



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE

DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DO SERTÃO

**TRABALHO DE CONCLUSÃO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO
NA ÁREA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**DESAFIOS TÉCNICOS E SANITÁRIOS PARA CONCESSÃO DO SELO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL EM LATICÍNIOS DE PEQUENO PORTE EM NOSSA
SENHORA DA GLÓRIA-SE**

CARLA GRENYERE GUILHERME DOS ANJOS

NOSSA SENHORA DA GLÓRIA – SERGIPE

2026

CARLA GRENYERE GUILHERME DOS ANJOS

Trabalho de Conclusão do Estágio Supervisionado Obrigatório na área de Tecnologia e
Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e relatório
de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) do
curso de Medicina Veterinária da Universidade
Federal de Sergipe (UFS) - Campus Sertão, como
requisito parcial para obtenção do título de Bacharel
em Medicina Veterinária.

Orientador(a): Prof.^a Dr.^a Glenda Lídice de Cortez
Marinho Silva.

Nossa Senhora da Glória - Sergipe

2026

CARLA GRENYERE GUILHERME DOS ANJOS

Trabalho de Conclusão de Curso

Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório

**DESAFIOS TÉCNICOS E SANITÁRIOS PARA CONCESSÃO DO SELO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL EM LATICÍNIOS DE PEQUENO PORTE EM NOSSA
SENHORA DA GLÓRIA-SE**

Aprovado em ____/____/____

Nota: _____

BANCA EXAMINADORA:

Prof.^a Dr.^a Glenda Lídice Cortez Marinho Silva

Departamento de Medicina Veterinária do Sertão – DMVS

Orientadora

Prof.^a Dr.^a Paula Regina Barros de Lima

Departamento de Educação em Ciências Agrárias e da Terra do Sertão – DECATS

M. V. Me. Osmário Marques Santos

Clínica Escola de Medicina Veterinária do Sertão - CEMVSER

Nossa Senhora da Glória – Sergipe

2026

IDENTIFICAÇÃO

Discente: Carla Grenyere Guilherme dos Anjos

Número de matrícula: 202000133575

Orientador (a): Prof. Dr.^a Glenda Lídice Cortez Marinho Silva

LOCAL DE ESTÁGIO:

1 – Prefeitura Municipal de Nossa Senhora da Glória – Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária

Endereço: Avenida Manoel Venâncio da Cunha – Bairro Novo Horizonte, Número – Nossa Senhora da Glória - Sergipe

Período: 12/05/2025 a 07/11/2025, 08 horas diárias, totalizando carga horária de 725 horas.

COMISSÃO DE ESTÁGIO DO CURSO:

Prof. Dr. André Flávio Almeida Pessoa

Prof^a Dra. Clarice Ricardo de Macedo Pessoa

Prof^a Dra. Geyanna Dolores Lopes Nunes

Prof^a Dra. Glenda Lídice Cortez Marinho Silva

Prof^a Dra. Kalina Maria de Medeiros Gomes Simplício

Prof^a Dra. Roseane Nunes de Santana Campos

Prof. Dr. Thiago Vinícius Costa Nascimento

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar minha profunda gratidão a todos que estiveram ao meu lado nesta jornada, oferecendo apoio, carinho e incentivo em cada passo dado.

Primeiramente, agradeço a Deus por ter me dado forças e discernimento para caminhar durante esses anos. Sem a Sua luz e proteção, nada disso seria possível.

Aos meus pais, Maria Givailde e José Carlos, minha eterna gratidão. Vocês nunca mediram esforços para ver a felicidade minha e de minha irmã, sendo o alicerce de tudo o que sou e de tudo o que conquistei. Ao meu tio Gilvaelton, que foi minha base e maior incentivo desde a época do ENEM até o fim desta faculdade; seu apoio foi fundamental para que eu chegasse até aqui.

À minha irmã Thaliagna, que sempre me apoiou e esteve ao meu lado para absolutamente tudo. Sua presença é um presente em minha vida.

Ao meu esposo, Marcos Junior, meu porto seguro e minha âncora em todos os dias das nossas vidas. Obrigada por ser meu companheiro constante e por acreditar em mim mesmo nos momentos de cansaço. Aos meus gatos, Zoe e Noah, que são minha alegria diária e tornam meu lar um lugar mais feliz.

Aos professores que fizeram parte da minha formação, meu sincero agradecimento por compartilharem seus conhecimentos e serem grandes exemplos de profissionalismo. Em especial, agradeço à minha orientadora Glenda Lídice, por todo o apoio, incentivo e paciência. Sua orientação foi fundamental para a realização deste trabalho e para o meu crescimento acadêmico.

Aos meus avôs, Manoel e José Guilherme (in memoriam), por toda ajuda e apoio no início deste curso. Às minhas avós, Eraldina (in memoriam) e Marizete (in memoriam), cujas memórias guardo com carinho e que continuam a me inspirar.

À minha família (parte de mãe e pai), que sempre chegou junto quando precisei. Agradeço especialmente à minha sogra Analucia, ao meu sogro Marcos Batista e ao Seu Carreiro, que sempre me acolheram com tanto carinho, como filha e neta.

À Camilla, minha amiga e tia de consideração, obrigada por me ouvir e nunca me desamparar. Às minhas amigas Grazy e Juliana, pelos bons momentos e conversas que tornaram a vida mais leve.

