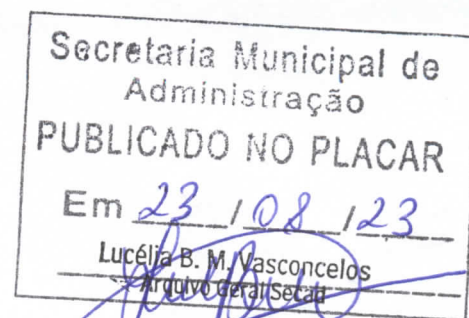




ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA



DECRETO Nº. 1.046, DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

“Regulamenta a Lei Municipal Nº. 2.181, de 16 de dezembro de 2014 e a Lei Municipal Nº. 2.611, de 21 de março de 2023, que institui o Serviço de Inspeção Municipal – SIM no âmbito do Município de Gurupi – TO, e adota outras providências”.

A PREFEITA DO MUNICÍPIO DE GURUPI, Estado do Tocantins, no uso das atribuições constitucionais que lhe são conferidas e com fulcro na Lei Municipal nº 2.181, de 16 de dezembro de 2014 e Lei Municipal nº 2.611, de 21 de março de 2023;

DECRETA:

Art. 1º É aprovado o Regulamento do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura/órgão equivalente, que tem por finalidade a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal e produtos artesanais, comestíveis ou não, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, fracionados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, no âmbito deste Município, na conformidade do Anexo Único a este Decreto.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete da Prefeita Municipal de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de Agosto de 2.023.

JOSINIANE BRAGA NUNES
Prefeita Municipal



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO ÚNICO DO DECRETO Nº. 1.046 DE 23 DE AGOSTO DE 2.023.

REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

TÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Os estabelecimentos de produtos de origem animal, seus derivados e subprodutos, sob inspeção municipal, abrangem:

I – produtos apícolas;

II – ovos;

III – leite;

IV – carnes;

V – pescados;

VI – de armazenagem.

Parágrafo único. Fica estabelecido o limite máximo de 250 m² de construção para Agroindústrias de pequeno porte, inspecionados pelo SIM.

Art. 2º Os produtos inspecionados pelo SIM, cumpridas as exigências deste Regulamento, são:

I – comercializados no Município sede;

II – condicionados a análises rotineiras, que não implicam em ônus para o produtor.

§1º Havendo interesse de ampliar as possibilidades de comercialização, de âmbito municipal para o estadual, este Município pode realizar convênio com o Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

§2º Configurada a necessidade de realizar contraprovas, estas serão custeadas pelo produtor.

Art. 3º Sujeitam-se ao registro junto ao SIM os seguintes estabelecimentos:

I – matadouros/ abatedouro frigorífico de bovinos, suínos, aves e coelhos, de caprinos e ovinos e demais espécies devidamente aprovadas para abate, unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos, fábricas de conserva, de embutidos, charqueadas, de produtos de origem animal comestíveis;



•

•



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

II – unidade de beneficiamento de leite e derivados, granja leiteira, posto de refrigeração, queijaria;

III – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

IV – granja avícola; e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

V – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas;

§1º O Requerimento de Registro, constante do Anexo I a este Regulamento, deve ser dirigido à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente.

§2º O Registro provisório pode anteceder a concessão do definitivo, mencionado no §1º deste artigo, a critério da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Meio Ambiente.

§3º É proibido o funcionamento, neste Município, de qualquer estabelecimento industrial ou entreposto de produtos de origem animal que não esteja previamente registrado, na forma deste artigo, observadas as legislações estadual e federal.

§4º Apenas é autorizado a funcionar o estabelecimento de produto de origem animal que disponha de instalações e equipamentos que compreendem as dependências mínimas, maquinário e utensílios diversos, para a finalidade a que se destine, face à capacidade de produção inerente.

Art. 4º Para os fins deste Regulamento, entende-se por:

I – “estabelecimento de produtos de origem animal” qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, rotulados e embalados, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados;

II – “matadouro/abatedouro” o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

III – “charque” é o produto cárneo obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação.;

IV – “posto de leite e derivados” o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados, destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filiação, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

V – “unidade de beneficiamento de leite e derivados” o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

VI – “queijaria” o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados

VII – “barco-fábrica” a embarcação de pesca destinada à captura ou à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotada de instalações de frio industrial, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis;

VIII – “abatedouro frigorífico de pescado” o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

IX – “unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado” o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização

X – “estação depuradora de moluscos bivalves” o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves;

XI – “unidade de beneficiamento de produtos de abelhas” estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

XII - “produtos de abelhas” aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colmeias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

a) produtos de abelhas do gênero Apis, que são o mel, o pólen apícola, a geleia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

b) produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

XIII – “unidade de beneficiamento de ovos e derivados” o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

XIV – “carne” são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

XV – “miúdos” os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, respeitadas as particularidades de cada espécie.

XVI – “carcaça” as massas musculares e ossos de animal abatido, desde que desprovida de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparada, respeitadas as particularidades de cada espécie;

XVII – “meia carcaça” é carcaça dividida ao longo da coluna vertebral;

XVIII – “quartos anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros” a meia carcaça subdividida por corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais;

XIX - simples designação de “produto”, “subproduto”, “mercadoria” ou “gênero” o produto de origem animal ou suas matérias-primas;

XX - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, a matéria-prima “carne” é aquela constituída das massas musculares, despojadas de gordura, aponeuroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano;

XXI - Nos suínos, a carcaça pode ou não incluir o couro, a cabeça e os pés.

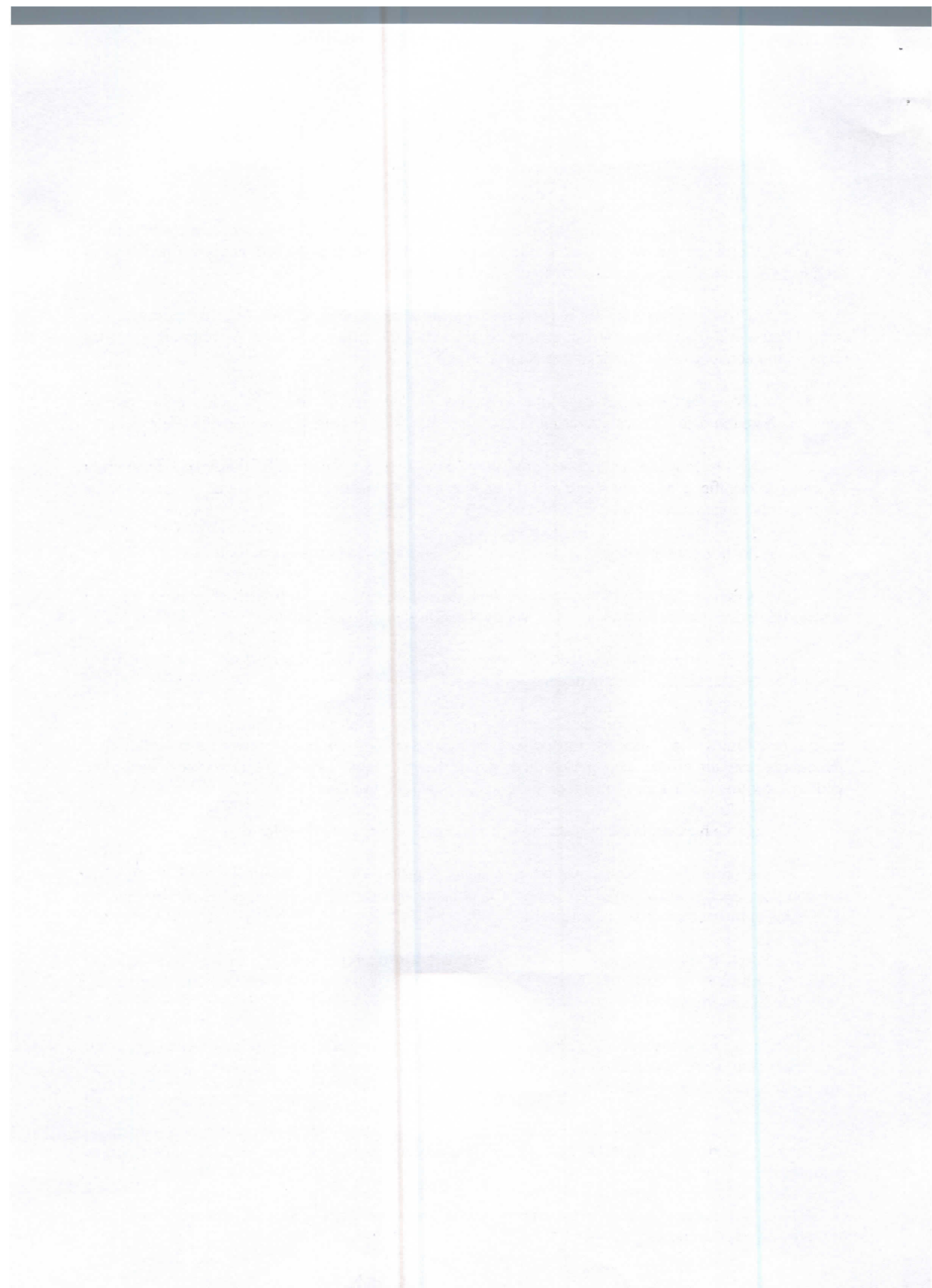
XXII – “leite”, sem outra especificação, o produto normal fresco, integral, oriundo da ordenha completa e ininterrupta de animais destinados a esse tipo de produção, obedecendo às exigências indústrias e sanitárias vigentes.

