transferência do registro junto ao SIM - CONSÓRCIO CENTRAL – MS para o novo titular, o responsável legal anterior permanecerá responsável pelas irregularidades verificadas no estabelecimento, seja ele pessoa física ou jurídica.

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

Art. 17º Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado devem ser inseridos na plataforma do SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS os seguintes documentos:

- a) Requerimento solicitando a transferência do estabelecimento assinado pelo responsável da firma antecessora e pelo responsável da nova firma;
- b) Licença Ambiental de Operação emitida pelo órgão oficial competente;
- c) Termo de compromisso assinado pelo proprietário ou responsável legal pelo estabelecimento;
- d) Apresentação dos Programas de Autocontrole devidamente atualizados;
- e) Contrato Social, Estatuto ou Firma Individual, quando couber;
- f) Documento que comprove posse ou permissão de uso do terreno;
- g) Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;
- h) Inscrição Estadual junto a Secretaria da Fazenda Atualizado;
- i) Documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;
- j) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do profissional Responsável Técnico homologada junto ao seu respectivo conselho de classe;
- k) Parecer técnico favorável do Serviço autorizando a transferência do estabelecimento industrial (ANEXO X).

§ 1º A documentação será analisada pelo SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS e uma vez aprovada, um novo Documento de Registro será emitido pela Coordenação do SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS, sendo mantido o mesmo número de registro.

§ 2º Será emitido novo Documento de Registro pela Coordenação do SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS para os casos de alteração do CNPJ, da Razão Social ou do endereço do estabelecimento.

Art. 18º Em casos de paralisação voluntária, o proprietário do estabelecimento deverá comunicar ao SIM - CONSÓRCIO CENTRAL – MS no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a paralisação de suas atividades.

CAPITULO IV
DOS PROCEDIMENTOS DE REGISTRO DAS ATIVIDADES DE
FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PARA
ESTABELECIMENTOS VAREJISTAS, ATACADISTAS, MERCADOS
TRADICIONAIS E ESTABELECIMENTOS AFINS, NOS MUNICÍPIOS
PERTENCENTES AO CONSÓRCIO CENTRAL – MS

SEÇÃO I
DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS

Item 1. Todo estabelecimento que manipula produtos de origem animal deve observar as determinações desta Resolução e os requisitos gerais e de boas práticas de elaboração previstos na legislação sanitária.

SEÇÃO II
DAS INSTALAÇÕES

Item 2. As instalações deverão seguir o que determina a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997; Resolução Municipal SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 05 de 24 de maio de 2023 e Resolução da SESAU nº 54 de 08 de fevereiro de 2006.

SEÇÃO III
DAS ÁREAS DE MANIPULAÇÃO

Item 3. O local destinado à realização de manipulação de produtos de origem animal deve atender as seguintes exigências:

- I. Os pisos deverão ser de materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras; devem facilitar a limpeza e a desinfecção, sendo que os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo sua acumulação nos pisos. Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização;
- II. As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais impermeáveis e laváveis, apresentar cor clara, devem ser lisas, sem fendas e fáceis de limpar e desinfetar;

- III. Não é permitida a utilização de utensílios e móveis de madeira na área de manipulação, salvo quando permitido pelo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto (RTIQ);
- IV. Os tetos ou forros deverão estar construídos e acabados de modo a impedir a acumulação de sujeira e o mínimo de condensação e formação de mofo, devendo ser de material liso e lavável.
- V. As janelas, portas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeiras; as que se comuniquem com o exterior deverão ter proteção contra insetos e ser de fácil limpeza e boa conservação.
- VI. As escadas, montacargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.
- VII. É obrigatória a existência de lavatório exclusivo para higienização de mãos, com suportes, constantemente abastecidos, para sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha não reciclado e cesto de lixo de acionamento não manual revestido internamente com saco plástico.
- VIII. Os recipientes de lixo, de acionamento não manual, deverão ser laváveis, com tampa, revestidos com sacos plásticos e deve ter capacidade de armazenamento suficiente, que atenda à demanda de resíduos gerados.
- IX. Possuir barreira sanitária na entrada da área de produção contendo equipamentos e utensílios específicos para higienização de calçados, das mãos e paramentação.
- X. Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

Item 4. Nas áreas de manipulação de produtos de origem animal todas as estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que se evite a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem por intermédio da condensação, bem como as dificuldades nas operações de limpeza.

Item 5. Os alojamentos, lavabos, vestiários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos e depósitos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas e o estabelecimento deverá dispor de local próprio para guarda de pertences pessoais.