Aos meus cunhados Alisson e Felipe, e minha concunhada Jéssica, pela presença e amizade constante.

À minha amiga Yara, que caminhou lado a lado comigo durante todos esses anos de faculdade. Sou imensamente grata por cada risada, pela paciência mútua e por estarmos finalizando este ciclo juntas. Nossa parceria foi essencial. E a todos os meus colegas que compõem a Vet 7 Sertão, vocês foram essenciais e eu sou grata por toda parceria ao longo dos anos.

A todo o pessoal da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, Jairo, Dijalci, Stephane, Jéssica, Diego, Lorrán, Tiago, Vitor, Geraldo, Paulo Pereira, Natalícia, Jobson, Antônio (Betinho), Abraão, Thaís, Flávio(Tatinho), Izabela, Maíra, Rodrigo, Kelly, Laís, José Hunaldo(Branquinho), Gildo e Ailton, agradeço pelo acolhimento, pelo carinho e pela incrível oportunidade de estágio, que tanto contribuiu para minha formação profissional.

Por fim, expresso minha profunda gratidão aos animais que fizeram parte da minha formação acadêmica. Seja no campo, no laboratório ou na sala de aula, a presença de cada um foi fundamental para o meu desenvolvimento técnico e humano. Agradeço pelas lições de serenidade e pela oportunidade de aprender a ciência através da vida. Vocês são a razão desta trajetória e a inspiração para o meu futuro profissional.

A todos vocês, que de forma direta ou indireta fizeram parte desta conquista, o meu mais sincero muito obrigada!

“Consagre ao Senhor tudo o que você faz, e os seus planos serão bem-sucedidos.” Provérbios 16:3

Seja de verdade em tudo o que fizer.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO).....	2
2.1. Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária	2
2.1.1 Descrição do local	2
2.1.2 Atividades realizadas.....	3
3. REVISÃO DE LITERATURA.....	7
3.1. Histórico para implantação do Serviço de Inspeção Sanitária no Brasil	7
3.2. Sistema de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal.....	9
3.2.1. Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.).....	9
3.2.2. Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.).....	9
3.2.3. Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.)	10
3.2.4. Sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal (SISBI/POA)	11
3.3. Serviço de Inspeção Municipal de Nossa Senhora da Glória-SE	11
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	14
4. INTRODUÇÃO	16
5. ÁREA DE ESTUDO	17
6. LATICÍNIOS COM SELO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL	17
6.1. Laticínio 1 – Nossa Senhora da Glória (SE).....	17
6.2. Laticínio 2 – Nossa Senhora da Glória (SE).....	18
6.3. Laticínio 3 – Nossa Senhora da Glória (SE).....	19
7. RELATO DE VIVÊNCIA.....	20
8. RESULTADOS E DISCUSSÃO	21
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS	24
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25
ANEXO A: Check-list de documentações e procedimentos exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) para implantação de estabelecimento de produtos de origem animal.	30

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ADAGROPE: Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco.

CAMPUSSER: Campus do Sertão da Universidade Federal de Sergipe.

CEMVSER: Clínica Escola de Medicina Veterinária do Sertão.

DECATS: Departamento de Educação em Ciências Agrárias e da Terra do Sertão.

DIPOA: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

DMVS: Departamento de Medicina Veterinária do Sertão.

EMDAGRO: Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe.

ENEM: Exame Nacional do Ensino Médio.

ESO: Estágio Supervisionado Obrigatório.

IBGE: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

IDAFES: Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo.

ITPS: Instituto Tecnológico e de Pesquisas do Estado de Sergipe.

M. V. Me.: Médico Veterinário Mestre.

MA: Ministério da Agricultura.

MAA: Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

MAARA: Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária.

MAIC: Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio.

MAPA: Ministério da Agricultura e Pecuária (anteriormente Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

POA: Produtos de Origem Animal.

RIISPOA: Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

S.I.E.: Serviço de Inspeção Estadual.

S.I.F.: Serviço de Inspeção Federal.

S.I.M.: Serviço de Inspeção Municipal.

SISBI/POA: Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

SUASA: Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.

TCC: Trabalho de Conclusão de Curso.

UFS: Universidade Federal de Sergipe.

LISTA DE TABELAS E QUADROS

Tabela 1. Atividades desenvolvidas no S.I.M durante o ESO.	4
Quadro 1. Principais não conformidades técnico-sanitárias observadas em estabelecimentos lácteos com e sem cadastro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).	22

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Estrutura física da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária (A. Frente da Secretaria; B. Área interna; C. Espaço do Serviço de Inspeção Municipal; D. Sala do SIM). ..3	
Figura 2. A e B. Visita técnica de acompanhamento em obra de laticínio para concessão do selo. C e D. Visita técnica e laticínios regionais para checagem de higiene, estrutura, fluxograma e sanidade.5	
Figura 3. A. Laticínio sem selo de inspeção municipal. B. Laticínio em fase de acabamento, para receber o selo de inspeção municipal.6	
Figura 4. Frente do laticínio M & Lac.....18	
Figura 5. Lateral do laticínio Quero Mais.19	
Figura 6. Frente do laticínio Ouro Lact LTDA.....20	

LISTA DE ANEXOS

ANEXO A: Check-list de documentações e procedimentos exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) para implantação de estabelecimento de produtos de origem animal	41
---	----

