

RESOLUÇÃO Nº 001/2025 DE 18 DE JULHO DE 2025

Dispõe sobre a formalização e padronização da gestão de documentos, possibilitando o acesso prático às informações que contemplam o Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CPPI e dá outras providências.

O PRESIDENTE DO CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA – CPPI, no uso de suas atribuições legais, conforme o disposto no Estatuto (Art. 47, §2º do Estatuto do CPPI), faço saber que Assembleia Geral Extraordinária aprovou e eu promulgo a seguinte **RESOLUÇÃO:**

Art.1º. A criação dessa lei tem o objetivo de formalizar e padronizar a gestão de documentos, possibilitando o acesso prático às informações que contemplam o S.I.M.

Art 2º. Estes documentos são utilizados na realização dos cadastros, processos administrativos, avaliação de processos, armazenamento, controle e compilação de dados.

Paragrafo único. As principais atividades desempenhadas nesta fase são: *protocolo, processo administrativo (arquivamento), ofícios (comunicação, destinação) e consultas.*

Art.3º. Para efeito dessa resolução, entende-se por:

I - Protocolo : Registrar e executar as atividades de recebimento de documentos.

II - Processo Administrativo: O processo administrativo consiste no arquivamento das documentações em pastas e caixas identificadas individualmente para cada empresa.

Art. 4º. Os documentos devem ser registrados em caderno de registro de protocolos com paginas numeradas.

§1º Os arquivos são identificados por numeração sequencial de controle, descrição dos impressos, nome da empresa, data e responsável pelo recebimento;

§2º Os documentos são protocolados também em planilha em formato digital;

§3º Cada documento recebido deve ter controle de existência de acordo com a ordem de recebimento/emissão do CPPI.

Art. 5º. A documentação recebida eletronicamente deve ser impressa, protocolada e arquivada em pasta física específica, de acordo com a relevancia apurada pela Supervisão do SIM.

Art. 6º. Cadastro e atualização dos estabelecimentos são os processos de registro das agroindústrias realizado conforme resolução específica do CPPI, bem como as legislações e normativas vigentes, constituído pela documentação mínima solicitada pelo SIM, acompanhadas do requerimento (ANEXO 1).

Art. 7º. Os documentos devem seguir o padrão de arquivamento descrito no item a seguir:

§1 - O documento primeiramente deve ser protocolado, numerado, arquivado em pasta identificada conforme a atividade da produção, armazenadas em caixa de arquivo;

§2º - A documentação para processo administrativo de registro de estabelecimento deve ser separada, em pastas identificadas e numeradas, da documentação para processo administrativo de registro de produtos (composição e rotulagem – ANEXO 13).

I - os documentos são solicitados e recebidos em 4 (quatro) etapas, de acordo com a Resolução do vigente do CPPI, bem como as que vieram a substituir:

- a) Solicitação via Requerimento simples (ANEXO 1) para abertura do processo administrativo e verificação *in loco* para preenchimento do Laudo de Vistoria Prévia (ANEXO 2), posteriormente elaboração do Parecer de Vistoria Prévia do terreno ou do estabelecimento com parecer favorável (ANEXO 3) ou desfavorável (ANEXO 4), elaborado pela equipe SIM;
- b) O parecer com Laudo de Vistoria Prévia sendo desfavorável (ANEXO 4) o estabelecimento deve se adequar para dar nova entrada ou proceguimento no processo de adesão ao SIM. O parecer com Laudo de Vistoria Prévia sendo Favorável (ANEXO 3), o estabelecimento deve enviar a planta baixa com o fluxo de produção para análise (análise da planta, verificação *in loco*);
- c) Entrega do restante da documentação solicitada, de acordo com a Resolução vigente que dispõe sobre a regulamentação do serviço de inspeção executado pelo CPPI e dá outras providências;
- d) Após todos os documentos verificados e aprovados é realizada uma verificação *in loco* para preenchimento do Laudo de Vistoria Final (ANEXO 8), posteriormente elaboração do Parecer de Vistoria Final do estabelecimento com parecer favorável (ANEXO 9), elaborado pela equipe SIM e indicando as alterações a serem realizadas para obtenção do Título de Registro;
- e) Emissão do Título de Registro (ANEXO 10) e implantação do SIM no estabelecimento.

Art. 8º. Os documentos e quaisquer atualizações, são arquivados em sequência, em ordem cronológica crescente. Todas as folhas devem ser carimbadas, numeradas e rubricadas.

Art. 9º. A planta baixa deve ser encaminhada ao Serviço de Inspeção.

§1º A planta baixa deve ser analisada em 15 (quinze) dias úteis.

§2º A planta baixa deve ser analisada, verificada *in loco*, e posteriormente, ser emitido o Parecer de Aprovação da Planta como favorável (ANEXO 11) ou indeferida (ANEXO 12).

Art. 10. Após a análise da planta baixa *in loco* e emissão do Parecer referente ao estabelecimento, é solicitado a entrega das outras documentações, de acordo com a Resolução vigente que dispõe sobre a regulamentação do serviço de inspeção executado pelo CPPI e dá outras providências, anexadas neste documento (DOCUMENTOS: REQUERIMENTO – ANEXO 1, TERMO DE COMPROMISSO – ANEXO 5, MEMORIAL DESCRITIVO E ECONÔMICO DOS PROCEDIMENTOS DO ESTABELECIMENTO- ANEXO 6, DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA – ANEXO 7 e REGISTRO DE RÓTULO – ANEXO 13).

Art. 12. Registro de rótulo é o processo de registro dos produtos dos estabelecimentos. É preenchido o formulário de Registro de Rótulo (ANEXO 13), onde consta informações do estabelecimento, dados do produto (informações, ingredientes, % de cada item, acondicionamento e modo de preparo), assinado pelo responsável técnico e representante do estabelecimento. Este documento é analisado, aprovado, conferido *in loco*, protocolado, carimbado, numerado e rubricado, obedecendo a Resolução interna vigente do CPPI para aprovação de rótulo.

Art. 13. De acordo com a Resolução vigente que dispõe sobre a regulamentação do serviço de inspeção executado pelo CPPI e dá outras providências. Para solicitação do registro do produto, o estabelecimento deve seguir as seguintes etapas:

I - Comunicar o Serviço de Inspeção Municipal CPPI;

II - Marcar uma vistoria para acompanhar a fabricação do produto;

III - Atualizar Manual de Boas práticas de Fabricação, Programa de Autocontrole, PPHO e memorial descritivo simplificado;

IV - Preencher o documento “**Registro de Rótulo**” (ANEXO 13). Neste documento consta:

- a) Identificação do estabelecimento: Nº SIM, Nº sequencial do produto, Razão social, CNPJ, classificação do estabelecimento, endereço, CEP, município, telefone e e-mail;
- b) Identificação do produto: Nome do produto, marca comercial, tipo de rótulo, tipo de embalagem, conteúdo e forma de identificação de fabricação/validade/lote;
- c) Composição: matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados e em ordem decrescente;
- d) Fichas técnicas de cada aditivo, quando couber;
- e) Modo de preparo do produto.

V - Outros documentos julgados necessários pelo SIM.

§1º. Para o registro de rótulo, o documento deve estar assinado e carimbado pelo responsável técnico e responsável.

§2º. Para o cumprimento do inciso IV item e deste artigo, os rótulos devem ser apresentados em papel, mesmo que venham a ser litografados, pintados ou gravados.

§3º A documentação citada neste artigo deverá ser entregue pelo interessado na unidade local do SIM ou diretamente na coordenação do Serviço de Inspeção executado pelo CPPI.

§4º Após aprovado, o rótulo, obrigatoriamente o estabelecimento deve ser inserido pelo no sistema do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) denominado e-SISBI.

Art. 14. As análises Microbiológicas e Físico-químicas de Água e Produtos devem ser arquivadas no processo administrativo de cada empresa.

Parágrafo único. Os documentos serão carimbados, numerados, rubricados e arquivados em ordem cronológica.

Art. 15. Os registros de Visitas e Fiscalizações (Inspeção) devem ser realizados através de relatórios emitidos nas visitas, chamado de TERMO DE INSPEÇÃO (ANEXO 14) preenchido em 2 (duas) vias.

§1º Uma das vias deve ser arquivada em pastas arquivos de cada estabelecimento.

§2º As informações devem ser computadas de forma digital em planilhas de visitas periódicas e permanentes (ANEXO 15 e 16).

§3º As frequências das visitas devem ser determinadas pelo risco da produção, de acordo com o volume produzido.

§4º Em casos de Não Conformidade, deve ser preenchido o Relatório de Não conformidade (RNC) (ANEXO 40).

Art. 16. A avaliação da Supervisão do Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CPPI terá frequência SEMESTRAL, conforme cronograma próprio definido. O relatório de supervisão (ANEXO 14) da avaliação são anexados em pastas arquivos de controle interno.

Art. 17. Os Planos de Ação (ANEXO 18) devem ser elaborados após a emissão do Parecer de Vistoria Prévia (ANEXO 3 e ANEXO 4) pelo CP GI, com as não conformidades dos estabelecimentos (inconformidades).

§1º. O Plano de Ação é enviado à agroindústria para análise, preenchimento e assinatura dos responsáveis, e posteriormente, encaminhado em duas vias para o Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

§2º. O arquivo é analisado, aprovado, protocolado, carimbado, numerado, rubricado, sendo uma via anexado ao Processo Administrativo do estabelecimento e a outra via arquivada em pasta de arquivo corrente para acompanhamento do cronograma e execução das adequações.

Art. 18. Os autos de Infração (ANEXO 17)/ Suspensão Cautelar (ANEXO 23) devem ser arquivados em ordem cronológica crescente, onde os mesmos deverão estar carimbados, rubricados e assinados;

§1º. Este documento é emitido em 3 (três) vias: uma cópia para o estabelecimento, uma para o SI e outra para prefeitura.

§2º. Todas as etapas do auto devem ser arquivadas na pasta de processo administrativo.

Art. 19. No processo administrativo, todos os termos e autos devem ser carimbados, rubricados e arquivados.

§1º. Termo de advertência (ANEXO 20);

§2º. Termo de apreensão (ANEXO 21);

§3º. Termo de Condenação (ANEXO 22);

§4º. Termo de suspensão cautelar (ANEXO 23);

§5º. Termo de apreensão cautelar (ANEXO 24);

§6º. Termo de liberação (ANEXO 25);

§7º. Termo aditivo (ANEXO 26);

§8º. Termo de interdição (ANEXO 27);

§9º. Termo de desinterdição (ANEXO 28);

§10. Termo de intimação (ANEXO 29);

§11. Termo de fiel de depositário (ANEXO 30);

§12. Termo de revelia (ANEXO 31);

§13. Relatório de instrução para julgamento em 1ª instância (ANEXO 32);

§14. Termo de julgamento em 1ª instância (ANEXO 33);

§15. Termo de julgamento em 1ª instância improcedente (ANEXO 34);

§16. Termo de julgamento em 2ª instância (ANEXO 35);

§15. Termo de julgamento em 2ª instância (aumento de sanção) (ANEXO 36);

§16. Termo de julgamento em 2ª instância (diminuição de sanção) (ANEXO 37);

§17. Termo de julgamento em 2ª instância (cancelamento) (ANEXO 38);

§18. Termo de julgamento em 2ª instância (manter sanção) (ANEXO 39);

Art. 20. As planilhas de Autocontrole devem ser assinadas pelo Responsável Técnico (RT) e responsável legal do estabelecimento; sendo aprovadas, são carimbadas e assinadas pelo SIM/POA para arquivamento em ordem cronológica crescente no processo administrativo.