Item 6. Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de material lavável, resistente e impermeável ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo de 20 cm entre piso, parede e teto. Nenhuma substância que possa contaminar os alimentos poderá ser armazenada na área de manipulação, nem nas áreas de depósito próximas aos alimentos, evitando, com isso, sua contaminação.

Item 7. A Área de manipulação deverá possuir identificação, por intermédio de placa, com os dizeres: “Área de Fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal CENTRAL MS”.

SEÇÃO IV

DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Item 8. Onde não houver rede pública de abastecimento de água tratada disponível, o estabelecimento deverá seguir o que determina a Portaria de Consolidação ANVISA, nº 5 de 28 de setembro de 2017, Anexo XX ou outra que vier a substituí-la.

Parágrafo único. Os estabelecimentos deverão possuir reservatório de água tampado e de fácil higienização, cuja superfície seja lisa, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos, devendo ser higienizada semestralmente por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária.

SEÇÃO V

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Item 9. Os estabelecimentos devem ter cuidados especiais quanto aos materiais e equipamentos:

- 1 Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, impermeáveis e resistentes a corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 2 Os equipamentos e EPI (Equipamentos de Proteção Individual) utilizados devem estar adequados às normas do Ministério do Trabalho, garantindo segurança à saúde do trabalhador.
- 3 As superfícies devem ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.
- 4 É proibido o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente.
- 5 Os recipientes onde são armazenados produtos de origem animal expostos à venda devem ser higienizados a cada troca de lote.
- 6 Todos os equipamentos de conservação a frio devem garantir continuamente a temperatura de conservação indicada pelo fabricante, prevalecendo a temperatura de menor valor, que devem ser registradas em planilhas, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas dos produtos, durante os processos industriais e exposição à venda.

SEÇÃO VI

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Item 10. Os estabelecimentos que produzem produtos de origem animal e que realizam o fatiamento/fracionamento/embalagem e reembalagem de produtos de origem animal, deverão ter como responsável técnico, profissional regularmente habilitado pelo seu respectivo Conselho de Classe, com Anotação de Responsabilidade Técnica (ART), homologada e expedida pelo mesmo.

O responsável técnico da empresa deve ter autoridade e competência para:

- I. Capacitar os funcionários nas boas práticas de manipulação, incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
- II. Elaborar, atualizar e implementar o Manual de Boas Práticas, os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento e os Programas de Autocontrole;
- III. Implantar os programas de controle de qualidade no estabelecimento;
- IV. Acompanhar todas as atividades de produção, fatiamento, fracionamento, conforme a Anotação de Responsabilidade Técnica, desenvolvidas pelo estabelecimento e seus devidos registros;
- V. Respeitar os requisitos do Artigo 45, XLVI da Resolução Municipal do SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 05 de 24 de maio de 2023;

Parágrafo único. A baixa de responsabilidade técnica deverá ser comunicada ao Serviço de Inspeção Municipal CENTRAL MS.

Item 11. Os estabelecimentos não poderão produzir/fatiar/fracionar/embalar/reembalar/rotular sem o vínculo com responsável técnico legalmente habilitado, devendo interromper sua produção de imediato, quando da baixa do responsável técnico.

SEÇÃO VII

DA DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Item 12. Em função do risco inerente ao alimento, deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção, distribuição e transporte.

Item 13. Os estabelecimentos devem, obrigatoriamente, possuir sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto de forma clara e precisa.

Item 14. As planilhas deverão conter, minimamente, nome do produto, marca, data de fabricação, data de validade, lote, data do fracionamento, data de validade após fracionamento, quantidade produzida e responsável pelo preenchimento.

Parágrafo único. O preenchimento das planilhas deverá ser realizado no ato da manipulação.

Item 15. Para os produtos fabricados/fracionados/fatiados não é permitido colocar prazo de validade superior àquela determinada pelo fabricante originalmente.

Item 16. Todos os estabelecimentos deverão manter arquivadas as notas fiscais das matérias-primas e insumos recebidos enquanto houver o produto para a venda ao consumidor, e disponibilizá-las à fiscalização quando solicitado.

SEÇÃO VIII DA ROTULAGEM

Item 17. Somente deverão ser utilizados rótulos registrados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal – CONSÓRCIO CENTRAL - MS, bem como respeitar as normas de rotulagem vigente, com base na Resolução Municipal SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 07 de 20 de junho de 2023.

SEÇÃO IX DO TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Item 18. Qualquer alimento deverá ser transportado em veículo autorizado pelo Órgão Sanitário competente, conforme legislação vigente.

Item 19. Os estabelecimentos que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo e suas características técnicas, e outras normas complementares vigentes.