RESUMO

O presente Relatório de Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), elaborado pela estudante Carla Grenyere Guilherme dos Anjos, constitui um dos requisitos essenciais para a obtenção do grau de bacharel em Medicina Veterinária pela Universidade Federal de Sergipe, Campus do Sertão. O trabalho foi desenvolvido sob a orientação da Profa. Dra. Glenda Lídice Cortez Marinho Silva, docente do Departamento de Medicina Veterinária do Sertão. Este documento apresenta uma síntese abrangente das atividades de estágio e das experiências de pesquisa vivenciadas ao longo da formação. O relatório referente ao ESO descreve as práticas realizadas na área de Tecnologia e Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, somando um total de 725 horas de estágio supervisionado. O TCC tem como objetivo, pontuar os principais desafios técnicos e sanitários enfrentados por pequenas agroindústrias de laticínios durante o processo de concessão do selo de inspeção sanitária em Nossa Senhora da Glória-SE. O relato de experiência apresenta a identificação dos principais requisitos legais e sanitários, além da adequação dos estabelecimentos às normas vigentes e discutindo os desafios enfrentados por produtores e técnicos no processo de regularização. A metodologia adotada inclui pesquisa documental, contando com entrevistas semiestruturadas com responsáveis técnicos e visitas técnicas aos estabelecimentos. Os resultados esperados envolvem o mapeamento das práticas adotadas e sugestões de melhorias para otimização do processo de regulamentação dos estabelecimentos, como a realização de programas de capacitação técnica continuada para gestores e operadores dos laticínios; assistência técnica estruturada oferecida pelos serviços de inspeção e extensões rurais com implementação de políticas públicas que fortaleçam o S.I.M. na localidade.

Palavras-chave: Agroindústria; bacia leiteira; derivados lácteos; segurança do alimento

1. INTRODUÇÃO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) constitui uma etapa essencial na formação acadêmica dos estudantes de Medicina Veterinária, representando o elo entre o aprendizado teórico adquirido em sala de aula e a vivência prática no campo profissional. Essa fase marca uma importante transição, em que o estudante consolida os conhecimentos obtidos ao longo do curso, aplicando-os em situações reais que contribuem para o desenvolvimento de suas competências técnicas e para a compreensão das dinâmicas produtivas, especialmente no contexto da cadeia leiteira brasileira, que ocupa posição de destaque na produção agropecuária nacional.

No Campus do Sertão da Universidade Federal de Sergipe (CAMPUSSER), o ESO é parte indispensável do currículo do quinto ciclo, correspondendo ao último ano do curso de Medicina Veterinária. Essa etapa é dividida em duas atividades principais: o Estágio Supervisionado Obrigatório e o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). O estágio compreende um período mínimo de 725 horas de prática acompanhada por um profissional habilitado na área de atuação escolhida, possibilitando ao discente vivenciar realidades produtivas estratégicas, como a expansão da pecuária leiteira no estado de Sergipe.

Durante o ESO, o estudante é orientado por supervisor(a) de campo, que avalia o desempenho ao longo do estágio, atribuindo nota ao término das atividades desenvolvidas. Já o TCC envolve a elaboração de um estudo sistematizado, fundamentado nas experiências e conhecimentos adquiridos, devendo ser apresentado e defendido perante banca avaliadora, como requisito para a obtenção do título de bacharel em Medicina Veterinária.

O presente relatório apresenta as atividades desenvolvidas tanto no ESO quanto no TCC. O estágio foi realizado na área de tecnologia e inspeção sanitária de produtos de origem animal, com ênfase no leite e seus derivados, em razão da relevância econômica e sanitária dessa atividade no município de Nossa Senhora da Glória, reconhecido como principal polo da bacia leiteira sergipana. Dessa forma, o TCC intitulado “Desafios técnicos e sanitários para concessão do selo de inspeção municipal em laticínios de pequeno porte em Nossa Senhora da Glória-SE” resulta das observações e práticas realizadas no contexto profissional do estágio.

2. RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO)

2.1. Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária

A Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária de Nossa Senhora da Glória é responsável pelo planejamento e execução de ações voltadas ao desenvolvimento rural do município. Em um contexto de expansão da pecuária leiteira, a Secretaria atua no fortalecimento da cadeia produtiva do leite, com ênfase no atendimento aos agricultores familiares, por meio de apoio técnico e acompanhamento de programas do setor agropecuário. Destaca-se, ainda, a importância do Serviço de Inspeção Municipal para a formalização dos pequenos produtores, a garantia da qualidade higiênico-sanitária dos produtos de origem animal e a proteção da saúde dos consumidores.

O órgão também atua na organização das demandas das comunidades rurais, no fortalecimento da produção local e na integração entre produtores e demais instituições parceiras. O estágio teve início dia 12 de maio e finalizou em 07 de novembro de 2025, tendo assim uma carga total de 725 horas realizadas nesse ambiente institucional.