Art. 21. O Relatório de Recebimento de Matéria-Prima são planilhas do modelo do Consórcio enviadas às agroindústrias para que sejam preenchidas, assinadas e encaminhadas cópias ao SIM todo mês. Estes relatórios fornecidos pelas empresas, devem ser compilados em sistema

eletrônico (Excel) as mesmas são carimbadas, assinadas e arquivadas em ordem cronológica nas pastas dos respectivos estabelecimentos.

Art. 22. Relatório de Produção: As planilhas do modelo do Consórcio são enviadas para as agroindústrias, preenchidas, assinadas e encaminhadas para o SI todo mês. Estes relatórios fornecidos pelas empresas, devem ser compilados em sistema eletrônico (Excel) e arquivados em ordem cronológica no estabelecimento, onde as mesmas são carimbadas e assinadas.

Art. 23. Relatório de Expedição (comercialização): As planilhas do modelo do Consórcio são enviadas para as agroindústrias, preenchidas, assinadas e encaminhadas para o SI todo mês. Estes relatórios fornecidos pelas empresas, são compilados em sistema eletrônico (Excel) e arquivados em ordem cronológica no estabelecimento, onde as mesmas são carimbadas e assinadas.

Art. 24. Controle de Registro e Formulação de Produtos e Registro de Rótulos: Os documentos são aprovados pelo SIM e arquivados em ordem cronológica crescente, onde devem estar carimbados, numerados, rubricados e assinados. Também são compilados em sistema eletrônico (Excel).

Art. 25. Nos projetos e ampliação, a solicitação deve ser dirigida ao SIM/POA para aprovação. São aprovadas, carimbadas, assinadas, numeradas e arquivadas em ordem cronológica crescente.

Art. 26. Nos protocolos, os documentos referentes aos estabelecimentos registrados devem ser arquivados nos processos do estabelecimento (conforme definido no item 1.1 PROTOCOLO), já outros documentos que não são relacionados aos estabelecimentos registrados no SIM/POA serão arquivados em pastas específicas. Todos deverão estar carimbados, datados, rubricados e assinados.

Art. 27. Regime especial de fiscalização (permanente): São arquivados em ordem cronológica crescente. Devem estar carimbados e assinados.

§ 1º Processo específico para Matadouros:

I - Os dados nosográficos constam os dados de abate (planilha de inspeção *antemortem* e relatório de condenação de vísceras), relatório de condenações de carcaças e seus respectivos julgamentos. Esses devem ser compilados pelo responsável da inspeção no estabelecimento registrado no SIM/POA e, disponibilizado ao SIPOA CPPI sempre até o décimo dia útil do mês subsequente, que arquivará os dados referentes ao mês anterior. Após preenchido e assinado pelo responsável do SIM/POA, os documentos devem ser arquivados conforme abaixo:

Art. 28. O preenchimento da planilha de Inspeção *ante mortem* e relatórios de condenações de vísceras devem ser realizados a cada abate e arquivados mensalmente em ordem cronológica crescente, devendo estar carimbados e assinados.

Art. 29. Os laudos de condenação de carcaças devem ser realizados a cada abate, desde que houver condenações, e arquivados mensalmente em ordem cronológica crescente, devendo estar carimbados e assinados.

Art. 30. Os Dados Nosográficos devem ser preenchidos e arquivados mensalmente em ordem cronológica crescente, devendo estar carimbados e assinados.

Art. 31. Para o requerimento para registro no SIM, deve-se observar a Resolução vigente que dispõe sobre a regulamentação do serviço de inspeção executado pelo CPPI e dá outras providências, com a apresentação do requerimento com no mínimo os seguintes documentos:

I - A primeira etapa será composta pelos seguintes documentos:

- a) Requerimento de registro por empresa ou produtor autônomo, conforme modelo disponibilizado;
- b) Laudo de Vistoria Prévia do terreno ou do estabelecimento com parecer favorável, elaborado pela equipe SIM.

§1º A etapa de aprovação prévia do terreno ou do estabelecimento é necessária inclusive para estabelecimentos já edificados, sendo que para estes estabelecimentos, além dos documentos listados nos incisos do caput, deve ser realizada vistoria para avaliação das dependências industriais e sociais existentes, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado pela equipe SIM.

II - A segunda etapa será composta pelos seguintes documentos:

1 - Envio e solicitação para aprovação do fluxograma de produção;

2 - Plantas, nas seguintes escalas:

a) de situação - escala 1:500;

b) baixa - escala 1:100;

c) fachada - escala 1:50;

d) cortes - escala 1:50;

e) layout dos equipamentos - escala 1:100;

f) hidros sanitária - escala 1:100 (com detalhes da rede de esgoto e abastecimento de água);

g) planta com setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;

3 - Memorial Descritivo e Econômico dos procedimentos a serem adotados pelo produtor, assinado pelo responsável legal pela indústria e pelo responsável técnico (RT);

4 - Licença Ambiental de Instalação ou Declaração Ambiental eletrônica emitida pelo órgão oficial competente, sendo esse exigido apenas para estabelecimentos de fiscalização permanente e para as agroindústrias que tenham algum problema ambiente que influencie a produção. (Ex. Água contaminada) – quando couber;

5 - Contrato Social, estatuto ou Firma Individual, quando couber;

6 - Comprovante de inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física ou CNPJ;

7 - Comprovante de inscrição Estadual junto a Secretaria de Fazenda atualizado, quando couber;

8 - Comprovantes de documentos pessoais (RG e CPF) do proprietário, sócios e representante legal;

9 - Termo de compromisso, assinado pelo responsável legal pelo estabelecimento;

10 - Parecer técnico favorável do Serviço autorizando as alterações do estabelecimento;

11- Laudo microbiológico ou físico-químico da água de abastecimento, caso não disponha de água tratada, cujas características devem se enquadrar nos padrões microbiológicos e químicos oficiais;

12 - Cópia da licença de funcionamento expedida pela Prefeitura Municipal – ALVARÁ;

13 - Certidão negativa de tributos e taxas municipais;

14 - Para produtores de produtos de origem láctea: Certificado de ausência de brucelose e tuberculose uma vez ao ano ou duas vezes ao ano, para propriedades que apresentem casos positivos. Para beneficiadores de leite, apresentar ao menos a comprovação de vacinação de brucelose, emitida no sistema pelo Médico Veterinário responsável.

§2º Os projetos aprovados com ressalvas devem ter as mesmas atendidas, antes da solicitação de vistoria e emissão do Laudo de Inspeção Final do estabelecimento.

§3º O Laudo de Vistoria Final deve ser emitido pelo responsável do SIM- CPPI com parecer

conclusivo, indicando se o estabelecimento foi edificado conforme o projeto aprovado contemplando a avaliação das dependências industriais e sociais, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais.

§4º A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas nesta Resolução, em normas complementares editadas pelo SIM e que sejam equivalentes às normas federais.

§5º Todos os estabelecimentos aderidos ao SISBI, devem realizar e implantar o APPCC dentro da produção.

IV - A terceira etapa é constituída por:

- a) Emissão do Certificado de Registro do estabelecimento pelo SIM (Título de Registro);
- b) Instalação do Serviço de Inspeção.

Art. 32. Fica aprovado, nos termos dos anexos os modelos e termos a serem utilizados na realização dos atos administrativos derivados da execução do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIM-POA) executado pelo CPPI.

Art. 33. Fica revogada a RESOLUÇÃO N° 007/2023 DE 08 DE AGOSTO 2023, que dispõe sobre a formalizar e padronizar a gestão de documentos, possibilitando o acesso prático às informações que contemplam o Serviço de Inspeção Municipal executado pelo CPPI e dá outras providências.

Art. 34. Fica revogado os seguintes anexos da RESOLUÇÃO N° 007, DE 28 DE SETEMBRO DE 2022, que dispõe sobre a regulamentação do serviço de inspeção executado pelo CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADO – CPPI e dá outras providências:
ANEXO I – MODELO DE REQUERIMENTO DE INCLUSÃO/RENOVAÇÃO;
ANEXO II – MODELO DE REGISTRO DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL;
ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA;
ANEXO IV – MODELO DE MEMORIAL SIMPLIFICADO DOS PROCEDIMENTOS E PADRÕES DE HIGIENE DO ESTABELECIMENTO;
ANEXO V – MODELO DE TERMO DE COMPROMISSO;
ANEXO VI – MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO.

Art. 35. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando a Resolução n° 006/2023.

Andradas, 18 de julho de 2025.

Elaboração:

CAROLINA EMÍDIO DA SILVA

Médica Veterinária – CRMV/MG 22.392

Coordenadora do SIM-POA CPPI

Felipe Teodoro Sanches
Presidente CPPI

ANEXO 1 - REQUERIMENTO

Ilmo(a). Sr(a). Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal

Venho através deste, requerer a inclusão/ renovação/ suspensão/ alteração/ cancelamento/ transferência do Título de Registro do estabelecimento: _____, localizado _____, telefone: _____, CNPJ/CPF: _____, IE/IPR: _____, de propriedade de _____, residente na _____, N° _____, bairro: _____, telefone: _____ no município de _____, CPF: _____, RG: _____, junto ao Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Público para Gestão Integrada com a finalidade de:

Registro/inclusão

Suspensão Temporária

Renovação de Registro

Alteração de dados

Cancelamento

Transferência de Titularidade

Nestes termos, pede deferimento.

(Município), ____ de _____ de _____.

Requerente

ANEXO 2 - LAUDO DE VISTORIA PRÉVIA

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO/INSPECIONADO:

Nº SIM:	Estabelecimento:		
CNPJ / CPF:	Endereço:		
MUNICÍPIO/UF:	CEP:		

1. ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO	CONFORMIDADES			
	C	N/C	N/A	
1.1. Local isento de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes ambientais				
1.2. Urbanização da área externa				
1.3. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
1.4. Vias de trânsito interno				
1.5. Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação				
1.6. Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais				
1.7. Local para armazenar produtos devolutos				
1.8. Local exclusivo e de acesso restrito para guarda de substâncias perigosas				
1.9. Local para guarda de produtos de higiene e limpeza				
1.10. Disponibilidade de vestimentas para a realização das atividades				
1.11. Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados				
1.12. Correspondência com a Planta industrial e com o Memorial Descritivo de Instalações e Equipamentos				
1.13. PPHO Água	1.13.1. Disponibilidade de água potável para manipulação e elaboração dos produtos			
	1.13.2. Depósito de água potável			
	1.13.3. Disponibilidade de tubulações distintas para água potável e não potável			
1.14. Vestiários, banheiros e outras dependências	1.14.1. Localização			
	1.14.2. Sistema de Iluminação			
	1.14.3. Sistema de Ventilação			
	1.14.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			

	1.14.5. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
	1.14.6. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos			
	1.14.7. Placa de Advertência para lavagem das mãos			

2. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
2.1. Espaço para a realização das operações			
2.2. Fluxograma das operações			
2.3. Sistema de iluminação			
2.4. Sistema de ventilação			
2.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			
2.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
2.7. Piso			
2.8. Paredes e Teto			
2.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
2.10. Rede de distribuição elétrica			
2.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
2.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
2.13. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos			
2.14. Placa de advertência para lavagem das mãos			
2.15. Local de descarga da matéria-prima			
2.16. Sistema de seleção e descarte			
2.17. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção			

3. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, RECIPIENTE, VEDAÇÃO DE RECIPIENTE E RÓTULO	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
3.1. Sistema de iluminação			
3.2. Sistema de ventilação			
3.3. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			

3.4. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
3.5. Piso			
3.6. Paredes e Teto			
3.7. Portas, Janelas e outras aberturas			
3.8. Rede de distribuição elétrica			
3.9. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
3.10. Equipamentos, recipientes e utensílios			
3.11. Meios de transporte			
3.12. Local refrigerado para armazenamento de matéria-prima e ingrediente que requerem temperatura controlada			
3.13. Área específica para aditivos			

4. SEÇÃO DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
4.1. Espaço para a realização das operações			
4.2. Fluxograma das operações			
4.3. Sistema de iluminação			
4.4. Sistema de ventilação			
4.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			
4.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
4.7. Piso			
4.8. Paredes e Teto			
4.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
4.10. Rede de distribuição elétrica			
4.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
4.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
4.13. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos			
4.14. Placa de advertência para lavagem das mãos			
4.15. Sistema de descarte de resíduos			

5. SEÇÃO DE LAVAGEM e ENXÁGUE DOS RECIPIENTES	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
5.1. Espaço para a realização das operações			
5.2. Fluxograma das operações			
5.3. Sistema de iluminação			
5.4. Sistema de ventilação			
5.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc.)			
5.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
5.7. Piso			
5.8. Paredes e Teto			
5.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
5.10. Rede de distribuição elétrica			
5.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
5.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
5.13. Programa de higiene e desinfecção da Seção			
5.14. Uso de água potável na realização das operações			
5.15. Funcionalidade do equipamento de lavagem a quente			
5.16. Funcionalidade do equipamento de lavagem a frio			
5.17. Sistema de reaproveitamento da água no processo de lavagem e enxágue dos recipientes			
5.18. Material de constituição dos recipientes			
5.19. Segurança dos recipientes quanto a riscos de transmissão de substâncias indesejáveis ao produto			
5.20. Expressões gravadas em recipientes de acordo com os produtos a serem envasilhamento			
5.21. Controle do ingresso de materiais na seção: embalagens, tampas, utensílios etc.			
5.22. Sistema de inspeção dos recipientes após lavagem e enxágue			

6. SEÇÃO E EMBALAGEM	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
6.1. Espaço para a realização das operações			
6.2. Fluxograma das operações			
6.3. Sistema de iluminação			

6.4. Sistema de ventilação			
6.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			
6.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
6.7. Piso			
6.8. Paredes e Teto			
6.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
6.10. Rede de distribuição elétrica			
6.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
6.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
6.13. Mecanismos de inspeção dos produtos após embalados.			

7. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO A GRANEL	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
7.1. Espaço para a realização das operações			
7.2. Sistema de iluminação			
7.3. Sistema de ventilação			
7.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc.)			
7.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
7.6. Piso			
7.7. Paredes e Teto			
7.8. Portas, Janelas e outras aberturas			
7.9. Rede de distribuição elétrica			
7.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
7.11. Material de constituição dos recipientes utilizados no acondicionamento dos produtos			
7.12. Material de revestimento dos recipientes utilizados no acondicionamento			
7.13. Recipientes sequencialmente numerados, com indicação da capacidade volumétrica e do produto			
7.14. Meios para registros da produção, por produto			

8. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE EMBALAGEM:	CONFORMIDADE		
	C	N/C	N/A
8.1. Espaço para a realização das operações			
8.2. Sistema de iluminação			
8.3. Sistema de ventilação			
8.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc.)			
8.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
8.6. Piso			
8.7. Paredes e Teto			
8.8. Portas, Janelas e outras aberturas			
8.9. Rede de distribuição elétrica			
8.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
8.11. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção			

9. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO:	CONFORMIDADE		
	C	N/C	N/A
9.1. Espaço para a realização das operações			
9.2. Sistema de iluminação			
9.3. Sistema de ventilação			
9.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc.)			
9.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
9.6. Piso			
9.7. Paredes e Teto			
9.8. Portas, Janelas e outras aberturas			
9.9. Rede de distribuição elétrica			
9.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
9.11. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção			

10. CONTROLE DE QUALIDADE E RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS	CONFORMIDADE		
	C	N/C	N/A
10.1. Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF			
10.2. Programa de Controle Integrado de Pragas – CIP			
10.3. Meios para controle de qualidade de acordo com os parâmetros oficiais estabelecidos nos RTIQs.			
10.4. Meios para controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores			
10.5. Meios para registros da produção e movimentação de estoque			
10.6. Meios para controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos			

Legenda C – Conforme NC – Não Conforme NA – Não se Aplica

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO:

Nome:
Cargo:
Identidade Fiscal:

_____, em _____ de _____ de _____

ANEXO 3 - PARECER DA VISTORIA PRÉVIA DO ESTABELECIMENTO FAVORÁVEL

À ESTABELECIMENTO,
A/C Responsáveis.

Na referida verificação, na data de ___/___/___, constatamos que o estabelecimento se encontra apto a exercer a atividade solicitada, nos termos do Laudo da Vistoria Prévia do estabelecimento em anexo a este documento.

Ao realizar o Laudo de Vistoria Prévia, constatou-se as seguintes “Não conformidades (N/C) ”:

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .

Portanto, o Parecer do Laudo de Vistoria Prévia do estabelecimento é favorável. O estabelecimento deve elaborar, dentro do prazo de 7 (sete) dias úteis, um PLANO DE AÇÃO estipulando prazos para as adequações.

É o parecer, salvo melhor juízo.

_____, ____ de _____ de _____

(Nome)

Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal

ANEXO 4 - PARECER DA VISTORIA PRÉVIA DO ESTABELECIMENTO INDEFERIDA

À ESTABELECIMENTO,
A/C Responsáveis.

Na referida verificação, na data de __/__/____, constatamos que o estabelecimento NÃO se encontra apto a exercer a atividade solicitada, nos termos do Laudo da Vistoria Prévia do estabelecimento em anexo a este documento.

Portanto, o Parecer do Laudo de Vistoria Prévia do estabelecimento NÃO é favorável e a solicitação de registro ao SIM foi INDEFERIDA, pelo seguinte motivo: As instalações, documentações e inocuidade dos produtos não atendem a Resolução 007/2022 do Consórcio e das legislações federais vigentes.

O estabelecimento não possui autorização para comercialização no âmbito do Consórcio e não poderá realizar a venda de produtos com a chancela do selo SIM.

É o parecer, salvo melhor juízo.

_____, _____ de _____ de _____.

(Nome)

Coordenador(a) do serviço de inspeção municipal



**ANEXO 06 - MEMORIAL SIMPLIFICADO E ECONÔMICO
DOS PROCEDIMENTOS DO ESTABELECIMENTO**

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação, CNPJ, IPR, CPF):

3. Localização do estabelecimento:

_____, Município/MG

4. Características e tipo do estabelecimento:

5. Dia e horário de funcionamento:

6. Produtos que pretende trabalhar e sua composição:

7. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação de produtos:

8. Procedência da matéria prima:

9. Mercado de consumo que pretende abastecer:

10. Número de funcionários do estabelecimento:

11. Meio de transporte do produto final:

12. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos e distribuição:

13. Destino das águas servidas/águas residuais:

14. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

15. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis:

16. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outras pragas:

17. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

18. Detalhar máquinas e equipamentos (Quantidade e capacidade):

19. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:

20. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

21. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:



CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA

Praça Étore Zerbeta, 37, Andradas/MG, CEP 37795-000

CNPJ n.º 19.031.366/0001-56

Fone: (35) 3590-1420 – e-mail: consorcio.cpgirs@andradas.mg.gov.br

Sítio oficial na internet: www.consorciopublicointegrado.com.br

23. Detalhar revestimento de mesas, tanques, etc:

24. Programa de Boas Práticas de Fabricação (PBPF), Procedimento Operacional Padrão (POP), Programa de AutoControle (PAC):

_____, ____ de _____ de _____

Assinatura do Responsável Legal

Carimbo e Assinatura do Responsável Técnico

ANEXO 07 - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

DECLARO, para todos os fins, junto ao Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Público para Gestão Integrada (CPGI), que eu

Inscrito no conselho de _____ sob n.º

_____, CPF: _____, RG: _____,

residente _____, n.º _____,

bairro: _____, telefone: _____.

Exerço a responsabilidade técnica pelo estabelecimento:

CNPJ/CPF: _____, IE/IPR: _____, situado na(o)

n.º _____, bairro _____ tels. _____, de propriedade

de _____.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

(Nome do Município), _____ de _____ de _____.

Ass. Responsável pelo estabelecimento

Ass. e Carimbo do Responsável Técnico

ANEXO 8 – LAUDO DE VISTORIA FINAL DO ESTABELECIMENTO
ESTABELECIMENTO FISCALIZADO/INSPECIONADO:

Nº SIM:	Estabelecimento:		
CNPJ / CPF:	Endereço:		
MUNICÍPIO/UF:	CEP:		

1. ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO		CONFORMIDADES		
		C	N/C	N/A
1.1. Local isento de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes ambientais				
1.2. Urbanização da área externa				
1.3. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
1.4. Vias de trânsito interno				
1.5. Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação				
1.6. Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais				
1.7. Local para armazenar produtos devolutos				
1.8. Local exclusivo e de acesso restrito para guarda de substâncias perigosas				
1.9. Local para guarda de produtos de higiene e limpeza				
1.10. Disponibilidade de vestimentas para a realização das atividades				
1.11. Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados				
1.12. Correspondência com a Planta industrial e com o Memorial Descritivo de Instalações e Equipamentos				
1.13. PPHO Água	1.13.1. Disponibilidade de água potável para manipulação e elaboração dos produtos			
	1.13.2. Depósito de água potável			
	1.13.3. Disponibilidade de tubulações distintas para água potável e não potável			
1.14. Vestiários, banheiros e outras dependências	1.14.1. Localização			
	1.14.2. Sistema de Iluminação			
	1.14.3. Sistema de Ventilação			
	1.14.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			
	1.14.5. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			

	1.14.6. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos			
	1.14.7. Placa de Advertência para lavagem das mãos			

2. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
2.1. Espaço para a realização das operações			
2.2. Fluxograma das operações			
2.3. Sistema de iluminação			
2.4. Sistema de ventilação			
2.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			
2.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
2.7. Piso			
2.8. Paredes e Teto			
2.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
2.10. Rede de distribuição elétrica			
2.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
2.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
2.13. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos			
2.14. Placa de advertência para lavagem das mãos			
2.15. Local de descarga da matéria-prima			
2.16. Sistema de seleção e descarte			
2.17. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção			

3. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, RECIPIENTE, VEDAÇÃO DE RECIPIENTE E RÓTULO	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
3.1. Sistema de iluminação			
3.2. Sistema de ventilação			
3.3. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			
3.4. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
3.5. Piso			
3.6. Paredes e Teto			
3.7. Portas, Janelas e outras aberturas			
3.8. Rede de distribuição elétrica			

