

PORTARIA Nº 012/2025 21 de Fevereiro de 2025.

Dispõe sobre os modelos de documentos para registro, e cancelamento de registro de estabelecimentos no Serviço de Inspeção do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba - CISPAP

O Presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAP, no uso de suas atribuições legais e especialmente aquelas conferidas pelo Estatuto e 1º Termo Aditivo Consolidado ao Contrato de Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba, que regem esta entidade, RESOLVE:

O presidente do Consórcio Público Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba – CISPAP, no uso de suas atribuições legais conforme poderes que lhe conferem o Estatuto e o Protocolo de Intenções do Consórcio CISPAP, RESOLVE:

Art. 1º - O início do processo de registro de estabelecimentos no Serviço de Inspeção do consórcio CISPAP se dará através da protocolização, através da central de atendimentos do CISPAP, no sistema informatizado 1Doc, da solicitação de Registro de estabelecimento pelo preenchimento do Requerimento de Serviço de Inspeção para Estabelecimento, juntamente com os documentos pessoais (CPF e RG), do(s) proprietário(s) ou representante legal do estabelecimento requerente, da planta baixa do estabelecimento e do memorial descritivo , seguindo o modelo constante do ANEXO II desta Portaria.

Parágrafo único. Ao protocolar o Requerimento de Serviço de Inspeção para Estabelecimento, o responsável legal pelo estabelecimento concorda em acatar as exigências constantes na Lei de criação do SIM e no Decreto que a regulamenta.

Art. 2º - Para obtenção do registro do estabelecimento, além do disposto no Art.1º, o requerente deverá anexar ao longo do processo os demais documentos listados no Art. 23 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária do SIM.

§1º - Podem ser exigidas informações ou documentações adicionais previstas em outros regulamentos, bem como em casos específicos para melhor subsidiar a análise da solicitação do registro.

§2º - A verificação da entrega da documentação necessária para o registro do estabelecimento será realizada por técnico do Serviço de Inspeção através do Check List Documental constante do ANEXO III desta Portaria.

Art. 3º - Os estabelecimentos registrados junto ao Serviço de Inspeção podem ser enquadrados nas seguintes áreas de classificação geral:

- I - carnes e derivados;
- II - pescado e derivados;
- III - ovos e derivados;
- IV - leite e derivados;
- V - produtos de abelhas e derivados; e
- VI- armazenagem.

§1º - O estabelecimento registrado junto ao Serviço de Inspeção pode ser enquadrado em mais de uma área de classificação geral.

§2º - O estabelecimento registrado junto ao Serviço de Inspeção terá apenas uma classificação específica por área.

Art. 4º - A avaliação prévia de projeto é a etapa inicial do registro do estabelecimento, sendo necessária inclusive para estabelecimentos já edificados.

Art. 5º - Após a aprovação e emissão do Parecer técnico, o estabelecimento deve ser edificado conforme o projeto aprovado e, concluídas as obras, o responsável legal deve solicitar, ao Serviço de Inspeção, através do Requerimento de Serviço de Inspeção para Estabelecimento, constante no ANEXO I dessa portaria, a realização de vistoria das instalações e equipamentos para emissão do Laudo de Inspeção Final.

Art. 6º - O parecer do Laudo de Inspeção Final será emitido por um veterinário do SIM, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado e contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, conforme ANEXO V dessa portaria.

Art. 7º - Atendidos os procedimentos elencados nos art. 1º ao art. 6º, o respectivo processo deve ser avaliado e, em caso de aprovação, será concedido o Título de Registro (conforme modelo constante do ANEXO IV) junto ao Serviço de Inspeção do Consórcio CISPARG.

Parágrafo único. Para fins de início de produção os produtos devem estar devidamente registrados junto ao SI.

Art. 8º - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, 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, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto, que deverá ser solicitada através da central de atendimentos do CISPARGO, pelo sistema informatizado 1Doc.