2.1.1 Descrição do local

A secretaria está atualmente localizada na avenida Manoel Venâncio da Cunha, no Bairro Novo Horizonte, Número – Nossa Senhora da Glória, território do Alto Sertão Sergipano e encontra-se dividida em Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, onde o Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) está incluído, e a Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Turismo, que desenvolve suas atribuições no mesmo local

Como mostrado na Figura 1, a Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária é organizada a partir da entrada que dá acesso ao corredor principal, onde ficam as mesas administrativas. Ao longo desse corredor estão distribuídas as salas da Secretaria de Meio Ambiente e Turismo, logo após a sala do Secretário de Agricultura e Pecuária e do Diretor do S.I.M., além de um banheiro de uso interno. O espaço conta também com uma cozinha para apoio aos servidores. Através dessa organização interna, a circulação, comunicação e o desenvolvimento das atividades desses órgãos encontram-se facilitados.

Figura 1. Estrutura física da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária (A. Frente da Secretaria; B. Área interna; C. Espaço do Serviço de Inspeção Municipal; D. Sala do SIM).



Fonte: Arquivo pessoal, 2025.

2.1.2 Atividades realizadas

O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de Nossa Senhora da Glória-SE possui nove (9) estabelecimentos cadastrados, dos quais quatro (4) encontram-se em processo de adequação para a implementação do Selo de Inspeção Municipal. Os estabelecimentos cadastrados são majoritariamente laticínios e queijarias de pequeno e médio porte, representativos da agroindústria local. As atividades desenvolvidas durante o Estágio Supervisionado Obrigatório

(ESO) ocorreram no período de 12 de maio a 07 de novembro de 2025 e concentraram-se na atuação junto ao Serviço de Inspeção Municipal, com acompanhamento de visitas técnicas a laticínios e queijarias do município de Nossa Senhora da Glória-SE, com e sem Selo de Inspeção Municipal. A Tabela 01 apresenta a rotina de acompanhamento das ações realizadas pelo S.I.M. ao longo do período.

Tabela 1. Atividades desenvolvidas no S.I.M durante o ESO.

Atividade	Número
Atividades administrativas	45
Visitas técnicas	12

Fonte: Elaborada pelo autor, 2026.

As visitas técnicas apresentavam caráter fiscalizatório e tinham como principais objetivos verificar a estrutura dos estabelecimentos ao que diz respeito ao cumprimento das normas estabelecidas; conferir processos de produção e armazenamento; verificar equipamentos e condições de operação; registrar as não conformidades e orientações de ajuste, além de acompanhar as correções solicitadas em outras visitas. A Figura 02 ilustra, os momentos de acompanhamento das visitas técnicas realizadas durante o período.

Figura 2. A e B. Visita técnica de acompanhamento em obra de laticínio para concessão do selo. C e D. Visita técnica e laticínios regionais para checagem de higiene, estrutura, fluxograma e sanidade.



Fonte: Arquivo pessoal, 2025.

As Figuras A e B apresentam um laticínio em fase de montagem, adaptação e construção, com o objetivo de atender às exigências legais, sanitárias e estruturais necessárias para a obtenção do Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). As Figuras C e D ilustram laticínios que já possuem o S.I.M., encontrando-se devidamente regularizados junto ao Serviço de Inspeção Municipal.

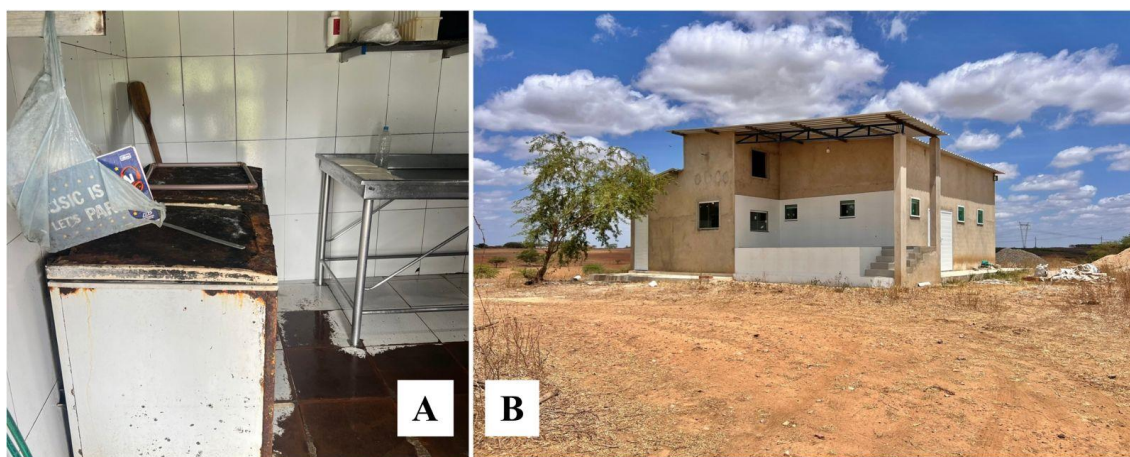
Foram acompanhadas visitas a estabelecimentos em diferentes estágios de regularização, incluindo laticínios em fase de montagem, adaptação e construção, os quais buscavam atender às exigências legais, sanitárias e estruturais para obtenção do Selo de Inspeção Municipal, conforme ilustrado nas Figuras A e B. Além disso, foram realizadas visitas de rotina a laticínios já registrados no S.I.M., com o objetivo de verificar a manutenção das condições higiênico-sanitárias e o cumprimento contínuo das normas vigentes.