3.9. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
3.10. Equipamentos, recipientes e utensílios			
3.11. Meios de transporte			
3.12. Local refrigerado para armazenamento de matéria-prima e ingrediente que requerem temperatura controlada			
3.13. Área específica para aditivos			

4. SEÇÃO DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
4.1. Espaço para a realização das operações			
4.2. Fluxograma das operações			
4.3. Sistema de iluminação			
4.4. Sistema de ventilação			
4.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			
4.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
4.7. Piso			
4.8. Paredes e Teto			
4.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
4.10. Rede de distribuição elétrica			
4.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
4.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
4.13. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos			
4.14. Placa de advertência para lavagem das mãos			
4.15. Sistema de descarte de resíduos			

5. SEÇÃO DE LAVAGEM e ENXÁGUE DOS RECIPIENTES	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
5.1. Espaço para a realização das operações			
5.2. Fluxograma das operações			
5.3. Sistema de iluminação			
5.4. Sistema de ventilação			
5.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc.)			
5.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
5.7. Piso			

5.8. Paredes e Teto			
5.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
5.10. Rede de distribuição elétrica			
5.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
5.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
5.13. Programa de higiene e desinfecção da Seção			
5.14. Uso de água potável na realização das operações			
5.15. Funcionalidade do equipamento de lavagem a quente			
5.16. Funcionalidade do equipamento de lavagem a frio			
5.17. Sistema de reaproveitamento da água no processo de lavagem e enxágue dos recipientes			
5.18. Material de constituição dos recipientes			
5.19. Segurança dos recipientes quanto a riscos de transmissão de substâncias indesejáveis ao produto			
5.20. Expressões gravadas em recipientes de acordo com os produtos a serem envasilhamento			
5.21. Controle do ingresso de materiais na seção: embalagens, tampas, utensílios etc.			
5.22. Sistema de inspeção dos recipientes após lavagem e enxágue			

6. SEÇÃO E EMBALAGEM	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
6.1. Espaço para a realização das operações			
6.2. Fluxograma das operações			
6.3. Sistema de iluminação			
6.4. Sistema de ventilação			
6.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)			
6.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
6.7. Piso			
6.8. Paredes e Teto			
6.9. Portas, Janelas e outras aberturas			
6.10. Rede de distribuição elétrica			
6.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
6.12. Equipamentos, recipientes e utensílios			
6.13. Mecanismos de inspeção dos produtos após embalados.			

7. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO A GRANEL	CONFORMIDADES		
	C	N/C	N/A
7.1. Espaço para a realização das operações			
7.2. Sistema de iluminação			
7.3. Sistema de ventilação			
7.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc.)			
7.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
7.6. Piso			
7.7. Paredes e Teto			
7.8. Portas, Janelas e outras aberturas			
7.9. Rede de distribuição elétrica			
7.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
7.11. Material de constituição dos recipientes utilizados no acondicionamento dos produtos			
7.12. Material de revestimento dos recipientes utilizados no acondicionamento			
7.13. Recipientes sequencialmente numerados, com indicação da capacidade volumétrica e do produto			
7.14. Meios para registros da produção, por produto			

8. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE EMBALAGEM:	CONFORMIDADE		
	C	N/C	N/A
8.1. Espaço para a realização das operações			
8.2. Sistema de iluminação			
8.3. Sistema de ventilação			
8.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc.)			
8.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
8.6. Piso			
8.7. Paredes e Teto			
8.8. Portas, Janelas e outras aberturas			
8.9. Rede de distribuição elétrica			
8.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
8.11. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção			

9. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO:	CONFORMIDADE		
	C	N/C	N/A
9.1. Espaço para a realização das operações			
9.2. Sistema de iluminação			
9.3. Sistema de ventilação			
9.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc.)			
9.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
9.6. Piso			
9.7. Paredes e Teto			
9.8. Portas, Janelas e outras aberturas			
9.9. Rede de distribuição elétrica			
9.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza			
9.11. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção			

10. CONTROLE DE QUALIDADE E RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS	CONFORMIDADE		
	C	N/C	N/A
10.1. Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF			
10.2. Programa de Controle Integrado de Pragas – CIP			
10.3. Meios para controle de qualidade de acordo com os parâmetros oficiais estabelecidos nos RTIQs.			
10.4. Meios para controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores			
10.5. Meios para registros da produção e movimentação de estoque			
10.6. Meios para controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos			

Legenda C – Conforme NC – Não Conforme NA – Não se Aplica

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO:

Nome:
Cargo:
Identidade Fiscal:

_____, em _____ de _____ de _____

ANEXO 9 - PARECER DA VISTORIA FINAL DO ESTABELECIMENTO FAVORÁVEL

À ESTABELECIMENTO,

A/C Responsáveis.

Na referida verificação, na data de ___/___/___, constatamos que o estabelecimento se encontra apto a exercer a atividade solicitada, nos termos do Laudo da Vistoria Prévia do estabelecimento em anexo a este documento.

Ao realizar o Laudo de Vistoria Prévia, constatou-se as seguintes “Não conformidades (N/C) ”:

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .

Portanto, o Parecer do Laudo de Vistoria Prévia do estabelecimento é favorável. O estabelecimento deve elaborar, dentro do prazo de 7 (sete) dias úteis, um PLANO DE AÇÃO estipulando prazos para as adequações.

É o parecer, salvo melhor juízo.

_____, ____ de _____ de _____

(Nome)

Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal

ANEXO 10 - TÍTULO DE REGISTRO – XXX

O SIM – Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Público para Gestão Integrada (CPGI), localizado em Andradas/MG, concede conforme Lei Municipal N° _____, de ____ de _____ de _____, Protocolo de Intenções Lei N° _____, de ____ de _____ de _____, o **TÍTULO DE REGISTRO** sob n°XXX, o _____, CNPJ _____, com sede em MUNICÍPIO/UF, localizado no _____, n° _____, _____ que o habilita exercer a atividade de _____.

MUNICÍPIO, ____ de _____ de _____

(Nome)

Médica Veterinária – CRMV/MG XXX

Coordenadora do Serviço de Inspeção Municipal

OBSERVAÇÕES:

- 1- Este documento deverá ser fixado no estabelecimento, em local visível ao público;
- 2- O presente documento deverá ser cassado, a qualquer momento, por irregularidades no ESTABELECIMENTO, e só poderá ser utilizado pelo mesmo, respeitando as atividades para qual está apto.

ANEXO 11 – PARECER DE APROVAÇÃO DE PLANTA BAIXA FAVORÁVEL

À ESTABELECIMENTO,

A/C Responsáveis.

Na referida verificação, na data de ___/___/___, constatamos que o estabelecimento se encontra apto a exercer a atividade solicitada, nos termos do Laudo de Vistoria Prévia do estabelecimento em anexo a este documento.

Ao realizar o Laudo de Vistoria Prévia, constatou-se as seguintes “Não conformidades (N/C) ”:

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .

Portanto, o Parecer do Laudo de Vistoria Prévia do estabelecimento é favorável. O estabelecimento deve elaborar, dentro do prazo de 7 (sete) dias úteis, um PLANO DE AÇÃO estipulando prazos para as adequações.

É o parecer, salvo melhor juízo.

_____, ____ de _____ de _____

(Nome)

Coordenador(a) do Serviço de Inspeção Municipal

ANEXO 12 – PARECER DE APROVAÇÃO DE PLANTA BAIXA INDEFERIDA

À ESTABELECIMENTO,

A/C Responsáveis.

Na referida verificação, na data de __/__/____, constatamos que o estabelecimento NÃO se encontra apto a exercer a atividade solicitada, nos termos do Laudo de Vistoria Prévia do estabelecimento em anexo a este documento.

Portanto, o Parecer do Laudo de Vistoria Prévia do estabelecimento NÃO é favorável e a solicitação de registro ao SIM foi INDEFERIDA, pelo seguinte motivo: As instalações, documentações e inocuidade dos produtos não atendem a Resolução 007/2022 do Consórcio e das legislações federais vigentes.

O estabelecimento não possui autorização para comercialização no âmbito do Consórcio e não poderá realizar a venda de produtos com a chancela do selo SIM.

É o parecer, salvo melhor juízo.

_____, _____ de _____ de _____.

(Nome)

Coordenador(a) do serviço de inspeção municipal

ANEXO 13 – REGISTRO DE RÓTULO

REGISTRO DE COMPOSIÇÃO E DE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Sr. Coordenador do SIM:
A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, <i>comprometendo-se</i> a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.
Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores do SIM

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

		Nº Sequencial do produto:	
Razão social:			
CNPJ:		Classificação do estabelecimento:	
Endereço:			
Bairro:	CEP:	Município:	UF:
Tel. (s):		E-mail:	
Fax:			

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de validade e lote:	

COMPOSIÇÃO

Ingredientes/Aditivos (mencionar na ordem decrescente de quantidade, iniciando pela matéria prima)	Quantidades (kg ou L)	Percentuais (%)

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

ANEXO 14 – TERMO DE INSPEÇÃO

DATA:	HORÁRIO:	SIM:	MUNICÍPIO/UF:	CEP:	
RAZÃO SOCIAL:			CNPJ/CPF:		
ENDEREÇO:			TELEFONE:		
RESPONSÁVEL:	CPF:	TELEFONE DO RESPONSÁVEL:			
ENDEREÇO DO RESPONSÁVEL			MUNICÍPIO/UF:		
1. - MANUTENÇÃO (VESTIÁRIOS, SANITÁRIOS E BARREIRAS SANITÁRIAS)			C	NC	NA
1.1. As condições higiênicas estão adequadas?					
1.2. As barreiras sanitárias estão adequadas? (Limpeza, sabonete, álcool, papel toalha, lixo com pedal)					
1.3. Os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta, na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos?					
1.4. A Barreira sanitária está sendo utilizada de forma correta?					
1.5. As orientações de higienização estão presentes em cada local?					
2. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS			C	NC	NA
2.1. As instalações em geral, incluindo as estruturas, salas e depósitos estão mantidos em condições aceitáveis de manutenção?					
2.2. As condições dos equipamentos (acabamento, soldas, reparos) estão adequadas para uso?					
2.3. As condições higiênicas estão adequadas?					
3. ILUMINAÇÃO			C	NC	NA
3.1. Há iluminação em intensidade suficiente nas diferentes áreas de trabalho?					
3.2. Os protetores de lâmpadas estão adequados?					
4. VENTILAÇÃO			C	NC	NA
4.1. Há ventilação adequada ao controle da condensação, odores e vapores?					
5. ÁGUA DE ABASTECIMENTO			C	NC	NA
5.1. Pontos de colheita de água para análise estão identificados					
5.2. As condições dos reservatórios são adequadas e estão protegidos contra entrada de insetos e roedores					
5.3. A concentração de cloro e o pH estão de acordo com os limites estabelecidos no plano da empresa ou legislação vigente Ponto de coleta nº : _____ Cloro (ppm) : _____ pH : _____					
5.4. Higienização da caixa d'água conforme o plano descrito?					