Art. 9º - Após a aprovação, a execução da obra deve ser realizada e, uma vez concluída, o responsável legal pelo estabelecimento deve solicitar ao SI (Através do Requerimento constante do ANEXO I desta Portaria) a realização de vistoria para emissão do Laudo de Inspeção Final que comprove a execução do projeto conforme aprovado.

§1º - Fica autorizado o uso das instalações, do novo fluxo e capacidade de produção alvos da reforma e ampliação ou remodelação, após emissão do Laudo de inspeção final com parecer favorável.

§2º - Para os casos que impliquem alteração de categoria, a coordenação do SI emitirá um novo Título de Registro que autoriza o início das novas atividades.

Art. 10 - Fica dispensada a aprovação prévia do projeto para a ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que não implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários.

Parágrafo único. Sem prejuízo ao atendimento ao disposto no **caput**, o responsável legal pelo estabelecimento deve comunicar a alteração proposta formalmente ao SI, constando a descrição da reforma e ampliação pretendidas, acompanhada das plantas atualizadas que se façam necessárias, para anexação e atualização dos autos do processo de registro do estabelecimento.

Art. 11 - O processo de transferência obedecerá no que for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou para o relacionamento de estabelecimento.

Art. 12 - Para fins de solicitação de transferência do estabelecimento registrado deve ser protocolado o Requerimento de Serviço de Inspeção para Estabelecimento através da central de atendimentos pelo sistema informatizado 1Doc, além de todos os documentos constantes do Art. 23 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária do SIM que necessitarem de

atualização, além da documentação comprobatória da aquisição, locação ou arrendamento.

Art. 13 - A documentação será analisada e, uma vez aprovada, novo Título de Registro será emitido pelo coordenador do SI, sendo mantido o número de registro.

Art. 14. A alteração cadastral deve ser solicitada ao SI nas seguintes situações:

I - alteração de CNPJ de empresa de mesmo grupo empresarial;

II - alteração de Razão Social de mesmo grupo empresarial; e

III - alteração de endereço sem mudança de localização do estabelecimento.

§1º - Deverá ser apresentada a documentação necessária para a alteração solicitada.

§ 2º - Após conferida a documentação, será emitido novo Título de Registro pelo coordenador do SI.

Art. 15 - O responsável legal pelo estabelecimento tem a obrigação de comunicar ao Serviço de inspeção a paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais.

Parágrafo único. A paralisação total das atividades industriais por período superior a seis meses condiciona o reinício das atividades somente após a inspeção prévia de suas dependências, instalações e equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Art. 16 - 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 um ano;

III - por interdição ou suspensão do estabelecimento pelo período de um ano;

IV - por não realizar transferência da titularidade do registro do SI no prazo de trinta dias; e

V - por cassação do registro pelo coordenador do SI

§1º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso I, o responsável legal do estabelecimento deve protocolar ao CISPARG, através da central de atendimentos via 1Doc, a solicitação de cancelamento de registro assinada digitalmente.

§2º Para fins de cancelamento de que trata o inciso II, deve ser atendido o que segue:

I - notificação do responsável legal do estabelecimento com prazo de 10 dias para manifestação;

II - em caso de impossibilidade de notificação de que trata o inciso I, deverá ser realizada a fiscalização do estabelecimento e emitido termo de inspeção atestando que o mesmo não está em funcionamento a mais de um ano;

III - avaliação pelo SI da manifestação do responsável legal pelo estabelecimento ou na ausência desta, do termo de inspeção comprobatório de inatividade, para emissão de parecer conclusivo; e

IV - cancelamento do registro do estabelecimento pelo coordenador do SI.

§3º - Para fins de cancelamento de que trata o inciso III, deve ser analisado o processo administrativo que comprove que a sanção não foi levantada no período de 12 (doze) meses.

§4º - Para fins de atendimento do inciso IV, o registro será cancelado no caso de o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência, após o alienante, locador ou arrendador ter comunicado ao SI a negação da realização da transferência pelos primeiros.

