INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 011 DE 04 DE MARÇO DE 2026

Dispõe sobre o procedimento para solicitar registro, aprovação de reforma/ampliação e cancelamento de registro de estabelecimento em funcionamento registrados no Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – SIM/CODEMA

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO MÉDIO ARAGUAIA – CODEMA, associação pública de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 09.237.626/0001-90, com sede administrativa no Município de Canarana/MT, por intermédio de seu

Presidente, no uso de suas atribuições legais e estatutárias,

RESOLVE:

CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º. Esta Instrução Normativa estabelece o procedimento para solicitar registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal executado pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia – SIM/CODEMA, solicitar aprovação de reforma/ampliação e cancelamento de registro de estabelecimento, em funcionamento, registrado no SIM/CODEMA.

Art. 2º Esta Instrução Normativa aplica-se a:

I - todos os estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal localizados nos municípios que tenham firmado Contrato de Programa para execução do serviço de inspeção pelo CODEMA e que não estejam registrados nos serviços de inspeção estadual ou federal.

II – todos os estabelecimentos industriais ou entrepostos de produtos de origem animal registrados no SIM/CODEMA.

CAPÍTULO II – PROCEDIMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Art. 3º A solicitação de registro do estabelecimento no SIM/CODEMA deverá ser realizada por meio de requerimento a ser protocolizado diretamente no SIM/CODEMA ou na secretaria de agricultura (ou órgão similar) do município onde o estabelecimento está localizado, juntamente com os seguintes documentos:

I - O servidor responsável pelo recebimento da documentação deverá rubricar e paginar os documentos apresentados, proceder à digitalização do processo e encaminhar o processo físico para arquivamento na sede da Secretaria de Agricultura do Município. Os arquivos digitais referentes ao processo deverão ser armazenados no repositório eletrônico da Coordenação do SIM/CODEMA ou em outro sistema de gestão documental definido em normas complementares.

II - Requerimento de Registro de Estabelecimento no Serviço de Inspeção do SIM-CODEMA, disponível no site do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia, na aba SELO SIM, Formulários.

III - cópia dos seguintes documentos de identificação:

a) Requerente Pessoa Física: documento de identidade (RG), registro no cadastro de pessoas físicas (CPF), Inscrição de Produtor Rural do requerente e Certidão Negativa de Débitos Municipais.

b) Requerente Pessoa Jurídica:

1. Comprovante de registro no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e da inscrição estadual;

2. Contrato Social ou Estatuto;

3. Ata de eleição (ou ato de nomeação) e ato de posse do representante legal, nos casos de cooperativas, associações, fundações, autarquias ou de outra pessoa jurídica que seja aplicável.

4. Documento de identidade (RG), registro no cadastro de pessoas físicas (CPF) do responsável legal.

5. Certidão negativa de débitos municipais.

IV - comprovação da propriedade ou posse do imóvel:

a) a propriedade será comprovada por meio de cópia da certidão de inteiro teor da matrícula no Registro de Imóveis competente;

b) a posse poderá ser comprovada por documento hábil tal como contrato de arrendamento rural, contrato de compra e venda, contrato de cessão do direito de uso ou por meio de declaração do possuidor.

V - cópia do alvará de funcionamento;

VI - exame microbiológico e físico-químico da água de abastecimento;

VII - cópia do licenciamento ambiental ou a dispensa desse.

VIII - cópia do documento emitido pelo conselho de classe atestando a anotação do profissional como responsável técnico pelo estabelecimento, observado o disposto no art. 4º.

IX - planta baixa na escala 1:50 contendo: localização das máquinas, equipamentos, utensílios, pontos de água quente e fria, e de esgoto;

X - Planta de situação na escala 1:500 contendo a localização da edificação e das demais construções adjacentes;

XI - Memorial descritivo da construção, disponível no site do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia, na aba SELO SIM, Formulários;

XII - Memorial descritivo econômico sanitário, disponível no site do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia, na aba SELO SIM, Formulários;

XIII – Laudo de Inspeção de Terreno emitido pelo Serviço de Inspeção do Município ou SIM/CODEMA disponível no site do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental do Médio Araguaia, na aba SELO SIM, Formulários;

XIV - Em caso de estabelecimento já edificado, deverá ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento das águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado pelo(a) médico(a) veterinário(a) do SIM/CODEMA.

§ 1º Os documentos poderão ser apresentados em cópia simples, sendo exigido autenticação ou reconhecimento de firma somente em caso de dúvida a respeito da autenticidade do documento.