A inspeção de produtos de origem animal no Brasil é fundamentada em modelos oficiais de documentação e sistemas normativos que asseguram a qualidade dos alimentos e a proteção da saúde pública. O Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) é o órgão responsável pela

coordenação nacional das políticas de inspeção sanitária. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) estabelece os critérios técnicos, higiênico-sanitários e estruturais para os estabelecimentos produtores.

No âmbito da fiscalização, o Serviço de Inspeção Federal (SIF) atua sobre produtos destinados ao comércio interestadual e internacional, enquanto o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) e o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) são responsáveis pela inspeção em nível estadual e municipal, respectivamente. De forma integrada, o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) promove a equivalência entre os serviços de inspeção, permitindo a ampliação do mercado e o fortalecimento das agroindústrias, especialmente as de pequeno porte.

Figura 3. A. Laticínio sem selo de inspeção municipal. B. Laticínio em fase de acabamento, para receber o selo de inspeção municipal.



Fonte: Arquivo pessoal, 2025.

O processo de conscientização da produção do alimento seguro faz parte das atribuições educativas do S.I.M. Durante as visitas em diferentes estabelecimentos, é possível perceber que proprietários de laticínios de pequeno porte, anseiam pela regulamentação com vistas a valorização do produto e melhor aceitação no mercado local (Figura B). Ainda é possível observar estabelecimentos que procuram o S.I.M., mas apresentando diferentes inconformidades como: freezer enferrujado, teto com mofo, piso encharcado e queijos prontos sem o devido acondicionamento (Figura A). No entanto, durante o processo de adequação para concessão, percebe-se a mudança da visão sobre a importância da implementação de estruturas compatíveis, com melhores condições sanitárias e maior adequação aos parâmetros exigidos.

3. REVISÃO DE LITERATURA

3.1. Histórico para implantação do Serviço de Inspeção Sanitária no Brasil

Segundo o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA, 2024), que tem sua origem no século XIX, período em que o Brasil ainda vivia sob o regime monárquico e possuía uma economia essencialmente agrária. A criação do órgão ocorreu em 28 de julho de 1860, por meio do Decreto nº 1.067, que instituiu a “Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Comércio e Obras Públicas”. Sua finalidade inicial consistia em organizar e coordenar as atividades relacionadas à agricultura, ao comércio e às obras públicas, consolidando a estrutura administrativa necessária para o desenvolvimento econômico do país, em consonância com as transformações advindas da Lei de Terras de 1850, que buscava regulamentar a posse e o uso da terra no território nacional (Brasil, 2024).

Conforme o Ministério da Agricultura e Pecuária (2024), o avanço do processo de modernização do Estado brasileiro, permitiu que o ministério fosse reformulado, apresentando assim, mudanças de denominação. Em 1906, foi criado o “Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio (MAIC)”, por meio do Decreto Legislativo nº 1.606, com o propósito de integrar e supervisionar as políticas públicas voltadas ao setor produtivo. Essa estrutura manteve-se até 1930, quando, com a ascensão do governo então presidente Getúlio Vargas, o ministério passou a denominar-se “Ministério da Agricultura (MA)”, adquirindo maior relevância política e administrativa. Nesse período, o desempenho do ministério foi essencial formulação e execução de políticas agrícolas nacionais, promovendo a modernização do setor e a ampliação da produção agropecuária (Brasil, 2024).

No decorrer do século XX, o então Ministério da Agricultura passou por reorganizações, em decorrência das mudanças econômicas e sociais do país. A Lei nº 9, de 11 de outubro de 1962, redefiniu suas competências, estabelecendo que caberia ao órgão planejar, coordenar e executar a política agrícola e agrária do governo federal, abrangendo áreas como ensino, pesquisa, extensão rural, defesa sanitária e abastecimento. Essa estrutura foi posteriormente regulamentada pelo Decreto nº 52.339, de 8 de agosto de 1963, que detalhou as atribuições e a organização interna do ministério (Brasil, 1962).

Nos anos 90, o ministério passou a incorporar novas funções e denominações, refletindo as demandas mais atuais da política agrícola e do abastecimento. Inicialmente denominado “Ministério da Agricultura, Abastecimento e Reforma Agrária (MAARA)”, passou, posteriormente, a chamar-se “Ministério da Agricultura e do Abastecimento (MAA)”. Em 2001,

consolidou-se na denominação Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e atualmente a descrição da sigla abrange apenas “Ministério da Agricultura e Pecuária” em sua estrutura administrativa (Brasil, 2024).

A inspeção de produtos lácteos de origem animal no Brasil consolidou-se a partir da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que instituiu a obrigatoriedade da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, incluindo o leite e seus derivados, com o objetivo de proteger a saúde pública e padronizar os processos produtivos. Essa legislação foi regulamentada pelo Decreto nº 30.691/1952, que instituiu o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), estabelecendo critérios técnicos para a produção, beneficiamento e comercialização de produtos lácteos.

Posteriormente, a Lei nº 7.889/1989 reforçou a organização do sistema de inspeção ao definir as competências dos serviços federal, estadual e municipal, conforme o âmbito de comercialização dos produtos. A atualização do marco regulatório ocorreu com o Decreto nº 9.013/2017, que modernizou o RIISPOA e incorporou abordagens mais atuais de controle higiênico-sanitário ao longo da cadeia produtiva do leite, consolidando um sistema voltado à garantia da qualidade, inocuidade dos alimentos e segurança do consumidor (Brasil, 2017).