Art. 5º A fiscalização no âmbito Municipal é exercida nos termos das Leis Federais 1.283/50, 7.889/89 e 8.080/90 e do Decreto Federal nº 9.013/2017 e Decreto Federal nº 10.468/2020, abrangendo:

I – as condições higiênico-sanitárias e tecnológicas da produção, manipulação, beneficiamento, armazenamento e transporte de produtos de origem animal e suas matérias-primas adicionadas ou não de vegetais;

II – as condições técnico-sanitárias dos estabelecimentos em que são produzidos, preparados, manipulados, beneficiados, acondicionados, armazenados, transportados e distribuídos produtos de origem animal;

III – a fiscalização e o controle do uso dos aditivos empregados na industrialização dos produtos de origem animal;





ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

IV – a fiscalização e o controle de todo material utilizado na manipulação, acondicionamento e embalagem dos produtos de origem animal;

V – os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos de produtos de origem animal.

Art. 6º Compete à Secretaria Municipal da Agricultura/órgão similar:

I – solicitar o apoio técnico e operacional dos órgãos de fiscalização estaduais e federais de produção e classificação quanto às atividades de inspeção dos produtos de origem animal;

II – executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III – criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto à população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

Art. 7º Os servidores incumbidos da execução das atividades de que trata este Regulamento têm carteira de identidade pessoal e funcional fornecida pela Secretaria Municipal da Agricultura/Órgão similar, da qual constará, além da denominação do órgão, nome e cargo.

Parágrafo único. Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional.

Art. 8º As instalações dos estabelecimentos de que trata este Regulamento, respeitadas as normas de higiene e saúde, são diferenciadas por resolução da Secretaria Municipal de Agricultura/ órgão similar, de acordo com as especificidades de cada atividade de processamento ou com a espécie de animais a serem abatidos, devendo apresentar fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho, a higiene e a qualidade dos produtos.

Parágrafo único. Nenhuma outra exigência deve ser promovida, além daquelas estritamente necessárias, relativas à área, instalações, equipamentos e maquinários dos estabelecimentos em que ocorra o processamento e/ou o abate, promovidos na conformidade do *caput* deste artigo.

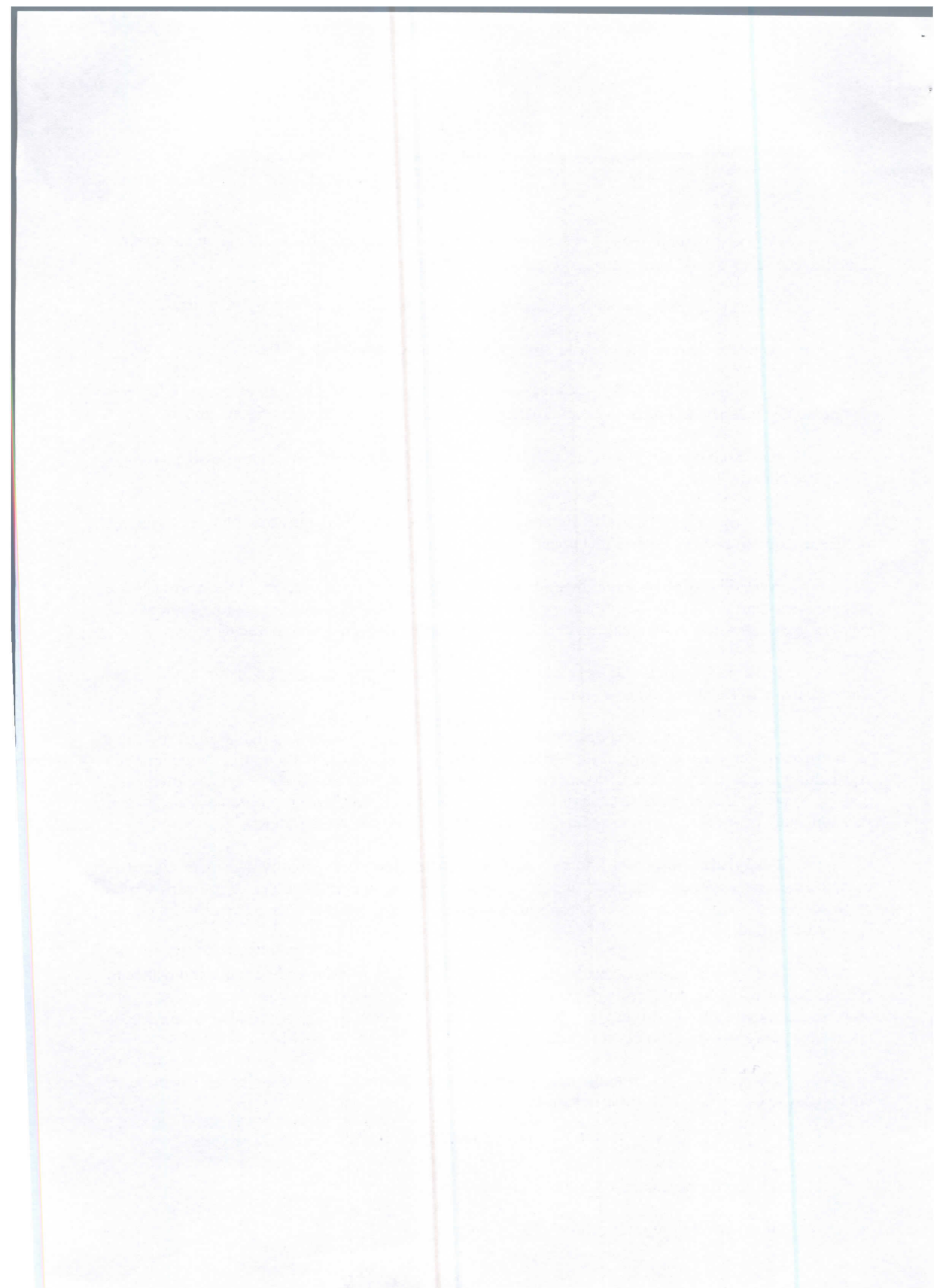
Art. 9º Os produtos resultantes das atividades de que trata este Regulamento devem possuir registro de fórmula específico, junto ao SIM, ser armazenados, quando necessário, em embalagens adequadas e produzidas por empresa qualificadas e transportados em condições adequadas para a preservação de sua qualidade.

§1º Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e CNPJ, se aplicável;

III - nome do produtor rural e CPF, se aplicável;





**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA**

- IV - endereço do estabelecimento produtor;
- V - carimbo oficial do SIM;
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - o número da inscrição junto ao SIM;
- X - classificação do estabelecimento, conforme este Regulamento;
- XI - expressão "Indústria Brasileira";
- XII - instruções sobre a conservação do produto;
- XIII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente;
- XIV - instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário.
- XV – as informações preconizadas no Código de Defesa do Consumidor;

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão "Fabricado por", ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e a expressão "Para", ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