§5º - Para fins de atendimento do inciso V, o registro será cancelado mediante proposição de sanção de cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento pelo SI, instruída no processo de apuração de infração, com documentação comprobatória e histórico detalhado de todas as infrações transitadas em julgado, de forma a caracterizar a reincidência na prática em infrações graduadas como gravíssimas ou na reincidência em infrações cujas penalidades tenham sido a interdição do estabelecimento ou a suspensão de atividades.

Art. 17 - O cancelamento do registro do estabelecimento será realizado pelo coordenador do SI, por meio da emissão de ofício.

Art. 18 - No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento do estabelecimento, será apreendida a rotulagem e serão recolhidos os materiais pertencentes ao SI, além de documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 19 - O cancelamento do registro não prejudica a aplicação das ações fiscais e penalidades cabíveis decorrentes da infração à legislação.

Art. 20 – Ficam revogadas as Portarias 06 de 24 de agosto de 2021 e Resolução 03 de 23 de agosto de 2022.

Art. 21 - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Patos de Minas, 21 de Fevereiro de 2025.

Rhenys da Silva Cambraia

Presidente do CISPAR



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 8929-8380-3DB6-D65C

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ RHENYS DA SILVA CAMBRAIA (CPF 034.XXX.XXX-86) em 21/02/2025 09:42:39 (GMT-03:00)
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://cisparmg.1doc.com.br/verificacao/8929-8380-3DB6-D65C>

A N E X O I

**REQUERIMENTO DE VISTORIA PARA EMISSÃO DE LAUDO DE
INSPEÇÃO FINAL**

Eu, _____,
CPF _____, proprietário/representante legal do
estabelecimento _____
CNPJ ou CPF: _____ no intuito de regularização junto ao
Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal, venho requerer a
Vistoria das instalações e equipamentos para emissão do Laudo de Inspeção Final.

_____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do proprietário / representante legal

ANEXO II

MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO (ROTEIRO)

I - RAZÃO SOCIAL DO ESTABELECIMENTO.

II - NOME DO PROPRIETÁRIO / ARRENDATÁRIO.

III - LOCALIZAÇÃO (endereço completo e coordenadas google maps).

IV – METRAGEM DA ÁREA INDUSTRIAL (em m², apenas da área onde há atividade industrial. Excetua-se nessa medida os anexos, áreas sociais e áreas externas)

V - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO (de acordo com o do Decreto Municipal que regulamenta a Inspeção Industrial e Sanitária do SIM de cada município).

VI - DETALHAR OS PRODUTOS QUE PRETENDE ELABORAR E CAPACIDADE MÁXIMA DIÁRIA DE ELABORAÇÃO DE CADA PRODUTO.(para estabelecimentos de abate, incluir previsão de dias da semana e horário de abate dos animais)

VII - DETALHAR SEPARADAMENTE TODAS AS MATÉRIAS PRIMAS UTILIZADAS (procedência, transporte utilizado especificando tipo de veículo, temperatura, acondicionamento e capacidade máxima de recepção diária).

VIII - DETALHAR SEPARADAMENTE OS MEIOS DE CONTROLE DE QUALIDADE DAS MATÉRIAS PRIMAS (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises).

IX - DETALHAR OS MEIOS DE TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO (tipo de veículo, temperatura de transporte, acondicionamento do produto no veículo);

X - DETALHAR OS MEIOS DE CONTROLE DA QUALIDADE DOS PRODUTOS A SEREM ELABORADOS (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade, parâmetros, periodicidade e local das análises).

XI – ESTIMATIVA DO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:

a) Masculino:

b) Feminino:

XII - ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

a) SISTEMA DE TRATAMENTO (descrever método de cloração da água e outros tratamentos previstos);

b) CONTROLE DA QUALIDADE E DA CLORAÇÃO DA ÁGUA (método/ equipamento utilizado e periodicidade);

XIII - DETALHAR ESTRUTURA, MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS DE CADA DEPENDÊNCIA (quanto ao material, capacidade e finalidade);

XIV - PRODUÇÃO DE FRIO:

a) Nº DE UNIDADES/FINALIDADE, CAPACIDADE E TEMPERATURA DE CADA UMA (câmaras e outros setores climatizados);

b) UTILIZAÇÃO DE GELO (fonte do gelo e quantidade utilizada)