Parágrafo único. As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:

- I. Ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e lavável;
- II. Ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de alimento transportado;
- III. Devem possuir cabine do condutor isolada do compartimento de carga fechado, devendo apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos.

Item 20. Os estabelecimentos que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência, e o monitoramento de temperatura no caso de alimentos que exijam temperaturas de conservação para seu transporte.

CAPÍTULO V

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Item 21. Sem prejuízo do disposto na presente Resolução, os estabelecimentos ficarão sujeitos às demais normas, regulamentos e legislações vigentes;

Item 22. A ausência do documento de Registro de Estabelecimento de Produto de Origem Animal expedido pelo SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS para atividades de manipulação de produtos de origem animal ou documento de Registro vencido configura infração de natureza sanitária, sendo o local/seção interditado, bem como os produtos fabricados/fracionados sem a vigência da autorização apreendidos.

Parágrafo único. O documento de Registro deverá possuir a indicação de autorização para venda externa e/ou local e terá a validade de 1 (um) ano, a partir da data de emissão.

Item 23. Cada produto fabricado/fracionado terá seu rótulo devidamente registrado, sendo proibido fabricar produtos sem autorização prévia específica emitida pelo Serviço de Inspeção Municipal - CONSÓRCIO CENTRAL - MS.

Item 24. Cabe ao responsável legal do estabelecimento e seu responsável técnico, garantir a rastreabilidade e segurança alimentar dos produtos de origem animal fabricados/fracionados.

Item 25. Para fins de fiscalização e controle sanitário, o estabelecimento deverá manter atualizadas e disponíveis as planilhas com os registros de todos os procedimentos operacionais padrão e programas de autocontrole.

Item 26. A inobservância do disposto na presente Resolução constituirá infração sanitária, estando o infrator sujeitos as penalidades dispostas na Resolução Municipal SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 05 de 24 de maio de 2023, sem prejuízo das penalidades dos órgãos estadual e federal.

Item 27. Serão observados os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) para os produtos de origem animal expedidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou, em casos específicos, os estabelecidos pelo órgão de inspeção estadual, em norma complementar.

Item 28. Todos os produtos de origem animal elaborados em estabelecimentos sob inspeção do Serviço de Inspeção Municipal – CONSÓRCIO CENTRAL – MS devem atender aos parâmetros e aos limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário, contaminantes e outros estabelecidos na legislação federal vigente, no RTIQ ou em normas complementares.

Item 29. A empresa autorizada deverá expor em local visível e de fácil acesso ao consumidor o documento de Registro do estabelecimento, expedido pelo Serviço de Inspeção Municipal - CONÓRCIO CENTRAL - MS.

Item 30. A autoridade sanitária poderá a qualquer momento interromper o processo de fabricação, quando as condições de autorização não estiverem sendo observadas no local.

Item 31. Os produtos que não seguirem as normas estabelecidas estarão sujeitos à apreensão e inutilização, quando não se apresentarem em conformidade com a legislação vigente.

Item 32. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores:

- I. Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.
- II. Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e por pessoal capacitado, com Licença Sanitária vigente.
- III. A periodicidade do controle químico deve respeitar a solicitação da Autoridade Sanitária, bem como o mínimo estipulado pela RDC ANVISA, nº 622 de 09 de março de 2022.

Item 33. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Item 34. As atividades de desossa quando realizadas em área de manipulação deverão ser realizadas em período distinto do processo de fabricação.

Parágrafo único. O processo de fabricação somente terá início após a higienização da área de manipulação.

Item 35. O descumprimento do disposto nesta Resolução, bem como nos demais dispositivos legais, ensejará a autuação do estabelecimento e a apreensão e inutilização dos produtos de origem animal, aditivos, coadjuvantes de tecnologia ou qualquer insumo, equipamento ou utensílio utilizado.

Item 36. Os casos omissos ou as dúvidas que forem suscitadas na execução desta Resolução serão resolvidos pelo Serviço de Inspeção Municipal – CONSÓRCIO CENTRAL - MS.

Item 37. Os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal – CONSÓRCIO CENTRAL - MS deverão ser classificados conforme o disposto no art. 4º da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo “Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)”, instituído pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações, como também, por suas atividades determinadas e apresentadas em sua Classificação Nacional das Atividades Econômicas (CNAE), e pelas etapas do processo que realiza no empreendimento.

Item 38. Os estabelecimentos receberão a classificação determinada em letras conforme a tabela de etapas do processo que somam pontos. Os pontos determinarão a classificação e o enquadramento dos empreendimentos.