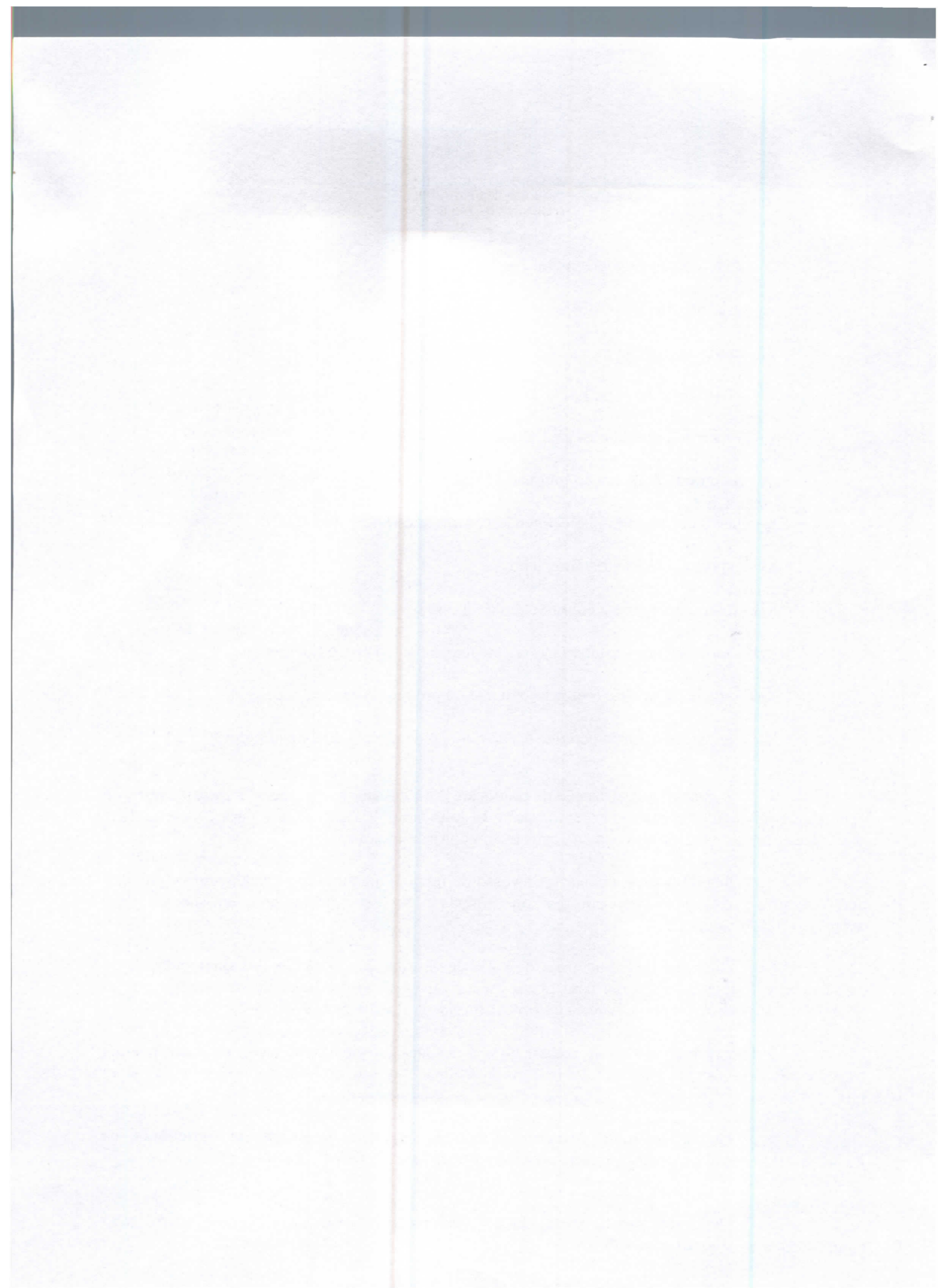
§ 3º Quando ocorrer apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto, deve constar a expressão "Fracionado por" ou "Embalado por", respectivamente, em substituição à expressão "fabricado por".

§ 4º Nos casos de que trata o § 4º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, conforme critérios definidos pelo SIM.

§ 5º É vetado o uso de rotulagens sobrepostas ou em duplicidade, as quais possam causar confusão referente à data de fabricação, à validade, ao lote, ao produto, ao estabelecimento produtor ou outra informação.

§ 6º Quando se tratar de convênio com a Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e do Desenvolvimento Agrário ou com outra entidade pública, da embalagem deve constar essa informação.

§ 7º Os envolvidos na manipulação e no processamento de alimentos devem estar equipados com vestuário adequado.





ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

TÍTULO II DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis.

Art. 11 - O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;

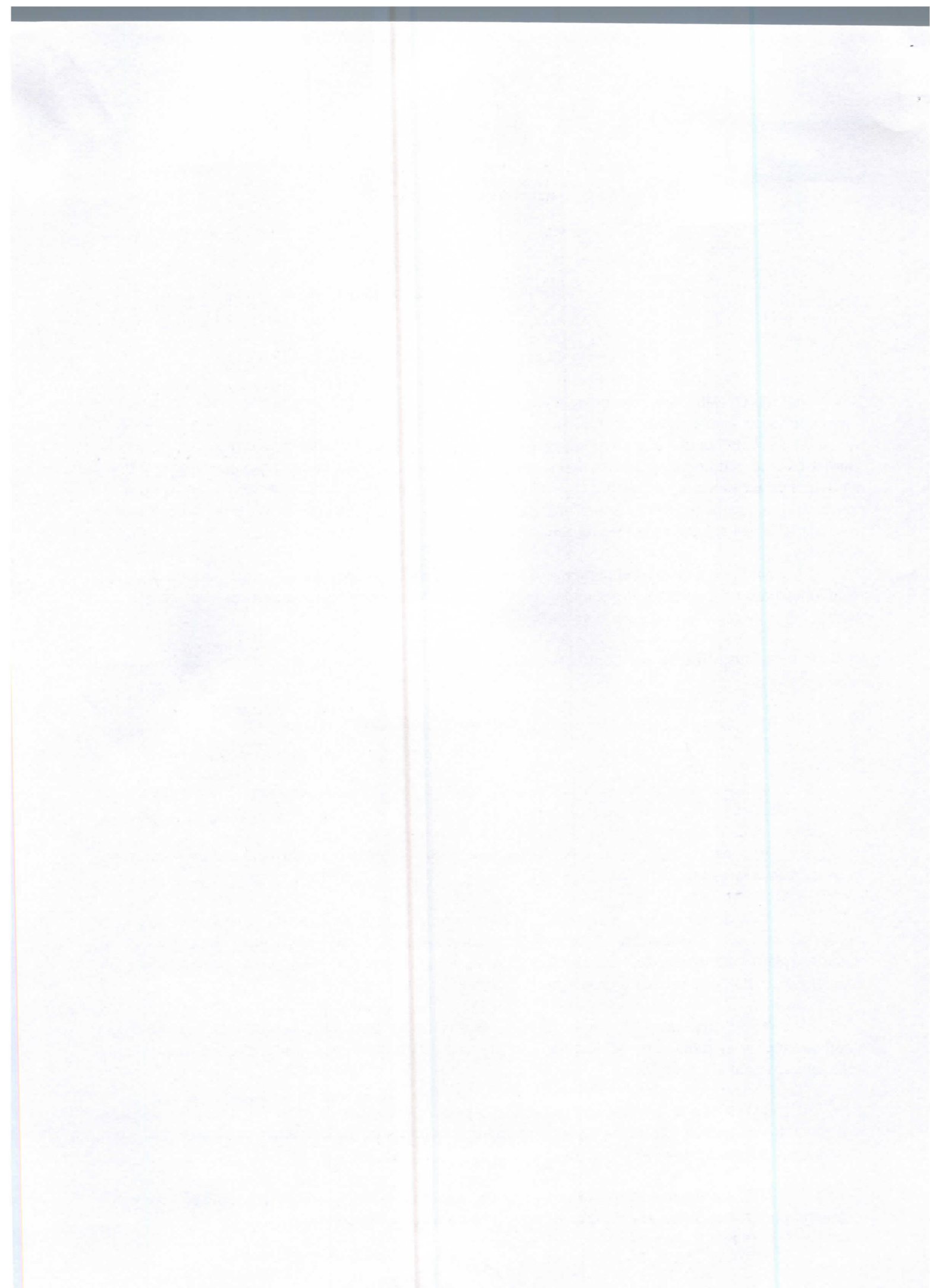
IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;





**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA**

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 13. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 14. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

Art. 15. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.

Art. 16. Nenhum estabelecimento de produto de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 17. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

CAPÍTULO II REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

Art. 18. Nenhum estabelecimento pode realizar comércio municipal com produtos de origem animal sem estar registrado junto ao SIM.

Art. 19. O registro no SIM deve ser requerido junto à Secretaria da Agricultura/órgão similar, endereçado ao Secretário Municipal, instruindo-se o processo com os seguintes documentos, constantes dos seguintes Anexos a este Regulamento:

I - Requerimento Anexo I,

II - Requerimento anexos I ao anexo XI do decreto

III - Cópia do CNPJ ou CPF;

IV - Comprovante de Pagamento de taxa (DUAM) do serviço de inspeção (Sec. Finanças);

V - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel, destacando-se, que devem ser localizados em área Suburbana ou rural, onde garanta a saúde pública;

VI - Cópia do alvará de licença e localização;

VII - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF);

VIII – Atestado de saúde ocupacional de todos funcionários que trabalham na manipulação e fabricação;

IX – Livro Oficial de registro para anotação técnica de informações, recomendações e as visitas do SIM, para fins de controle da produção;

X – Análise da água de abastecimento;

XI – Atestado certificando o controle de pragas e dedetização;



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

XII – Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação incluindo Procedimentos Operacionais Padronizados específicos a atividade desenvolvida, elaborado exclusivamente para o estabelecimento;

XIII – Os responsáveis pela fabricação e manipulação dos produtos devem apresentar Certificado de conclusão de Curso de Boas Práticas com mínimo de 16 horas;

XIV – Para abatedouros, beneficiadoras de leite e indústrias cópia do contrato com o profissional e ART responsável pela formulação e rotulação do alimento);

XV – Planta arquitetônica simples, contendo o layout de produção, de equipamentos e fluxo de pessoas e produtos para abatedouros, beneficiadoras de leite e indústrias;

XVI – Planta arquitetônica simples, contendo o layout de produção, de equipamentos e fluxo de pessoas e produtos da zona de produção, fatiamento, beneficiamento e embalagem para açougues e peixarias; e

XVII – Licença Ambiental ou dispensa de licença emitida pelo órgão competente.