XV - DETALHAR O DESTINO DE PRODUTOS E MATÉRIA-PRIMA CONDENADOS, BEM COMO DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (incluir nome e cnpj da empresa responsável pela coleta)

XVI - SISTEMA DE HIGIENIZAÇÃO/SANITIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (detalhar os procedimentos realizados, citando as periodicidades e os tipos de produtos utilizados);

XVII - FONTE DE CALOR (citar a origem. Ex: caldeira a lenha);

XVIII - INDICAR O SISTEMA DE PROTEÇÃO USADO CONTRA PRAGAS (telas, cortina de ar, agentes químicos, etc.) E OS PROGRAMAS DE COMBATE, COM SUAS PERIODICIDADES;

XIX - RESPONSÁVEL TÉCNICO OU SUBSTITUTO (assinatura, carimbo e nº do conselho de classe).

XX – ASSINATURA DO PROPRIETÁRIO OU REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO III

CHECK LIST DOCUMENTAL

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL		CNPJ / CPF	
NOME FANTASIA		Nº SIM	
ATIVIDADE / CLASSIFICAÇÃO			
ENDEREÇO / LOCALIZAÇÃO			
TELEFONE		E-MAIL	
MOTIVO DO CHECK LIST			

AVALIAÇÃO DOCUMENTAL

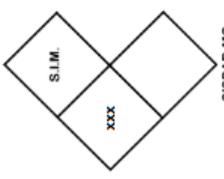
	C	NC	NA
Requerimento simples (Protocolo 1Doc)			
Cópias dos documentos pessoais do(s) proprietário(s) (RG e CPF).			
Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário e fluxo de produção ou croqui para agroindústrias de pequeno porte.			
Memorial técnico sanitário do estabelecimento, conforme roteiro no Anexo II do Decreto.			
Parecer técnico de aprovação da planta e memorial descritivo			
Licença ou licenciamento de não passivo ambiental.			
CNPJ ou CPF.			
Alvará de licença e localização (quando aplicável)			
Alvará Sanitário no caso de possuir varejo.			
Cópia do contrato com empresa de Controle de Pragas (quando necessário).			
Cópia do Contrato social.			
CAF para agricultores familiares.			
Análise Laboratorial da Água.			
Anotação de Responsabilidade Técnica (ART).			
Comprovante de termo de recolhimento de resíduos sólidos (quando aplicável).			
Programas de Autocontrole.			
Solicitação de Registro de Produto.			
Parecer técnico de aprovação de Rotulagem			
Requerimento de vistoria para emissão de Laudo de Inspeção Final (Anexo I).			
Controle de rebanho (somente para queijarias).			
Cadastro no e-SISBI-SGE (após registro)			

_____, ____ de _____ de _____.

 Agente avaliador

ANEXO IV

TÍTULO DE REGISTRO

 <p>Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Sustentável do Alto Paranaíba</p>	<p>Brasão do Município</p>
<h2>Título de Registro</h2>	
<p>Certificamos para os devidos fins que</p>	
<h3>Nome Fantasia</h3>	
<p>Razão Social CNPJ ou CPF</p>	
<p>está registrado no Serviço de Inspeção Municipal - CISPAR sob nº xxx na categoria XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX</p>	
<p>NOME DO MUNICÍPIO INSPECIONADO</p>	<p>Patos de Minas, xx de XXXXXXXX de 202x.</p>
 <p>S.I.M. xxx CISPAR-MG</p>	<p>XXXXXXXXXXXX Secretário Municipal</p>
<p>XXXXXXXXXXXX Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal do CISPAR - MG</p>	

ANEXO V

LAUDOS DE INSPEÇÃO FINAL

ANEXO V(a)

LAUDO DE INSPEÇÃO FINAL DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS - ESTABELECIMENTOS COM ABATE

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Razão social	CPF ou CNPJ	Classificação
Endereço / Localização		
1 - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes.		
2 - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte.		
3 - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências.		
4 - Pátio e vias de circulação pavimentados ou compactados e perímetro industrial em bom estado de		
5 - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento.		
6 - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras		
7 - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia,		
8 - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no		
9 - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização.		
10 - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às		
11 - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de		
12 - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a		
13 - Ralos de fácil higienização e sifonados ou com equipamentos que impessam o retorno de odores e a		
14 - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de		
15 - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores		
16 - Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências.		
17 - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos.		