ARMAZENA	PRODUZ FABRICA	FATIA FRACIONA PORCIONA	EMBALA REEMBALA ROTULA	VENDA LOCAL	DISTRIBUI
1	1	1	1	1	1

ESTABELECIMENTO TIPO A	6 PONTOS
ESTABELECIMENTO TIPO B	4-5 PONTOS
ESTABELECIMENTO TIPO C	3 PONTOS
ESTABELECIMENTO TIPO D	2 PONTOS

Item 39. Estabelecimento tipo A: Empreendimento produtor de alimentos de consumo humano de origem animal que realiza todas as etapas do processo: armazenamento, produção/fatiamento, fracionamento/porcionamento, embalagem/reembalagem/rotulagem, venda local e distribuição.

- ✓ Responsabilidade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal – CONSÓRCIO CENTRAL - MS
- ✓ As empresas que receberem esta classificação (Tipo A) devem cumprir os requisitos na integralidade, conforme a Resolução Municipal SIM CENTRAL MS, nº 05 de 24 de maio de 2023, que “Dispõe sobre a regulamentação do Serviço de Inspeção executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de Mato Grosso do Sul e dá outras providências”, além de:
 1. Atualização do Programa de Autocontrole (PAC);
 2. Manutenção dos registros em planilhas auditáveis
 3. Atualização dos dados da empresa junto a plataforma digital **w3.app.agr.br/central** de acordo com *login* e senha cadastrados

4. Inserção de dados dos mapas estatísticos (matéria-prima, produção e comercialização); análises laboratoriais realizadas e seus respectivos cronogramas de ação junto à plataforma;

Item 40. Estabelecimento tipo B: Empreendimento produtor de alimentos de consumo humano de origem animal que realiza as etapas do processo: armazenamento, produção, fatiamento/fracionamento/porcionamento, embalagem/reembalagem/rotulagem, venda local (sem distribuição) e venda a granel (sem embalagem/reembalagem/rotulagem).

- ✓ Responsabilidade sanitária do Serviço de Inspeção Municipal – CONSÓRCIO CENTRAL - MS
- ✓ As empresas que receberem esta classificação (Tipo B) devem cumprir o determinado nesta Resolução, além de:
 1. As instalações deverão seguir o que determina a Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1.997, Resolução Municipal SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 05 de 24 de maio de 2.023 e Resolução Municipal SESAU, nº 54 de 8 de fevereiro de 2006;
 2. Equipamentos e utensílios, responsabilidade técnica, documentação e registro conforme determinado do Capítulo III ao V desta Instrução Resolução;
 3. Capacitação de colaboradores em Higiene e Manipulação de Alimentos, assim como atualização anual das carteiras sanitárias;
 4. Manual de Boas Práticas de Fabricação e suas devidas atualizações
 5. Implantação e atualização dos elementos básicos de inspeção de acordo com a Resolução Municipal SIM - CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 15 de 20 de junho de 2023, que “Estabelece as diretrizes básicas para a implantação e verificação dos Programas de Autocontrole”.
 6. Elementos de Inspeção obrigatórios:
 - EI 5 - Água de Abastecimento e gelo**
 - EI 7 - Controle Integrado de Pragas;**
 - EI 8 – Limpeza e Sanitização (PPHO);**
 - EI 12 - Controle de temperaturas;**
 - EI 15 - Controle de qualidade e análises laboratoriais;**
 7. Manutenção dos registros em planilhas auditáveis
 8. Atualização dos dados da empresa junto a plataforma **w3.app.agr.br/central** de acordo com *login* e senha cadastrados.

Parágrafo único: Todo produto fabricado e/ou produzido deverá ser autorizado previamente pelo SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS antes de sua comercialização. A empresa deverá dispor de meios para informar ao consumidor, de forma clara, simples e objetiva sobre as características do produto.