CAPÍTULO III HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 20. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 21. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores, mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros animais.

§1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada ou por pessoal capacitado, conforme legislação específica, e com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

§3º É proibida a presença de animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

Art. 22. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

§ 1º Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto devem usar uniformes diferenciados por cores.

§ 4º Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Art. 23. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários ou áreas de descanso, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 24. É proibido fazer refeições nos locais onde se realizam trabalhos industriais, bem como guardar alimentos e depositar produtos, roupas, objetos e material estranho à finalidade da dependência onde se realizem as atividades industriais.

Art. 25. É proibido fumar em qualquer dependência destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, de produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 26. Sempre que necessário, a Inspeção Municipal determinará melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 27. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais, devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 28. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 29. É proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 30. Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem portar carteira de saúde, fornecida por autoridade sanitária oficial, apresentar condições de saúde e



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ter hábitos higiênicos, sendo que, anualmente, são submetidos a exame em repartição da saúde pública, apresentando à Inspeção Municipal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

§1º A inspeção médica é exigida, tantas vezes quanto necessárias, a qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus aos proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências de processamento dos estabelecimentos.

§2º Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infectocontagiosas ou repugnantes e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, ela será imediatamente afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Municipal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

Art. 31. É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos de dependência.

Art. 32. Não é permitido residir nas edificações, onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

Art. 33. Serão diariamente limpos e devidamente desinfetados os instrumentos de trabalho.

§ 1º Os estabelecimentos devem ter em estoque, desinfetantes aprovados para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.

§ 2º Nos ambientes nos quais há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Art. 34. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 35. Será obrigatória a higienização dos recipientes, dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos e dos vasilhames antes da sua devolução.

CAPÍTULO IV OBRIGAÇÕES DAS EMPRESAS

Art. 36. Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

I – observar e atender as exigências contidas no presente Regulamento e nas normas complementares;



**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA**

II – fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado para os trabalhos do serviço de inspeção;

III – fornecer mensalmente os dados estatísticos de interesse da fiscalização para o controle da avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, e demais informações que o SIM julgar necessário;

IV – dar aviso antecipado sobre a realização dos trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e provável conclusão, bem como o cancelamento dos trabalhos já agendados, exceto em situações extraordinárias;

V - dar aviso antecipado, sobre a chegada de animais, bem como o cancelamento do recebimento já agendado, exceto em situações extraordinárias;

VI – fornecer material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

VII – manter registro auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino;

VIII - cumprir prazos de notificações ou outros documentos expedidos pelo SIM, bem como solicitar a prorrogação de quaisquer prazos, antes do vencimento, caso não os consiga cumprir;

IX - em estabelecimentos de abate fornecer uniformes em quantidade e qualidade indispensáveis ao funcionamento do serviço de inspeção;

X - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;

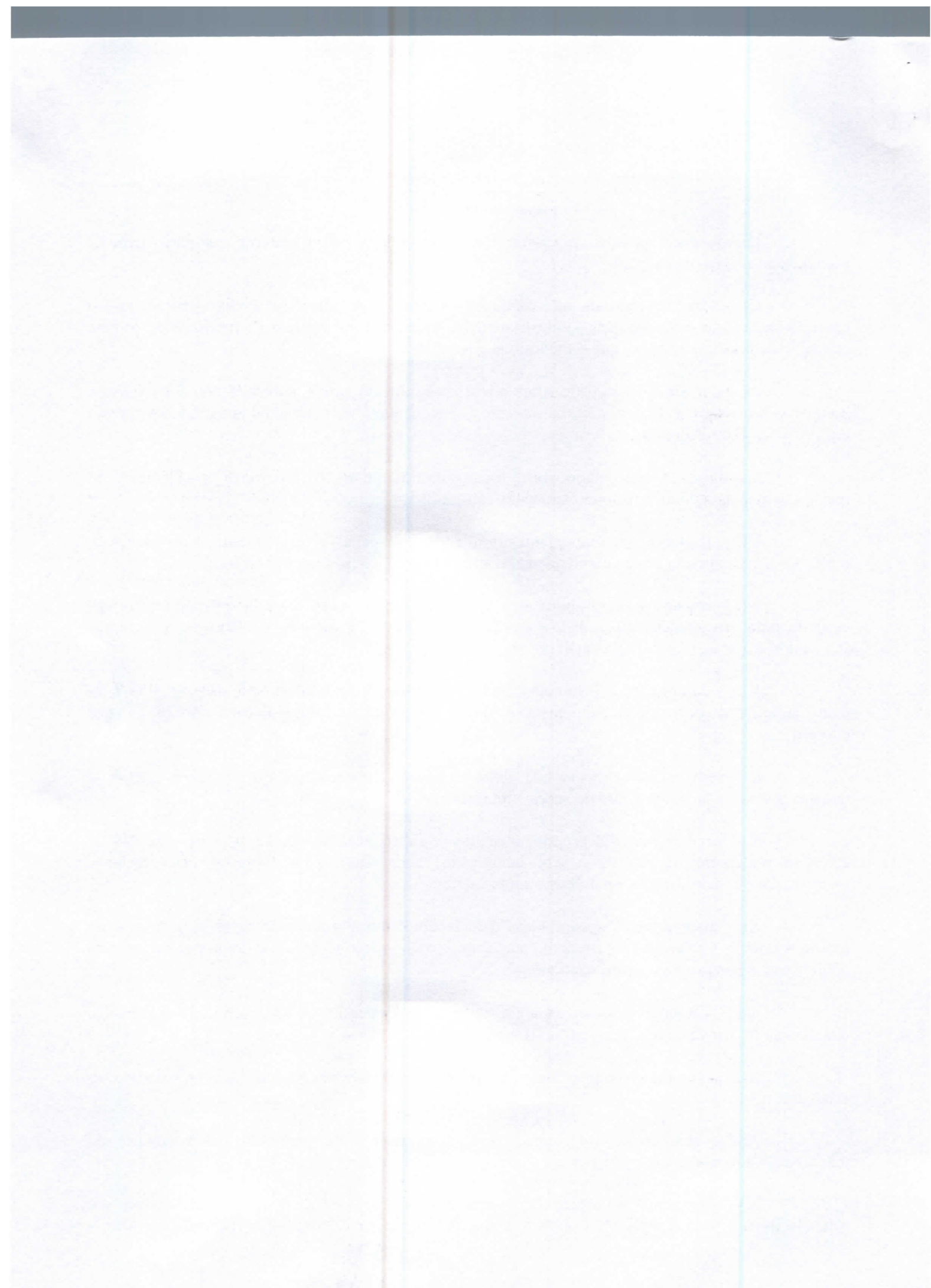
XI - manter locais apropriados, para recebimento e guarda de matérias-primas e de produtos sujeitos à reinspeção, bem como para sequestro de matérias-primas e de produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

XII - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XIII - manter equipe treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam;

XV - garantir o acesso de representantes do SIM a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria,





ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XVI - dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.;

XVII - implementar planilhas de autocontrole, desenvolvidas, monitoradas e verificadas pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos produzidos e contemplar o bem-estar animal, quando aplicável.

Parágrafo único. Os estabelecimentos de produção sazonal poderão apresentar os dados estatísticos de produção referidos no inc. VI deste artigo em frequência diferenciada, desde que com prévia solicitação ao SIM, através de documento que preveja o período da entrega dos dados, devendo esta solicitação ter parecer favorável do setor.

