

MANUAL DE ORIENTAÇÃO



Serviço de Inspeção Municipal (SIM): Reestruturação no município de Franca

O QUE É SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)?

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Franca, é responsável por garantir a segurança e a qualidade sanitária de produtos de origem animal no município.

Ele realiza a fiscalização de estabelecimentos que produzem, processam e comercializam itens como carnes, laticínios, pescados, produtos de abelhas e ovos. O objetivo é assegurar que os alimentos atendam aos padrões sanitários e legais.

Além disso, o SIM também orienta os produtores sobre boas práticas de fabricação e processamento, contribuindo para a valorização dos produtos locais e o fortalecimento do comércio municipal.



QUAIS SÃO OS OBJETIVOS DO SIM?

Garantir a Segurança Alimentar: O Serviço de Inspeção Municipal visa prevenir doenças transmitidas por alimentos através da fiscalização e controle de processos produtivos.

Cumprimento das Normas Sanitárias: Verificar o cumprimento das normas sanitárias estabelecidas pelas legislações: municipal, estadual e federal.

Certificação: Produtos de origem animal aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal recebem a certificação, o que garante que são aptos ao consumo.

Proteger o Consumidor: Assegurar que os alimentos comercializados no município são seguros e de boa qualidade, respeitando as exigências sanitárias.

Informar e Orientar Empreendedores: Fornecer informações e orientações técnicas para facilitar a criação e organização de novos empreendimentos no Município.

Fomentar Novos Negócios: Incentivar o surgimento de novas empresas, promovendo um ambiente favorável ao empreendedorismo local.

QUAIS ALIMENTOS SÃO FISCALIZADOS?

- ✓ Carnes (bovina, suína, aves, entre outras)
- ✓ Leite e derivados
- ✓ Mel e derivados
- ✓ Ovos e derivados
- ✓ Pescados e derivados
- ✓ Produtos embutidos e processados



ETAPAS PARA REGISTRAR O SIM:

1. Orientação Especializada: É muito importante procurar um profissional especializado na área para garantir que todas as normas sejam seguidas corretamente.

2. Solicitação de Registro do Estabelecimento:

Os produtores e comerciantes de produtos de origem animal, juntamente com um Responsável Técnico Médico Veterinário, devem solicitar o registro junto ao Serviço de Inspeção Municipal de forma digital através da Central Online pelo link:

 webpmf.franca.sp.gov.br/centralonline/login

3. Inspeção Inicial: Após solicitação de registro e entrega dos documentos, o estabelecimento será visitado pela equipe de inspeção, que fará a análise das instalações, equipamentos e processos de fabricação.

4. Análise de Documentação: A documentação da empresa será solicitada pelo Médico Veterinário do SIM e deverá ser encaminhada ao setor para análise.

ETAPAS PARA REGISTRAR O SIM:

5. Emissão de Certificação: Após a aprovação na inspeção e análise da documentação, o estabelecimento recebe a certificação, permitindo a comercialização de seus produtos dentro do município.

6. Fiscalização Contínua: O SIM realiza fiscalizações periódicas para garantir o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, evitando riscos para a saúde pública.

7. Ações Corretivas: Caso sejam identificadas irregularidades, a equipe de inspeção pode exigir adequações ou, em casos graves, aplicar as devidas punições previstas na legislação vigente, podendo levar a suspensão das atividades e cassação do registro do SIM do estabelecimento.

REQUISITOS PARA OS ESTABELECIMENTOS:

- **Instalações adequadas:** Assegurar que o ambiente de produção seja limpo, higienizado e livre de contaminações.
- **Equipamentos:** Utilização de equipamentos adequados para a manipulação dos produtos alimentícios, como utensílios sanitários e maquinário de boa qualidade.
- **Boas Práticas de Fabricação:** Os profissionais envolvidos na produção devem seguir práticas de higiene e segurança, como o uso de uniformes, toucas e luvas.
- **Controle de Temperatura:** Manter condições adequadas de temperatura e armazenamento, principalmente para produtos perecíveis.
- **Análises Periódicas:** Realizar avaliações regulares da qualidade da água e dos alimentos produzidos para garantir a segurança e conformidade com os padrões sanitários.

REQUISITOS PARA OS ESTABELECIMENTOS:

- **Controle de Vetores:** Implementar medidas eficazes para prevenir e combater a presença de pragas e vetores que possam comprometer a higiene do ambiente de produção.
- **Matéria-Prima Regulamentada:** Utilizar apenas insumos provenientes de empresas devidamente registradas e aprovadas pelos órgãos fiscalizadores competentes.
- **Saúde dos Manipuladores:** Garantir que os profissionais envolvidos na produção realizem exames de saúde periódicos, assegurando que estão aptos a manipular alimentos de forma segura.
- **Atualização das Normas:** Manter-se constantemente atualizado sobre as legislações e normas vigentes para garantir a conformidade e o aprimoramento dos processos.

IMPORTÂNCIA DA INSPEÇÃO MUNICIPAL PARA A COMUNIDADE

- **Prevenção de Contaminações:** Ao garantir que os produtos alimentícios atendam às normas sanitárias e sejam de boa procedência, reduz-se o risco de contaminações.
- **Apoio ao Comércio Local:** Ao garantir a qualidade dos produtos produzidos no município, o Serviço de Inspeção Municipal contribui para fortalecer o mercado local e o comércio de produtos seguros e de qualidade.
- **Confiança do Consumidor:** O selo do Serviço de Inspeção Municipal aumenta a confiança dos consumidores nos produtos adquiridos, o que beneficia os produtores que cumprem com as exigências legais.



Prefeitura
frança

Moderna, vibrante e inclusiva.