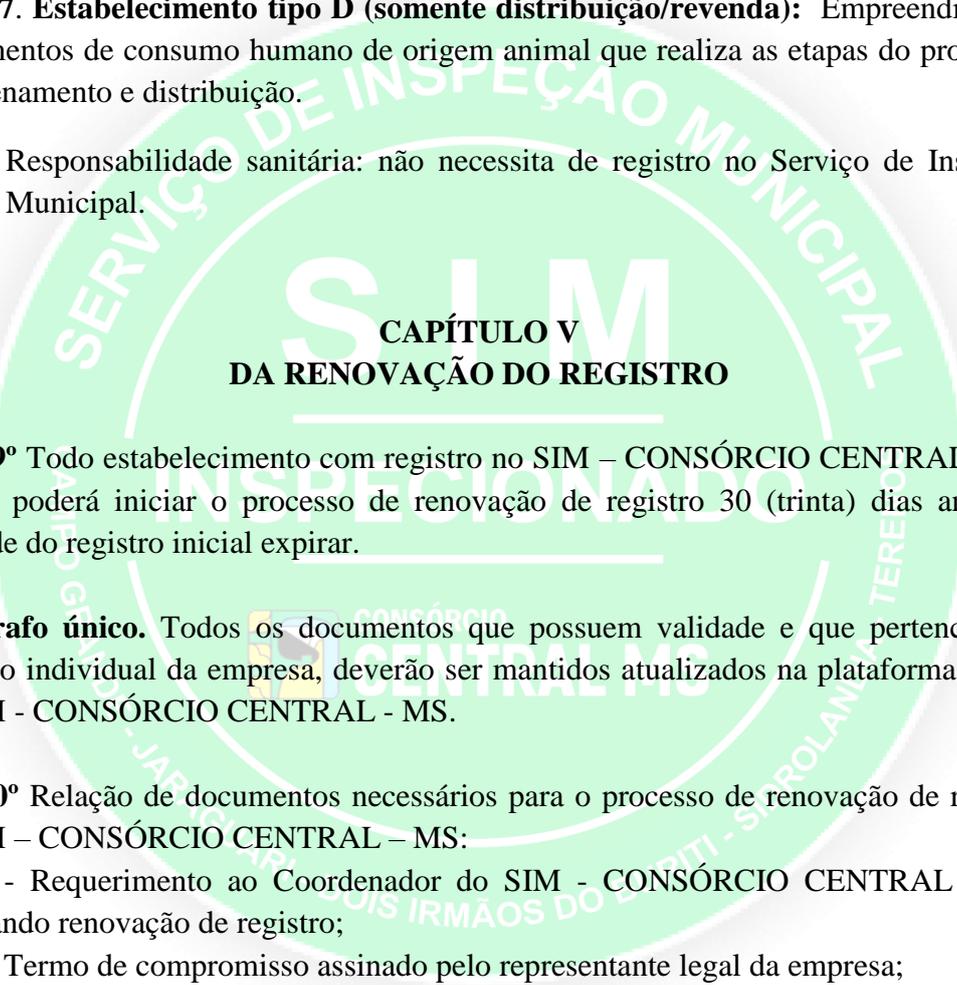
Item 41. Estabelecimento tipo C (processamento na presença do consumidor):

Empreendimento produtor de alimentos de consumo humano de origem animal que realiza as etapas do processo: armazenamento/fatiamento/fracionamento/porcionamento e venda local.

- ✓ Responsabilidade sanitária: não necessita de registro no Serviço de Inspeção Municipal

Item 47. Estabelecimento tipo D (somente distribuição/revenda): Empreendimento de alimentos de consumo humano de origem animal que realiza as etapas do processo: armazenamento e distribuição.

- ✓ Responsabilidade sanitária: não necessita de registro no Serviço de Inspeção Municipal.



CAPÍTULO V DA RENOVAÇÃO DO REGISTRO

Art. 19º Todo estabelecimento com registro no SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS válido, poderá iniciar o processo de renovação de registro 30 (trinta) dias antes da validade do registro inicial expirar.

Parágrafo único. Todos os documentos que possuem validade e que pertencem ao cadastro individual da empresa, deverão ser mantidos atualizados na plataforma digital do SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS.

Art. 20º Relação de documentos necessários para o processo de renovação de registro no SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS:

- Requerimento ao Coordenador do SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS, solicitando renovação de registro;
- Termo de compromisso assinado pelo representante legal da empresa;
- Memorial técnico sanitário atualizado
- Programa de autocontrole atualizado
- Emissão do Documento de renovação de registro expedido pelo coordenador do SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS.

Parágrafo único. A não renovação do documento de registro no SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS dentro do prazo previsto nesta Resolução, implicará no cancelamento do registro e conseqüentemente, no recolhimento dos rótulos pelo Serviço de Inspeção.

CAPÍTULO VI DO CANCELAMENTO DO REGISTRO

Art. 20º O cancelamento do registro do estabelecimento dar-se-á nas seguintes situações:

- I - A pedido do proprietário ou responsável legal do estabelecimento;
- II - Quando deixar de funcionar pelo período de 1 (um) ano;
- III - Quando interromper o comércio pelo mesmo prazo;
- IV - Quando ocorrer interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 1 (um) ano;
- V - Quando não realizar a transferência de titularidade do registro do SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS no prazo máximo de 30 (trinta) dias;
- VI - Quando não formalizar a renovação do registro no período previsto de um ano de validade do mesmo.
- VII - Por cassação do registro pelo SIM - CONSÓRCIO CENTRAL - MS.

