



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 14 MODELOS DE FORMULÁRIOS APLICÁVEIS AOS ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO S.I.M. DE TUNAS/RS			
Nº de páginas: 41	Data da 1ª Versão 22/09/2023	Data da Modificação 14/08/20285	Versão nº: 03

O Secretário Municipal da Agricultura e a Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal de Tunas, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 1.455, de 07 de agosto de 2025 e Decreto Municipal nº 2.044, de 29 de julho de 2025, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Considerando a necessidade de estabelecer procedimentos operacionais padrão que possibilitem garantir a padronização dos documentos no âmbito dos municípios do Consórcio Intermunicipal do Vale do Jacuí.

Resolvem:

Art.1º Estabelecer uma padronização que possibilite a harmonia e equivalência nos processos, registros e documentos relativos ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM, que se encontram em anexo a esta Instrução Normativa. Parágrafo único - Estes procedimentos aplicam-se na rotina de gestão documental do Serviço de Inspeção Municipal, devendo a documentação ficar arquivada no S.I.M.

Art. 2º Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão dirimidos pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ e Serviço de Inspeção Municipal responsável, com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

de procedimento interno do serviço.

Art. 3º Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ.

Art. 4º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 5º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Tunas, 14 de agosto de 2025.


Gil de Mello

Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente


Raquel Moraes de Oliveira
Médica Veterinária
CRMV/RS 18715
Raquel Moraes de Oliveira
Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Anexos da IN 15/2025

Anexo	Título
Anexo 1	Requerimento de Solicitação de Certificado de Registro
Anexo 2	Memorial Econômico Sanitário (MESE)
Anexo 3	Termo de Responsabilidade
Anexo 4	Termo de Livre Acesso
Anexo 5	Declaração de Responsabilidade Técnica
Anexo 6	Formulário de Registro de Produto de Origem Animal
Anexo 7	Memorial Descritivo de Construção
Anexo 8	Parecer Técnico do Processo de Registro
Anexo 9	Requerimento de Alteração Cadastral
Anexo 10	Ficha de Registro de Rotulagem
Anexo 11	Controle de Mapa de Produção
Anexo 12	Relatório Mensal de Controle de Matéria Prima
Anexo 13	Relatório Mensal de Comercialização
Anexo 14	Modelo de Planilhas de Gestão
	1. Ações de Combate a Clandestinidade e Educação Sanitária
	2. Controle exames Microbiológicos e FQ dos produtos
	3. Controle de Auto de Infração e Penalidades
	4. Gestão do Processo Administrativo Sanitário
	5. Controle exames Microbiológicos e FQ da água
	6. Modelo Planilha Excel: Controle das Voec
	7. Cronograma coleta exame de água
	8. Cronograma coleta exame de produtos
	9. Cronograma de Inspeção e Fiscalização
	10. Registro de estabelecimentos
Anexo 15	Aviso de abate
Anexo 16	Inspeção de Bovinos
Anexo 17	Inspeção de Ovinos
Anexo 18	Aproveitamento Condicional



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
PREFEITURA MUNICIPAL DE TUNAS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

ANEXO 1

Ao do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
SOBRADINHO-RS

**REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE CERTIFICADO DE
REGISTRO**

Eu, _____,
RG _____ CPF _____
com registro no CNPJ Nº _____ residente e domiciliado no(a) _____
_____, no município de Sobradinho, proprietário do
estabelecimento _____
_____, situado na(o) _____ Nº _____ no município de
Sobradinho, classificado como _____, para a
produção de e _____
comercialização no Município de Sobradinho, venho requerer o certificado de
registro do meu estabelecimento de Produtos de Origem Animal junto ao Serviço
de Inspeção Municipal.

Sobradinho /RS, _____ de _____ de 20 _____

Nome

Assinatura

ANEXO 2

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Razão Social / Nome do Produtor(a)		Nome Fantasia	
Proprietário / Responsável Legal			
Classificação		CNPJ / CPF	
Condição do Responsável pela exploração			
Proprietário ☐		Arrendatário ☐	
Prestação de Serviços			
RG		Insc. Estadual	Insc. Municipal
Celular	Telefone	E-mail	
2. LOCALIZAÇÃO			
Endereço / Rua / Avenida		Zona	
		Urbana Rural	
Nº	Distrito / Bairro	Cep	Complemento / Ponto de Referência
Município		Distância da Sede	
Endereço para correspondência			
Area total do terreno		Area a ser construída	Area Util
Vias de acesso			
Georreferenciamento			
3. Responsável Técnico			
Nome:			
Registro no Conselho de Classe:		CPF:	
4. DESCRIÇÃO			
4.1 Número aproximado de funcionários:			
Masculino	Feminino	Possuem Carteira de Saúde? (apresentar cópias)	
4.2 Dias e horas de funcionamento:			

