

INSTRUÇÃO DE TRABALHO - 013
REGISTRO DE ESTABELECEMENTOS E AVALIAÇÃO, APROVAÇÃO OU
ALTERAÇÃO DE PROJETOS

DOCUMENTAÇÃO DE REFERÊNCIA

DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

DECRETO Nº 10.468 DE 10 DE AGOSTO DE 2020.

INSTRUÇÃO RESOLUÇÃO DO CIMAG Nº 005/2021.

1. OBJETIVOS

Estabelecer o procedimento operacional padrão que possibilite avaliar, aprovar, cancelar, transferir titularidade ou alterar os projetos dos estabelecimentos registrados ou que serão registrados pelo SIM-CIMAG.

DEFINIÇÃO

Consideram-se projetos, tudo aquilo que faz parte do processo de edificação dos estabelecimentos.

APLICAÇÃO

A todos os estabelecimentos registrados do Serviço de Inspeção Municipal-SIM-CIMAG, aos que pretendem se registrar e ao responsável do SIM-CIMAG.

USUÁRIOS PRINCIPAIS

Médico Veterinário do SIM-CIMAG e responsáveis pelo estabelecimento.

PROCEDIMENTO

Para o Registro de Estabelecimentos, junto ao Serviço de Inspeção Municipal - SIM-CIMAG se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual deve constar todas as etapas de aprovação do estabelecimento.

Registro do Estabelecimento

A solicitação de registro deve ser efetuada pelo responsável legal do estabelecimento ao SIM-CIMAG, acompanhada dos seguintes documentos conforme o Processo de Adesão (ANEXO 01):

É realizada mediante o requerimento dirigido ao responsável pelo SIM-CIMAG, bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos na localidade (endereço, telefone, etc).

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

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

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

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

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria:

Facilidade na obtenção da matéria-prima;

Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;

Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;

Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;

Facilidade de acesso;

Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;

Facilidade no abastecimento de água potável;

Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;

Facilidade na delimitação da área.

Após inspecionada a área para a finalidade proposta, o fiscal do SIM-CIMAG efetua a aprovação através do Laudo de Inspeção de Terreno (ANEXO 08).

Aprovação do projeto

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

As plantas descritas em 6.1, item 04, devem seguir as seguintes cores:

Estabelecimentos novos - cor preta;

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:

cor preta - para partes a serem conservadas;

cor vermelha - para partes a serem construídas;

cor amarela - para partes a serem demolidas;

cor azul - para elementos construídos em ferro;

cor cinza - pontuado de nanquim, para partes de concreto.

As plantas ou projetos devem conter ademais:

Orientação;

Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;

Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;

No processo de aprovação das plantas, o responsável pelo SIM-CIMAG- deve utilizar o modelo de Check list de Aprovação de planta (ANEXO 09) para avaliação das mesmas. Este documento serve para definir se a planta contempla as áreas mínimas de cada classificação de estabelecimento assegurando processo inócuo.

Outras exigências podem ser feitas, face a localização e classificação do complexo industrial. O projeto completo da unidade a ser construída, deve ser entregue na sede do CIMAG retornando para fins de conhecimento ao estabelecimento e para início das obras, se aprovado pelo órgão de fiscalização. Nenhuma alteração pode ser procedida no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador.

Após o término das obras, o responsável pelo estabelecimento deve solicitar a visita do fiscal do SIM- CIMAG para realização do Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 10), o qual também deve ser anexado ao processo de Registro do Estabelecimento.

Todos os projetos aprovados pelo SIM-CIMAG, devem ter todas as folhas rubricadas, assinadas e carimbadas e devem ser arquivados conforme estabelecido em procedimento de gestão de documentos.

Alteração de projetos

Quando o responsável pelo estabelecimento desejar realizar reforma e/ou ampliação deve solicitar ao SIM - CIMAG a aprovação. Para isso, deve encaminhar os seguintes documentos:

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Requerimento de solicitação para aprovação do projeto de construção (ANEXO 04);
Planta baixa em folha A4 com as alterações conforme item 6.3;
Memorial Descritivo de Construção (ANEXO 05);
Memorial Econômico Sanitário (ANEXO 06);
ART do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
Cronograma de obras;

Após aprovação prévia pelo SIM-CIMAG da planta baixa em A4, o responsável pelo estabelecimento deve encaminhar para confecção da planta final, seguindo o descrito anteriormente em 6.1 - item 04, e enviar novamente para o SIM- CIMAG para aprovação final.

Conclusão do registro do estabelecimento

Para a conclusão do registro do estabelecimento junto ao SIM-CIMAG, devem ser entregues todos os documentos listados no anexo I, inclusive os documentos relativos a Rotulagem, que serão analisados pelo consórcio SIM-CIMAG.

Após o estabelecimento receber o Registro do SIM- CIMAG e estar ciente das legislações que regem o SIM-CIMAG, o mesmo recebe o Certificado de Registro, com seu respectivo número (ANEXO 10). O certificado é concedido provisório por um ano sendo renovado após esse período por tempo indefinido, porém pode ser cancelado a qualquer tempo a pedido da empresa, ou não cumprimento das exigências das normas higiênicos sanitárias.. Quando houver alterações na razão social da empresa, na classificação ou em outras informações, o certificado deve ser atualizado.