§ 2º O requerente, ou o representante legal da empresa, responde pessoalmente por eventual fraude, nos termos da legislação criminal.

§ 3º O Memorial Descritivo da Construção deverá ser elaborado por profissional habilitado.

§ 4º. O Memorial Econômico-sanitário deverá ser elaborado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

Art. 4º Poderão ser considerados responsáveis pelo estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte:

I - o agricultor familiar devidamente capacitado;

II - o responsável indicado pela associação ou cooperativa, devidamente capacitado; ou

III - o profissional com registro no Conselho de classe e anotação de responsabilidade técnica.

§ 1º Nos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte deverá existir responsável técnico habilitado, podendo este ser profissional de assistência técnica pública ou privada, conforme legislação específica.

§ 2º No caso do inciso III do caput deste artigo, a Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) no Conselho de classe respectivo, deverá ser protocolizada juntamente com a documentação prevista no Art. 3º.

§ 3º O Responsável Técnico deverá ministrar treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF) para os manipuladores de produtos de origem animal.

§ 4º O Responsável Técnico deverá comunicar ao SIM/CODEMA a paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

Art. 5º O Termo de Compromisso de registro no SIM/CODEMA, previsto em Anexo, tem como objetivo formalizar o comprometimento do proprietário do estabelecimento a acatar todas as exigências contidas na legislação aplicável.

Art. 6º Após a entrega completa dos documentos previstos no Art. 3º, o SIM/CODEMA poderá solicitar ao estabelecimento requerente para aprovação do projeto de construção, a elaboração de um Projeto Arquitetônico Completo contendo:

I - Locação/situação;

II - Planta baixa;

III - Planta de cobertura, cortes, fachadas e detalhes;

IV - Incluir no projeto a apresentação do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores e layout com detalhes dos equipamentos.

§ 1º Além do projeto arquitetônico deverá ser apresentado o Projeto Hidrossanitário, contendo:

I - Água fria;

II - Água quente (se necessário);

III - Caixa d'água;

IV - Esgoto;

V - Caixas de inspeção;

VI - Caixas de gordura;

VII - Caixas de areia;

VIII - Sistema de tratamento fossa/filtro; e

IX - Tratamento final dos resíduos do processo conforme normas ambientais vigentes.

§ 2º O projeto arquitetônico completo, o projeto hidrossanitário e o memorial descrito da construção deverão ser confeccionados por profissional habilitado (engenheiro e/ou arquiteto) com registro no respectivo conselho de classe.

§ 3º O layout da construção (nº de salas e fluxo de produtos e de colaboradores) deverá ser assinado pelo Responsável Técnico do estabelecimento.

§ 4º O profissional do SIM/CODEMA, ao analisar a documentação, deverá elaborar o parecer sobre a planta em questão.

Art. 7º De acordo com a sua própria natureza, os estabelecimentos poderão localizar-se dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, observadas as normas do Plano de Diretor, do Código de Posturas e as normas ambientais em vigor.

Art. 8º A área do terreno deve ser compatível com o tipo de estabelecimento, prevendo-se futuras expansões.

§ 1º O complexo industrial deverá ser compatível com a capacidade de produção, variando de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 2º O fluxo deverá ser linear para que não haja contrafluxo e possibilidade de ocorrer contaminação cruzada.

Art. 9º Os estabelecimentos deverão possuir condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

Art. 10 º As áreas, com pátio e vias de acesso, deverão ser pavimentadas e urbanizadas, evitando-se a formação de poeira e facilitando-se o escoamento das águas.

Parágrafo único. As demais áreas deverão receber jardinagem completa.

Art. 11º Os projetos deverão considerar quanto à posição do estabelecimento;

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 passíveis de inundações;

IV - afastadas 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 ao montante da cidade;

X - facilidade na delimitação da área.

Art. 12 º As obras somente deverão ser iniciadas após a aprovação do projeto pelo Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA – SIM/CODEMA.

§ 1º O SIM/CODEMA poderá fazer vistorias durante a construção e determinar a realização de adequações.

§ 2º As alterações do projeto deverão ser aprovadas previamente pelo SIM/CODEMA.

Art. 13º. A conclusão das obras deverá ser informada ao SIM/CODEMA, que fará visita técnica para a elaboração de Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.

Parágrafo único. O Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento deverá ser juntado ao processo de registro.

Art. 14º O estabelecimento deverá implementar programa de controle integrado de pragas como parte dos Programas de Autocontrole.