Art. 37. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

TÍTULO III INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

CAPÍTULO I INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 38. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

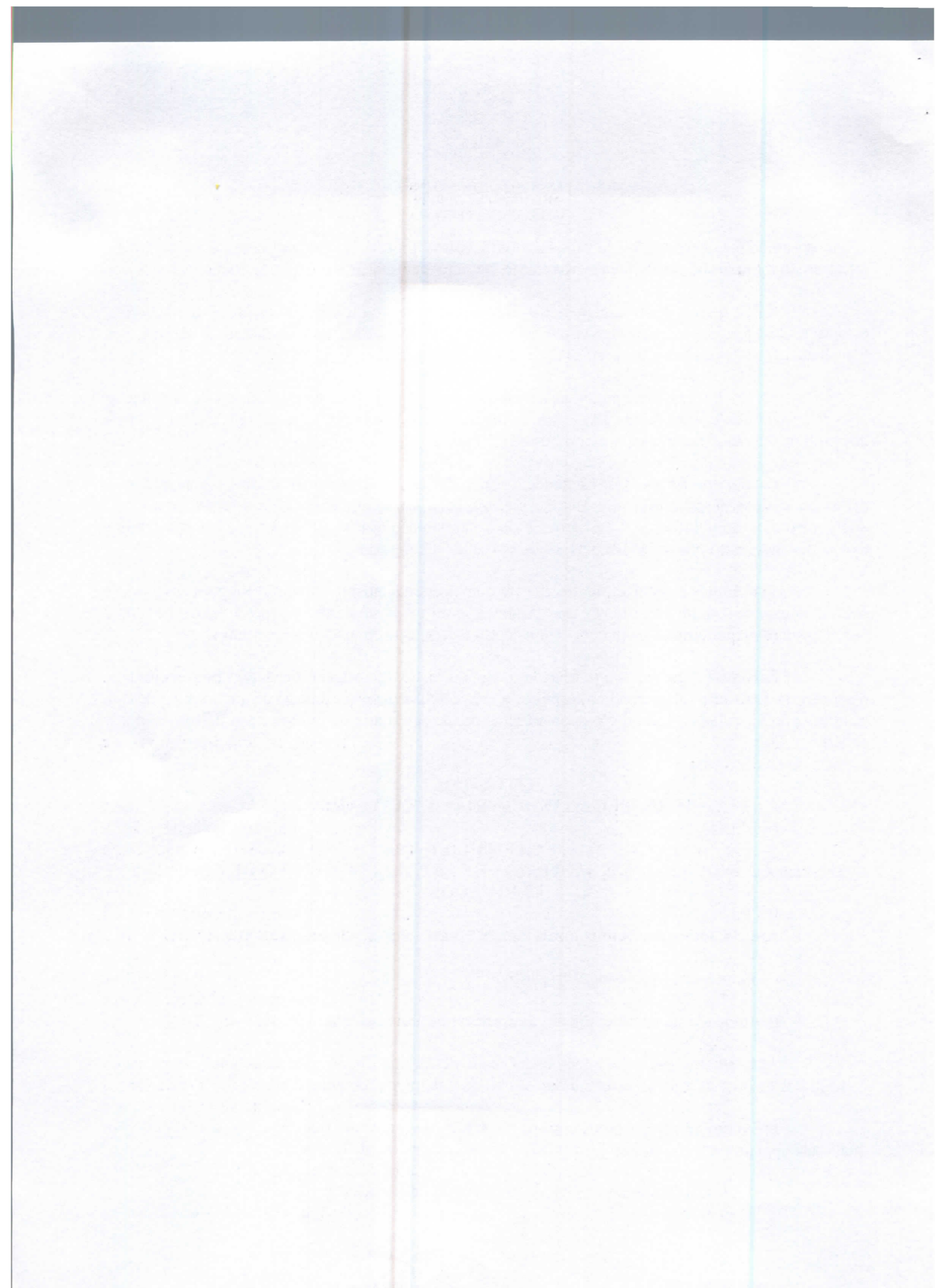
I – matadouro / abatedouro frigorífico;

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 39. Os estabelecimentos de abate de animais e de processamento de produtos comestíveis de origem animal, abrangidos por este Regulamento, devem:

I – manter em arquivo próprio, sistema de controle que permita confrontar, em qualidade e quantidade, o produto processado com o lote que lhe deu origem;

II – outras formalidades exigidas em regulamento próprio.





ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

CAPÍTULO II

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DO LEITE E DERIVADOS

Seção única

LEITE EM NATUREZA

Subseção I

Estabelecimento de Leite e derivados

Art. 40. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I – granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III – unidade de beneficiamento de leite e derivados;

IV – queijaria

Art. 41. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas, desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida, até o respectivo aproveitamento.

Art. 42. Para o leite de consumo humano, permitem-se os seguintes tipos de pasteurização e envase:

I - Pasteurização rápida e envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo, ou armazenado a uma temperatura que varia de 2 °C a 5 °C, desde que os equipamentos utilizados sejam experimentalmente testados, conforme o presente Regulamento;

II - Pasteurização lenta, envase automático em circuito fechado no menor prazo possível e distribuído ao consumo, distribuído ao consumo ou armazenado em temperatura que varia de 2 °C a 5 °C;

Art. 43. O controle sanitário do rebanho é obrigatório e permanente, obedecendo aos controles exigidos pela Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC/TOCANTINS.

Art. 44. Os estabelecimentos produtores devem manter o controle de qualidade do produto a ser comercializado, cabendo ao responsável técnico a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório.

§1º As provas de acidez e fosfatase devem ser realizadas rotineiramente.

§2º O órgão de inspeção realiza, a seu critério, coleta de amostras e as análises que julgar necessárias.



**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA**

§ 3º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva

Art. 45. É proibido o aproveitamento do leite de retenção e do colostro para fins de alimentação humana.

Art. 46. Todo vasilhame empregado no acondicionamento do leite, na ordenha ou para manutenção em depósito, deve atender ao seguinte:

I – ser de aço inoxidável, alumínio ou plástico aprovado, de perfeito acabamento e sem falhas com formato que facilite sua lavagem e esterilização;

II – estar convenientemente limpo no momento da ordenha, sendo devidamente lavado e higienizado após a utilização;

III – possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminações;

IV – ser destinado exclusivamente ao transporte e depósito de leite;

V – trazer identificação de procedência.

§1º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

I - entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

§2º É proibido medir ou transferir o leite em ambiente que o exponha a contaminações.

**Subseção II
Armazenagem e Comercialização**

Art. 47. A armazenagem deve ser feita sob condições que evitem contaminação ou desenvolvimento de microrganismos, e que proteja de deterioração o produto alimentar ou seu invólucro.

Art. 48. A temperatura de armazenagem deve variar de 2°C a 5°C e a de transporte, a aproximadamente 7°C.

**CAPITULO III
INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE PEIXES
CONGÊNERES E DERIVADOS**

Art. 49. Os estabelecimentos destinados aos peixes e congêneres e seus derivados são classificados em:



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

- I - barco-fábrica;
- II - abatedouro frigorífico de pescado;
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.

CAPÍTULO IV

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHA

Art. 50. Os estabelecimentos destinados ao mel e à cera de abelhas são classificados em:

- I – unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

Seção I

Funcionamento de Estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e Congêneres

Art. 51. Os estabelecimentos de produtos de abelhas são responsáveis por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade dos produtos, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º Os estabelecimentos que recebem produtos oriundos da produção primária devem possuir cadastro atualizado de produtores.

§ 2º Os estabelecimentos que recebem produtos da produção primária são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