4.3 Capacidade Média de Produção do Estabelecimento:

Animais de Abate	Cabeças abatidas/espécie/Dia		
Carnes e Derivados	Produtos por categoria/dia		
Leite e Derivados	Total recebido (L/dia)	Total leite envasado (L/dia)	Total derivados (kg/dia)
Produtos de Abelha	Produto (kg)		
Pescado (kg)	Capacidade de congelamento	Estoque fresco	Estoque congelado
Ovos	Produção ovos/dia	Em conserva (kg/dia)	

4.4 Transporte e procedência de matéria-prima:

Informar a procedência/origem da matéria-prima, o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação da matéria-prima durante o transporte. No caso dos estabelecimentos de abate, informar sobre o transporte dos animais vivos, descrevendo os cuidados com o bem-estar animal, e informar a documentação sanitária que acompanha a carga.

4.5 Produtos que pretende fabricar (Relacionar, por ordem decrescente, a quantidade de produção e sequência):

Item	Denominação	Quantidade (kg/L/Un) Capacidade Máxima	Frequência

4.6 Transporte do produto elaborado:

Informar o tipo de veículo e o modo de acondicionamento e conservação dos produtos elaborados, bem como a quantidade de veículos e suas capacidades individuais. Fazer a diferenciação entre os produtos resfriados, congelados e em temperatura ambiente.

4.7 Máquinas e Equipamentos:

Item	Denominação	Quant.	Natureza do material	Localização No estabelecimento

4.8 Água de abastecimento:

Descrever se é de poço, nascente ou outro, o sistema de tratamento utilizado. Informar o material utilizado na confecção dos reservatórios e o método de cloração utilizado.

4.9 Destino dos subprodutos e resíduos agroindustrial:

Descrever sobre o armazenamento e a destinação dos subprodutos e resíduos provenientes das atividades industriais (Ex.: soro de queijo, pele bovina, cascos, chifres, cerdas, penas, sangue, escamas, vísceras, pelos, ossos etc.) e do lixo inorgânico (plástico, papeis, papelão etc.)

4.10 Fluxograma de Matança / Fabricação de Produtos

Apresentar o fluxograma operacional de abate e/ou fabricação dos produtos e descrever detalhadamente todo o processo para cada linha de produção.

4.11 Instalações Frigoríficas

Relacionar todas as instalações frigoríficas (freezer, câmaras frias e ambientes climatizados), informando suas capacidades individuais, os seus sistemas de refrigeração e a faixa de temperatura dessas instalações.

4.12 Instalações Industriais

Descrever todas as seções (recebimento, processamento, etc..)

4.13 Natureza do sistema de proteção utilizado para pragas e vetores

Citar os métodos físicos (janelas, básculas e exaustores telados, portas com sistema de fechamento automático, ralos sifonados com tampa abre-fecha, cortina de ar etc.) para impedir o acesso de pragas e odores indesejáveis para as instalações.

4.14 Controles e análises

Descreve quais análises serão feitas e com quais frequências de água e produto.

4.14 Observações complementares**5. Parecer****Uso do Serviço Oficial:****Responsável pela Análise:**

Assinatura e carimbo do responsável legal pelo estabelecimento:

Assinatura e carimbo do responsável técnico pelo estabelecimento:

ANEXO 3

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Pelo presente termo de responsabilidade, eu _____
RG _____ CPF _____ na qualidade de responsável
legal pela empresa _____, CNPJ _____ situada no
endereço _____ Nº _____ no município
de XXX, classificada como _____,
declaro ter ciência e assumir, sob as penas da lei, a responsabilidade pelo cumprimento da
legislação vigente, declarando que tenho ciência também de todas as normas e
regulamentos por ela exigidos, bem como firmo compromisso na veracidade das
informações prestadas ao Serviço de Inspeção com relação às atividades de fabricação de
produtos de origem animal desempenhados em meu estabelecimento.

XXXXXXXXXXXXXXXXX/RS, ____ de ____ de ____.

