



Os estabelecimentos certificados são os que produzem:

- Carne e seus derivados;
- Leite e seus derivados;
- Pescado e seus derivados;
- Ovos e seus derivados;
- Mel e cera de abelha;
- Agroindústria.



Entre em contato conosco e descubra como o SIM pode ajudar a fortalecer sua atividade, abrindo novas perspectivas e oportunidades de negócio. Garanta sua participação no mercado de forma transparente e confiável. O SIM está aqui para apoiá-lo em cada etapa do caminho.



Serviço de Inspeção Municipal

Conheça o
SIM
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



PREFEITURA MUNICIPAL
SANTO ANTÔNIO DO DESCOBERTO-GO



EMATER
EMPRESA MUNICIPAL DE APOIO TECNOLÓGICO

Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Descoberto - GO

Secretaria Municipal de Agricultura,
Pecuária, Ciência e Tecnologia

Serviço de Inspeção Municipal - SIM

Endereço: Área Especial B Entre Quadras 41/42 - Centro

Telefone: (61) 3626-5339

E-mail: sim@santoantoniiododescoberto.go.gov.br



O que é o SIM ?

O SIM, Serviço de Inspeção Municipal, é o departamento encarregado de garantir a excelência na qualidade dos produtos de origem animal e vegetal. Por meio da regulação e estabelecimento de normas de inspeção e fiscalização industrial e sanitária, o SIM desempenha um papel fundamental na promoção da segurança alimentar e na proteção dos consumidores. Com o objetivo de fomentar o crescimento e a formalização de pequenos produtores e empreendedores, o SIM oferece suporte e orientação, incentivando-os a ampliar seus negócios e a abandonar a clandestinidade.

Quem pode emitir o selo do SIM ?

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) emite o prestigiado Selo de Qualidade aos produtores e empreendedores que operam em nosso município e estão em total conformidade com as exigências sanitárias, de qualidade e higiene estabelecidas pela legislação vigente.

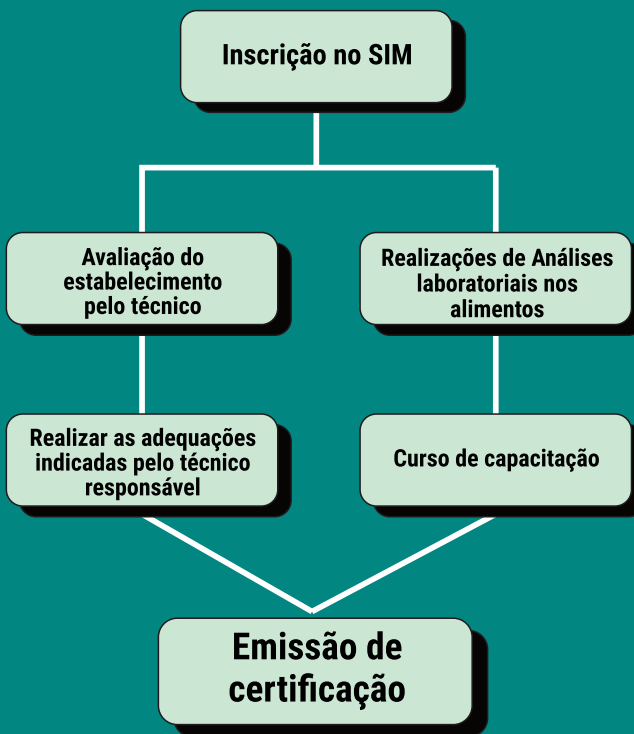


Como certificar o meu produto ?

Dirija-se, a Secretaria de Agricultura, Pecuária, Ciência e Tecnologia (SAPECT) portando seus documentos pessoais para realizar o cadastro inicial. Nossa equipe estará pronta para fornecer toda a assistência necessária.



Passo a passo para a certificação:



Como reconhecer um produto inspecionado pelo SIM?

