

# CONHEÇA O S.I.M.

## Serviço de Inspeção Municipal

O selo veio para regularizar a produção, valorizar o produto e garantir segurança alimentar ao consumidor



O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) é o órgão responsável pela inspeção e fiscalização de estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal.

Sua função é garantir a qualidade de produtos que são produzidos e comercializados no município.

Desta forma, o S.I.M. foi criado para garantir a segurança ao consumidor no consumo de carne, pescado, leite, ovos, os produtos das abelhas e seus derivados.

Com o selo, o pequeno negócio no campo ou na cidade deixa de estar fora da legalidade e abre as portas para comercialização formal, dando tranquilidade ao produtor e ao consumidor.

O S.I.M. acompanha e verifica os processos de produção, manipulação, conservação, acondicionamento, embalagem e rotulagem, garantindo o direito do consumidor em adquirir um produto seguro e com as informações necessárias determinadas pela legislação.

Você sabia que todos os produtos de origem animal obrigatoriamente deverão ser inspecionados e ter registro, segundo legislações em vigor?

A Prefeitura Municipal de Caxambu – MG, através da Lei Municipal Nº 2.610, de 20 de novembro de 2019, criou o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) pela Diretoria de Agropecuária e elaborou este informativo para levar esta informação a você, **PRODUTOR**.

### QUAIS PRODUTOS DEVERÃO OBTER REGISTRO?

Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização entre outros:

- ◆ Os animais destinados ao abate, assim entendidos os de açougues, seus produtos e subprodutos;
- ◆ Pescado e seus derivados;
- ◆ Leite e seus derivados;
- ◆ Ovo e seus derivados;
- ◆ Produtos das abelhas e seus derivados.

## O QUE É O S.I.M. (SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL)?

O S.I.M. é um serviço municipal que realiza inspeção nos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de regularizar a produção, o processamento e a comercialização destes produtos, buscando tirá-los da informalidade e garantir a qualidade dos produtos oferecidos à população. Cada estabelecimento e produto inspecionado receberá um número de registro. Este serviço é regido pela Lei Municipal Nº 2.610, de 20 de novembro de 2019.

### QUEM REALIZARÁ A REGULARIZAÇÃO DESTES PRODUTOS?

O S.I.M. está vinculado à Diretoria de Agropecuária da Prefeitura de Caxambu.

Os produtores podem se apresentar na Diretoria de Agropecuária, com os documentos ou solicitar orientações no local.

### COMO REGISTRAR?

Agora você que deseja processar e comercializar em Caxambu, produtos à base de carne, pescado, leite, ovos, os produtos das abelhas e seus derivados. deverá obter o selo de Inspeção Municipal S.I.M.

O S.I.M. acompanha e verifica os processos de produção, manipulação, conservação, acondicionamento, embalagem e rotulagem, garantindo o direito do consumidor em adquirir um produto seguro e com as informações necessárias determinadas pela legislação.

### QUEM DEVE SER REGISTRAR?

Todos estabelecimentos que abatem animais, produzem matéria-prima, manipulem, beneficiem, preparem, transformem, envasem, acondicionem, depositem ou industrializem produtos de origem animal devem se registrar para comercializar no município de Caxambu.

Qualquer produtor que possua um estabelecimento agroindustrial ou que atua na produção artesanal de produtos comestíveis de origem animal, mesmo não sendo necessariamente um agricultor familiar, deve solicitar o registro no S.I.M.

### MINHA EMPRESA É PEQUENA E SIMPLES. ELA PODERÁ SER REGISTRADA?

O S.I.M. tem como princípio facilitar a instalação e a legalização de estabelecimentos de pequeno porte, a produção em diferentes escalas e os métodos tradicionais de produção.

Caso não tenha empresa, você pode se dirigir à Sala Mineira do Empreendedor (térreo na Prefeitura) e abri-la.

As exigências para o estabelecimento são focadas mais no processo e na qualidade do produto final.

#### DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA O S.I.M.

ESTABELECIMENTOS JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL S.I.M. - LEI MUNICIPAL Nº 2.610, de 20 de novembro de 2019.

O cadastro será requerido à Diretoria de Agropecuária, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

1. Requerimento, dirigido à Diretoria de Agropecuária;
2. Planta baixa com cortes e fachadas da construção, acompanhada do memorial descritivo de construção;
3. Registro no Cadastro de Contribuinte do ICMS ou Inscrição de Produtor Rural na Secretaria de Estado de Fazenda (Cartão do Produtor rural), conforme o caso;
4. Cópia do registro no Cadastro Nacional de Pessoa Física - CPF ou Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, conforme for o caso;
5. Boletim de exames físico - químico e microbiológico da água de abastecimento, fornecido por laboratório credenciado junto aos órgãos competentes
6. Comprovante de cadastro na Divisão de Fiscalização Fazendária Municipal;
7. Licença ambiental ou dispensa de licença ambiental fornecida pelo órgão ambiental competente, se for o caso;
8. Atestado de exames comprovantes da saúde do animal;
9. Outros atestados ou exames a critério do Serviço de Inspeção Municipal;
10. Carteira de Saúde ou Atestado de Saúde dos empregados do estabelecimento, conforme o caso;
11. Relação Descritiva do Maquinário e Fluxograma com especificação volumétrica;
12. Alvará de Licença da Prefeitura Municipal;
13. Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimento (BPF);
14. Relação descritiva do maquinário e fluxograma com especificação volumétrica.

O S.I.M. CAXAMBU exigirá responsável técnico para controle de qualidade no estabelecimento, devendo o profissional e a empresa satisfazerem as exigências previstas na legislação específica de registro no respectivo Conselho de fiscalização do exercício da profissão.

O responsável técnico será corresponsável pela qualidade higiênico-sanitária do produto e pela manutenção das instalações e equipamentos em condições adequadas à atividade do estabelecimento.

O S.I.M. CAXAMBU pode dispensar a contratação de responsável técnico para estabelecimento de pequeno porte, ficando o seu proprietário ou preposto obrigado a notificar a ocorrência de qualquer irregularidade.

### Competências de Fiscalização da Inspeção:



**SIM** Para a comercialização de produtos de origem animal dentro do próprio município de produção, o produtor deve possuir registro no Serviço de Inspeção Municipal.



**SIE** Para a comercialização de produtos de origem animal dentro do estado de Minas Gerais, o produtor deve possuir registro no Serviço de Inspeção Estadual.



**SIF** Para a comercialização de produtos de origem animal em território brasileiro e para exportação, a agroindústria deve possuir registro no Serviço de Inspeção Federal.

**ESTE SELO INDICA QUE O ALIMENTO FOI PRODUZIDO DENTRO DOS PADRÕES DE BOAS PRÁTICAS DE QUALIDADE**

## O SELO QUE VEIO PARA

- ◆ Regularizar a produção
- ◆ Valorizar o produto
- ◆ Garantir a segurança alimentar ao consumidor

Comerciantes e consumidores do Município de Caxambu—MG contarão com mais segurança na compra de produtos de consumo diário, especialmente carnes, pescados, ovos, produtos de abelha, leite e seus derivados.

O serviço será responsável pela fiscalização industrial sanitária no município, de produtos de origem animal, a fim de oferecer garantia à saúde pública e à segurança alimentar.



CARNES, PESCADOS, LEITE, OVOS, MEL  
EXIJA REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

# Diga Sim ao S.I.M.

**“Grandes realizações são possíveis quando se dá importância aos pequenos começos”**

Secretaria de Desenvolvimento Econômico  
Diretoria de Agropecuária  
agropecuaria@caxambu.mg.gov.br  
sim@caxambu.mg.gov.br  
Telefone: (35) 3341 0721/(35) 99825 4372