HISTÓRICO

Deve conter todas as alterações sucessivas realizadas no documento, sendo preenchido a cada modificação: a versão, a data, a página e a natureza da mudança.

VERSÃO	DATA	PÁGINAS	NATUREZA DA MUDANÇA
01	26/08/2025	40	Criação do Documento

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ANEXO 01

CHECK LIST DO ESTABELECIMENTO , PRODUTO E ROTULAGEM

	SITUAÇÃO
23 - REQUERIMENTO DE REGISTRO DOS PRODUTOS.	
24 - GRADE DOS PRODUTOS	
DOCUMENTO	SITUAÇÃO
25 - MEMORIAL DESCRITIVO DE (FABRICAÇÃO E ROTULAGEM) DE CADA PRODUTO REGISTRADO	
1 - REQUERIMENTO PADRÃO DIRIGIDO AO CONSÓRCIO PÚBLICO CIMAG, SOLICITANDO O REGISTRO	
26 - ROTULAGEM COM DIMENSÕES(COTA) ESPECIFICADAS	
2 - TERMO DE COMPROMISSO NO PADRÃO DO CONSÓRCIO PÚBLICO CIMAG.	
3 - CÓPIA INSCRIÇÃO ESTADUAL (MG)	
4 - INSCRIÇÃO DE PRODUTOR RURAL (FICHA SANITÁRIA IMA COM TODAS AS VACINAS DO REBANHO - RAIVA, BRUCELOSE)	
5 - CÓPIA CNPJ, CPF, RG.	
6 - CONTRATO SOCIAL, PARA PESSOA JURÍDICA; (PARA ESTABELECIMENTO COLETIVO, SE O MESMO NÃO POSSUIR CONTRATO SOCIAL, DEVERÁ APRESENTAR DECLARAÇÃO COM A INFORMAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DESTES);	
7 - CÓPIA DO REGISTRO DA PROPRIEDADE OU DO CONTRATO DE ARRENDAMENTO OU LOCAÇÃO, SE PESSOA FÍSICA	
8 - ESCRITURA DE COMPRA E VENDA DO IMÓVEL OU ÁREA;	
9 - MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO- REGISTRO DE ESTABELECIMENTO - PADRÃO CIMAG	
10 - MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO - PADRÃO CIMAG	
11 - PLANTAS: BAIXA (LAYOUT / EQUIPAMENTOS) - ESCALA 1:100 - 1 VIA. BAIXA (HIDRO SANITÁRIA) - ESCALA 1:100 - 1 VIA CORTE E FACHADA - ESCALA 1:50 - 1 VIA. SITUAÇÃO - ESCALA 1:500 - 1 VIA. PLANTA FLUXOGRAMA (MATÉRIA PRIMA, PRODUÇÃO, INGREDIENTES, EMBALAGEM , COLABORADORES) , OBS: (PLANTA EM TAMANHO A1)	
12 - AUTORIZAÇÃO DO ORGÃO RESPONSÁVEL PELO MEIO AMBIENTE OU PROTOCOLO DE ENCAMINHAMENTO DO PROCESSO (OU DISPENSA DA MESMA)	
13 - ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA E DOS PRODUTOS, O ÚLTIMO EM CASO DE FUNCIONAMENTO.	
14 - ATESTADO DE SAÚDE OCUPACIONAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTO. (ASO)	
15 - ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA PREFEITURA MUNICIPAL	
16 - FOTOGRAFIAS (COM LEGENDAS) DAS DIVERSAS DEPENDÊNCIAS DA INDÚSTRIA, EM DIFERENTES ÂNGULOS, ABRANGENDO TODOS OS EQUIPAMENTOS EXISTENTES, BEM COMO OS ASPECTOS EXTERNOS;	
17 - RELAÇÃO DOS FORNECEDORES DA MATÉRIA PRIMA. (LEITE, CARNES, OVOS MEL)	
18 - DECLARAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE IMPLANTADOS, MONITORADOS, VERIFICADOS, EMITIDO PELO R.T. DO ESTABELECIMENTO.	
19 - ART (ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA) DO MÉDICO VETERINÁRIO	
20 - CERTIDÃO DE REGISTRO DE USO INSIGNIFICANTE DE RECURSO HÍDRICO (SEMAD) - DISPENSA PARA ÁGUA DE CONCESSIONÁRIA PÚBLICA	
21 - COMPROVANTE DE ENDEREÇO DA INDÚSTRIA (CONTA TELEFONE/LUZ/ÁGUA/OUTRA)	
22 - REQUERIMENTO PADRÃO DIRIGIDO AO CONSÓRCIO PÚBLICO CIMAG, SOLICITANDO O LAUDO DE INSPEÇÃO DO TERRENO.	