§ 1º O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo Coordenador do SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS, por meio de emissão de Termo de Cancelamento de Registro (ANEXO XI).

§ 2º A partir do cancelamento do registro no SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS todos os produtos, rótulos e embalagens serão apreendidos e inutilizados.

§ 3º Para o retorno das atividades do estabelecimento com seu registro cancelado junto ao SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, deverão ser cumpridas as exigências contidas nas etapas de registro de estabelecimento, para obtenção de um novo registro.

Art. 21º Fica revogada a Resolução Municipal SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 06 de 20 de junho de 2023.

Art. 22º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

CAMPO GRANDE – MS, 24 DE OUTUBRO DE 2024.

ADRIANE BARBOSA NOGUEIRA LOPES

Prefeita Municipal de Campo Grande – MS

Presidente do Consórcio CENTRAL – CIDSRC MS

ADEMAR SILVA JUNIOR

**Secretário da Secretaria Municipal de Inovação, Desenvolvimento Econômico e
Agronegócio – SIDAGRO**

Gestor do SIM no Consórcio CENTRAL MS

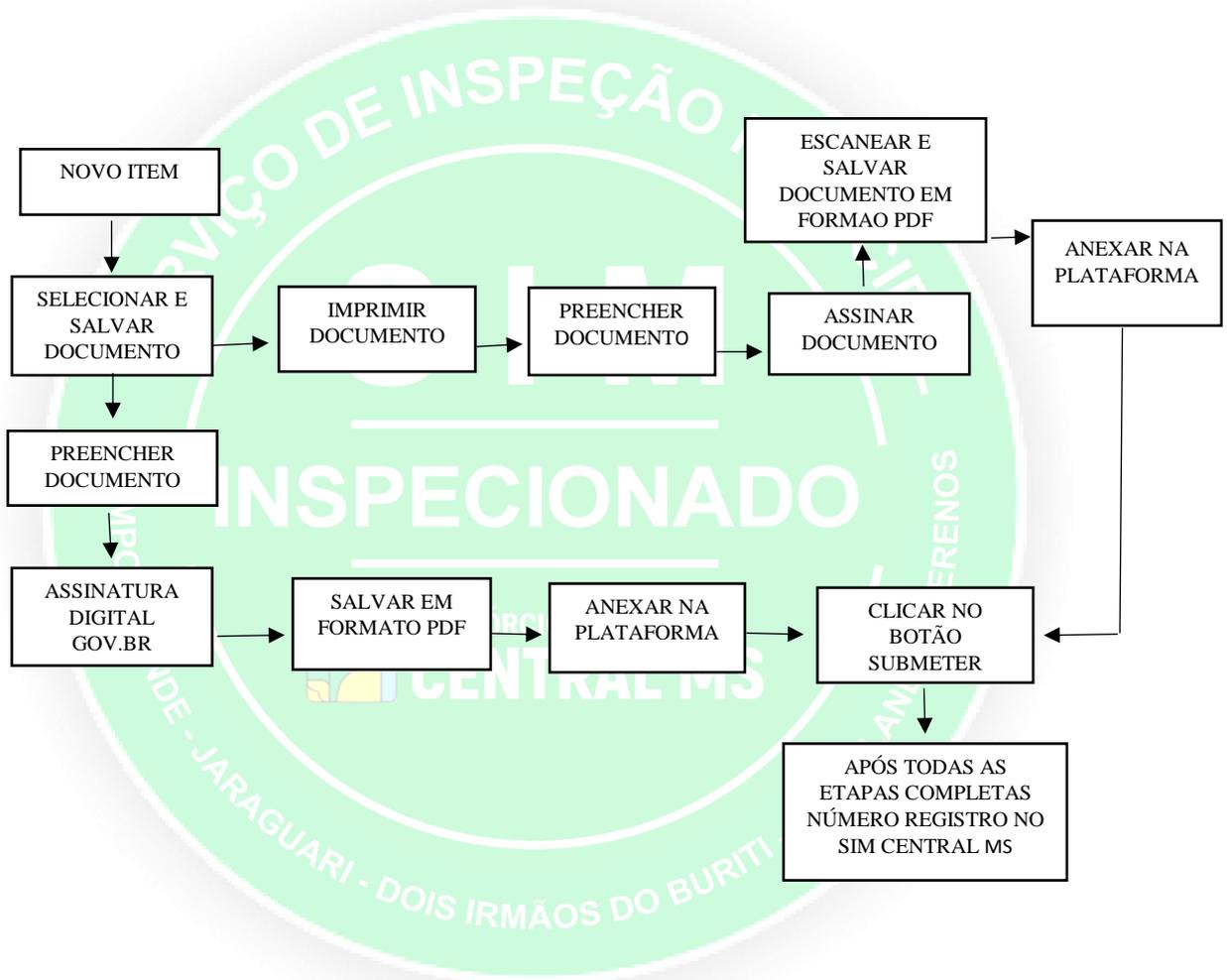
ANEXO I

SOLICITAÇÃO DE PRIMEIRO ACESSO À PLATAFORMA W3AGRO – SIM – CONSÓRCIO CENTRAL MS					
QUEM	QUANDO	ONDE	AÇÃO	TEMPO DE RESPOSTA	REGISTRO
Pessoa física ou jurídica ainda não cadastrada no SIM Consórcio Central MS	Solicitação de primeiros acesso a fim de iniciar todo e qualquer procedimento	Plataforma w3agro: link w3.app.agr.br/central	1º acessar w3.app.agr.br/central 2º ao clicar, o link o levará para a página de cadastro inicial e iniciar o preenchimento do cadastro (os itens com * são obrigatórios); 3º inserir no campo um e-mail válido da empresa e criar uma senha para solicitar o primeiro acesso a plataforma; 4º anexar o cartão CNPJ 5º após análise pelo SIM, uma notificação positiva ou negativa chegará ao e-mail cadastrado; no caso de positiva, há a liberação do acesso ao sistema.	24h	Confirmação por e-mail cadastrado
INÍCIO DA INSERÇÃO DE DOCUMENTOS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM CENTRAL MS VIA PLATAFORMA W3AGRO – SIM CONSÓRCIO CENTRAL - MS					
QUEM	QUANDO	ONDE	AÇÃO	TEMPO DE RESPOSTA	REGISTRO