O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) faz parte do MAPA e possui como responsabilidade a inspeção de produtos de origem animal, destinados ao consumo humano e a fiscalização de produtos para alimentação animal (DIPOA 2024).

Neste contexto, o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) é o ato normativo que regulamenta em âmbito nacional, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal (carnes, leite, pescado, ovos, mel e seus derivados), com objetivo de preservar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade desses produtos, a fim de proteger a saúde e os interesses do consumidor (Brasil, 2017).

Segundo o Decreto nº 30.691/1952, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal tem como objetivo garantir a qualidade, a inocuidade e a proteção da saúde do consumidor (Brasil, 1952).

No entanto, o ato normativo foi revogado pelo Decreto nº 9.013/2017 e complementado por outros decretos, a exemplo do nº 10.468/2020, essa atualização permitiu a atualização e organização entre os procedimentos, atribuições e competências do DIPOA (Brasil, 2017; Brasil, 2020).

3.2. Sistema de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal

3.2.1. Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.)

O S.I.F. assegura que carnes, leite, pescados, ovos, mel e seus derivados sejam produzidos de acordo com os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos pela legislação vigente, sendo responsável pelo controle e fiscalização sanitária de produtos de origem animal. Esse serviço atua em todas as etapas de produção, desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição do produto, garantindo a qualidade, a inocuidade e a conformidade com os regulamentos técnicos. Além disso, o S.I.F. também é responsável pela certificação oficial que possibilita a comercialização dos produtos fiscalizados em todo o território nacional e no mercado externo, contribuindo para a segurança alimentar e para a credibilidade do Brasil no comércio internacional (Brasil, 2023).

Sendo um serviço regulamentado pelo MAPA, os estabelecimentos que desejam obter o selo S.I.F. devem atender a requisitos de infraestrutura, boas práticas de fabricação e controle de qualidade, passando por auditorias e inspeções periódicas realizadas em auditorias federais (Brasil, 2023).

3.2.2. Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.)

O S.I.E. passou a integrar o sistema de inspeção a partir da Lei Federal 1.283/1950, que delegada aos Estados a competência para regulamentar a inspeção sanitária dos estabelecimentos em sua jurisdição, desde que sem conflito com as normas federais. Isso permitiu que estados instituíssem seus Serviços de Inspeção Estaduais (S.I.E.), com capacidade de legislar e fiscalizar dentro de cada estado (Brasil, 1950).

As atribuições do S.I.E. são executar a fiscalização e o controle sanitário de produtos de origem animal, assegurando ao consumidor alimentos com qualidade garantida e em conformidade com as normas higiênico-sanitárias. No estado de Sergipe, essa atribuição é desempenhada pela Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe (EMDAGRO), que viabiliza a comercialização desses produtos entre os diversos municípios sergipanos. Dessa forma, a inspeção sanitária em estabelecimentos que atuam no processamento e comercialização de carnes, pescados, ovos, leite, produtos apícolas e seus derivados, além de unidades de armazenagem e de produtos não comestíveis são atribuições do serviço estadual (Brasil, 1950; Brasil, 2017; Sergipe, 2023).

Compõem também como atribuições do S.I.E., a realização de vistorias técnicas com emissão de laudos; análise e aprovação de projetos para construção de estabelecimentos; atuação conjunta com outras instituições na fiscalização do comércio varejista e atacadista, bem como a participação nas análises documentais e técnicas de amostras de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar. Ao executar essas funções, o S.I.E. contribui com a segurança alimentar da população, fomenta a economia regional e fortalece a confiança do consumidor nos produtos de origem animal fiscalizados (Brasil, 1950; Brasil, 2017; Sergipe, 2023).

3.2.3. Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.)

A descentralização do serviço de inspeção promove o desenvolvimento do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) (Brasil, 2003; Ribeiro, 2019). Através da aprovação de leis municipais específicas, são definidos os procedimentos, atribuições, responsabilidades, fiscalização, selo local de inspeção e normas gerais de funcionamento (Santos; Almeida, 2020). Os atos normativos municipais devem seguir os princípios e legislações federais e estaduais, garantindo compatibilidade e, quando aplicável, equivalência para que os produtos possam ter circulação além do município de origem ou acesso a programas federais ou estaduais (Brasil, 2003; Ribeiro, 2019).

O S.I.M. é responsável por fiscalizar e inspecionar a produção de produtos de origem animal dentro do território de um município, assegurando que os alimentos atendam aos requisitos higiênico-sanitários e de qualidade estabelecidos pela legislação vigente. Sua atuação é voltada exclusivamente para a comercialização interna, ou seja, dentro dos limites do próprio município. Dessa forma, nos municípios ele realiza o acompanhamento e atuação em estabelecimentos de produtos de origem animal como abatedouros, laticínios, entrepostos de pescados, unidades de beneficiamento de mel e ovos, entre outros. Suas atribuições são semelhantes ao S.I.E., observando as devidas complexidades. A existência do S.I.M. contribui para a proteção da saúde pública, valorizando a produção e o fortalecimento da economia local. Quando integrado ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), permite que os produtos inspecionados no âmbito municipal possam ser comercializados em todo o território nacional, desde que atendam aos critérios de equivalência estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2023).