Item	Não Conformidade/Observações		
6. ÁGUAS RESIDUAIS	C	NC	NA
6.1. As águas residuais são devidamente canalizadas?			
6.2. O recolhimento das águas residuais é capaz de drenar todo volume produzido?			
6.3. O acondicionamento dos resíduos produzidos está adequado?			
6.4. Os produtos químicos utilizados são mantidos em locais específicos e sob controle restrito?			
Item	Não Conformidade/Observações		
7. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC	NA
7.1. Áreas externas estão mantidas de modo a evitar proliferação de insetos e roedores?			
7.2. Existência de dispositivos para controle de pragas na área externa?			
7.3. Áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso, abrigo e proliferação de insetos, roedores e outras pragas?			
7.4. Os produtos químicos utilizados são mantidos em locais específicos e sob controle restrito?			
Item	Não Conformidade/Observações		
8. HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL - PPHO	C	NC	NA
8.1. As condições de higiene das instalações estão adequadas? (Pré operacional e Operacional)			
8.2. As condições da higiene dos equipamentos estão adequadas? (Pré-operacional e Operacional)			
8.3. As condições de higiene dos veículos de transporte dos produtos (matéria prima e produto acabado) estão adequadas?			
Item	Não Conformidade/Observações		
9. HIGIENE E HÁBITOS HIGIÊNICOS DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA
9.1. Funcionários executam práticas higiênicas de modo a evitar a contaminação dos produtos?			
9.2. Uniformes e acessórios (luvas, máscaras, EPI's) estão em bom estado de limpeza e conservação?			
9.3. Documentos comprobatórios de saúde dos funcionários estão atualizados?			
Item	Não Conformidade/Observações		

10. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO		C	NC	NA
10.1. Durante o recebimento da matéria prima, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto?				
10.2. Há separação e identificação de produtos quanto a sua natureza, temperatura e embalagens?				
10.3. Nas etapas de manipulação e processamento, as operações são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produto, contaminações cruzadas, contra-fluxos e embalagens desprotegidas)?				
10.4. Os recipientes são resistentes durante a sua utilização, não alteram as características gerais do produto, são de fácil limpeza e encontram-se em bom estado de conservação?				
Item	Não Conformidade/Observações			
11. CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		C	NC	NA
11.1. As matérias-primas, ingredientes e produtos estão devidamente identificados?				
11.2. Ingredientes tem o seu uso permitido pelo órgão competente, acondicionados em embalagens fechadas, mantidos em ambientes separados, próprios para a sua melhor conservação, protegidos de inconvenientes microbiológicos?				
11.3. Embalagens e rótulos são mantidas em ambiente limpo, seco e protegido de poeira, insetos, roedores ou de outros fatores que podem acarretar a contaminação química, física ou biológica?				
11.4. As embalagens primárias e secundárias são armazenadas em local separado dos demais depósitos?				
Item	Não Conformidade/Observações			
12. CONTROLE DE TEMPERATURAS		C	NC	NA
12.1. O estabelecimento efetua os controles de temperaturas do ambiente de acordo com o programa?				
12.2. O estabelecimento efetua os controles de temperaturas do produto de acordo com o programa?				
12.3. Os veículos utilizados para o transporte apresentam condições adequadas para acondicionamento do produto (sistema climatizado ou isotérmico)?				
12.4. O estabelecimento efetua os controles de temperaturas do ambiente de acordo com a frequência estabelecida?				
12.5. O estabelecimento efetua os controles de temperaturas do produto de acordo com a frequência estabelecida?				
PRODUTO VERIFICADO:		TEMPERATURA:		
LAUDO GERAL E OBSERVAÇÕES				
ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO FISCAL:				
ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO FISCAL:				
ASSINATURA RESPONSÁVEL:				

ANEXO 15 – PLANILHA EM EXCEL PARA REGISTRO DE VISITAS PERIÓDICAS

Nº REGISTRO	ESTABELECIMENTO	CIDADE	RESPONSÁVEL	CONTATO	FREQUENCIA	JANEIRO	FEVEREIRO	(..)
1								
2								
(...)								

ANEXO 16 – PLANILHA EM EXCEL PARA REGISTRO DE VISITAS PERMANENTES

NOME:					
Nº DE REGISTRO					
CIDADE:					
VISITAS:					
JANEIRO	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
1º					
2º					
(...)					
FEVEREIRO	DATA	DATA	DATA	DATA	DATA
1º					
2º					
(...)					

ANEXO 17 – RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

Nº SIM:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ:

ENDEREÇO:

DATA:

1. Instalações e Equipamentos industriais		C	NC	NA	NO
1.1	Coberturas, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1.2	Paredes e piso em estado de manutenção adequado?				
1.3	Portas e janelas em estado de manutenção adequado?				
1.4	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?				
1.5	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1.6	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				
1.7	A disposição dos equipamentos possibilita a manutenção e limpeza adequada?				
1.8	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1.9	Instrumentos de controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1.10	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1.11	Os produtos e utensílios são devidamente identificados e armazenados?				
1.12	Prateleiras, estrados e <i>pallets</i> estão em condições adequadas de conservação?				
ITEM	OBSERVAÇÕES				

2. Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias		C	NC	NA	NO
2.1	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado?				
2.2	As barreiras sanitárias dispõem de sabão líquido, álcool 70% e papel descartável não reciclável para higienização de mãos?				
2.3	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização de botas?				
2.4	Vasos sanitários, chuveiros, pias e lavador de botas em condições adequadas e suficientes?				
2.5	Pressão adequada da água do lavador de botas?				
2.6	Existência de lixeiras com tampas não acionadas manualmente nos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

3. Iluminação		C	NC	NA	NO
3.1	A luminosidade é suficiente na área de trabalho?				
3.2	A intensidade e qualidade da iluminação permitem avaliar as condições higiênicas dos utensílios e equipamentos?				
3.3	As luminárias apresentam protetores adequados e estão em bom estado de conservação?				

ITEM	OBSERVAÇÕES:

4. Ventilação		C	NC	NA	NO
4.1	A ventilação é adequada, permitindo o controle de odores e vapores indesejáveis?				
4.2	O controle de condensação é adequado?				
4.3	Presença de neve ou gelo nas instalações de frio?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

5. Água de abastecimento		C	NC	NA	NO
5.1	A operação da cloração da água de abastecimento da indústria é eficiente?				
5.2	A caixa d'água e os demais reservatórios estão em condições adequadas de conservação, limpeza e proteção?				
5.3	Os valores referente a cloração e pH da água estão adequados? Cloro: _____ pH: _____ (Cloro 0,2-2mg/L e pH 6 a 9)				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

6. Águas residuais		C	NC	NA	NO
6.1	O sistema de recolhimento de águas residuais está em boas condições de manutenção?				
6.2	Ausência de refluxo de águas residuais e gases?				
6.3	O tratamento é eficiente?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

7. Controle Integrado de Pragas		C	NC	NA	NO
7.1	Ausência de evidências de infestações (animais mortos, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...)?				
7.2	Telas contra insetos estão íntegras e em bom estado de conservação?				
7.3	Porta-iscas, recipientes de venenos e armadilhas adequados e em boas condições de manutenção?				
7.4	Os praguicidas são armazenados e identificados adequadamente?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

8. Limpeza e Sanitização		C	NC	NA	NO
8.1	Os procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais são executados?				
8.2	Os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais são executados?				
8.3	Ausência de resíduos de produtos químicos no estabelecimento?				
8.4	Ausência de equipamentos mal higienizados no estabelecimento?				
8.5	As condições de higiene nas áreas internas e externas estão adequadas?				
8.6	As operações de higienização durante a fabricação permitem que não haja contaminação do produto sob processamento?				

8.7	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidos sob isolamento adequado?				
8.8	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com a frequência adequada?				
8.9	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente?				
8.10	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?				
8.11	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferente status sanitário?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				
9. Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários		C	NC	NA	NO
9.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes completos, limpos e em bom estado de conservação, proteção de cabelos, unhas aparadas e não pintadas, ausência de barba e ausência de adornos?				
9.2	Os operários que apresentam doenças infecciosas, lesões abertas, purulentas, portadores inaparentes ou assintomáticos de agentes de toxinfecções alimentares e semelhantes são afastados temporariamente das atividades que possam comprometer o produto?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

10. Procedimentos Sanitários das Operações		C	NC	NA	NO
10.1	As operações de recebimento da matéria-prima, manipulação e processamento são executadas de forma a prevenir a contaminação do produto (evitando acúmulo de produtos, contaminações cruzadas, contrafluxos e embalagens desprotegidas)?				
10.2	Os produtos são corretamente separados e identificados quanto à sua natureza, temperatura e embalagens?				
10.3	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?				
10.4	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?				
10.5	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado asseguram a manutenção de temperatura e são perfeitamente vedados, evitando a entrada de pragas e o escoamento de líquidos?				
10.6	Veículos de transporte estão em estado de conservação adequado?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

11. Controle de matérias-primas, ingredientes e embalagens		C	NC	NA	NO
11.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro no SIF, no IMA, SIM ou é integrante do SISBI?				
11.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?				
11.3	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?				
11.4	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com a sua natureza?				
11.5	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?				
11.6	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?				

11.7	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

13. Controle Laboratorial e Análises (Preenchimento exclusivo em estabelecimento de leite)		C	NC	NA	NO
12.1	Disponibilidade de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc) atualizados?				
12.3	Existência de equipamentos, instrumentos e vidrarias de referência: pHmetro, termolactodensímetro, butirômetro, termômetros, etc?				
12.4	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc, com identificação adequada, contendo data de preparação e identificação do preparador e dentro do prazo de validade?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

14. Controle de Formulação de Produtos		C	NC	NA	NO
14.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registro de rótulo/produto?				
14.2	No caso de erros de fabricação/formulação, os produtos adulterados são adequadamente destinados?				
ITEM	OBSERVAÇÕES:				

15. Bem estar animal (Preenchimento exclusivo em frigoríficos)		C	NC	NA	NO
15.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?				
15.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?				
15.3	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na recepção dos animais: lotação de veículos de transporte, desembarque adequado, uso de ferramentas de condução dentro do preconizado, lotação das áreas de descanso, disponibilidade e qualidade de água, separação dos lotes/ sexo dos animais.				
15.4	A condução dos animais ocorre de forma a serem atendidas as condições preconizadas como adequadas e aceitáveis? Exemplos: animais conduzidos calmamente, conformidade no número de animais vocalizando, escorregando ou caindo durante a condução até o momento da contenção, uso correto de ferramenta para condução (bastão de choque elétrico, bandeiras, entre outros), insensibilização prévia ao arraste de animais incapazes.				
15.5	Os seguintes preceitos de bem estar estão sendo cumpridos na contenção e insensibilização dos animais: animais entrando calmamente no box de contenção, ausência de animais deitando ou caindo no box de contenção, ingresso de apenas um animal por vez no box de contenção, tempo máximo previsto entre contenção e insensibilização.				
15.6	Foi constatada eficiência na insensibilização dos animais observados e a conformidade do procedimento de insensibilização: número de disparos necessários, local do disparo, checagem dos animais após a insensibilização.				
15.7	O tempo entre insensibilização e sangria está adequado?				
15.8	O tempo regulamentar da sangria e seu procedimento são adequados?				