Nome e assinatura

ANEXO 4

TERMO DE LIVRE ACESSO

Eu, _____, CPF _____,
na qualidade de responsável legal pelo
estabelecimento _____, situado na(o)
_____ no município de
XXXX - RS, classificado como _____, declaro
estar ciente da obrigatoriedade de livre acesso a todas às dependências do estabelecimento
com liberdade de fiscalização, aos inspetores do S.I.M a qualquer tempo.

Declaro ser verdade, firmo abaixo o termo.

XXXXXXXXXX - RS, ____ de ____ de ____.

Nome e assinatura

ANEXO 5
DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE
TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal XXXXXXXXXX e e ao Serviço de Inspeção Municipal de XXXXXXXXXXXX que eu, _____ com formação em _____, portador do RG _____, CPF _____, registro profissional junto ao _____, N° _____, telefone _____ e-mail _____, sou o responsável técnico do estabelecimento _____ com registro no SIM n° _____ classificação _____ propriedade de, _____ por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Assumo o compromisso de comunicar ao Serviço de Inspeção Municipal a data debaixa de responsabilidade técnica.

XXXXXXXXXXXXXXXXXX, _____ de _____ de 20____.

Responsável legal pelo estabelecimento

Responsável Técnico

ANEXO 6

1. PETIÇÃO

Ao Departamento de Produtos de Origem Animal

O estabelecimento abaixo qualificado, através do seu Representante Legal e do seu Responsável Técnico, requer que seja providenciado o atendimento de solicitação especificada neste documento.

REGISTRO DE PRODUTO	ALTERAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO
ALTERAÇÃO DE RÓTULO	CANCELAMENTO DE REGISTRO DE PRODUTO

MOTIVO DA ALTERAÇÃO: Preencher somente no caso de alteração de memorial ou rótulo, onde deverá ser informado qual o motivo da alteração.

*Assinale um x na opção desejada.

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL	CPF / CNPJ
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	REGISTRO NO SIM
ENDEREÇO COMPLETO	CEP
TELEFONE	E-MAIL

MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO

3. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

NOME DO PRODUTO (DENOMINAÇÃO DE VENDA)		
MARCA COMERCIAL / NOME FANTASIA	Nº REGISTRO ANTERIOR	Nº REGISTRO DO PRODUTO
	Utilizar no caso de alteração de rótulo	USO DO SIM

4. CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

4.1. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM		4.2. INDICAÇÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE	
Ex.: etiqueta interna, externa, impressa na embalagem		Ex.: Carimbo datador, impresso na embalagem	
4.3. TIPO DE EMBALAGEM PRIMARIA		4.4. TIPO DE EMBALAGEM SECUNDARIA	
Ex.: sacola plástica, pote, copo, garrafa plástica		Ex.: Caixa de papelão, saco da nylon etc.	
4.5. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM PRIMARIA		4.6. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM SECUNDARIA	
Ex.: Variável (informar faixa de variação), 1kg, 30kg, 250g		Ex.: 10kg, 15 embalagens primárias, 80 kg etc.	
Data	Assinatura e carimbo do resp. legal pelo estabelecimento		Assinatura e carimbo do RT do estabelecimento

5. PROCESSO DE FABRICAÇÃO

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

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

Exemplos:

Para produtos lácteos, descrever:

- Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados;
- O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos;
- Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos; tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.

Para produtos cárneos, descrever:

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

Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:

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

Para pescados, descrever:

- Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, postejamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura

Data	Assinatura e carimbo do responsável legal pela empresa	Assinatura e carimbo do RT da empresa

6. PROCESSO DE EMBALAGEM

Neste campo, devem ser descritas todas as informações pertinentes ao processo de embalagem:

- O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário).
- O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex.: sacola plásticas de polietileno, copos plásticos etc.).
- A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente).
- Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo.

No caso de embalagens secundárias, deve ser descrita também a utilização das mesmas. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para venda direta ao consumidor, essas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando elas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos.

7. ARMAZENAMENTO, VALIDADE E IDENTIFICAÇÃO DO LOTE

Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes etc.), focando nas temperaturas das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento). Informar o prazo de validade que será determinado pelo estabelecimento.

8. CONTROLE DE QUALIDADE

Descrever todas as medidas de controle de qualidade que o estabelecimento adota, se possui programa específico de gestão da qualidade e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC). Exemplo: Frequência de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas).

Deve-se atentar que as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole são obrigatórios.

9. EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO

Descrever o procedimento de expedição, a forma como os produtos são acondicionados e destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas etc.) e as condições e a temperatura dos veículos de transporte e dos produtos

Data	Assinatura e carimbo do responsável legal pela empresa	Assinatura e carimbo do RT da empresa
------	--	---------------------------------------

10. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

FÓRMULA FECHADA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (Kg ou Lt)	Percentuais (%)
Xxxx	Xxx	xxx
Total		
FÓRMULA ABERTA		
Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (Kg ou Lt)	Percentuais %
xxx	xxxx	xxx

ANEXO 7

Itens que deverão estar presentes no memorial descritivo de construção

1. Nome do proprietário interessado e ou razão social do estabelecimento;
2. Endereço completo;
3. Duração provável da obra (meses);
4. Classificação do estabelecimento;
5. Responsável pelo projeto (CREA), número de ART;
6. Área do terreno em m²;
7. Área a ser construída ou já construída em m²;
8. Área útil destinada ao estabelecimento (área de circulação);
9. Tipo de delimitação utilizada no terreno da indústria para impedir o acesso de animais e pessoas estranhas ao estabelecimento;
10. Afastamento das vias públicas (informar a distância das construções da empresa em relação as vias públicas);
11. Constituição das paredes, teto e piso em todas as dependências, informando as diferenças dos materiais utilizados nas diversas áreas. Junção entre as paredes e o piso da área de produção;
12. Revestimento em geral, incluindo as paredes externa;
13. Portas e esquadrias (dimensões e material), informar sistemas de fechamento das mesmas, sistema de proteção contra insetos nas aberturas para a área externa e inclinação dos parapeitos chanfrados;
14. Descrever a altura do pé direito de cada uma das áreas construídas;
15. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, estruturas anexas, etc..).
16. Informar as dimensões e material de construção das câmaras de refrigeração;
17. Descrever sistema de geração de energia, quando existir;
18. Local de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso);
19. Descrever o sistema de trilhagem aérea (informar a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, descrever a localização dos locais com a presença de trilhos);
20. Informar o tipo de iluminação de cada área, tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas, posição das luminárias;
21. Descrever as instalações e equipamentos (ex: esterilizador de água, plataformas, reservatórios, mesas etc);
22. Informar a declividade do piso e escoamento das águas residuais;
23. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos utilizados, destino dos efluentes);

24. Pavimentação externa (de toda área destinada à circulação de pessoas e veículos);
25. Área dos vestiários e dos sanitários, informar a distância da área de produção.
26. Observações gerais da construção.

XXXXXXXXXXXXXX, ____/____/____

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Engenheiro
Responsável CREA nº

Anexo 8

Parecer Técnico do Processo de Registro

PARECER TÉCNICO DE PROCESSO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO				
I - Identificação do Estabelecimento				
Nome:		CNPJ:		
Endereço:				
Classificação:				
II – Análise dos Requisitos				
Item		Avaliação		
		C	CM	NC
1	Requerimento ao coordenador do S.I.M solicitando registro, após aprovação do projeto e conclusão das obras e vistoria do estabelecimento novo ou ainda, nos casos de estabelecimentos pré-existent			
2	Documentos pessoais do responsável legal da empresa (RG, CPF, etc.)			
3	Documentos referentes ao imóvel onde será implantado o estabelecimento (cópia de escritura ou contrato de aluguel ou arrendamento)			
4	Memorial Econômico-Sanitário			
5	Plantas de situação e localização em duas vias, ou a critério do serviço podendo ser um croqui			
6	Planta baixa com identificação e área das dependências em duas vias; ou a critério do serviço pode ser um croqui			
7	Planta baixa com a disposição dos equipamentos e utensílios com a respectiva identificação e fluxo de produtos e pessoas em duas vias; ou a critério do serviço pode ser um croqui			
8	Licença Prévia do Órgão Ambiental correspondente, ou isenção do mesmo quando aplicável			
9	Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas			
10	Termo de Livre Acesso emitido pelo proprietário da empresa, dando ao inspetor do S.I.M total liberdade de fiscalização em todas as dependências da empresa			
11	Cópia da Anotação de Responsabilidade Técnica (RT), com dados do Responsável Técnico			
12	Licença do órgão ambiental correspondente, quando for o caso			
13	Alvará de Licença, Localização e Funcionamento			
14	Cópia do contrato social da empresa ou talão de produtor e DAP atualizada no caso de agroindústria familiar			
15	Laudo de potabilidade da água, de acordo com a Portaria do Ministério da Saúde Nº. 2914 de 12/12/2011 ou a que vier a substituí-la e/ou alterá-la			
16	Programas de autocontrole (Manual BPF, PPHO ou outras ferramentas equivalentes para controle da qualidade de seus produtos, a ser implantado na totalidade até o prazo de três meses a contar da data do registro definitivo)			