ANEXO 02

REQUERIMENTO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ILMO SENHOR (A) COORDENADOR (A) DO SIM-CIMAG,

VENHO ATRAVÉS DESTE REQUERER O REGISTRO DO ESTABELECIMENTO ABAIXO IDENTIFICADO, DO QUAL SOU REPRESENTANTE LEGAL.

DECLARO ESTAR CIENTE DAS EXIGÊNCIAS E PENALIDADES DOS PARÁGRAFOS E INCISOS, DA LEI MUNICIPAL (*VERIFICAR A LEI DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DO MUNICÍPIO DE ENDEREÇO DO ESTABELECIMENTO*) Nº _____, DE ___/___/____. ASSUMO O COMPROMISSO DE ACATAR TODAS AS EXIGÊNCIAS CONSTANTES DAS NORMAS E REGULAMENTOS DA DIVISÃO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (DIPOA) E DO O SISTEMA DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SIM - CIMAG E DE MAIS LEGISLAÇÕES PERTINENTES.

REQUERENTE

NOME:

RG:

CPF:

FICHA SANITÁRIA IMA:

ATIVIDADE:

CNAE PRINCIPAL:

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

CEP:

TELEFONES CONTATO:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ/ CPF:

INSC. ESTADUAL:

ENDEREÇO COMERCIAL:

Nº:

BAIRRO:

MUNICÍPIO:

CEP:

NOME FANTASIA:

MARCAS A COMERCIALIZAR:

Eu Solicito a Vossa senhoria o que se segue:

- () REGISTRO DO ESTABELECIMENTO
() APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO/REFORMA
() LAUDO DE INSPEÇÃO DO TERRENO
() RENOVAÇÃO DO REGISTRO SIM
() SOLICITAÇÃO DE INSPEÇÃO DO ESTABELECIMENTO PARA REGISTRO
() OUTROS

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO ESTABELECIMENTO:

NOME:

CRMV:

ENDEREÇO:

E-MAIL:

TELEFONE:

ANEXO:03

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO	
<p>RAZÃO SOCIAL; NOME FANTASIA: CNPJ OU CPF: TIPO DE VÍNCULO COM O IMÓVEL: (alugado, arrendado, comodato, próprio, outro) CONTATO (telefone, e-mail e endereço para correspondência): LOCALIZAÇÃO (urbana ou rural); GEOREFERENCIAMENTO (UTM ou G/M/S): - Latitude (Graus, Minutos, Segundos): (Norte ou Sul) - Longitude (Graus, Min., Seg.): (Leste ou Oeste) RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROJETO (registro conselho); ÁREA DO TERRENO; ÁREA A SER CONSTRUÍDA; ÁREA ÚTIL; RECUO DE ALINHAMENTO DE RUA; DURAÇÃO DA OBRA; FUNDAÇÃO; ALVENARIA; COBERTURAS E FORRO; IMPERMEABILIZAÇÃO; ESQUADRIAS; REVESTIMENTO; INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS – SANITÁRIAS; PISOS; PINTURA; W - DETALHAR DELIMITAÇÃO DA ÁREA INDUSTRIAL E SUA PAVIMENTAÇÃO (externa).</p>	

PROFISSÃO:
REGISTRADO NO CONSELHO DE:
Nº DE REGISTRO NO CONSELHO:
ENDEREÇO:
Nº:
MUNICÍPIO:
TELEFONES:
E-MAIL:

BAIRRO:
ESTADO:

Data: : ___/___/____ Assinatura do Responsável Técnico:

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO
REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

01-Identificação:

Nº SIM: _____ Processo nº _____ (olhar no cadastro CIMAG)
Nome do Estabelecimento:
Endereço:
Telefone:
Responsável/Gerente:

02- Natureza da Solicitação:

() Instalação
() Ampliação

03- Classificação Oficial do Estabelecimento:

04- Responsável Técnico:

Nome:
CRMV MG Nº:
CPF:
Endereço:
E-mail:
Telefone:

05- Capacidade Aproximada do Estabelecimento:

Capacidade Abate de Aninais/dia-
Capacidade Recebimento Litros/dia-
Capacidade da Estocagem/dia -

06- Mercado de Consumo:

() Municipal Inter municipal Esta l Interest al

07- Possui dependência para elaboração de produtos não comestíveis:

() Sim () Não

08 - Capacidade Aproximada do Estabelecimento em tonelada: (todos)

Capacidade de Congelamento:
Capacidade de Produção de Gelo:
Estocagem Fresco:
Estocagem Congelado:
Estocagem Conserva:
Estocagem Curado:

Data: ___/___/____ Assinatura do Responsável Técnico:

09 - Número Estimado de Empregados:

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

10- Produtos que pretende fabricar:

Denominação do Produtor	Produção Diária	Unidade de Medida

11- Pré Beneficiamento e Beneficiamento:

Denominação	Capacidade Diária

12- Procedência da Matéria Prima: (detalhar)

Descrição:
--

Data: ___/___/___ Assinatura do Responsável Técnico:

13- Meio de Transporte: (produto acabado)

Descrição:

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

14- Relação de Máquinas e Equipamentos:

Denominação	Quantidade	Capacidade total	Unidade de Medida

15- Instalações Industriais:

Denominação	Temperatura de Trabalho	Capacidade	Unidade de Medida

16- Natureza do Piso e Impermeabilização das Paredes

Descrição:

17- Teto das Salas de Elaboração de produtos Comestíveis:

Descrição:

18- Natureza do Revestimento das mesas e revestimento interno dos tanques:

Descrição:

Data: ___/___/___ Assinatura do Responsável Técnico:

19- Laboratório de Controle:

20- Vestiário/Refeitório para Operários:

Descrição:

21- Informações sobre Banheiros e Instalações Sanitárias:

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Descrição:

22- Espécies que pretende abater (quando aplicável):

Denominação	Capacidade Dia	Velocidade Abate/cbç/hora

23- Processo do abate:

Descrição:

24- Currais e Anexos (Pavimentação, Bebedouro, Plataforma de Inspeção e Sala de Necrópsia):

Descrição:

Data: : ___/___/____ Assinatura do Responsável Técnico:

25- Água do Estabelecimento:

Origem: (Rede Pública, tratada no estabelecimento ou carro-pipa)

Captação:

Vazão m²:

Uso horas/dia:

26- Destino da Água Servida, Esgoto, Meios empregados para depuração das Águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc;

Descrição:

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

27 – Detalhar separação entre as Dependências, Elaboração de produtos Comestíveis ou não Comestíveis:

Descrição:

28- Separação entre Área Suja e Área Limpa:

Descrição:

OBS: Para estabelecimentos diferentes de ABATE, será permitido ausência de preenchimento ou exclusão dos itens relacionados.

29 - Indicação da Existência nas Proximidades de Pontos Produtores de Mau Cheiro:

Descrição:

30 - Telas a prova de Insetos, cortinas de ar e molas vai-vem nas Portas:

Descrição:

31- Observação Complementar:

Descrição:

Data: ___/___/___ Assinatura do Responsável Técnico:



ANEXO 05

CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO DO CIRCUITO DAS ÁGUAS

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

CANCELAMENTO DE REGISTRO

Nome da Empresa:

Endereço:

CNPJ/CPF:

Telefone:

E-mail:

Data:

À

Consórcio Intermunicipal Multifinalitário da Microrregião do Circ

Assunto: Solicitação de Cancelamento de Registro de Serviço de

Prezado(a) Senhor(a),

Eu, [Nome completo do responsável], portador(a) do CPF/CNPJ e de qualidade de [cargo ou função], venho por meio desta solicitar o cancelamento do registro de serviço de inspeção nº [número do registro], referente a [descrição do serviço ou estabelecimento], registrado nesta instituição de registro].

Motivo do cancelamento: [inserir motivo, se desejar, como encerramento de atividades, mudança de endereço, etc.]

Solicito que as providências cabíveis sejam tomadas para efetivação do cancelamento do referido registro e que seja emitida uma confirmação de cancelamento.



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ANEXO 06

TERMO DE TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE DE ESTABELECIMENTO

Pelo presente instrumento particular, as partes abaixo identificadas:

CEDENTE:

Nome/Razão Social: [Nome do atual titular do estabelecimento]

CPF/CNPJ: [Número]

Endereço: [Endereço completo do estabelecimento]

Município: [Nome do Município]

Registro no SIM: [Número do registro]

CESSIONÁRIO:

Nome/Razão Social: [Nome do novo titular do estabelecimento]

CPF/CNPJ: [Número]

Endereço: [Endereço do novo responsável, se diferente]

Município: [Nome do Município]

Têm entre si, justo e acordado, o presente TERMO DE TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE, mediante as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente termo tem por objeto a transferência da titularidade do estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, sob responsabilidade do Consórcio Intermunicipal CIMAG, de propriedade do CEDENTE para o CESSIONÁRIO.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS RESPONSABILIDADES

A partir da data da assinatura deste termo, o CESSIONÁRIO assume total responsabilidade legal, administrativa, sanitária e operacional pelo estabelecimento acima identificado, comprometendo-se a cumprir as normas e exigências vigentes do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA .

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOCUMENTAÇÃO

O CESSIONÁRIO se compromete a atualizar todos os documentos exigidos para manutenção do registro no SIM, incluindo Alvará Sanitário, Licença Ambiental (quando aplicável), e demais exigências legais.

CLÁUSULA QUARTA – DO CONSENTIMENTO

O Consórcio Intermunicipal CIMAG, por meio de seu Serviço de Inspeção Municipal, manifesta ciência e



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

concordância com a presente transferência, condicionada à verificação da regularidade documental e à adequação sanitária do novo responsável.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

Este termo entra em vigor na data de sua assinatura, produzindo efeitos legais a partir de [data de início da vigência].

E por estarem de pleno acordo, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença de testemunhas.

[Município], [Data].

