

Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA



Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA



O que é o Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal?

- O **Serviço de Inspeção Municipal** é um dos órgãos responsáveis por garantir a segurança alimentar e tem como principal objetivo assegurar a qualidade sanitária dos produtos alimentícios de **ORIGEM ANIMAL** que são produzidos em nosso município e que chegam até a mesa do consumidor.

Objetivos:

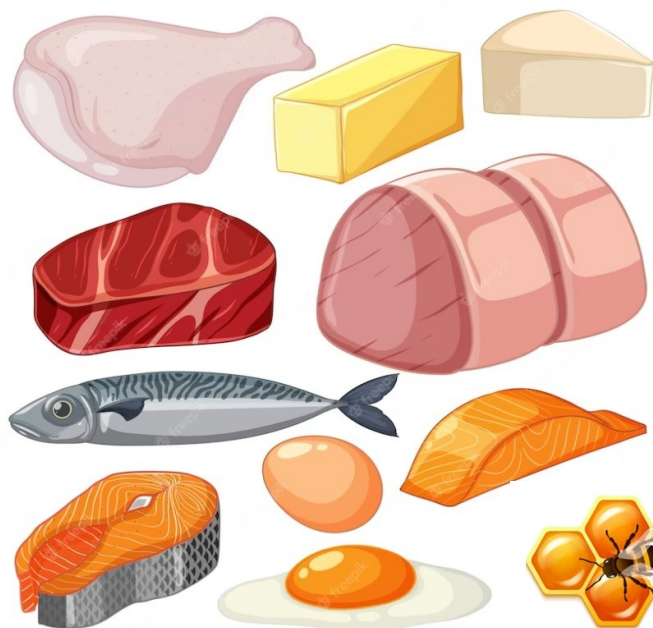
- Garantir a saúde pública através da qualidade sanitária dos produtos de origem animal
- Promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva



Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA

Atua na inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, sendo eles:

- os animais destinados ao abate;
- a carne e seus derivados;
- o pescado e seus derivados;
- os ovos e seus derivados;
- o leite e seus derivados; e
- os produtos de abelhas e seus derivados.



Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA



Estabelecimentos inspecionados pelo SIM/POA:

- › fornecedores de matérias-primas
- › recebem as diferentes espécies de animais para abate ou industrialização;
- › **nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipulação, distribuição ou industrialização;**
- › produzem e recebem ovos para distribuição ou industrialização;
- › **recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;**
- › extraem ou recebem produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;
- › **recebem, manipulam, armazenam, conservam, acondicionam ou expedem matérias primas e produtos de origem animal comestíveis procedentes de estabelecimentos registrados;**

NÃO INSPECIONA COMÉRCIO VAREJISTA,
COMPETÊNCIA VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Fluxo de Adesão ao SIM/POA

- Solicitação de Requerimento, via Site de Protocolo da Prefeitura.
 - Inspeção prévia
 - Entrega planta baixa
- Entrega de Documentos.
 - Análise documental
- Registro de produtos e rótulos
 - Análise do processo de fabricação e rótulos apresentados, via Sistema CIM/AMFRI
 - Inspeção sanitária final
- Liberação do Registro



Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA

Taxas:

TAXAS INSPEÇÃO MUNICIPAL (Valores em Unidade Fiscal do Município – UFM)

Atos do Serviço de Inspeção Municipal – SIM	UFM
Análise de projeto para registro de estabelecimento até 100 m ²	2 UFM
Análise de projeto para registro de estabelecimento acima de 100 m ²	2 UFM+ 0,015UFM POR m ²
Análise de projeto de reforma ou ampliação até 100 m ²	1,5 UFM
Análise de projeto de reforma ou ampliação acima de 100m ²	1,5 UFM + 0,015 UFM/m ²
Alteração cadastral de estabelecimento registrado e certidões (baixa ou inclusão de RT)	0,5 UFM
Alteração de CNPJ de planta já aprovada	2 UFM
Cancelamento de registro no SIM	0,5 UFM
Vistoria prévia de estabelecimento	1 UFM
Registro, alteração ou cancelamento de rotulagem (por número de registro) ATÉ 10	0,2 UFM (+0,02 por produto acima de 10)
Licença inicial, renovação anual ou vistoria de mudança endereço até 100m ²	2 UFM
Licença inicial, renovação anual ou vistoria de mudança endereço acima de 100m ²	2UFM + 0,015 UFM/ m ²

Taxas instituídas pela Lei Complementar nº 99 de 2023.



Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA

Modelos de rótulos:

Produzido e Distribuído Por: **ARMAZÉM DA CARNE BARRA**, ENTREGUÍSTO EM SUAS SUPERFÉRIAS E SIMILARES. CNPJ: 27.9

BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
INSPICIONADO 007
S.I.M.
Registro no SIM/POA sob o nº 007/001

ARMAZÉM DA CARNE BARRA
CORTES ESPECIAIS

CARNE TEMPERADA RESFRIADA DE BOVINO EM ESPETO

Peso da Embalagem 4g
Pesar na presença do consumidor

Ingredientes: carne bovina, água, óleo vegetal, cebola, sal (percentual de salmoura de até 2%), tempero chimichurri, salsa natural, colorífico; **ALÉRGICOS: CONTEM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTEM GLÚTEN.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 100g (1 unidade)			
Quantidade por Porção			
Valor Energético	122 kcal = 512 kJ	6%	**
Carboidratos			**
Proteínas	17 g	23%	**
Gorduras Totais	5,8 g	11%	**
Gorduras Saturadas		**	**
Gorduras Trans		**	**
Fibra Alimentar		**	**
Sódio	111 mg	5%	**

(*) Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo das suas necessidades energéticas.
** Não contém quantidades significativas

FABRICAÇÃO VALIDADE LOTE

Mantenha resfriado de 0°C a 5°C
Após aberto, consumir em 3 dias

ARMAZEM DA CARNE BARRA

FRENTE



VERSO



APROVADO



Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA

Modelo certificado de registro:



BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
INSPECIONADO
S.I.M.

**PREFEITURA
BALNEÁRIO
CAMBORIÚ**
SECRETARIA DE
SAÚDE

Título de Registro

Certifico que o estabelecimento RAZÃO SOCIAL, CNPJ ____/____/____
____, localizado na Rua __, nº __, sala __, Centro, Balneário Camboriú - Santa
Catarina, está classificado _____
_____, sob registro nº __, no Serviço de Inspeção Municipal de
Balneário Camboriú (SIM - Balneário Camboriú), em conformidade com a Lei
41/2019 e Decreto 9691/2019.

Balneário Camboriú - SC, ____ de ____ de 202__.

Secretário de Saúde e Saneamento
Prefeitura Balneário Camboriú

Médica Veterinária CRMV-
Serviço de Inspeção Municipal



Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA



Legislação

- Lei Federal nº 1283 de 1950
- RIISPOA – Decreto 9013 de 2017, Regulamenta a Lei Federal 1283/1950
- Lei Complementar nº 99/2023



Serviço de Inspeção Municipal - SIM/POA



Rua: 1500, 1100 – Centro
Telefone: 3261- 6200 – Ramal 4213
e-mail: simpoa@bc.sc.gov.br