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) tem o compromisso de garantir a qualidade e a procedência dos produtos de origem animal e vegetal comercializados em nosso município. Para identificar facilmente um produto inspecionado pelo SIM, observe os seguintes aspectos:

- Carimbo ou Rótulo
- Dados do Fabricante e Produtor
- Órgão Fiscalizador

Ao optar por produtos inspecionados pelo SIM, você garante a origem segura e confiável dos alimentos que consome, contribuindo para a proteção da saúde e o bem-estar de sua família.



Onde preciso ir para obter o Selo do SIM?

O departamento do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) fica localizado na
Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Ciência e Tecnologia

Endereço: Quadra 41/42 Área Especial – Centro CEP 72900-000

Telefone para contato: (61) 3626 5339.

E-mail para contato: sim@santoantoniოდodescoberto.go.gov.br

Cartilha

com orientações para a
Certificação do **Serviço de
Inspeção Municipal - SAD**



Perguntas Frequentes:

1. Por que é vantajoso obter o selo de inspeção municipal?

Obter o selo de inspeção municipal traz uma série de vantagens. Primeiramente, garante aos consumidores um produto de qualidade, livre de patógenos e seguro para o consumo. Isso proporciona confiança e satisfação aos clientes, fortalecendo a reputação da empresa.

E ao obter o selo de inspeção municipal, a empresa contribui para a melhoria da economia do município como um todo. O aumento da produção, a geração de empregos e o fortalecimento do comércio local impulsionam o desenvolvimento econômico da região, beneficiando tanto os produtores quanto a comunidade em geral.

2. Sendo minha empresa de Santo Antônio do Descoberto ou alguma outra cidade do Entorno do Distrito Federal, com o selo SIM posso comercializar meu produto no DF?

Não. O selo SIM só dá permissão para comercializar um produto dentro do território do município, independente da proximidade que ele tenha com outras cidades vizinhas.

3. Posso trabalhar com mais de um tipo de atividade no meu estabelecimento?

Segundo o Artigo 9 da Lei Municipal 989/2015, o estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade, devendo para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento.





Produtos que Devem ser Certificados

De acordo com o Decreto Municipal N° 115/2021, que regulamenta a Lei Municipal N° 989/2015, os estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal e vegetal e precisam obter a certificação podem ser classificados da seguinte forma:

Estabelecimentos de Carnes e Derivados:

Este grupo inclui matadouros-frigoríficos, matadouros de pequenos, médios e grandes animais, charqueadas, fábricas de conservas, fábricas de produtos suínos, fábricas de produtos gordurosos, entrepostos de carnes e derivados, fábricas de produtos não comestíveis, matadouros de aves e coelhos, e entrepostos-frigoríficos.

Estabelecimentos de Leite e Derivados:

Nesta categoria estão as fazendas leiteiras, estábulos leiteiros, granjas leiteiras, postos de recebimento, postos de refrigeração, postos de coagulação, queijarias, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios, entrepostos-usina e entrepostos de laticínios.

Estabelecimentos de Pescado e Derivados:

Compreende os entrepostos de pesca e fábricas de conservas de pescado.

Estabelecimentos de Ovos e Derivados:

Inclui os entrepostos de ovos e fábricas de conservas de ovos.

Estabelecimentos de Mel e Cera de Abelhas:

Engloba os apiários e entrepostos de mel e cera de abelhas.

Casas Atacadistas:

São estabelecimentos que recebem produtos de origem animal prontos para serem consumidos, devidamente acondicionados e rotulados, destinados aos mercados locais.

Agroindústrias:

Neste caso, entendemos por agroindústria o conjunto de atividades relacionadas à transformação de matérias-primas provenientes da agricultura.

Essa variedade de estabelecimentos abrange diferentes setores da produção de alimentos de origem animal e vegetal. A certificação do SIM é fundamental para garantir que todos esses produtos atendam aos padrões de qualidade, segurança e higiene estabelecidos pelas normas sanitárias.

Ao escolher produtos certificados, você contribui para a saúde pública, incentiva a produção local e tem a garantia de que está consumindo alimentos seguros e de qualidade. Valorize os produtos com selo de inspeção do SIM e faça escolhas conscientes para uma alimentação saudável e segura



Fique Atento às Consequências!