Art. 15º O profissional do SIM/CODEMA fará coleta oficial de água, antes do início da comercialização dos produtos de origem animal, e realizará a Análise Microbiológica e Físico-Química da amostra coletada, a fim de verificar se a água se encontra nos padrões de potabilidade, observado o método de coleta e as análises descritos em Instrução Normativa específica.

Art. 16º. O profissional do SIM/CODEMA poderá exigir a realização de análise microbiológica e físico-química oficial dos produtos a serem comercializados, previamente à autorização para sua comercialização, com o objetivo de verificar se estes atendem aos padrões estabelecidos na legislação vigente, observados os métodos de coleta e os procedimentos analíticos definidos em Instrução Normativa específica.

§ 1º Os estabelecimentos registrados no SIM/CODEMA deverão implementar e manter Programas de Autocontrole, adequados à natureza e à capacidade de produção do estabelecimento, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos de origem animal.

§2º Os Programas de Autocontrole deverão estar documentados, implantados e disponíveis para verificação pelo SIM/CODEMA.

§3º O responsável técnico deverá orientar, implementar e acompanhar a execução dos Programas de Autocontrole no estabelecimento.

§4º Os estabelecimentos deverão manter sistema de rastreabilidade que permita identificar a origem das matérias-primas, ingredientes e insumos utilizados, bem como o destino dos produtos elaborados, possibilitando o acompanhamento de todo o fluxo produtivo.

§5º Os estabelecimentos deverão dispor de procedimento documentado para recolhimento de produtos do mercado, quando identificados riscos à saúde pública ou não conformidades que comprometam a qualidade ou a segurança dos produtos, devendo comunicar imediatamente o SIM/CODEMA e adotar as medidas corretivas cabíveis.

Art. 17 º O proprietário do estabelecimento que comercializa produtos de origem animal é responsável pela destinação correta de todo e qualquer resíduo da sua produção, devendo firmar Termo de Compromisso para o Recolhimento de Resíduos.

Art. 18º Cumpridas todas as exigências para registro do estabelecimento no SIM/CODEMA, será emitido o Certificado de Registro.

§ 1º O registro do estabelecimento terá validade indeterminada, podendo ser suspenso ou cancelado nos casos previstos na legislação.

§ 2º Quando houver alterações na razão social da empresa e/ou do responsável legal do estabelecimento, o certificado deve ser atualizado.

Art. 19º Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, deverá ser previamente aprovada pelo SIM/CODEMA.

§ 1º O requerimento de aprovação da ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados deverá ser acompanhado dos documentos da aprovação do órgão competente pela fiscalização do Meio Ambiente ou documento de liberação, do Projeto Arquitetônico, do Memorial Descritivo da Construção, do Memorial Econômico-Sanitário e da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do engenheiro ou arquiteto responsável pelo projeto.

§ 2º O projeto arquitetônico deverá observar as seguintes convenções de cores:

I - Cor preta, para as partes a serem conservadas;

II - Cor vermelha, para as partes a serem construídas; e

III - Cor amarela, para as partes a serem demolidas.

§ 3º A planta de fluxo deverá representar graficamente as instalações e equipamentos definidos em cor única, preferencialmente preta.

§ 4º Após aprovação do SIM/CODEMA, o requerente deverá providenciar o alvará de construção/demolição, que deverá ser arquivado no SIM/CODEMA.

§ 5º O SIM/CODEMA poderá realizar vistoria no estabelecimento durante a obra, determinando as adequações necessárias.

§ 6º Nenhuma alteração poderá ser realizada no projeto aprovado sem nova consulta e aprovação do SIM/CODEMA.

§ 7º O término das obras deverá ser informado ao SIM/CODEMA, que realizará vistoria para verificação final da estrutura e, em caso de aprovação, emitirá Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.

Art. 20º Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial pertencente ou não à mesma razão social, será concedida a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

Parágrafo único. A realização de mais de uma atividade está sujeita a prévia análise e a aprovação do SIM/CODEMA.

Art. 21º Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses somente poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia pelo SIM/CODEMA de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º Será cancelado, mediante processo administrativo, o registro do estabelecimento que interromper, voluntariamente, seu funcionamento por período superior a um ano

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque sob supervisão do SIM/CODEMA.

§ 3º O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades competentes do Estado, do Distrito Federal ou do Município e, quando for o caso, à autoridade federal, na pessoa do chefe do serviço de inspeção de produtos de origem animal da jurisdição onde o estabelecimento está localizado.