Pessoa física ou jurídica já cadastrada no SIM Consórcio Central MS	Inserção de documentos a fim de solicitar registro no SIM Consórcio Central MS	Plataforma w3.app.agr.br/central	1º acessar o link w3.app.agr.br/central de acesso da plataforma utilizando e-mail e senha cadastrados; 2º cadastrar todas as informações necessárias até “Processo de Registro criado”. 3º clique em ABERTURA DE SOLICITAÇÃO DE REGISTRO e finalize o cadastro; 4º depois de todos os itens do cadastro preenchidos, clique no botão SUBMETER. Está criado o processo de registro 5º clique no seu processo e em outra tela vai abrir a opção NOVO ITEM;	24h para análise de documentos	Confirmação por e-mail cadastrado

			6º clique e comece a anexar os documentos.		
--	--	--	--	--	--

ANEXO II

Ao clicar na aba “NOVO ITEM”, todos os modelos de documentos necessários ao registro no SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS estarão disponíveis e em forma editável.



ANEXO III**REQUERIMENTO AO****1 - DADOS DO REQUERENTE**

Nome:	
RG:	CPF:

2 - DADOS DO ESTABELECIMENTO

Nome/Razão Social:
CNPJ/CPF:
Endereço:
Distrito/Bairro:
CEP:
Complemento:

3 - VENHO REQUERER FOMENTO DO S.I.M. DO ESTABELECIMENTO

Estabelecimento de Carne
() Abatedouro Frigorífico
() Carneos
Estabelecimento de Pesca
() Abatedouro Frigorífico
() Pescado e Produtos de Pesca
Estabelecimento de Ovos
() Granja Avícola () Unidade de Beneficiamento
Estabelecimento de Leite
() Granja Leiteira () Unidade de Beneficiamento
de Leite e Derivados () Unidade de Beneficiamento
Estabelecimentos de Produtos
() Unidade de Beneficiamento

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

4 – OBSERVAÇÕES FINAIS

--

5 – CONCLUSÃO DA VISTORIA

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

() FAVORÁVEL

() DESFAVORÁVEL

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

ANEXO V

MEMORIAL TÉCNICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO - MTSE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

I – DADOS GERAIS		
1. DADOS DO ESTABELECIMENTO		
1.1 Nome/Razão Social:		
1.2 CNPJ/CPF:	1.3 Insc. Estadual:	1.4 Insc. Municipal (quando houver):
1.5 Classificação:		
1.6 Telefone:	1.7 E-mail:	
2. LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
2.1 Endereço:		
2.2 Distrito/Bairro:	2.3 Município:	
2.4 CEP:	2.5 UF:	
2.6 Complemento:		
II – DETALHES DO TERRENO, PROJETO E ÁGUA DE ABASTECIMENTO		
3. DETALHES DO TERRENO		
3.1 Área total do terreno (m²):	3.2 Área a ser construída (m²):	
3.3 Área útil (m²):	3.4 Recuo de ruas, avenidas e estradas (m):	
3.5 Confrontantes e vias de acesso:		
4. DETALHES DO PROJETO		
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)