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

	C	NC	NA
18 - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.			
19 - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, devidamente identificados.			
20 - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.			
21 - Água potável nas áreas de produção industrial.			
22 - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.			
23 - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de			
24 - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno			
25 - Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização			
26 - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos			

PARECER TÉCNICO

DATA	TÉCNICO RESPONSÁVEL (NOME, MATRÍCULA OU CARIMBO)	
DATA	PARECER FINAL	ENCARREGADO SI

18 - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.			
19 - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, devidamente identificados.			
20 - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.			
21 - Água potável nas áreas de produção industrial.			
22 - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.			
23 - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais.			
24 - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, sendo que nos estabelecimentos rurais de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, admite-se a construção de um único vestiário/sanitário para ambos os sexos e a utilização dos sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado.			
25 - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial.			
26 - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis.			
27 - Sistema de lavagem de uniformes que atenda aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.			
28 - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes. Dispensado para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte com até 8 (oito) funcionários.			
29 - Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos.			
30 - Equipamentos apropriados para a produção de vapor.			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

31 - Possui dependências para limpeza, seleção e secagem do pólen e/ou fracionamento ou liofilização para o beneficiamento de geleia real			
32 - Possui dependência isolada para o beneficiamento de cera de abelhas			
33 - Possui setor isolado para maceração e filtração de extrato de própolis (exceto circuito fechado)			
34 - Possui local próprio e separado dos demais para higienização de sachês por imersão em tanque			
35 - Possui equipamento próprio para análise de umidade do mel			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

36 - A estrutura física foi construída conforme projeto arquitetônico aprovado?	SIM	NÃO	
37 - O fluxo dos equipamentos está disposto conforme projeto arquitetônico aprovado?	SIM	NÃO	

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

PARECER TÉCNICO

DATA	TÉCNICO RESPONSÁVEL (NOME, MATRÍCULA OU CARIMBO)	
DATA	PARECER FINAL	ENCARREGADO SI

ANEXO V(d)

LAUDO DE INSPEÇÃO FINAL DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS- LÁCTEOS

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Razão social	CPF ou CNPJ	Classificação		
Endereço / Localização				
		C	NC	NA
1 - Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes.				
2 - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte.				
3 - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais				
4 - Pátio e vias de circulação pavimentados ou compactados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza.				
5 - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento.				
6 - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção.				
7 - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas.				
8 - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.				
9 - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização.				
10 - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.				
11 - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis ou telhados que impeçam o acúmulo de sujidades, o desprendimento de partículas e proporcionem perfeita vedação à entrada de pragas.				
12 - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais.				
13 - Ralos de fácil higienização e sifonados ou com equipamentos que impessam o retorno de odores e a entrada de pragas.				
14 - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção.				
15 - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades.				
16 - Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências.				
17 - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos.				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

18 - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.			
19 - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, devidamente identificados.			
20 - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.			
21 - Água potável nas áreas de produção industrial.			
22 - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.			
23 - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais.			
24 - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, sendo que nos estabelecimentos rurais de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, admite-se a construção de um único vestiário/sanitário para ambos os sexos e a utilização dos sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado.			
25 - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial.			
26 - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis.			
27 - Sistema de lavagem de uniformes que atenda aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.			
28 - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes. Dispensado para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte com até 8 (oito) funcionários.			
29 - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais ou da queijaria.			
30 - Curral de espera pavimentado.			
31 - Área industrial separada em área suja (antes da pasteurização) e área limpa (após pasteurização).			
32 - Área de fatiamento ou fracionamento climatizada.			
33 - Processo de pasteurização de acordo com o Art. 255 do RIISPOA e IN 76/2018.			
34 - Uso de filtros de linha onde forem necessários e uso de filtros culinários nas linhas de injeção direta			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