CAPÍTULO V

INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

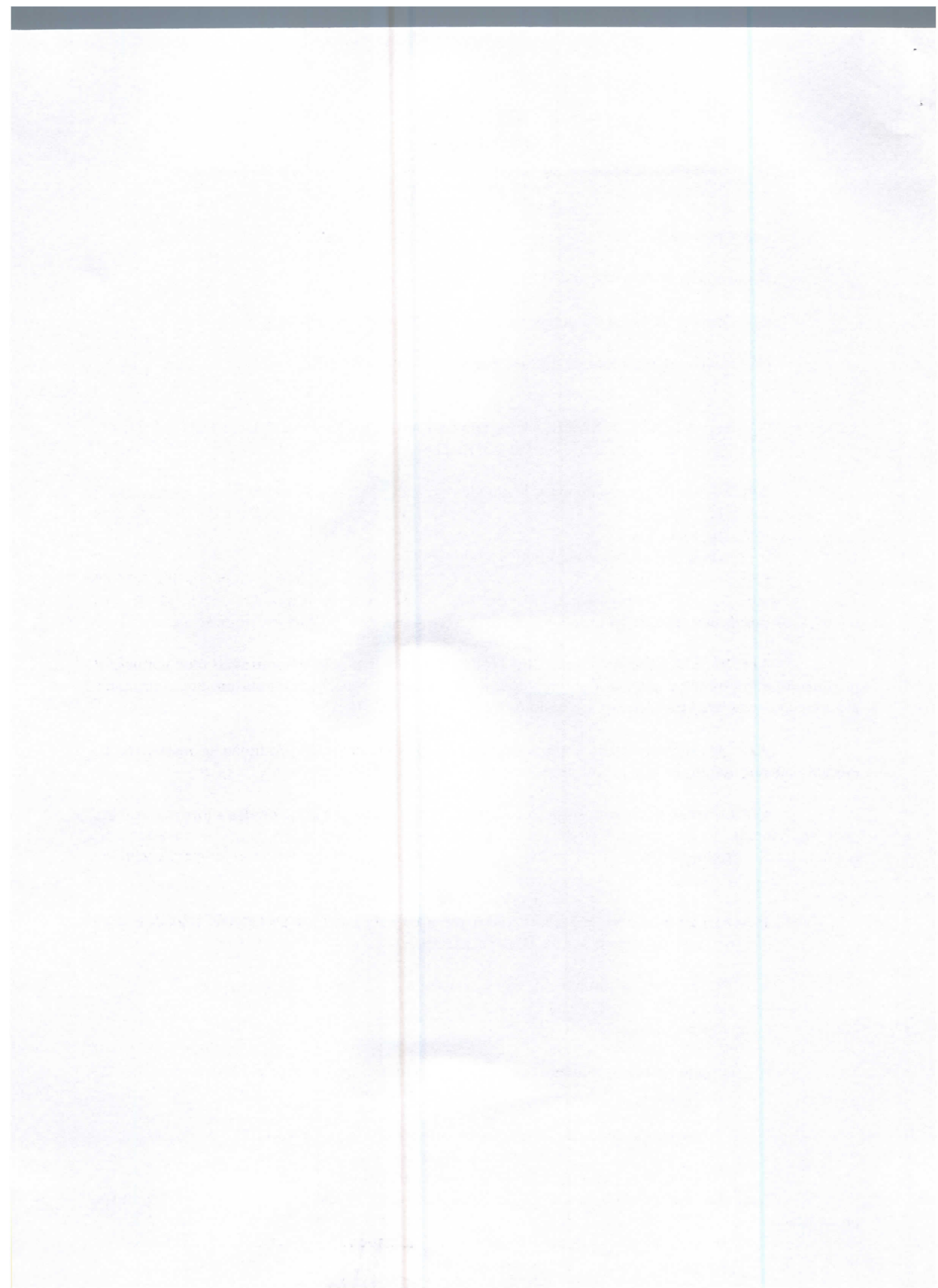
Art. 52. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

- I – granja avícola; e
- II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

Seção única

Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados dos Estabelecimentos

Art. 53. Os estabelecimentos de ovos e derivados devem executar os seguintes procedimentos:





ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

- I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;
- II - exame pela ovoscopia;
- III - classificação dos ovos; e
- IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

TÍTULO IV
REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL

Art. 54. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de serem liberados para o comércio.

§1º Os produtos e matérias-primas que, nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser condenados, vedada a sua destinação a outros estabelecimentos, sem autorização prévia do SIM.

§2º Os produtos e matérias-primas que ainda permitam aproveitamento condicional ou beneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, reinspecionando-os antes da liberação.

Art. 55. É permitido o aproveitamento condicional ou a destinação industrial de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento, desde que:

- I - haja autorização prévia do serviço oficial do estabelecimento de destino;
- II - haja controle efetivo de sua rastreabilidade, contemplando a comprovação de recebimento no destino; e
- III – realize os tratamentos de aproveitamento condicional, de destinação industrial ou a inutilização de produtos de origem animal, e mantenha os registros de sua realização.

TÍTULO V
EXAMES DE LABORATÓRIO

Art. 56. As matérias-primas, os produtos de origem animal e toda e qualquer substância que entre em suas elaborações, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais análises que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

TÍTULO VI
INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 57. No caso de descumprimento do disposto no presente instrumento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, são adotados os procedimentos previstos neste



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

Regulamento, ficando sujeitos os infratores às sanções legais vigentes. (conforme Lei Municipal nº 2.611, de 21 de março de 2023 e Lei Municipal nº 2.181, de 16 de dezembro de 2014.)

Art. 58. Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas:

§ 1º Alterados as matérias-primas ou os produtos que não apresentem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam e incorrem em risco à saúde pública.

§ 2º Adulterados as matérias-primas ou os produtos de origem animal:

I – fraudados, as matérias-primas e os produtos:

a) que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos e não atendem ao disposto na legislação específica;

b) com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de dissimular ou de ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima ou defeitos na elaboração do produto;

c) elaborados com adição de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias com o objetivo de aumentar o volume ou o peso do produto; ou

d) elaborados ou comercializados em desacordo com a tecnologia ou o processo de fabricação estabelecido em normas complementares ou em desacordo com o processo de fabricação registrado, mediante supressão, abreviação ou substituição de etapas essenciais para qualidade ou identidade do produto; ou

II – falsificados, as matérias primas e os produtos:

a) que tenham sido utilizadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em normas aprovadas.

b) que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados, expostos ou não ao consumo, com a aparência e as características gerais de outro produto, sem que o seja;

c) que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto;

d) que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado;

e) que sofram alterações no prazo de validade; ou

f) que não atendam às especificações referentes à natureza ou à origem indicadas na rotulagem;



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

Art. 59. As infrações às normas previstas neste Regulamento e na legislação pertinente são punidas, de forma isolada ou cumulativamente, com as sanções previstas na Lei Municipal nº 2.611, de 21 de março de 2023, sem prejuízo das punições da natureza civil e penal cabíveis:

TÍTULO VII DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 60. As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não oferecerem segurança à saúde dos usuários, devem ser inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§1º A inutilização deve ser acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§2º Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deve constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

Art. 61. Os servidores da Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente e da Saúde/Vigilância Sanitária/órgão similar, a serviço da Inspeção Municipal, têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este Instrumento.

§ 1º O servidor poderá solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 62. O exame do leite é realizado de forma individual ou coletiva, observando-se os seguintes procedimentos:

I – amostras individuais, são colhidas em cada latão, por procedência;

II – amostras para exame coletivo, devem ser colhidas na proporção de 10% dos latões, por procedência e devidamente homogeneizadas.

Art. 63. Para identificação dos queijos, demais derivados do leite e produtos artesanais, os produtores são cadastrados junto ao SIM, vinculado à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento/órgão similar, mediante Decreto baixado pelo Chefe do Executivo Municipal, a quem cumpre também as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

Art. 64. Podem existir nas propriedades rurais estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que devem atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

Art. 65. São solicitadas às autoridades de saúde pública estadual e federal as medidas necessárias, visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidos neste Regulamento.



**ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA**

Art. 66. Os casos omissos a este Regulamento são resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

Gabinete da Prefeita Municipal de Gurupi, Estado do Tocantins, aos 23 dias do mês de Agosto de 2.023.

JOSINIANE BRAGA NUNES
Prefeita Municipal



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

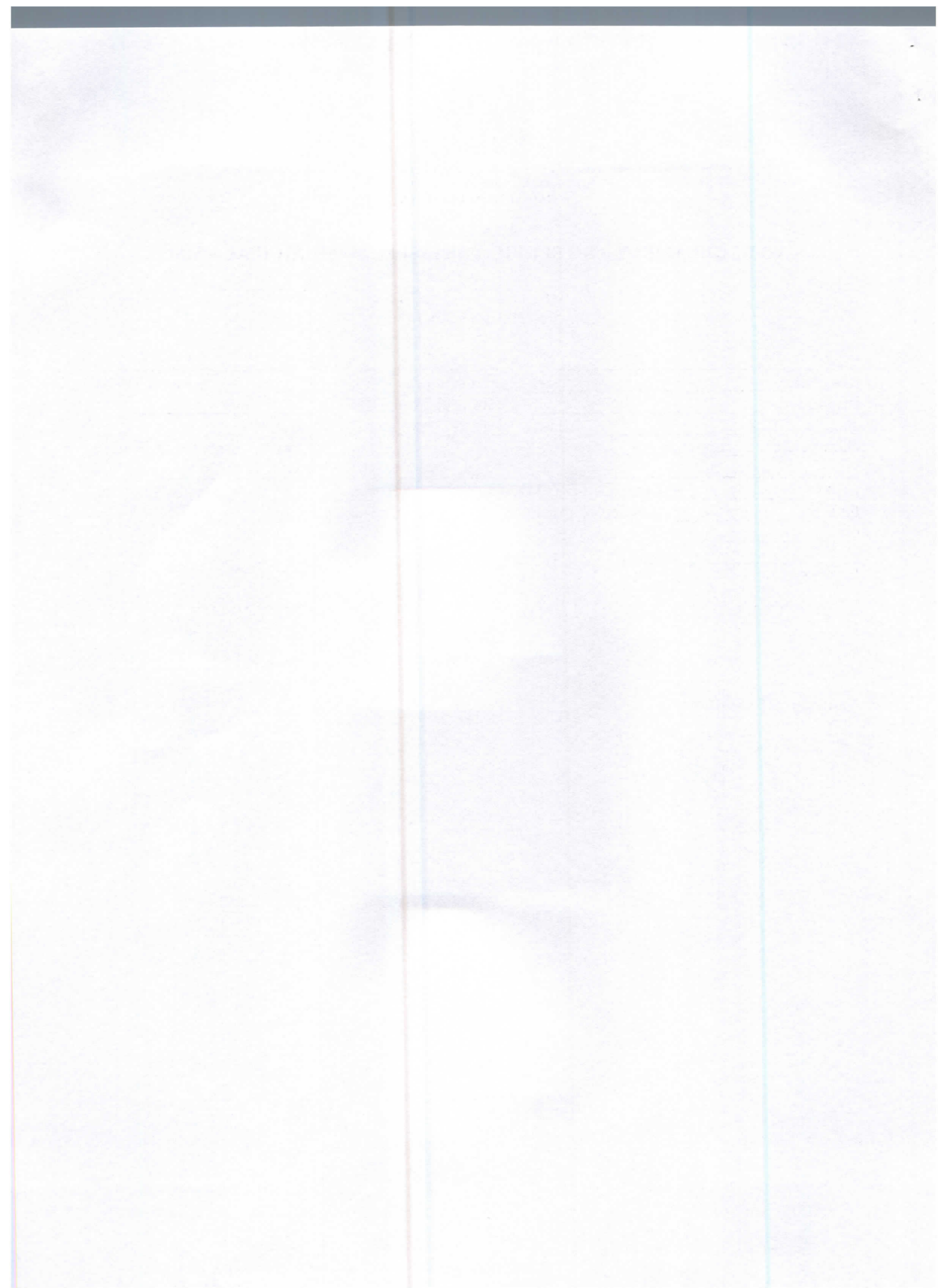
ANEXO I
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