É importante saber que a fabricação, manipulação e comercialização de produtos de origem animal e vegetal sem o cumprimento das normas sanitárias e a ausência de um selo de inspeção podem acarretar em punições. Veja algumas delas:

Apreensão dos produtos-

Quando os produtos não estão em conformidade com as normas sanitárias estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), eles podem ser apreendidos. Isso significa que as autoridades competentes têm o direito de retirar esses produtos de circulação para proteger a saúde dos consumidores.

Multas-

Além da apreensão, quem descumpra as normas sanitárias e não possui o selo de inspeção está sujeito a multas. O valor das multas pode variar de acordo com a gravidade da infração cometida. É importante destacar que as multas têm o objetivo de incentivar a regularização das atividades e garantir a segurança alimentar.

A importância dessas punições está na proteção da saúde pública. Ao fiscalizar e punir as infrações, o SIM assegura que os produtos disponíveis no mercado estejam em conformidade com as normas sanitárias, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos consumidos pela população.

Portanto, é fundamental seguir as regulamentações e buscar a certificação do SIM, evitando as punições e contribuindo para a produção e comercialização de alimentos seguros e de qualidade. Juntos, podemos promover a saúde e o bem-estar de todos!



O que é o SIM ?



O SIM, que significa Serviço de Inspeção Municipal, é um órgão responsável por regular e fiscalizar a produção e a venda de alimentos de origem animal dentro do município. Seu principal objetivo é garantir que esses produtos sejam seguros, de qualidade e estejam de acordo com as normas estabelecidas pelo SIM. Por meio do Serviço de Inspeção Municipal, as agroindústrias que produzem alimentos de origem animal podem se regularizar e obter o registro necessário para comercializá-los no município. Além disso, o SIM realiza inspeções sanitárias para garantir a segurança dos produtos fabricados. Isso contribui para a saúde pública, pois ajuda a controlar doenças transmitidas por alimentos e zoonoses, além de auxiliar na gestão de resíduos. O SIM também promove o desenvolvimento rural, pois possibilita o aumento da renda dos produtores agropecuários.

O SIM é um órgão da Prefeitura Municipal de Santo Antônio do Descoberto, ligado à Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária, Ciência e Tecnologia (SAPECT). Ele foi criado por meio da Lei 989/2015 e regulamentado pelo Decreto 115/2021.

A importância da certificação pelo SIM

Você sabia que obter a certificação do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) pode trazer muitos benefícios para o produtor? Vamos entender por que essa certificação é tão importante!

Acesso a diversos locais de venda

Quando um produtor obtém a certificação do SIM, ele tem a oportunidade de comercializar seus produtos em diversos estabelecimentos, como mercados, mercearias, açougues e outros. Isso significa que seus alimentos terão um alcance maior, podendo chegar a um número maior de consumidores. A certificação pelo SIM abre portas para o produtor expandir seus negócios e aumentar sua renda.

Como faço para Obter a certificação do SIM?

Para obter a certificação do SIM (Serviço de Inspeção Municipal), são necessários alguns requisitos e documentos importantes. Além da **documentação pessoal do proprietário** e/ou sócio proprietário, é fundamental apresentar a **documentação da empresa** que deseja a certificação, bem como realizar a inscrição na Secretaria de Fazenda do Estado de Goiás, obtendo assim a **inscrição estadual**.

Um dos aspectos cruciais é a certificação do **curso de boas práticas de fabricação**, que desempenha um papel fundamental na produção da empresa. Esse curso visa garantir que os processos de fabricação estejam em conformidade com as normas sanitárias e de qualidade exigidas, promovendo a segurança e a higiene dos produtos.

Outro documento necessário para o cadastramento do produtor é o **rótulo dos produtos** confeccionados, que deve atender às especificações regulamentares.

Além disso, é exigida a **licença ambiental** de uso da propriedade para fins de produção, como medida de prevenção de danos ao meio ambiente. Essa licença garante que a empresa está adotando práticas sustentáveis e respeitando as normas de proteção ambiental.