3.2.4. Sistema brasileiro de inspeção de produtos de origem animal (SISBI/POA)

O âmbito federal dispõe ainda de mecanismos regulatórios, como o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) e o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) (MAPA, 2025; Brasil, 2025). Esses sistemas se somam na regulação e padronização entre os órgãos fiscais nos diferentes níveis (federal, estadual e municipal), estabelecendo equivalência técnica, critérios de certificação e rotulagem para permitir que produtos analisados fora do âmbito federal possam ser comercializados de forma autorizada no território nacional, desde que cumpram as exigências legais (MAPA, 2025; CIDEMA, 2019).

Para integrar o SISBI/POA, o estabelecimento deve possuir selo de inspeção sanitária, possuir os programas de autocontroles implantados e implementados, de acordo com a regulamentação vigente (ADAGRO-PE, 2025; IDAF-ES, 2025). O estabelecimento entra em processo de auditoria que é realizada para verificação da implantação e implementação dos programas de autocontroles já executados no estabelecimento, e por fim, atendidos os requisitos, o estabelecimento passa a ser habilitado (ADAGRO-PE, 2025; IDAF-ES, 2025).

A coordenação e organização do sistema estão sob responsabilidade do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), por meio do DIPOA. A adesão ao SISBI/POA é de caráter voluntário para estados e municípios, desde que estes atendam aos princípios de equivalência estabelecidos na legislação vigente, norteadas pelo RIISPOA (MAPA, 2008).

3.3. Serviço de Inspeção Municipal de Nossa Senhora da Glória-SE

O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) de Nossa Senhora da Glória, no estado de Sergipe, foi criado legalmente por meio da Lei Municipal nº 808, de 20 de dezembro de 2010. Contudo, sua efetiva implantação ocorreu apenas em 2022, quando foi oficialmente lançado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, em consonância com a necessidade de regulamentar a produção de alimentos de origem animal no município. Dessa forma, o S.I.M. surgiu como resposta à importância econômica da agroindústria local, sobretudo da cadeia produtiva do leite, visto que Nossa Senhora da Glória é reconhecida como a “Capital do Leite” de Sergipe, sendo o maior produtor estadual e um dos principais polos leiteiros do Nordeste (Nossa Senhora da Glória, 2010; IBGE, 2022).

A função primordial do S.I.M. consiste em assegurar a qualidade dos alimentos de origem animal produzidos e comercializados dentro dos limites do município, garantindo que sejam elaborados em condições higiênico-sanitárias adequadas. Dessa forma, o serviço atua como instrumento de proteção à saúde pública e de estímulo ao desenvolvimento econômico, visto que possibilita a formalização de agroindústrias familiares de pequeno porte, agregando valor aos produtos e permitindo sua comercialização legal no mercado local (Nossa Senhora da Glória, 2010).

No que se refere aos procedimentos, o S.I.M. estabelece uma série de etapas voltadas à regulamentação e fiscalização dos estabelecimentos. O processo inicia-se com o cadastramento das agroindústrias interessadas, que devem apresentar documentação comprobatória da legalidade do empreendimento. Em seguida, são realizadas inspeções técnicas presenciais, com foco na avaliação das estruturas físicas da unidade produtiva, das condições de higiene, da manipulação correta dos alimentos e do controle ambiental, incluindo descarte de resíduos e tratamento de efluentes (Nossa Senhora da Glória, 2010).

Além da inspeção estrutural, o S.I.M. também fiscaliza diretamente os processos de produção. Em indústrias de laticínios, por exemplo, são observadas as condições da matéria-prima, a higiene dos equipamentos, a qualidade da água utilizada, o controle de temperatura e a adequação das embalagens. Outro aspecto fundamental é a análise da rotulagem dos produtos, que deve apresentar informações obrigatórias como composição, data de fabricação, prazo de validade e o selo de inspeção municipal (Nossa Senhora da Glória, 2010).

Uma vez atendidas as exigências legais e técnicas, o serviço concede o selo de inspeção, que passa a funcionar como um certificado de qualidade e segurança. Esse selo é indispensável para a comercialização dos produtos no município e representa a garantia de que os alimentos foram elaborados de acordo com padrões oficiais de higiene e sanidade. Após a concessão, o serviço mantém fiscalização contínua, por meio de vistorias periódicas e acompanhamento técnico, de modo a assegurar a manutenção dos requisitos estabelecidos (Nossa Senhora da Glória, 2010).

O serviço realiza também, a coleta de amostras de produtos e matérias-primas para análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas, a fim de verificar a conformidade sanitária e a ausência de contaminações. Essas análises são realizadas com o apoio técnico do Instituto Tecnológico e de Pesquisas do Estado de Sergipe (ITPS), que atua na verificação da qualidade de produtos de origem animal e derivados, especialmente no setor de laticínios e produtos artesanais (Governo de Sergipe, 2024).

Outra atribuição fundamental do S.I.M. em Nossa Senhora da Glória-SE é a orientação e capacitação técnica aos produtores e empreendimento locais. O serviço presta assistência técnica e oferece orientações sobre boas práticas de fabricação, rotulagem, condições higiênico-sanitárias, armazenamento e transporte de alimentos, visando promover a regularização e a melhoria contínua da produção familiar e das agroindústrias de pequeno porte. Essa função educativa contribui para aumentar a competitividade dos produtos locais, viabilizar a comercialização formal e reduzir riscos à saúde da população (Nossa Senhora da Glória, 2010).