Art. 22º O cancelamento do registro do estabelecimento pode ocorrer nas seguintes situações:

I - a pedido do responsável legal do estabelecimento;

II - por interrupção do funcionamento pelo período de 12 (doze) meses;

III - por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de 12 (doze) meses;

IV - por descumprimento da obrigação de transferência da titularidade do registro, em caso de alteração da razão social ou do responsável legal, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da modificação.

V - pela cominação de sanção de cassação do registro pelo(a) Coordenador(a) do SIM/CODEMA, nos casos previstos na legislação.

§ 1º O cancelamento previsto no inciso I do caput deverá ser requerido pelo responsável legal do estabelecimento.

§ 2º O cancelamento previsto no inciso II do caput observará o seguinte procedimento:

I - notificação do responsável legal do estabelecimento para manifestação no prazo de 10 dias úteis;

II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso anterior, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido laudo atestando que o mesmo não está em funcionamento ou não realiza comércio a mais de um ano, podendo ser apresentada documentação comprobatória da inatividade;

III - avaliação pelo SIM/CODEMA da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou ausência desta ou do laudo comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo;

§ 3º O cancelamento previsto no inciso III do caput será realizado, de ofício, caso a suspensão ou a interdição do estabelecimento não seja levantada no período de 12 (doze) meses.

§ 4º O cancelamento previsto no inciso IV do caput será realizado caso o novo responsável legal não apresente dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, o requerimento de atualização do registro.

§ 5º O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado por ato do(a) Coordenador(a) do SIM/CODEMA.

§ 6º Em caso de cancelamento do registro, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SIM/CODEMA, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

§ 7º Para o retorno das atividades do estabelecimento que teve o registro cancelado, deverão ser cumpridas as exigências para novo registro no SIM/CODEMA.

Art. 23º O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

Art. 24º Os estabelecimentos registrados em Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de município consorciado que aderir ao SIM/CODEMA terão o registro migrado, independente de solicitação, para o SIM/CODEMA e receberão registro provisório.

§ 1º Os estabelecimentos deverão se adequar a esta Instrução Normativa e às normas complementares do SIM/CODEMA no prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar migração.

§ 2º O SIM/CODEMA deverá realizar visita de verificação da conformidade do registro provisório no prazo de 60 (sessenta) dias a contar da migração.

§ 3º No prazo previsto no § 1º, os estabelecimentos poderão manter os carimbos e rótulos aprovados pelo SIM do Município.

§ 4º Após o prazo previsto no § 1º, os estabelecimentos que não se adequarem às disposições do SIM/CODEMA, terão o seu registro cancelado, sendo vedada a produção e comercialização de produtos de origem animal sem registro em serviço de inspeção oficial.

Art.25º Todos os formulários e modelos (Parecer técnico sobre a planta, Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento, Termo de Compromisso para o Recolhimento de Resíduos e Certificado de Registro), citados nesta instrução normativa estarão disponíveis no site do CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO MÉDIO ARAGUAIA – CODEMA, na aba SELO SIM, formulários;

Art.26º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Canarana-MT, 04 de março de 2026.

VILSON BIGUELINI:46070443187
Assinado de forma digital por VILSON BIGUELINI:46070443187
Dados: 2026.03.06 16:55:34 -03'00'

VILSON BIGUELINI

PRESIDENTE DO CODEMA

gov.br Documento assinado digitalmente
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
Data: 06/03/2026 17:23:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

GUILHERME JUNIOR POZZOBON
COORDENADOR SIM/CODEMA

NEXO I

REQUERIMENTO DE REGISTRO/ALTERAÇÃO NO SIM/CODEMA

Nome completo do Requerente/Representante legal:
CPF: Inscrição de Produtor Rural:
Profissão:
Endereço residencial:
Razão social da pessoa jurídica (se for o caso)
CNPJ:
Endereço completo do estabelecimento:
Município: Estado:
Georreferenciamento do estabelecimento (UTM ou G/M/S):
Telefone: ( ) Celular: ( )
E-mail (se tiver):
Classificação do estabelecimento:
Produtos que pretende produzir:
Requer:
( ) Registro no SIM/CODEMA.
( ) Avaliação prévia do projeto de construção de estabelecimento.
( ) Vistoria das instalações e equipamentos para emissão do Laudo de Inspeção do Terreno.