REQUERIMENTO

Eu, _____, RG _____, CPF _____
Residente: _____, no **Município** _____, proprietário da
empresa _____, com registro no CNPJ nº _____,
situado à Rua _____, Bairro _____ no município de _____,
classificada como _____, que irá trabalhar com
_____, para comercialização no Município de _____, venho requerer
de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal.

_____, _____ de _____ de 20____.

Assinatura/Carimbo





ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO II
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO

Nome: _____

Endereço residencial: _____

Complemento: _____ nº _____

Bairro: _____

Cidade: _____ -- TO - CEP: _____

Fone: _____ Fax: _____

e-mail: _____

Documentos:

RG: _____ Órgão Expedidor: _____ CPF: _____

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

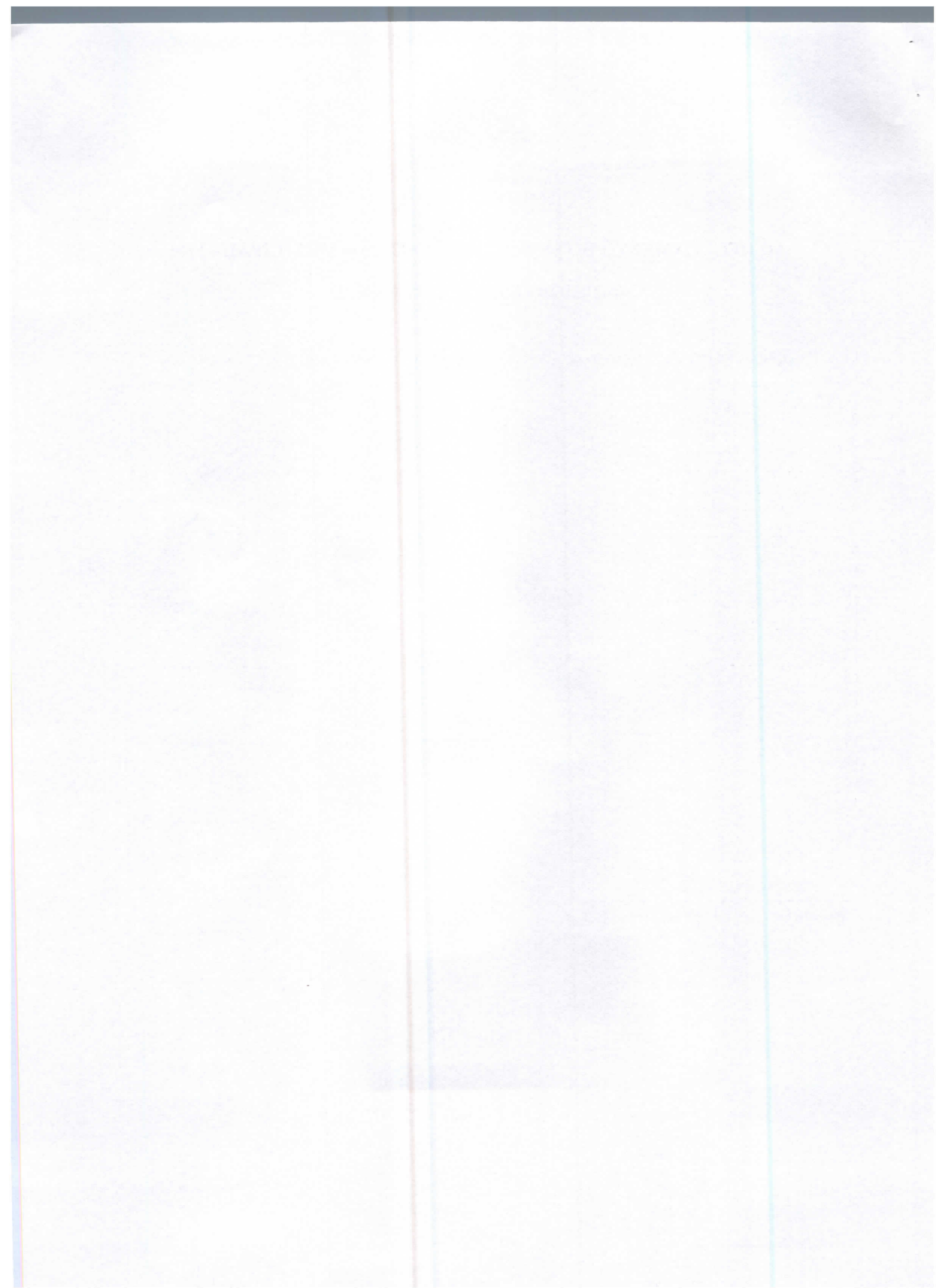
ANEXO III
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20

Assinatura





ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO IV
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DADOS DO RESPONSÁVEL

Nome: _____

Formação: _____

ENDEREÇO RESIDENCIAL:

Nome: _____

Endereço residencial: _____
_____ nº _____

Complemento: _____

Bairro: _____ Cidade: _____ UF: _____

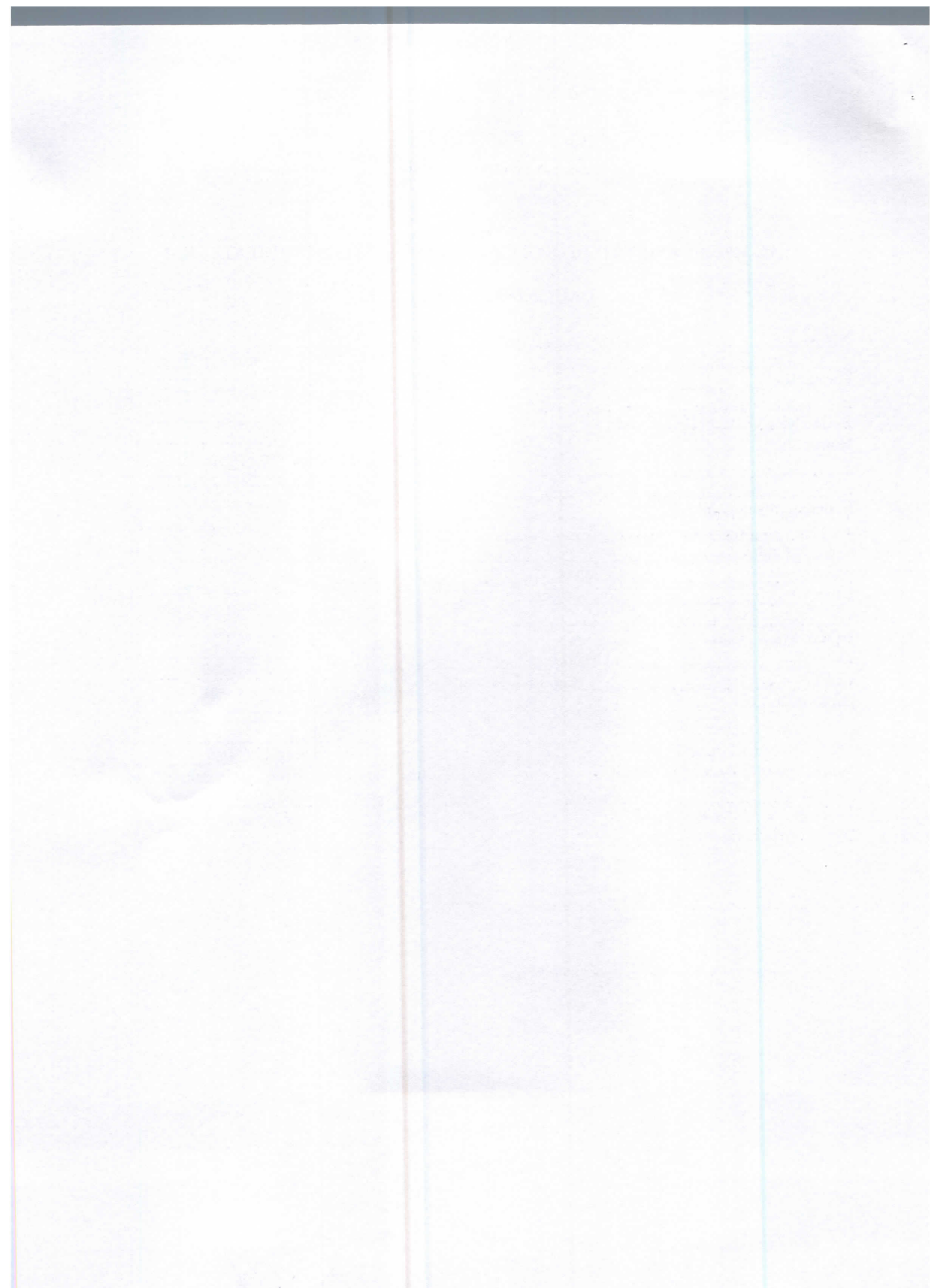
CEP: _____ Fone: _____ Fax: _____ e-mail: _____