SERIK

MUNICIPAL

CAMPO GRANDE - JARAGUARI - DOIS IRMÃOS DO BURITI - SIDROLÂNDIA - TERENOS

INSPECIONADO



**CONSÓRCIO
CENTRAL MS**

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

4.11 VENTILAÇÃO (informar a presença de janelas teladas, exaustores e climatização)

4.12 FONTE PRODUTORA DE CALOR, BANCO DE ÁGUA GELADA E FÁBRICA DE GELO
(Informar o tipo, a localização e a capacidade de produção, quando houver)

4.13 INSTALAÇÃO DE ÁGUA E CANALIZAÇÃO (Informar a origem da água de abastecimento (poço, rede pública, água de superfície), o sistema de tratamento, a vazão (m³/hora) e a capacidade dos reservatórios. Informar todos os pontos de água internos e externos. Informar ainda se a canalização é embutida ou externa.

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

4.15 MÉTODOS EMPREGADOS NO CONTROLE DE PRAGAS (informar os métodos físicos (telas, cortinas de ar, armadilhas luminosas) e químicos (iscas, feromônios, fumigação) existentes para impedir o acesso de pragas, e quem é responsável pelo controle (empresa terceirizada ou o próprio estabelecimento)

4.16 DISTÂNCIA DE OUTRAS EDIFICAÇÕES (Informar a distância de outras estruturas como estábulos e residências)

EDIFICAÇÃO	DISTÂNCIA

4.17 TEMPO APROXIMADO PARA CONCLUSÃO DA OBRA

III – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS						
5. LISTAGEM DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS						
Nº	EQUIPAMENTO	MODELO	CAPACIDADE	MATERIAL	PERÍODO DE USO	FABRICANTE
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

IV – PRODUTOS QUE PRETENDE FABRICAR				
6. LISTAGEM DE PRODUTOS A SEREM FABRICADOS				
(relacionar por ordem: dos mais produzidos para os menos produzidos)				
ITEM	PRODUTO	QUANTIDADE (Un./Kg/L)	FREQUÊNCIA	CAPACIDADE DIÁRIA MÁXIMA DE PRODUÇÃO
1				
2				
3				
4				
5				

7. PROCEDÊNCIA E TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA
 (informar a procedência/origem da matéria-prima (própria, oriunda de fazendas, indústrias...) o tipo de veículo (modelo, se é fechado) e o modo de acondicionamento (caixas isotérmicas, carroceria refrigerada) e de conservação da matéria-prima durante o transporte (resfriado, congelado, in natura...))

8. MERCADO DE CONSUMO		
(informar os principais municípios por ordem decrescente de importância, com distância aproximada e qual o meio de transporte utilizado)		
MUNICÍPIO	DISTÂNCIA	MEIO DE TRANSPORTE

V – NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS	
HOMENS	MULHERES

VI – DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO	

VII – PROCESSO DE HIGIENIZAÇÃO

Descrever detalhadamente as etapas de limpeza e sanitização de maquinário/equipamentos/utensílios/instalações (como é feito o procedimento, com quais produtos, onde e em que momento)

VIII – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**9. OBSERVAÇÕES****9.1 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

INSPECIONADO**CONSÓRCIO
CENTRAL MS**

ANEXO VI**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 produção agroindustrial e assumo perante ao Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M representado pelo seu Coordenador, o COMPROMISSO de acatar todas as exigências contidas na Lei Municipal SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 7.033 de 19 de Abril de 2023, regulamentada pelas instruções da Resolução Municipal SIM – CONSÓRCIO CENTRAL – MS, nº 05 de 24 de maio de 2023, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Declaro estar ciente que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação após prévia 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 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:	
Complemento:		

2 - CONSIDERAÇÕES TÉCNICAS

3 - OBSERVAÇÕES FINAIS

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

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

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 (m ²):	Área a ser construída (m ²):
Área útil (m ²):	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/madrecimento 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, BÂSCULAS 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 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

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 XI**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 executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável da Região Central de MS, abaixo nominado (a) e assinado, de acordo com o Decreto _____ de _____, vem **CANCELAR O REGISTRO** do Estabelecimento _____, CNPJ _____ Registrado no SIM – CONSÓRCIO CENTRAL - MS sob o número _____, localizado na _____, no município de _____.

Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal
Assinatura e carimbo do responsável SIM

Ao responsável:

Estabelecimento: _____

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Ciente em: _____