CEDENTE:

Assinatura: _____

Nome: [Nome do cedente]

RG/CPF: _____

CESSIONÁRIO:

Assinatura: _____

Nome: [Nome do cessionário]

RG/CPF: _____

RESPONSÁVEL PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO SIM/CIMAG

Assinatura: _____

Nome:

Cargo: Coordenadora do Serviço de Inspeção SIM/CIMAG

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

CPF: _____

Assinatura: _____

Nome: _____

CPF: _____

Assinatura: _____



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01
Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ANEXO 07

TERMO DE COMPROMISSO

Eu,.....responsá
vel legal pelo
estabelecimento: inscrito no
CNPJ nº.: comprometo-me a acatar
todas as normas vigentes determinados pelo Serviço de Inspeção Municipal –
CIMASP, bem como todas as outras a serem baixadas por este órgão e
outros, destinados à manutenção de padrões de qualidade e identidade dos
produtos processados, elaborados e comercializados.

.....,de.....de 20.....

Representante Legal do Estabelecimento



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

ANEXO 09

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
SIM CIMAG nº:	
Categoria:	
Capacidade de produção diária:	
CNPJ:	
Município:	
Telefone:	e-mail:
Proprietário:	RG:
End:	CPF:



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

Relatório de Inspeção TERMO DE INSPEÇÃO IN LOCO		
RAZÃO SOCIAL:		Elementos de inspeção1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14.15, 16, 17, 18, 19, 20
Nº DE REGISTRO NO SIM/POA/CIMAG:	DATA:	

1. Instalações e Equipamentos industriais		C	NC	NA	N O
1. 1	Coberturas, forro ou teto em estado de manutenção adequado?				
1. 2	Paredes em estado de manutenção adequado?				
1. 3	Piso em estado de manutenção adequado?				
1. 4	Portas, janelas, óculos e outras aberturas estão adequadamente vedadas?				
1. 5	Portas e janelas em estado de manutenção adequado?				
1. 6	As embalagens e ingredientes de uso diário estão bem acondicionados na área de produção?				
1. 7	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas?				
1. 8	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, água de abastecimento, rede elétrica e ar comprimido)?				
1. 9	Ausência de instalações provisórias?				
1. 10	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos estão em boas condições de manutenção?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

1. 11	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada de limpeza e organização?				
----------	--	--	--	--	--



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

1. 12	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamentos?				
1. 13	Existência de equipamentos indispensáveis ao processamento e compatíveis como volume de produção?				
1. 14	Conservação, manutenção e funcionamento adequados dos equipamentos?				
1. 15	Os equipamentos em desuso são retirados do ambiente de trabalho?				
1. 16	Instrumentos de controle existentes e em condições adequadas de funcionamento?				
1. 17	Superfícies em contato com alimentos são de material que não permite risco de migração de constituintes para o alimento?				
1. 18	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes?				
1. 19	Os equipamentos estão instalados de modo que propicie um fluxo operacional adequado?				
1. 20	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis são instalados e operados de forma que não propiciem risco de contaminação aos produtos comestíveis?				
1. 21	Os equipamentos e utensílios utilizados no armazenamento de produtos não comestíveis estão identificados como de uso exclusivo para essa finalidade?				
1. 22	Nos equipamentos que entram em contato com produtos de origem animal, são utilizados lubrificantes apropriados?				
1. 23	Prateleiras, estrados e pallets estão em condições adequadas de conservação?				
1. 24	Os acionamentos de torneiras estão em funcionamento adequado?				
1.	Programa descrito?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

25					
1. 26	Registros?				
1. 27	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
1. 28	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
1. 29	Barulho excessivo, pintura descascando, filtro vencido, ferrugem, aquecimento anormal e/ou vazamentos nos equipamentos?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

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 e desinfetante para higienização de mãos?				
2. 3	As barreiras sanitárias dispõem de detergente para higienização de botas?				
2. 4	As barreiras sanitárias dispõem de papel toalha descartável ou outro método adequado de secagem das mãos?				
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?				
2. 7	Programa descrito?				
2. 8	Registros?				
2. 9	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
2. 10	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

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	A intensidade da iluminação nos pontos de inspeção oficial e nos locais onde os cuidados com segurança são indispensáveis é adequada?				
3.4	As luminárias apresentam protetores adequados?				
3.5	As luminárias estão em bom estado de conservação?				
3.6	Programa descrito?				
3.7	Registros?				
3.8	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
3.9	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

4. Ventilação	C	NC	NA	NO
---------------	---	----	----	----



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

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?				
4.4	Programa descrito?				
4.5	Registros?				
4.6	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
4.7	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
4.8	O sistema de ventilação proporciona conforto térmico aos funcionários?				
4.9	Nas câmaras há presença de condensação ou formação de gelo nos formadores?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

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	Produção de vapor suficiente?				
5.	Programa descrito?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

4					
5. 5	Registros?				
5. 6	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
5. 7	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
5. 8	Possui controle de dosagem de Cloro?				
5. 9	Possui controle do ph?				
5. 10	Possui periodicidade do envio de amostras de água de abastecimento para análise microbiológica?				
5. 11	Descrição dos métodos utilizado para o controle da água e o tipo de fonte de água de abastecimento?				
5. 12	Descrição dos requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a rotatividade e a frequência?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