ITEM	OBSERVAÇÕES:

OBSERVAÇÕES/DIVERGÊNCIAS FISCAIS:

IDENTIDADE FISCAL

FUNÇÃO

NOME

*C = Conforme *NC = Não conforme *NA = NÃO SE APLICA *NO = NÃO OBSERVADO

Assinatura do Responsável Supervisionado

Assinatura do Responsável do estabelecimento

SUPERVISIONADO

1	FISCAL	C	NC	NA	NÃO CONFORMIDADE/OBS
<u>1.1.</u>	Existência de documentos comprobatórios do repasse de informações, pareceres e documentos oficiais ao representante legal (ofícios, vistorias, parecer, termos)				
<u>1.2.</u>	Existência de autos, termos e planilhas de controle				
<u>1.3.</u>	Existência de registros fidedignos e confiáveis de fiscalizações, efetuadas na frequência adequada.				
<u>1.4.</u>	Constatação das Não conformidades e registro do acompanhamento das correções do Relatório de Não conformidade (RNC)				
<u>1.5.</u>	O serviço de inspeção periódica tem conhecimento de todos os equipamentos e instalações da indústria.				
<u>1.6.</u>	Existência de registros de ações fiscais tomadas quando necessárias				
<u>1.7.</u>	Verificação e conhecimentos dos autocontroles				
<u>1.8.</u>	Verificação dos processos de fabricação				
<u>1.9.</u>	Verificação da rotulagem pelo SIM				
<u>1.10.</u>	A equipe de inspeção permanente, durante as operações de abate, faz a anotação adequada, nas papeletas, dos achados de inspeção post mortem.				
<u>1.12.</u>	O serviço de inspeção permanente possui o controle de chegada dos animais.				
<u>1.12.</u>	O serviço de inspeção permanente recebe da empresa a programação diária dos trabalhos.				
<u>1.13.</u>	São realizadas todas as linhas de inspeção definidas para as espécies abatidas.				
<u>1.14</u>	Os critérios de julgamento são realizados por um Médico Veterinário Oficial e procedimentos estão adequados				
2	DOCUMENTOS	C	NC	NA	NÃO CONFORMIDADE/OBS
<u>2.1.</u>	BPF				
<u>2.2.</u>	Auto Controle				
<u>2.3.</u>	POP				
<u>2.4.</u>	Registros de produção				

<u>2.5.</u>	Registros de expedição				
<u>2.6.</u>	Registros de matéria prima				
<u>2.7.</u>	Registro de limpeza				
<u>2.8.</u>	Plano de ação				

OBSERVAÇÕES/DIVERGÊNCIAS FISCAIS:

--

IDENTIDADE FISCAL

FUNÇÃO

NOME

*C = CONFORME
*NC= NÃO CONFORME
*NA = NÃO SE APLICA

Assinatura do Responsável Supervisionado

ANEXO 18 – PLANO DE AÇÃO

PLANO DE AÇÃO: (NOME DA INDUSTRIA)						
NOME DO ESTABELECIMENTO:					CNPJ:	
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:					MUNICÍPIO/UF:	
ITEM	DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES/ OPORTUNIDADES DAS MELHORIAS	DESCRIÇÃO DETALHADA DAS MEDIDAS CORRETIVAS	DATA DE INICIO	DATA DA CONCLUSÃO	SETOR RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DO CUMPRIMENTO
(TÓPICO)						
1						
1.1						
1.2						
1.3						
ITEM	DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES/ OPORTUNIDADES DAS MELHORIAS	DESCRIÇÃO DETALHADA DAS MEDIDAS CORRETIVAS	DATA DE INICIO	DATA DA CONCLUSÃO	SETOR RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO	RESPONSÁVEL PELO ACOMPANHAMENTO DO CUMPRIMENTO
(TÓPICO)						
2						
2.1						
2.2						

ANEXO 19- AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO Nº _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO	
Razão Social ou Nome:	
Registro nº:	CNPJ ou CPF:
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

No exercício da inspeção e fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consórcio Público para Gestão Integrada, verificou-se que o estabelecimento acima identificado infringiu o(s) dispositivo(s) legal(is) identificado (s) abaixo:

DISPOSITIVO(S) LEGAL(IS) INFRINGIDO(S)

Foi(ram) constatada(s) a(s) seguinte(s) irregularidade(s):

IRREGULARIDADE(S) COMETIDA(S)

A(s) infração(ões) acima relatada(s) poderá(ão) acarretar, isolada ou cumulativamente, sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, as seguintes sanções: advertência, multa, apreensão, condenação e inutilização, suspensão da atividade, interdição total ou parcial do estabelecimento, cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa por escrito, acompanhada das provas que entender necessárias, protocolizando-as na sede do SIM (Consórcio Público para Gestão Integrada - CPGI), no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data da cientificação oficial.

AUTUADO (PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL)	MÉDICO VETERINÁRIO FISCAL
Nome _____	Nome _____
RG/CPF _____	Identidade Fiscal _____
Assinatura _____	Assinatura _____

TESTEMUNHA(S)	
Nome _____	Nome _____
RG/CPF _____	RG/CPF _____
Assinatura _____	Assinatura _____

_____, em _____ de _____ de _____

ANEXO 20 – TERMO DE ADVERTÊNCIA

TERMO DE ADVERTÊNCIA Nº _____ / _____ / _____
identificação funcional ano

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO/INSPECIONADO:

Nome empresarial:		
Registro nº:	CNPJ / CPF:	
Endereço:	CEP:	
Município/UF:		

Eu, _____, Técnico Responsável pela Inspeção e Fiscalização Municipal, com o cargo de _____, identificação funcional nº _____, no exercício da inspeção e fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consórcio Público para Gestão Integrada, ADVIRTO que, ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, o estabelecimento acima mencionado infringiu o(s) _____ (*Inciso, Artigo, Decreto/Lei/ Resolução ou outro*) quando

_____ (*irregularidades cometidas ou constatadas*) conforme Auto de Infração Nº _____ em anexo. Fica o (a) infrator(a) ciente de que a reincidência implicará nas penalidades previstas na legislação pertinente.

AUTUADO (PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL)	MÉDICO VETERINÁRIO FISCAL
Nome: _____	Nome: _____
RG: _____	Identidade Fiscal: _____
CPF: _____	Assinatura: _____
Assinatura: _____	

TESTEMUNHA(S)	
Nome: _____	Nome: _____
RG: _____	RG: _____
CPF: _____	CPF: _____
Assinatura: _____	Assinatura: _____

_____, em _____ de _____ de _____.

ANEXO 21- TERMO DE APREENSÃO

TERMO DE APREENSÃO N° _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO/INSPECIONADO:

Nome empresarial:	
Registro n°:	CNPJ / CPF:
Endereço:	CEP:
Município/UF:	

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____, Estado de Minas Gerais, Eu, _____

_____, responsável pela Inspeção e Fiscalização Municipal do Estabelecimento acima mencionado, com o cargo de _____, identificação funcional n° _____, no exercício da inspeção e fiscalização de que trata a Lei n° _____, regulamentada pela Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, com base no Art. 515, procedi à apreensão junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado, do(s) produto(s) relacionado(s) a seguir, por ter infringido o disposto no _____ (Inciso, Artigo, Decreto/Lei/ Resolução ou outro), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANTIDADE

O(s) material(is) descrito(s) ficará(ão) sob a guarda do depositário fiel identificado no Termo de Depositário Fiel N° _____. A utilização, comercialização, substituição, subtração, transferência, devolução ou remoção do(s) mesmo(s) constitui infração à (ao) _____ (Decreto/Lei/ Resolução ou outro), estando o infrator sujeito às penalidades previstas na legislação pertinente.

INTERESSADO	RESPONSÁVEL PELA APREENSÃO
Nome _____	Nome _____
RG/CPF _____	Identidade Fiscal _____
Assinatura _____	Assinatura _____

TESTEMUNHA(S)	
Nome _____	Nome _____
RG/CPF _____	RG/CPF _____
Assinatura _____	Assinatura _____

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias.

_____, em _____ de _____.

ANEXO 22 – TERMO DE CONDENAÇÃO

TERMO DE CONDENAÇÃO Nº _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

ESTABELECIMENTO FABRICANTE OU RESPONSÁVEL PELO (S) MATERIAL(IS):

SIM:	Razão Social:	CNPJ / CPF:
Endereço:		
Município/UF:		CEP:

Ao(s) _____ dias do Mês de _____ do Ano de _____, no Município de _____, Estado de Minas Gerais, Eu, Médico(a) Veterinário(a) _____ CRMVnº _____, Cargo _____, IDENTIFICAÇÃO FUNCIONAL nº _____, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, com base no Inciso III do Art.529 da mesma Resolução citada anteriormente, determinei a CONDENAÇÃO do(s) produto(s) relacionado(s) abaixo, por ter(em) infringido o disposto no Art. _____, pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

IDENTIFICAÇÃO DO (S) MATERIAL (IS):

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANT.

A empresa deve apresentar os registros auditáveis que comprovem o tratamento realizado para inutilização, quando a mesma não for realizada na presença do SIM.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ___/___/___

Assinatura do Responsável pela condenação: _____
(Nome, cargo e carteira fiscal)

Assinatura do Interessado: _____
(Nome e documento)

_____, em _____ de _____ de _____

ANEXO 23 – TERMO DE SUSPENSÃO CAUTELAR

TERMO DE SUSPENSÃO CAUTELAR Nº _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:		
SIM / SIE / Nº CONSORCIAL :		
Endereço:	Município/UF:	CEP:
CNPJ / CPF:		

Ao(s) _____ dias do mês de _____ do ano de _____, no município de _____, Estado de Minas Gerais, eu, _____, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-MG nº _____, Identificação Funcional: _____, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº (lei que cria o SIM), regulamentada pelo Decreto _____, com base no Inciso II do Art. 515 disposto na Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022, no estabelecimento acima identificado, procedi a suspensão:

Da(s) atividade(s) / processo(s) de fabricação / etapa(s) abaixo relacionada(s): (*descrição 1ª e 2ª atividade/processo/etapa*).

- 1- _____
- 2- _____

A presente suspensão foi feita em consequência da constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): (*descrição das irregularidades constatadas para 1ª e 2ª suspensão*).

- 1- _____
- 2- _____

Que infringiram os dispositivos legais: (*descrição dos dispositivos legais sobre a 1ª e 2ª suspensão*).

- 1- _____
- 2- _____

A retomada da(s) atividade(s) será efetuada somente após a comprovação da cessação da(s) causa(s) que motivou(aram) a adoção da medida.

_____, em _____ de _____ de _____.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ___/___/___

Assinatura do Responsável pela interdição: _____
(Nome, cargo e carteira fiscal)

Assinatura do Interessado: _____
(Nome e documento)

ANEXO 24 – TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR

TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR N° _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

ESTABELECIMENTO FISCALIZADO:

SIM:	Razão Social:	CNPJ / CPF:
Endereço:		
Município/UF:	CEP:	

ESTABELECIMENTO FABRICANTE OU RESPONSÁVEL PELO(S)

MATERIAL(IS):

SIM:	Nome:	CNPJ / CPF:
Endereço:		
Município/UF:	CEP:	

DEPOSITÁRIO:

Nome:	RG:
CPF:	Telefone:
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

Ao(s) _____ dia(s) do Mês de _____ do Ano de _____, no Município de _____, Estado de Minas Gerais,

Eu, _____, responsável pela Inspeção e Fiscalização Municipal do Estabelecimento acima mencionado, com o cargo de _____, Identificação Funcional n° _____, no exercício da inspeção e fiscalização de que trata a Lei n° _____, regulamentada pela Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, com base no Art.515, procedi à apreensão junto ao estabelecimento fiscalizado acima identificado, do(s) produto(s) relacionado(s) a seguir, por ter infringido o disposto no _____ (Inciso,

Artigo, Decreto/Lei/ Resolução ou outro), pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº REGISTRO	QUANT.