DOCUMENTOS:

RG: _____, Órgão Exp.: _____, Data: ____/____/____

CPF: _____, Reg. Profissional: _____

Diplomado pela: _____





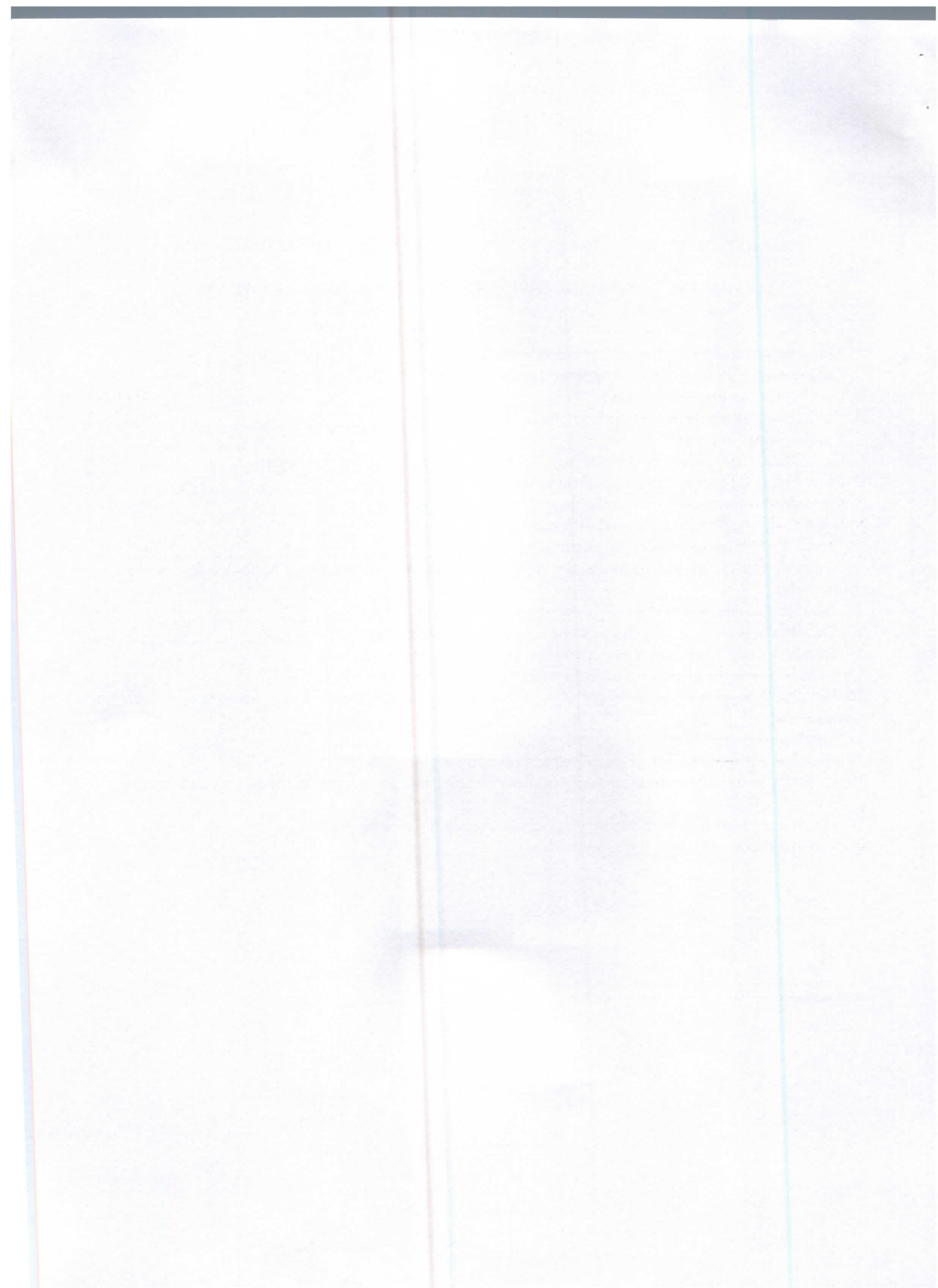
ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO V
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário: _____
2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação): _____
3. Localização do estabelecimento: _____ - TO
4. Características e tipo do estabelecimento: _____
5. Produtos que pretende trabalhar: _____
6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos: _____
7. Procedência da matéria-prima por município: _____
8. Mercado de consumo que retende abastecer: _____
9. Número de funcionários do estabelecimento: _____
10. Meio de transporte do produto final: _____
11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade dos depósitos, distribuição _____
12. Destino das águas servidas: _____
13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências: _____
14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis _____
15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos: _____
16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis: _____
17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques: _____
18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestuário, banheiro e refeitório: _____
19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro: _____
20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.: _____

_____, ____ de _____ de 20____.

Assinatura



ANEXO VI
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
CADASTRAMENTO DO PRODUTO

1. Identificação da Empresa

Razão Social: _____

CNPJ: _____

CPF: _____

Atividade: _____

Endereço: _____

Bairro: _____ Telefone: () _____

CEP: _____ Cidade: _____ - Estado: Tocantins

Representante Legal: _____

RG/Órgão Expedidor _____ CPF: _____

e-mail: _____

2. Registro do Produto

Nome Completo: _____

Marca em Destaque: _____

Apresentação do Produto: _____

Tipo de Produto: _____

Capacidade de produção/dia: _____

Cuidados de Conservação: _____

Validade: _____

Ingredientes: _____

Aditivos: _____

Embalagem: _____

Registro: _____

Nome do Fabricante da embalagem: _____

Assinatura





ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO VII
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
DECLARAÇÃO

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal, **Decreto _____ de _____ e Leis/Decretos anteriores/posteriores.**

_____ - TO, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO VIII
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Solicito ao Departamento do Serviço de Inspeção Municipal a **autorização** para a Empresa

_____,
CPF _____,

situado à Rua _____, Bairro

_____, dar início às atividades de produção a partir do dia _____ de
_____ de 20_____.

_____ - **TO**, _____ de _____ de 20_____

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO IX
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM
FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO

Produto:

_____ - TO, _____ de _____ de 20 _____.

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO X
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Empresa: _____
S.I.M: _____ REG: _____
Produto: _____

MATÉRIA-PRIMA INGREDIENTES SECOS INGREDIENTES LÍQUIDOS
OUTROS INGREDIENTES AROMATIZANTES CONSERVADORES
MATERIAL DE EMBALAGEM CORANTES.

_____, ____ de _____ de 20 ____.

Assinatura



ESTADO DO TOCANTINS
MUNICÍPIO DE GURUPI
GABINETE DA PREFEITA

ANEXO XI
AO REGULAMENTO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE PRODUÇÃO

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente/ ou órgão competente, que o Sr. _____ é o (a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção, armazenamento e expedição de produtos do estabelecimento

_____, situado, à _____
_____ de propriedade de _____
_____, por ser verdade as duas partes assinam e
dão fé.

_____ - TO, _____ de _____ de 20____.

Responsável pela coordenação de produção

Assinatura