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	Programa descrito?				
6. 4	Registros?				
6. 5	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
6. 6	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

7. Controle Integrado de Pragas		C	NC	N A	N O
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?				
7.5	Ausência de produtos químicos na área interna da indústria?				
7.6	As áreas internas são mantidas de forma a evitar o acesso e a proliferação de pragas e roedores?				
7.7	As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos roedores?				
7.8	Programa descrito?				
7.9	Registros?				
7.10	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
7.11	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

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	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidos sob isolamento adequado?				
8.7	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com frequência adequada?				
8.8	Detergentes e sanitizantes são armazenados e identificados adequadamente?				
8.9	São usados utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição)?				
8.10	São usados diferentes utensílios de limpeza em áreas de diferente status sanitário?				
8.11	Programa descrito?				
8.12	Registros?				
8.13	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
8.14	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

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 hábitos higiênicos, como a higienização e desinfecção das mãos e antebraços à entrada das seções, a higiene corporal e outros estão sendo praticados sistematicamente pelos funcionários?				
9.3	Os uniformes e acessórios usados pelos funcionários mostram limpeza necessária e são trocados e identificados nos períodos previstos e restritos às áreas e atividades previstas?				
9.4	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?				
9.5	Programa descrito?				
9.6	Registros?				
9.7	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
9.8	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

10. Procedimentos Sanitários das Operações- PSO		C	N	CN	A	N	O
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	Todas as superfícies que tem contato direto com os produtos como equipamentos e utensílios (facas, ganchos, chairs) são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou alterações dos produtos?						
10.4	Os dispositivos acessórios (torneiras, válvulas, mangueiras, etc) são limpos emantidos em condições higiênicas?						
10.5	Ausência de transmissão de odor aos produtos pelos agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados?						
10.6	Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos utilizados são efetivos?						
10.7	A embalagem secundária é realizada em ambiente separado?						
10.8	Os recipientes são adequados para sua finalidade e estão em bom estado de conservação?						
10.9	Os produtos acabados são armazenados observando a organização, a separação estrita por lote e a liberação preferencial dos mais antigos?						
10.10	Os produtos permanecem na expedição e antecâmaras pelo período estritamente necessário?						
10.11	Estocagem dos produtos, matérias-primas e ingredientes é realizada sobre palets, prateleiras, armários, etc?						
10.12	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado têm paredes lisas e de fácil limpeza?						
10.1	Os veículos de transporte de matéria-prima e produto acabado asseguram a manutenção de temperatura e são perfeitamente						



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

3	vedados, evitando a entrada de pragas e o escoamento de líquidos?				
10.1 4	Os veículos de transporte estão limpos, higienizados e conversação?				
10.1 5	Programa descrito?				
10.1 6	Registros?				
10.1 7	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
10.1 8	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

11. Controle e rastreabilidade de matérias-primas, ingredientes e embalagens		C	N	CN	A	N	O
11.1	No caso de fornecimento de matéria-prima por outra indústria, a mesma possui registro no SIM ou é integrante do SISBI?						
11.2	As matérias-primas recebidas estão devidamente identificadas quanto à sua origem?						
11.3	As matérias-primas são analisadas segundo programas de qualidade da empresa e legislação em vigor?						
11.4	As embalagens das matérias-primas estão íntegras?						
11.5	As matérias-primas são mantidas em temperaturas compatíveis com a sua natureza?						
11.6	As matérias-primas são armazenadas de forma organizada?						
11.7	Os ingredientes e aditivos alimentares são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso?						
11.8	Os ingredientes e aditivos alimentares são armazenados em locais separados, mantidos em condições higiênicas?						
11.9	É realizado o controle de validade dos ingredientes e aditivos alimentares?						
11.1 0	As embalagens dos ingredientes e aditivos alimentares estão íntegras (não estão furadas, rasgadas, danificadas)?						



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

11.1 1	O suprimento de embalagens é feito ordenadamente e na quantidade necessária?				
11.1 2	Programa descrito?				
11.1 3	Registros de Rotulos?				
11.1 4	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
11.1 5	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				
11.1 6	Memorial descritivo de fabricação e rotulagem				
11.1 7	O produto fiscalizado dispõe de nota fiscal de forma a garantir a identificação do ente imediatamente anterior e posterior da cadeia produtiva e dos produtos vegetais frescos recebidos e expedidos?				
11.1 8	O produto fiscalizado dispõe de documento correspondente à nota fiscal, de forma a garantir a identificação do ente imediatamente anterior e posterior da cadeia produtiva e dos produtos vegetais frescos recebidos e expedidos?				
11.1 9	Há vínculo entre a nota fiscal ou documento correspondente e a marcação, rotulagem ou documentação que acompanha o produto?				
11.2 0	Há evidências de que o produtor dispõe de registro das informações relativas ao produto (nome, variedade ou cultivar utilizado)?				
11.2 1	Há evidências de que o produtor dispõe de registro das informações relativas ao lote do produto produzido?				
11.2 2	Existem registros da quantidade de produto expedido por esta etapa de produção primária do produto?				
11.2 3	Existem registros do nome e do CPF ou CNPJ do comprador dos produtos comercializados pelo responsável por essa etapa?				
11.2 4	Há evidências de que a unidade responsável por esta etapa dispõe de informações relativas aos lotes comercializados do produto, de forma a garantir o vínculo com a nota fiscal ou documento correspondente?				
11.2 5	Os registros contemplam a data de utilização das substâncias adotadas na limpeza e desinfecção do produto?				
11.2 6	Existem registros da quantidade de produto expedido por esta etapa de consolidação, beneficiamento, manipulação ou no "packing				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