A Liberação do(s) produto(s) fica condicionada a: _____.

O material(is) descrito(s) ficará(ão) sob a guarda do depositário identificado, abaixo assinado, até que fique livre de sua responsabilidade constante neste Termo. A utilização, substituição, subtração ou remoção do(s) mesmo(s) constitui infração ao inciso XII do art. 535 da Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, estando sujeito às penalidades previstas.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias (Nome e Documento), e:

Assinatura do Responsável pela apreensão:

O interessado e depositário recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Interessado: _____

Assinatura do Depositário: _____

_____, em _____ de _____ de _____.

ANEXO 25 – TERMO DE LIBERAÇÃO

TERMO DE LIBERAÇÃO Nº _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

SIM:	Razão Social:	CNPJ / CPF:
Endereço:		
Município/UF:		CEP:

IDENTIFICAÇÃO DO DEPOSITÁRIO:

Nome:		RG:
CPF	Telefone	
Endereço:	Município/UF:	CEP:

Ao(s) _____ dias do Mês de _____ do Ano de _____, no Município de _____, Estado de Minas Gerais, Eu, _____, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-MG n.º _____, IDENTIFICAÇÃO FUNCIONAL: _____, no exercício da fiscalização de que trata a Lei n.º _____, regulamentada pela Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, com base no Art. _____ do Decreto/Lei _____, tendo em vista _____ (MOTIVAÇÃO) determinei a LIBERAÇÃO do(s) material(is) relacionado(s) abaixo para (DESTINAÇÃO), com base no disposto (Art. do Decreto XXXX), ficando o depositário livre de sua responsabilidade constante no Termo de Apreensão Cautelar n.º xxx/C.I.F/ANO.

IDENTIFICAÇÃO DO(S) MATERIAL(IS):

PRODUTO	MARCA	FABRICAÇÃO	VALIDADE	LOTE	Nº Registro do produto	QUANTIDADE

_____, em _____ de _____ de _____.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, e:

Assinatura do Responsável pela liberação: _____
(Nome, cargo e carteira fiscal)

O interessado recebeu uma via deste documento em ___/___/___

Assinatura do Interessado: _____
(Nome e documento)

O Depositário recebeu uma via deste documento em ___/___/___

Assinatura do Depositário: _____
(Nome e documento)

ANEXO 26 – TERMO ADITIVO

TERMO ADITIVO Nº _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

Documento de Referência: (Auto de Infração Nº _____ ou outro)

Processo nº:

IDENTIFICAÇÃO DO INTERESSADO	
Razão Social ou Nome:	
Registro nº:	CNPJ ou CPF:
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ do ano de _____, no município de _____, Estado de Minas Gerais, Eu, _____, Médico(a) Veterinário(a) CRMV - _____ nº _____, com o cargo de _____ (*Médico Veterinário Oficial ou análogo*), e identificação funcional nº _____, no exercício da inspeção e fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, constatei erro material no documento acima referenciado e promovo a devida correção para:

Onde se lê:

_____;

Leia-se:

_____;

Ratifico os demais dizeres do referido documento.

Fica o interessado cientificado de que tem o prazo máximo de **15 (quinze) dias úteis** para encaminhar a defesa por escrito, acompanhada das provas que entender necessárias, à sede do SIM (Consórcio Público para Gestão Integrada - CPGI).

Após o encaminhamento da defesa, ou vencido o prazo para tal, os autos serão julgados pela Autoridade Julgadora e o interessado receberá a respectiva Notificação, informando-lhe das decisões tomadas.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias.

Assinatura do Médico Veterinário: _____

Assinatura do Interessado: _____

_____, em _____ de _____ de _____.

ANEXO 27 – TERMO DE INTERDIÇÃO

TERMO DE INTERDIÇÃO Nº _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

SIM:	Razão Social:	CNPJ / CPF:
Endereço:		
Município/UF:		CEP:

Ao(s) _____ dias do Mês de _____ do Ano de _____, no Município de _____, do Estado de Minas Gerais, Eu, _____, Médico(a) Veterinário(a), CRMV-MG nº _____, Cargo _____, Identificação Funcional nº _____, no exercício da fiscalização de que trata a Lei nº _____, regulamentada pela Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, com base no inciso V do Art. 529 disposto na Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, procedi a interdição:

- () Total das instalações
() Parcial, da(s) instalação(ões) abaixo relacionada(s):

1- _____
2- _____
3- _____

A presente interdição foi feita em consequência da constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

1- _____
2- _____
3- _____

Que infringiram os dispositivos legais:

1- _____
2- _____
3- _____

A desinterdição será efetuada somente após a comprovação do restabelecimento das condições de funcionamento da(s) instalação(ões) relacionada(s).

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Responsável pela interdição:

(Nome, cargo e carteira fiscal)

Assinatura do Interessado: _____

(Nome e documento)

_____, em _____ de _____ de _____.

ANEXO 29 – TERMO DE INTIMAÇÃO

TERMO DE INTIMAÇÃO N° _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

SIM:	Razão Social:	CNPJ / CPF:
Endereço:		
Município/UF:	CEP:	

Ao(s) _____ dias do Mês de _____ do Ano de _____, no Município de _____, Estado de Minas Gerais, Eu, _____, Médico(a) Veterinário(a) CRMV-MG n° _____, Cargo _____, IDENTIFICAÇÃO FUNCIONAL: _____, no exercício da fiscalização de que trata a Lei n° _____, regulamentada pela Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, com base no Art. ____ do Decreto/LEI _____, em virtude da(s) motivação(ões) descrita(s) abaixo, intimo o estabelecimento acima identificado a satisfazer a(s) exigência(s) relacionadas abaixo, no prazo estipulado:

Motivação (ões) verificada (s):

- 1- _____
- 2- _____
- 3- _____

Exigência (s):

- 1- _____
- 2- _____
- 3- _____

Prazo para cumprimento da (s) exigência (s):

- 1- _____
- 2- _____
- 3- _____

O (s) prazo (s) definidos começam a contar a partir do recebimento desta Intimação. O não atendimento desta intimação constitui infração ao Decreto/LEI _____ e implicará a continuidade do processo à revelia do interessado, conforme as disposições da Lei 9.784/99, Art. 26, §1º, inciso V, além de prever adoção de outras ações fiscais cabíveis.

Pelo que, lavrei o presente em 2 (duas) vias, e:

O interessado recebeu uma via deste documento em ____/____/____

Assinatura do Responsável pela intimação:

(Nome, cargo e carteira fiscal)

Assinatura do Interessado: _____
(Nome e documento)

_____, em _____ de _____ de _____.

ANEXO 30 – FIEL DEPOSITÁRIO

FIEL DEPOSITÁRIO Nº _____ / _____ / _____

Identificação

funcional

ano

ESTABELECIMENTO:

Nome empresarial:	
Registro nº:	CNPJ / CPF:
Endereço:	CEP:
Município/UF:	

O estabelecimento acima identificado ficará como FIEL DEPOSITÁRIO do(s) produto(s) discriminado(s) e apreendido(s) por meio do Termo de Apreensão Nº _____.

O(s) produto(s) apreendido(s) ficará(ão) à disposição do Serviço de Inspeção Municipal do Consórcio Público para Gestão Integrada - CPGI, que lhe dará o destino conveniente.

A utilização, comercialização, substituição, subtração, transferência, devolução ou remoção do(s) mesmo(s) constitui infração à (ao) Inciso XXVI do Art. 517 da Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consórcio Público para Gestão Integrada, estando o infrator sujeito às penalidades previstas na legislação pertinente.

INTERESSADO:

Nome:	RG:
CPF:	Telefone:
Endereço:	
Município/UF:	CEP:

RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO:

Nome:
Cargo:
Identidade Fiscal:

TESTEMUNHA(S)

Nome: _____	Nome: _____
RG: _____	RG: _____
CPF: _____	CPF: _____
Assinatura: _____	Assinatura: _____

Assinatura do responsável pela Inspeção e Fiscalização: _____

Assinatura do Interessado: _____

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias.

_____, em _____ de _____ de _____.

**CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA**

Praça Étore Zerbeta, 37, Andradas/MG, CEP 37795-000

CNPJ n.º 19.031.366/0001-56

Fone: (35) 3590-1420 – e-mail: consorcio.cpgirs@andradas.mg.gov.br

Site oficial na internet: www.consorciopublicointegrado.com.br

ANEXO 31 – TERMO DE REVELIA

TERMO DE REVELIA Nº _____ / _____ / _____
Identificação funcional ano

Processo Nº: _____

Auto de Infração Nº: _____

IDENTIFICAÇÃO DO AUTUADO:

Registro Nº:	Razão Social:	CNPJ ou CPF:
Endereço:		
Município/UF:		CEP:

Findo o prazo de que trata Artigo 546 da Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consórcio Público para Gestão Integrada, sem que o interessado tenha apresentado defesa escrita ao Auto de Infração acima referido, é o autuado considerado **REVEL**.

_____, em _____ de _____ de _____.

**ANEXO 32 - RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO
EM PRIMEIRA INSTÂNCIA**

RELATÓRIO DE INSTRUÇÃO PARA JULGAMENTO EM 1ª INSTÂNCIA

1. Processo nº:		2. Registro:	
3. Razão Social ou Nome do interessado:		4. Município/UF:	
5. Assunto: Auto de Infração N°			
6. Dos fatos: O auto de infração fora lavrado em ___/___/_____ pelo Médico Veterinário Fiscal do SIM _____ contra o (a) interessado(a) pela constatação das seguintes irregularidades: _____ (transcrição das irregularidades conforme Auto de Infração). A ciência da atuada fora registrada em ___/___/_____, por meio: () de assinatura do Auto de Infração / () do recebimento pelo Correio, conforme Aviso de Recebimento. Na oportunidade, também foram lavrados os documentos _____ (citar outros termos emitidos, por exemplo, Termo de Apreensão).			
7. Base Legal/Artigos infringidos: Artigo _____, da Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada _____ combinado _____ com _____.			
8. Histórico da(o) atuada(o): O(a) atuada(o) é () reincidente / () primária(o), conforme consulta ao histórico de infrações anexado ao presente processo.			
9. Da defesa: () A interessada apresentou defesa no dia ___/___/_____, atendendo o prazo estabelecido no artigo 546 da Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, portanto considerada tempestiva, e argumenta que _____. () A interessada apresentou defesa no dia ___/___/_____ tendo ultrapassado o prazo estabelecido no artigo 546 da Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, portanto é considerada intempestiva. () A interessada não apresentou defesa, sendo considerada revel, conforme Termo de Revelia N° _____.			
10. Do mérito:			
11. Conclusão:			
12. Proposição da sanção:			
Dispositivo Legal Infringido (Inciso, Artigo, Decreto/Lei/ Resolução ou outro)	Classificação da infração (Leve, Moderada, Grave ou Gravíssima)	Infração (Descrição da infração conforme Auto de Infração)	Valor da Multa (Valor mínimo, _____ % do valor máximo ou Valor Máximo)
		Total:	R\$
13. Local e Data: _____, _____ de _____ de _____.			
Relator: _____ Assinatura: _____			

**ANEXO 33 - TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA
PROCEDENTE**

Parte 1: Termo de Julgamento – Auto de Infração procedente

TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA N° _____ / _____
Serviço n° _____ ano _____

Processo n°		Serviço de Inspeção:	Auto de Infração n°
SIM:	Razão social:	CNPJ/CPF:	
Endereço:			
Município/UF:			CEP:

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração n° _____ contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto no Art. _____ do Decreto _____, a regularidade dos procedimentos fiscais, a garantia do amplo direito a defesa e do contraditório e tudo o mais que dos autos consta, acolho o parecer contido no Relatório n° _____, e decido:

I - Julgar procedente o Auto de Infração n° _____, pela irregularidade “ _____”, infringindo (*dispositivo legal*) _____;

II – Aplicar, como sanção administrativa, (*multa/advertência*) no valor de R\$ xxxx (*valor por extenso*), com fulcro nos Art. XXXX Inciso (*especificar o inciso*), Art. XXXXX do Decreto n° XXXXX

III – Aplicar, como sanção administrativa (*outras sanções previstas EM LEI, quando for o caso*)

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, intimando-o a cumprir as exigências no prazo legal ou, em caso de discordância, recorrer à instância superior, no prazo previsto no Art. XXXX do Decreto/Lei n° XXXXX. Quando do pagamento da GRM, o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico. A não comprovação do recolhimento ensejará a inscrição na Dívida Ativa Municipal, conforme previsto no Art.551 da Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada.

