

CHECK LIS – REGISTRO SIM

**PLANILHA DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE DOCUMENTAL
PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SIM/VILA MARIA**

Interessado:

***Processo n°:**

DOCUMENTO		N°. Protocolo	Data de Entrega	Assinatura do Interessado
1	Requerimento no protocolo central solicitando ao Sr. Prefeito municipal o registro do estabelecimento no SIM (2 vias).			
2	Requerimento ao Sr. Secretário da agricultura solicitando a vistoria do terreno ou da edificação. (ANEXO 01) OBS: Casos de agroindústrias que dependem da edificação para o seu funcionamento). Agroindústria estruturada passo 4			
3	**Laudo de Inspeção Prévia de Terreno ou de estabelecimento. (Realizada pelo Médico Veterinário do SIM) (ANEXO 02)			
4	Requerimento ao SIM de solicitando aprovação prévia do projeto: (ANEXO 03)			
5	- <u>Plantas</u> : situação -e localização escala 1/100; baixa - escala 1/100; fachada - escala 1/100; Planta com fluxo de produção (recepção de matéria-prima, processamento e expedição de produtos prontos)- escala 1/100; detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100; hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500. Obs: Para as empresas com medidas de até 250m², que não pretendem aderir ao susaf e ou sisbi, encaminhar; - Planta baixa na escala de 1/100 com indicação dos equipamentos e fluxo ou a juízo do SIM. ** Laudo de inspeção da planta (ANEXO 07)			
6	Memorial Técnico e Sanitário do Estabelecimento (ANEXO 04)			
7	Termo de responsabilidade, (ANEXO 05)			
8	II - Termo de livre acesso; (ANEXO 06)			
9	Documento de liberação do Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia/Licença de Instalação/Licença de			

	Operação/Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso).			
10	**Ofício /Laudo Técnico de aprovação de projeto de construção.			
11	Cópia do Contrato social e alterações ou bloco de produtor.			
12	Inscrição no CNPJ ou CPF.			
13	Alvará de funcionamento ou alvará de localização			
14	Cópia do certificado de limpeza da caixa de água e Laudo de potabilidade da água, na qual deverá conter as análises microbiológicas (coliformes totais e <i>Escherichia coli</i>) e análises físico químico (pH, cor, turbidez e cloro residual			
15	Cópia do certificado de capacitação em Boas Práticas de Fabricação do proprietário e ou de pelo menos um colaborador do estabelecimento;			
16	Anotação ou Declaração de Responsabilidade Técnica (ART).			
17	Cópia do certificado da empresa coletora de resíduos, quando couber;			
18	Manual de Boas Práticas e Programas de Autocontroles			
19	**Laudo técnico sanitário do estabelecimento para liberação, a critério do SIM (ANEXO 08)			
19	Registro de memoriais descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal de ao menos 1 produto, antes de iniciar as atividades			
20	**Título de registro no SIM. (ANEXO 10)			
Observações:				
Assinatura e Carimbo do Responsável:			Data:	

*o número do processo deve ser o número de registro do SIM / ano vigente.

**Realizado pelo Médico Veterinário do SIM.