35 - A estrutura física foi construída conforme projeto arquitetônico aprovado?	SIM	NÃO
36 - O fluxo dos equipamentos está disposto conforme projeto aprovado?	SIM	NÃO

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

PARECER TÉCNICO		
DATA	TÉCNICO RESPONSÁVEL (NOME, MATRÍCULA OU CARIMBO)	
DATA	PARECER FINAL	ENCARREGADO SI

ANEXO V(e)

SERVIÇO DE INSPEÇÃO - SI

LAUDO DE INSPEÇÃO FINAL DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS- QUEIJARIAS

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Razão social	CPF ou CNPJ	Classificação
Endereço / Localização		

	C	NC	NA
1 - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes.			
2 - Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte.			
3 - Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais			
4 - Pátio e vias de circulação pavimentados ou compactados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza.			
5 - Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento.			
6 - Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção.			
7 - Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas.			
8 - Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.			
9 - Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização.			
10 - Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.			
11 - Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis ou telhados que impeçam o acúmulo de sujidades, o desprendimento de partículas e proporcionem perfeita vedação à entrada de pragas.			
12 - Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais.			
13 - Ralos de fácil higienização e sifonados ou com equipamentos que impessam o retorno de odores e a entrada de pragas.			
14 - Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção.			
15 - Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades.			
16 - Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências.			
17 - Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos.			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

18 - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.			
19 - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, devidamente identificados.			
20 - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.			
21 - Água potável nas áreas de produção industrial.			
22 - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.			
23 - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais.			
24 - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, sendo que nos estabelecimentos rurais de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, admite-se a construção de um único vestiário/sanitário para ambos os sexos e a utilização dos sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado.			
25 - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial.			
26 - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis.			
27 - Sistema de lavagem de uniformes que atenda aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.			
28 - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes. Dispensado para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte com até 8 (oito) funcionários.			
29 - Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais ou da queijaria.			
30 - Curral de espera pavimentado.			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

31 - A estrutura física foi construída conforme projeto arquitetônico aprovado?	SIM	NÃO
32 - O fluxo dos equipamentos está disposto conforme projeto aprovado?	SIM	NÃO

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

PARECER TÉCNICO

DATA	TÉCNICO RESPONSÁVEL (NOME, MATRÍCULA OU CARIMBO)	
DATA	PARECER FINAL	ENCARREGADO SI

19 - Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção.			
20 - Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis, devidamente identificados.			
21 - Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.			
22 - Água potável nas áreas de produção industrial.			
23 - Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.			
24 - Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais.			
25 - Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado, sendo que nos estabelecimentos rurais de pequeno porte com até 8 (oito) trabalhadores, admite-se a construção de um único vestiário/sanitário para ambos os sexos e a utilização dos sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado.			
26 - Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial.			
27 - Instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis.			
28 - Sistema de lavagem de uniformes que atenda aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem aprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.			
29 - Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes. Dispensado para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte com até 8 (oito) funcionários.			
30 - Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos.			
31 - Equipamentos apropriados para a produção de vapor.			
32 - Área de recepção e pré-seleção de ovos coberta e isolada das demais áreas			
33 - Instalação e equipamentos para ovoscopia e classificação dos ovos			
34 - Local adequado para lavagem e secagem dos ovos (conforme IN5/2017 e Portaria 1179/2024)			
35 - Sala exclusiva para quebra de ovos e/ou industrialização de ovo líquido a temperatura $\leq 16^{\circ}\text{C}$			
36 - Área cozimento e demais processos de fabricação de conservas e semiconservas isolados das demais áreas industriais			

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

37 - A estrutura física foi construída conforme projeto arquitetônico aprovado?	SIM	NÃO
38 - O fluxo dos equipamentos está disposto conforme projeto arquitetônico aprovado?	SIM	NÃO

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

PARECER TÉCNICO

DATA	TÉCNICO RESPONSÁVEL (NOME, MATRÍCULA OU CARIMBO)	
DATA	PARECER FINAL	ENCARREGADO SI