Para os produtores que utilizam matéria-prima proveniente de animais vivos ou abatidos na propriedade, é necessário apresentar o **atestado de saúde dos animais**. Esse atestado deve ser avaliado e emitido por um Médico Veterinário certificado pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária, garantindo a qualidade e a segurança dos produtos de origem animal.

A fim de assegurar a qualidade dos produtos e ter conhecimento dos componentes presentes neles, é exigida a realização de **análises físico-químicas, microbiológicas, histológicas e toxicológicas**. Essas análises são importantes para verificar a conformidade dos produtos com as normas de qualidade e segurança, bem como para garantir a ausência de substâncias prejudiciais à saúde.

Além disso, também são necessárias **análises da água** utilizada durante a produção, a fim de verificar sua portabilidade e segurança para uso nos processos produtivos.

Ao cumprir todos esses requisitos e fornecer a documentação exigida, a empresa estará apta a obter a certificação do SIM, demonstrando seu compromisso com a qualidade, segurança e conformidade com as normas vigentes. Essa certificação proporcionará confiança aos consumidores e abrirá oportunidades para a empresa atuar no mercado, garantindo assim seu desenvolvimento e crescimento.

Participação em programas de compras públicas

Outra grande vantagem de obter a certificação do SIM é que o produtor se torna elegível para participar de programas de compras públicas, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Esses programas são voltados para a compra de alimentos produzidos por agricultores familiares e contribuem para fortalecer a agricultura local, além de garantir uma alimentação saudável para escolas e instituições públicas. Participar desses programas pode trazer uma fonte adicional de renda e valorizar ainda mais o produto do produtor certificado pelo SIM.

Ao buscar a certificação pelo SIM, o produtor demonstra o compromisso com a qualidade, segurança e rastreabilidade de seus produtos. Isso traz confiança aos consumidores e abre portas para novas oportunidades de mercado.

Portanto, a certificação pelo SIM é um passo importante para o produtor que deseja expandir seus negócios, garantir a qualidade de seus produtos e se destacar no mercado. Seja parte desse processo e fortaleça a agricultura local, contribuindo para uma alimentação saudável e segura para todos!

Tipos de Selos de Inspeção: Garantindo a Qualidade dos Produtos:

SIM - Serviço de Inspeção Municipal - O selo SIM, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura, confere permissão para comercializar o produto dentro do território municipal. É uma certificação importante para os produtores que desejam vender seus alimentos na própria cidade onde estão localizados. O SIM é regulamentado pela prefeitura e garante que o produto atenda às normas sanitárias estabelecidas a nível municipal.

SIE - Serviço de Inspeção Estadual - O selo SIE, ligado à Secretaria de Estado da Agricultura, permite a comercialização do produto dentro da esfera estadual. Cada estado possui suas próprias regulamentações e normas sanitárias para garantir a segurança alimentar. A obtenção do selo SIE é necessária para que os produtores possam vender seus alimentos em todo o estado.

SIF - Serviço de Inspeção Federal - O selo SIF é fornecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e é o mais abrangente. Ele confere a permissão para comercializar o produto em todo o território nacional e também possibilita a exportação. O SIF é exigido para empresas que desejam atuar em nível nacional e internacional, garantindo a conformidade com as normas sanitárias estabelecidas pelo MAPA.



SISB - Sistema Brasileiro de Inspeção - O SISB faz parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Produtores que possuem o selo SIM ou SIE podem obter o selo SISB. Ele confere autorização para comercializar produtos em todo o território nacional sem a necessidade de possuir o selo SIF. Isso simplifica o processo para pequenos produtores e agiliza a comercialização dos produtos em diferentes regiões do país.

Cada selo de inspeção tem sua importância e abrangência, garantindo que os alimentos estejam em conformidade com as normas sanitárias e sejam seguros para consumo. Ao adquirir produtos certificados por esses selos, você tem a garantia de que eles foram produzidos com qualidade e segurança.