III – Análise De Rotulagem

Item		Avaliação		
		C	CM	NC
17	Produtos com processo de rotulagem pronto			

IV – Descrição das oportunidades de melhoria ou não conformidades**III – Parecer**

Responsável pela Análise: **MUNICÍPIO** _____ de 20 _____

Anexo 9

REQUERIMENTO PARA ALTERAÇÕES CADASTRAIS, ESTRUTURAIS E ENCERRAMENTO DE ATIVIDADES

1- Identificação do Estabelecimento

Razão Social:	Nome Fantasia:	
Classificação:	CPF/ CNPJ:	
Insc. Municipal:	IE:	
Endereço completo (Rua/Avenida, Nº, Complemento, bairro, localidade):		
Nº do S.I.M:	Telefone:	Celular:

2- Identificação do Proprietário

Nome/Razão Social		
CPF/CNPJ nº	Insc. Estadual/Bloco de produtor	
Endereço completo (Rua/Avenida, Nº, Complemento, bairro, localidade):		
Cep	Complemento	
Município de Cachoeira do Sul - RS	Telefone ()	E-mail

3- Requerimento

Venho requer junto ao S.I.M.

- ☐ Ampliação ou reforma
☐ Cancelamento de registro

Alteração Cadastral

- | | |
|--|---|
| ☐ Alteração de razão social | ☐ Alteração de nome fantasia |
| ☐ Alteração de proprietário | ☐ Alteração de classificação |
| ☐ Alteração de endereço | ☐ Outros _____ |

Em razão

De _____

*Nos casos de ampliação ou reforma, o projeto ou croqui arquitetônico e o memorial descritivo de construção e/ou reforma, devem ser anexados ao requerimento.

* Em caso de encerramento das atividades citar a data prevista.

Declaro estar ciente que no caso de encerramento de atividade, o material pertencente ao S.I.M.

Local e Data: xxxxxxx, de de	Assinatura do proprietário ou representante legal:
-------------------------------------	--

Anexo 10

REGISTRO DE RÓTULOS - SIM

[illegible]

Controle de Mapas de Produção

[illegible]

1. Modelo Planilha Excel: Ações de Combate a Clandestinidade e Educação Sanitária

**AÇÕES DE
EDUCAÇÃO
SANITÁRIA**

2.Modelo Planilha Excel: Controle exames Microbiológicos e FQ dos Produtos

ESTABELECIMENTO Nº S.I.M	Nº SOA	REGISTRO PRODUTO	PRODUTO	DATA	ANALISE	RESULTADO	PLANO DE AÇÃO	STATUS	AÇÃO FISCAL
							— / —		
							— / —		
							— / —		
							— / —		
							— / —		
							— / —		
							— / —		
							— / —		
							— / —		

3.Modelo Planilha Excel: Controle de Auto de Infração e Penalidades

ESTABELECIM ENTO	DATA	RAZAO SOCIAL	ENDEREÇO	CPNJ/CPF	AREA	Nº PROC.	ANO	A.I.	MOTIVAÇÃO	BASE LEGAL	STATUS

4.Modelo Planilha Excel: Gestão do Processo Administrativo Sanitário

Nº S.I.M.	AUTO DE INFRAÇÃO	DATA CIÊNCIA	DEFESA ATÉ 15 DIAS	RELATORIA	JULGAMENTO 1º INST.	RECURSO ATÉ 15 DIAS	JULGAMENTO 2º INST.	PENALIDADES
	Nº: Data — / — / —	Data — / — / —	Data — / — / — Revelia ()	Data — / — / — —	Data — / — / — —	Data — / — / — Revelia ()	Data — / — / — —	

8. Modelo Planilha Excel: Cronograma coleta exame de produtos

ESTABELECIMENTOS N° S.I.M.	PRODUTO	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO
		Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()
		Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()
		Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:
		JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
		Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()
		Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()
		Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:

9. Modelo de Planilha Cronograma de Inspeção e Fiscalização

ESTABELECIMENTOS N° S.I.M.	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO
	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()
	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()
	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:
	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()	Prevista ()
	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()	Realizada ()
	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:	Remarcada/Mês:

10.Modelo de Planilha Excel: Registro de Estabelecimentos

Estabelecimentos SIM

N ° SIM	SIM/SUSAF /SISBI	Razão Social	Nome Fantasia	Classificação	Endereço completo	CNPJ ou CPF	Site	Endereço eletrônico	Situação	Data do registro	Últim atualiza de regis

Data encerramento de atividades	Nº Registro Produtos	Produto	Situação do Produto	Distância da sede do SIM - KM	Coordenadas geográficas	Responsável legal do estabelecimento	RT do Estabelecime

Anexo 15
AVISO DE ABATE

	Planilha de Controle Aviso de Abate	

DATA

LOTE	PROPRIETÁRIO	MUNICÍPIO	ESPÉCIE	M	F	CURRAL	GTA	DATA	MERCHANT
01									
02									
03									
04									
05									
6									
07									

TOTAL DE ANIMAIS ABATIDOS

BOVINOS:
OVINOS:

Serviço de Inspeção

Controle de Qualidade

Ativa
Acesso

Anexo 16

Inspeção de Bovinos

INSPEÇÃO MUNICIPAL N°

PAPELETA DE INSPEÇÃO "ANTE MORTEM" DE BOVINOS

GADO INSPECIONADO EM: / /20 ÀS HORAS

[illegible]

PAPELETA MODELONº1

(Vide verso)

1 ANIMAIS LIBERADOS PARA MATANÇA NORMAL

a) Quantidade _____

2 ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA

a) Quantidade _____

b) Causas _____

c) Numeração das Etiquetas _____

3 ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO

a) Quantidade _____

b) Causas _____

4 ANIMAIS LIBERADOS DO(S) DIA(S) ANTERIOR (ES) DO CURRAL DE OBSERVAÇÃO PARA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

a) Quantidade _____

b) Numeração das Chapinhas de Orelha _____

5 VACAS REFUGADAS

a) Por insuficiência de idade Quantidade _____

b) Por parto recente Quantidade _____

c) Por gestação adiantada Quantidade _____

6 ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS

a) Quantidade _____

b) Providências tomadas _____

7 ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

8 OBSERVAÇÕES _____

Assinatura do Veterinário que realizou
a inspeção "ante mortem"

[illegible]

Papeleta de Inspeção das linhas de Vísceras Torácico Abdominais – BOVINOS. Data: ____/____/____

Causas		TOTAIS		
Corações	Contaminação			
	Pericardite			
	Congestão			
	Cisticercose			
Pulmões	Adenite			
	Aspiração de Sangue			
	Asp. Cont. Ruminal			
	Bronquite			
	Congestão			
	Enfisema			
	Hidatidose			
	Pleuris			
	Contaminações			
	Tuberculose			
	Fígados	Absesso		
		Cirrose		
Contaminação				
Esteatose				
Fasciolose				
Hidatidose				
Periepatite				
Teleangiectasia				
Hid. F/P.				
Cisticercose				
Int./Est.		Contaminação		
	Esofagostomose			
	Tuberculose			

Inspeção de Ovinos

GADO INSPECIONADO EM: / /20____ ÀS _____ HORAS

PAPELETA MODELONº1

(Vide verso)

1 ANIMAIS LIBERADOS PARA MATANÇA NORMAL

a) Quantidade _____

2 ANIMAIS DESTINADOS À MATANÇA DE EMERGÊNCIA

a) Quantidade _____

b) Causas _____

c) Numeração das Etiquetas _____

3 ANIMAIS RETIDOS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO

a) Quantidade _____

b) Causas _____

4 ANIMAIS LIBERADOS DO(S) DIA(S) ANTERIOR (ES) DO CURRAL DE OBSERVAÇÃO PARA MATANÇA DE EMERGÊNCIA

a) Quantidade _____

b) Numeração das Chapinhas de Orelha _____

5 VACAS REFUGADAS

a) Por insuficiência de idade Quantidade _____

b) Por parto recente Quantidade _____

c) Por gestação adiantada Quantidade _____

6 ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS

a) Quantidade _____

b) Providências tomadas _____

7 ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM

8 OBSERVAÇÕES _____

Assinatura do Veterinário que realizou
a inspeção "ante mortem"

Papeleta de Inspeção de Rins

CONDENAÇÕES VERIFICADAS NA MATANÇA – OVINOS

De / / [illegible]

Número dos lotes

Aproveitamento Condicional

DATA ABATE:

[illegible]

(*) Tratamento pelo frio por 15 dias a - 10°C ou mais frio