( ) Emissão de Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento.
( ) Alteração cadastral de estabelecimento registrado.
( ) Avaliação prévia de projeto de reforma e/ou ampliação de estabelecimento.
( ) Suspensão temporária das atividades.
( ) Cancelamento do Registro no SIM/CODEMA.
Declaro estar ciente das exigências e penalidades do art. 2º, parágrafos e inciso da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.
Assumo o compromisso de acatar todas as exigências constantes das normas e regulamentos do SIM/CODEMA e demais legislações pertinentes.
Assumo o compromisso de informar ao SIM/CODEMA qualquer alteração no projeto aprovado, bem como no fluxo e volume de produção.
Local: Data:
Assinatura do Responsável Legal:

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO		
I. IDENTIFICAÇÃO		
Razão social/Nome do Produtor:		
Nome Fantasia:		
Classificação:	CNPJ/CPF:	
Nº de Registro no SIM/CODEMA:		
Classificação:		
Responsável legal:		
RG:	Insc. Estadual:	Insc. Municipal:
Telefones: ( )	Celular: ( )	
E-mail:		
II. LOCALIZAÇÃO		
Endereço do estabelecimento (Rua/Estrada):		
nº CEP:	Bairro:	
Município:	Zona rural/urbana:	
Vias de acesso:		
Área total terreno: m2		Área a ser construída: m2
Área útil do terreno: m2		Área a ser construída: m2
Georreferenciamento:		
Duração provável da obra:		Afastamento da via pública:
Possibilidade de ampliações (se possuir, identificar e mensurar a área de ampliação)		
Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento:		

Croqui de Localização:
III. RESPONSÁVEL TÉCNICO
Nome completo:
Registro no Conselho de Classe: CPF:
Contato:
IV. DESCRIÇÃO
DETALHAR PORTAS, JANELAS E ESQUADRIAS (Informar material utilizado e o sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa. Informar a inclinação dos parapeitos chanfrados)

DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS DEPENDÊNCIAS PARA ELABORAÇÃODOS PRODUTOS COMESTÍVEIS (tipo do piso, impermeabilização e pintura de paredes, forro e cobertura, ventilação e iluminação (natural e artificial), projeção da cobertura, altura do pé direito etc.)

SISTEMA DE TRILHAGEM AÉREA (SE EXISTIR, informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos)
ILUMINAÇÃO (Informar o tipo de iluminação de cada área, intensidade de cada área (Lux), tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias).
INSTALAÇÕES HIDRÁULICO-SANITÁRIAS (Água fria e quente, vapor, esgoto, tubulação aparente com sua respectiva convenção de cores, capacidade dos reservatórios)
TRATAMENTO DE EFLUENTES (Descrever os meios empregados)

CÂMARAS DE REFRIGERAÇÃO (Informar as dimensões e material utilizado, se for o caso)

SISTEMA DE GERAÇÃO DE ENERGIA (Descrever, se existir)
PLATAFORMA DE RECEPÇÃO DE MATERIA PRIMA E EXPEDIÇÃO DE PRODUTOS ACABADOS (Descrever cobertura e piso)
PAVIMENTAÇÃO EXTERNA (Descrever toda área destinada à circulação de pessoas e veículos)
VESTUARIO / REFEITORIO PARA FUNCIONARIOS (Detalhar dimensão, localização e capacidade, informar a capacidade de contratação de funcionários relacionados por sexo. Informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários)
INFORMAÇÕES SOBRE BANHEIROS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (Detalhar dimensão, localização e capacidade)
OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES (Descrição)

Local e Data:	Carimbo e assinatura do Responsável legal do estabelecimento	Carimbo e assinatura do Responsável pelo projeto

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO
I. IDENTIFICAÇÃO
Razão social/Nome do Produtor:
Nome Fantasia:
Classificação: CNPJ/CPF:
Nº de Registro no SIM/CODEMA:
Classificação:
Responsável legal:
CPF: Insc. Estadual: Insc. Municipal:
Telefones: ( ) Celular: ( )
E-mail:
II. LOCALIZAÇÃO
Endereço do estabelecimento (Rua/Estrada):
nº CEP: Bairro:
Município: Zona rural/urbana:
Georreferenciamento:
III. RESPONSÁVEL TÉCNICO
Nome completo:
Registro Conselho: CPF: Contato: ( )
IV. DESCRIÇÃO
Número aproximado de funcionários Possuem carteira de saúde?
Masculino Feminino □ SIM □ NÃO
Dias e horário de funcionamento
Veículo transportador do Produto e Mercado de Consumo
Capacidade Aproximada do Estabelecimento
Animais de Abate
Cabeças abatidas/dia Espécie
Aves
Aves abatidas/dia
Carnes e Derivados
Produtos por categoria/dia
Leite e derivados
Total recebido (litro/dia) Total leite envasado (litro/dia) Total derivados (Kg/dia)