_____, em _____ de _____ de _____.

Coordenador do SIM

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

() O autuado recebeu uma cópia deste documento em ____/____/____

Assinatura do Autuado: _____
(Nome e documento)

**CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA**

Praça Étore Zerbeto, 37, Andradas/MG, CEP 37795-000

CNPJ n.º 19.031.366/0001-56

Fone: (35) 3590-1420 – e-mail: consorcio.cpgirs@andradas.mg.gov.br

Sítio oficial na internet: www.consorciopublicointegrado.com.br

ANEXO 34 - TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA IMPROCENTE

Parte 2: Termo de Julgamento – Auto de Infração improcedente

TERMO DE JULGAMENTO EM PRIMEIRA INSTÂNCIA N° _____ / _____
Serviço N°/ano

Processo n°		Serviço de Inspeção:	Auto de Infração n°
SIM:	Razão social:	CNPJ/CPF:	
Endereço:			
Município/UF:			CEP:

Em decorrência da lavratura do Auto de Infração n° _____ contra o estabelecimento em epígrafe, considerando o disposto no Art. XXXX do Decreto XXX, considerando as informações constantes no processo n° _____ e o que dispõe a Lei n° 9.784/1999, o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER O SEQUENCIAL DAS RELATORIAS PARA NÃO PERDER RITO PROCESSUAL), e decido:

I - Julgar improcedente o auto de infração n° xxxx;

II – Cancelar o Auto de Infração supracitado.

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

_____, em _____ de _____ de _____.

Coordenador do SIM

() Encaminhado ao autuado por Aviso de Recebimento (AR) dos Correios.

() O autuado recebeu uma cópia deste documento em ___/___/___

Assinatura do Autuado: _____
(Nome e documento)

ANEXO 35 – TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA

Parte 4: Termo de Julgamento – aplicar advertência

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA N° _____ / _____
Serviço n° ano

Processo n°		Serviço de Inspeção:	Auto de Infração n°
SIM:	Razão social:	CNPJ/CPF:	
Endereço:			
Município/UF:			CEP:

O Diretor Executivo do SIM do CPGI, no uso das atribuições que lhe confere Portaria (de nomeação para aquela função determinada pelo decreto como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. 550 na Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, considerando as informações constantes no Processo n° _____ e o que dispõe a Lei n° 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração n° _____;

II – Cancelar o Auto de Multa (sequencial), para que seja aplicada a penalidade de Advertência, em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL e citar).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

_____, em _____ de _____ de _____.

Diretor Executivo do SIM do CPGI

**CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA**

Praça Étore Zerbeta, 37, Andradas/MG, CEP 37795-000

CNPJ n.º 19.031.366/0001-56

Fone: (35) 3590-1420 – e-mail: consorcio.cpgirs@andradas.mg.gov.br

Sítio oficial na internet: www.consorciopublicointegrado.com.br

**ANEXO 36 - TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA
(AUMENTO DE SANÇÃO)**

Parte 2: Termo de Julgamento – aumentar sanção

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA N° _____ / _____

Processo n°		Serviço de Inspeção:	Serviço n°	ano
SIM:		Razão social:	Auto de Infração n°	
Endereço:		CNPJ/CPF:		
Município/UF:			CEP:	

O Diretor Executivo do SIM do CP GI, no uso das atribuições que lhe confere Portaria (de nomeação para aquela função determinada pelo decreto como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. 550 na Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, considerando as informações constantes no Processo xxxxxx e o que dispõe a Lei n° 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração n° _____;

II – Aumentar a sanção administrativa de multa do valor de R\$ xxxx (*valor por extenso*) para R\$ xxxx (*valor por extenso*), em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (citar o relatório).III – Manter, como sanção administrativa (*outras sanções previstas no Art. 529 na Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, quando for o caso*)

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução, e cumprindo o Art. 64 da Lei n° 9.784/1999. *Quando do pagamento da MULTA (DOCUMENTO DE ARRECADAÇÃO DO MUNICÍPIO / ESTADO / CONSÓRCIO), o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do consórcio / município e conforme previsão legal*

_____, em _____ de _____ de _____.

Diretor Executivo do SIM do CP GI

**ANEXO 37 - TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA
(REDUÇÃO DE SANÇÃO)**

Parte 3: Termo de Julgamento – reduzir sanção

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA Nº

_____/_____
Serviço nº/ano

Processo nº		Serviço de Inspeção:	Auto de Infração nº
SIM:	Razão social:	CNPJ/CPF:	
Endereço:			
Município/UF:			CEP:

O Diretor Executivo do SIM do CPGI, no uso das atribuições que lhe confere Portaria (de nomeação para aquela função determinada pelo decreto como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. 550 na Resolução Nº 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, considerando as informações constantes no Processo nº _____ e o que dispõe a Lei nº 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração nº _____;

II – Reduzir a sanção administrativa de multa do valor de R\$ xxxx (*valor por extenso*), para R\$ xxxx (*valor por extenso*), em divergência com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL e citar).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. *Quando do pagamento da MULTA (DOCUMENTO DE ARRECADANÇA DO MUNICÍPIO/ESTADO/CONSÓRCIO), o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação do consórcio / município e conforme previsão legal.*

_____, em _____ de _____ de _____.

Diretor Executivo do SIM do CPGI

**CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA**

Praça Étore Zerbeto, 37, Andradas/MG, CEP 37795-000

CNPJ n.º 19.031.366/0001-56

Fone: (35) 3590-1420 – e-mail: consorcio.cpgirs@andradas.mg.gov.br

Sítio oficial na internet: www.consorciopublicointegrado.com.br

**ANEXO 38 - TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA
(CANCELAMENTO)**

Parte 5: Termo de Julgamento – cancelar

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA N° _____ / _____**Serviço n° ano**

Processo n°		Serviço de Inspeção:	Auto de Infração n°
SIM:	Razão social:	CNPJ/CPF:	
Endereço:			
Município/UF:			CEP:

O Diretor Executivo do SIM do CP GI, no uso das atribuições que lhe confere a Portaria (de nomeação para aquela função determinada pelo decreto como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. 550 na Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, considerando as informações constantes no Processo n° _____ e o que dispõe a Lei n° 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I - Julgar improcedente o Auto de Infração n° _____;

II – Cancelar o Auto de Infração supracitado e seu respectivo Auto de Multa (manter sequencial).

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução.

_____, em _____ de _____ de _____.

Diretor Executivo do SIM do CP GI

**ANEXO 39 - TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA
(MANTER SANÇÃO)**

Parte 1: Termo de Julgamento – manter sanção

TERMO DE JULGAMENTO EM SEGUNDA INSTÂNCIA N° _____ / _____
Serviço n° ano

Processo n°		Serviço de Inspeção:	Auto de Infração n°
SIM:	Razão social:	CNPJ/CPF:	
Endereço:			
Município/UF:			CEP:

O Diretor Executivo do SIM do CPGI, no uso das atribuições que lhe confere Portaria (de nomeação para aquela função determinada pelo decreto como autoridade acima da autoridade julgadora – 2ª INSTÂNCIA), e com base no estabelecido pelo Art. 550 na Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, considerando as informações constantes no Processo n° _____ e o que dispõe a Lei n° 9.784/1999, acolhe o parecer contido no Relatório (IMPORTANTE MANTER SEQUENCIAL), e decide:

I – Julgar procedente o Auto de Infração n° _____;

II – Manter a sanção administrativa de multa no valor de R\$ xxxxx (*valor por extenso*), de acordo com o estabelecido no Termo de Julgamento em Primeira Instância (SEI n° xxx).

III – Manter, como sanção administrativa (*outras sanções previstas no Art. 529 na Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada, quando for o caso*)

Notifique-se o autuado, na forma da lei, encaminhando-lhe cópia desta decisão e do relatório de instrução. *Quando do pagamento da GRM, o autuado deverá encaminhar comprovante de quitação do débito à representação da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Econômico. A não comprovação do recolhimento ensejará a inscrição na Dívida Ativa Municipal, conforme previsto no Art.551 da Resolução N° 007, de 28 de setembro de 2022 do Consócio Público para Gestão Integrada.*

_____, em _____ de _____ de _____.

Diretor Executivo do SIM do CPGI

ANEXO 40 - RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE (RNC)

1. Razão Social:		2.	
3. N° do SIM:		4. Município/UF:	
3. N° do SIM:		5. Data:	
6. Caracterização das não conformidades:	<input type="checkbox"/> Verificação in loco		Elemento de inspeção:
	<input type="checkbox"/> Verificação documental	<input type="checkbox"/> Plano descrito	Elemento de inspeção:
		<input type="checkbox"/> Registros	Elemento de inspeção:
7. Descrição das Não Conformidades:			
8. Descrição das Ações Fiscais:			
9. Assinatura e carimbo do servidor:		10. Recebido pelo estabelecimento (nome, assinatura, data):	
11. Respostas do Gerente do Estabelecimento (prazo de 48 horas para resposta, contados a partir do campo 10):			
11.1. Identificação do item violado do programa de autocontrole (seção/páginas do programa):			
11.2. Ações imediatas e/ou paliativas:			
11.3. Ações planejadas e prazo:			
11.4. Assinatura do Gerente do Estabelecimento:			11.5. Data:

**CONSÓRCIO PÚBLICO PARA GESTÃO INTEGRADA**

Praça Étore Zerbeta, 37, Andradas/MG, CEP 37795-000

CNPJ n.º 19.031.366/0001-56

Fone: (35) 3590-1420 – e-mail: consorcio.cpgirs@andradas.mg.gov.br

Site oficial na internet: www.consorciopublicointegrado.com.br

12. Avaliação da resposta pelo SIM () Aprovação () Reprovação	12.1. Assinatura, carimbo do servidor e data:	
13. Verificação da correção das não conformidades: () Conforme () Não conforme	13.1. No caso de “não conforme”, ação fiscal tomada:	13.2. Assinatura e carimbo do servidor e data:
<i>Este documento é uma notificação e o seu não cumprimento pode resultar em penalidades previstas em lei.</i>		

O verso poderá ser utilizado para complementação de informações.