	house” do produto?				
11.2 7	Existem registros da data de expedição do produto pelo responsável por essa etapa?				
11.2 8	Há evidências de que a unidade responsável por esta etapa dispõe de informações relativas aos lotes comercializados do produto, de forma a garantir o vínculo entre a nota fiscal ou documento correspondente e a marcação, rotulagem ou documentação que acompanha o produto?				
11.2 9	Há registros da data de recebimento do produto?				
11.3 0	Há evidências de que a unidade responsável por esta etapa dispõe de informações relativas aos lotes comercializados do produto, de forma a garantir o vínculo entre a nota fiscal ou documento correspondente e a marcação, rotulagem ou documentação que acompanha o produto?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

12. Controle de Formulação de Produtos		C	N	CN	A	N	O
12.1	O estabelecimento elabora os produtos de acordo com a formulação aprovada no processo de registrado de rótulo/produto?						
12.2	No caso de erros de fabricação/formulação, os produtos adulterados são adequadamente destinados?						
12.3	Programa descrito?						
12.4	Registros?						
12.5	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?						
12.6	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?						

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

13. Bem-estar animal		C	NC	N A	N O
13.1	As condições de acabamento dos veículos de transporte estão adequadas?				
13.2	As condições de acabamento das instalações de descanso, condução e contenção dos animais evitam injúrias aos mesmos?				
13.3	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?				
13.4	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?				
13.5	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?				
13.6	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?				
13.7	O tempo entre insensibilização e sangria está adequado?				
13.8	Programa descrito?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

13.9	Registros?				
13.10	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
13.11	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

14. Inspeção de Leite e Derivados		C	NC	NA	NO
14.1	Pasteurização lenta 63 a 65°? 30'				
14.2	Pasteurização rápido 72 a 75°? 15-20°				
14.3	Eficiência do Tratamento Térmico: Fosfatase alcalina: Negativo?				
14.4	Eficiência do Tratamento Térmico: Peroxidase: Positivo?				
14.5	Análise: Teor de gordura; teor de proteína total; teor de lactose anidra; teor desólido não gordurosos; teor de sólidos totais; contagem de células somáticas; padrão em placas; resíduos de produtos de uso veterinário?				
14.6	Recepção do leite: Temperatura (5°C)?				
14.7	Infraestrutura do Laboratório?				
14.8	Higienização dos caminhões?				
14.9	Bomba sanitária e de transferência descarga do leite - higienização e conservação?				
14.10	Tanque ou Silo - local coberto, pavimentado, ponto de água corrente?				
14.11	Latões em temperatura ambiente - tempo máx 2h após a ordenha?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

14. 12	A transferência leite - circuito fechado?				
14. 13	Programa descrito?				
14. 14	Registros?				
14. 15	Efetividade na execução do Programa de Autocontrole?				
14. 16	Compatibilidade entre a situação na fábrica e os registros da empresa?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

15. Procedimento padrão de higiene operacional (PPHO)		C	NC	NA	NO
15. 1	Estabelece uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais?				
15. 2	Evita qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores?				
15. 3	Possui controle do seus processos produtivos? diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, através de procedimentos pré-operacionais de limpeza e sanitização?				
15. 4	Descreve como é o controle do monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional)?				
15. 5	Os monitoramentos dos procedimentos operacionais (PPHO operacional) são realizados durante a produção ou nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho?				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

15.6	Os produtos químicos e utensílios utilizados na limpeza e desinfecção são controlados e guardados em local adequado?				
15.7	Os procedimentos de higienização estão previstos a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

16. CONTROLE DAS TEMPERATURAS		C	NC	NA	NO
16.1	Mantem a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos?				
16.2	As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação?				
16.3	Estabelecer mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta?				
16.4	Estabelece a frequência das mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas?				
16.5	Descrição das frequência dos monitoramentos?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

17. Calibração e aferição de instrumentos	C	NC	NA	NO



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

17.1	Descrição e identificação de todos os instrumentos de controle utilizados?				
17.2	Descrição das respectivas faixas de uso e a frequência de aferição e calibração?				
17.3	Descrição das frequência dos monitoramentos?				
17.4	Mantem os certificados de calibração atualizados?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES

18. Controles laboratoriais, análises e recall de produtos		C	NC	NA	NO
18.1	Descrição dos produtos registrados e matérias primas e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a rotatividade, frequência e quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares?				
18.2	Realiza controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e de produtos de origem animal?				
18.3	Possui cronograma de coleta de amostras?				
18.4	Possui ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes?				
18.5	Descreve o método de recolhimento e destinação dos produtos, prevendo simulações de recall?				

DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

19. Análises de perigos e pontos críticos de controle- APPCC		C	NC	NA	NO
19.1	Estabelece um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle?				
19.2	Estabelece procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC?				
19.3	Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva?				
19.4	Identificação do perigo?				
19.5	Identificação do ponto crítico?				
19.6	Estabelecimento do limite crítico?				
19.7	Monitorização e ações corretivas?				
19.8	Procedimentos de verificação e registros de resultados?				
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

20. Material específico de risco (MER)		C	NC	NA	NO
20.1	Estabelece procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva remoção, segregação e destinação dos Materiais Específicos de Risco – MER?				
20.2	Remoção e segregação dos MER durante o abate?				
20.3	Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/nº de animais)?				
20.4	Destruição: incineração, cozimento em digestor, utilização do resíduo como material combustível em fornalha ou destinação a aterro,				



**CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITÁRIO DA MICRORREGIÃO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

	mediante prévia autorização de órgão competente?				
20. 5	Na insensibilização há remoção de resíduos cerebrais e segregação?				
20. 6	Há remoção, segregação e destinação na ablação da cabeça?				
20. 7	Há remoção, segregação e destinação das amígdalas?				
20. 8	Há remoção, segregação e destinação do cérebro?				
20. 9	Há remoção, segregação e destinação da medula espinhal?				
20. 10	Há remoção, segregação e destinação da porção distal do íleo?				
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES					

Legenda: C - Conforme; NC - Não conforme; NA - Não se aplica; NO - Não observado

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

CONCLUSÃO	
	O estabelecimento possui o controle referente aos programas que atendem os elementos de inspeção avaliados no presente relatório e está apto a integrar/se manter no SISBI/POA.
	O estabelecimento apresenta indício de perda de controle nos programas que atendem aos seguintes elementos de inspeção: Nesse caso, a empresa tem __ dias para retomar o efetivo controle dos programas que atendem aos elementos acima listados. Caso contrário o Serviço Oficial poderá concluir que o estabelecimento não evidencia o controle do processo.
	O estabelecimento não evidencia o controle do processo (autocontrole). AS AÇÕES FISCAIS TOMADAS DURANTE A AUDITORIA seguem o descrito na legislação municipal.
DESCRIÇÃO DAS NÃO CONFORMIDADES (NC):	
CONCLUSÃO:	
Assinatura do Responsável Técnico	
Assinatura do Responsável legal:	
Data da Verificação:	
Responsável pela verificação:	

**CONSORCIO INTERMUNICIPAL MULTIFINALITARIO DA MICRORREGIAO
DO CIRCUITO DAS ÁGUAS**

CNPJ: 21.406.451/0001-01

Av. Camilo Soares, 100 - CEP: 37440-000 - Caxambu/MG

MODELO CERTIFICADO SIM PROVISÓRIO

CERTIFICADO DE REGISTRO NO S.I.M - CIMAG

**Serviço de Inspeção Municipal realizado
Consórcio Público CIMAG**

Nº ESTABELECIMENTO

**NOME ESTABELECIMENTO:
NOME DO PROPRIETARIO
ENDEREÇO:
MUNICIPIO - MG**

CLASSIFICAÇÃO:
CAXAMBU, DE DE 20..

COORDENADORA S.I.M - CIMAG
MARIA EMÍLIA MENDES CHAVES

SECRETÁRIO EXECUTIVO CIMAG
DAVI PAIVA MACIEL

VÁLIDO POR 1 ANO A PARTIR DA DATA:
AFIXAR EM LOCAL VISÍVEL;
SE FOR CONSTATADA ALGUMA IRREGULARIDADE, ESTE DOCUMENTO PODERÁ SER CASSADO.

MODELO CERTIFICADO SIM VALIDADE INDEFINIDA

CERTIFICADO DE REGISTRO NO S.I.M - CIMAG

**Serviço de Inspeção Municipal realizado
Consórcio Público CIMAG**

Nº ESTABELECIMENTO

**NOME ESTABELECIMENTO:
NOME DO PROPRIETARIO
ENDEREÇO:
CNPJ:
MUNICIPIO - MG**

CLASSIFICAÇÃO:
CAXAMBU, DE 20..

COORDENADORA S.I.M - CIMAG
MARIA EMÍLIA MENDES CHAVES

SECRETÁRIO EXECUTIVO CIMAG
DAVI PAIVA MACIEL

VALIDADE INDEFINIDA
AFIXAR EM LOCAL VISÍVEL;
SE FOR CONSTATADA ALGUMA IRREGULARIDADE, ESTE DOCUMENTO PODERÁ SER CASSADO.