Mel e Produtos de Abelha		
Média semanal	Média mensal	Média anual
Pescado (Kg)		
Estoque fresco:	Estoque congelado:	Produção gelo:
Ovos		
Produção ovos/dia		Em conserva (Kg/dia)
Transporte de Matéria-Prima (Descrição)		
Procedência da Matéria-Prima (Descrição)		

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

Código	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

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

Item	Denominação	Quantidade (Kg/L)	Frequência

Veículo Transportador (Descrever quantidade de veículos, capacidade individual, condições de higiene, isotérmico ou sistema de resfriamento)

Máquinas e Equipamentos

Item	Descrição (informar capacidade)	Quant. /unidade medida	Área de utilização (de acordo com a planta)

Forma de armazenamento de produtos impróprios para consumo (ex: produtos com defeitos que retornam do varejo, produtos vencidos etc.)

Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros)

Descrição dos esterilizadores, de facas e serras (Informar a temperatura da água, número de equipamentos e instrumentos etc.)

Água de Abastecimento (Informar origem, captação, vazão, reservatório de água (capacidade), tipo de tratamento e distribuição, forma de acesso para higienização dos reservatórios de água)
Destino das águas residuais (Descrever sistema de esgotamento sanitário e tratamento de resíduos)
Sistema de coleta de resíduos de produção (sangue, penas, escamas, cascas de ovos, vísceras, ossos, soro, sebo etc.) (Informar o tempo de depósito, forma de armazenamento, forma de carregamento, destinação dos resíduos e o tipo de tratamento dos subprodutos)
Natureza dos Pisos, Paredes, Portas e Teto das Salas de elaboração de Produtos Comestíveis (Descrever)
Natureza e Revestimento das Superfícies de Mesas e demais superfícies utilizadas como apoio na Fabricação de Produtos Comestíveis (Descrever)

Ventilação e Iluminação (Descrever materiais utilizados)
Sistema de exaustão (quando aplicável em áreas de geração de calor)
Natureza do sistema de proteção utilizado para moscas e outros (Descrever o tipo (telas, cortinas de ar, agentes químicos etc.) e os programas de combate a pragas utilizado e sua periodicidade)
Separação entre dependências, elaboração de produtos comestíveis ou não comestíveis (Descrever os materiais utilizados para delimitação das dependências)

Controles e Análises da Qualidade dos Produtos (Descrever equipamentos e análises a serem realizadas, tipo, parâmetros, local das análises e frequência)
Fluxograma de Matança/Fabricação de Produtos (Descrição)

Espécies que pretende abater			
Item	Denominação	Capacidade diária	Velocidade de abate (cabeça/hora)

Currais e anexos (Descrever pavimentação, declive, bebedouro, plataforma de inspeção e sala de necrópsia)
Fontes produtoras de mau cheiro/contaminação nas proximidades do estabelecimento (Informar se existe na proximidade outros estabelecimentos ou indústrias que produzam mau cheiro, o tipo e a distância)
Instalações Frigoríficas (Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábricas de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, dimensões, temperaturas máxima e mínima, finalidade, posição dos visores de temperatura, capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, meias carcaças etc.)

Isolamento do Meio Externo (Descrever os materiais utilizados na delimitação)
Bloqueio sanitário (descrever o lava botas, lavatório de mãos e pedilúvio se houver. Em frigoríficos, prever bloqueio sanitário de acesso à área limpa e bloqueio sanitário de acesso à área suja)
Sede da Inspeção Municipal (para abatedouro frigorífico). Descrever as disposições das instalações e materiais cedidos
Procedimentos de higienização/sanitização das instalações, equipamentos e utensílios (Descrever os procedimentos realizados, citando a periodicidade e os tipos de produtos utilizados e apresentar cronograma)

Vestuário/Refeitório para Funcionários (Detalhar dimensão, localização, capacidade, número e tipo de lavatórios de mãos, tipos de torneiras, tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquida, lixeira com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais)
Informações sobre banheiros e Instalações Sanitárias (Detalhar dimensão, localização e capacidade)

Programa de Boas Práticas de Fabricação (Informar e apresentar os documentos comprobatórios)
Uniformes (Descrever cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes)
Observações Complementares

Local e Data:	Carimbo e assinatura do Responsável legal	Carimbo e assinatura do Responsável pelo Projeto