Portanto, em Nossa Senhora da Glória-SE, o S.I.M. consolida-se como ferramenta estratégica tanto na defesa da saúde do consumidor quanto no fortalecimento da economia local. Sua atuação garante alimentos seguros e de qualidade, promove a valorização da agroindústria familiar e contribui para a organização produtiva da “Capital do Leite”, inserindo o município em um cenário de maior credibilidade e sustentabilidade no setor agropecuário (Nossa Senhora da Glória, 2010).

Em contraste ao Serviço de Inspeção Municipal de Nossa Senhora da Glória, observa-se que o Serviço de Inspeção Municipal de Poço Verde - Sergipe, instituído pela Lei Municipal nº 528/2009, apresenta uma estrutura normativa mais abrangente, contemplando a inspeção de produtos de origem animal e vegetal, com definição clara das atribuições da inspeção e da fiscalização sanitária, além de mecanismos de integração interinstitucional e participação social. Esse modelo amplia o alcance das ações sanitárias e favorece a inclusão de agroindústrias de pequeno porte no sistema formal de inspeção, desde que asseguradas as condições de higiene e inocuidade dos alimentos.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

**DESAFIOS TÉCNICOS E SANITÁRIOS PARA CONCESSÃO DO SELO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL EM LATICÍNIOS DE PEQUENO PORTE EM NOSSA
SENHORA DA GLÓRIA-SE**

RESUMO

Pequenas agroindústrias de laticínios são fundamentais para o abastecimento alimentar e desenvolvimento rural em estados nordestinos com produção leiteira expressiva, mas sua formalização é frequentemente limitada por barreiras técnicas e sanitárias. Este trabalho buscou identificar os principais desafios técnicos e sanitários enfrentados por pequenas agroindústrias de laticínios durante o processo de obtenção de concessão do selo de inspeção sanitária através do Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) em Nossa Senhora da Glória-SE. Dessa forma, o presente relato de experiência, foi construído a partir das vivências e observações proporcionadas por visitas técnicas, análise documental e acompanhamento de outras atividades desenvolvidas pelo S.I.M. As não conformidades foram registradas com base na legislação sanitária brasileira. Os problemas mais recorrentes incluíram infraestrutura inadequada, corrosão e má manutenção de equipamentos, condições higiênicas deficientes e armazenamento impróprio de queijos prontos para o consumo. Laticínios em processo de adequação apresentaram melhorias significativas, indicando que orientação técnica contínua aumenta a conformidade. As observações e resultados destacam a necessidade de apoiar municípios com assistência técnica estruturada e políticas públicas para fortalecer os sistemas de inspeção e promover segurança alimentar e desenvolvimento local.

Palavras-chave: Agroindústrias; conscientização; boas práticas; segurança alimentar

4. INTRODUÇÃO

A produção e a comercialização de alimentos de origem animal desempenham papel fundamental na segurança alimentar e no desenvolvimento rural, especialmente no contexto da agricultura familiar e dos sistemas produtivos de pequena escala. Os laticínios de pequeno porte exercem relevância significativa para a economia local, uma vez que promovem a geração de renda, a fixação do produtor no meio rural e o fortalecimento das cadeias produtivas regionais. No Brasil, a produção de leite na região Nordeste apresenta expressiva importância socioeconômica; entretanto, ainda enfrenta desafios relacionados às condições higiênico-sanitárias e à adequação às exigências legais, os quais dificultam a formalização de indústrias locais e podem comprometer a segurança dos alimentos ofertados à população.

A certificação pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) é essencial para a comercialização legal de produtos lácteos em mercados locais e para a proteção da saúde pública.

Sistemas de inspeção sanitária adaptados às realidades de pequenas agroindústrias são reconhecidos como instrumentos críticos para garantir conformidade, segurança e qualidade dos alimentos (Muhammad et al., 2023). Contudo, desafios estruturais e operacionais persistem, refletindo um cenário semelhante ao observado em pequenos laticínios de economias emergentes, nos quais altos custos e infraestrutura limitada reduzem a capacidade de adoção de sistemas de segurança alimentar eficazes (Holzapfel; Hampel-Milagrosa, 2020).

Conforme estabelecido pela Lei Municipal nº 808 de Nossa Senhora da Glória (2010), o município, território do Alto Sertão do estado de Sergipe, o S.I.M. tem como função primordial, assegurar a qualidade dos alimentos de origem animal produzidos e comercializados dentro dos limites do município, garantindo que sejam elaborados em condições higiênico-sanitárias adequadas. Dessa forma, o serviço atua como instrumento de proteção à saúde pública e de estímulo ao desenvolvimento econômico, visto que possibilita a formalização de agroindústrias familiares de pequeno porte, agregando valor aos produtos e permitindo sua comercialização legal no mercado local.

No que se refere aos procedimentos, o S.I.M. estabelece uma série de etapas voltadas à regulamentação e fiscalização dos estabelecimentos. O processo inicia-se com o cadastramento das agroindústrias interessadas, que devem apresentar documentação comprobatória da legalidade do empreendimento. Em seguida, são realizadas inspeções técnicas presenciais, com foco na avaliação das estruturas físicas da unidade produtiva, das condições de higiene, da

manipulação correta dos alimentos e do controle ambiental, incluindo descarte de resíduos e tratamento de efluentes (Brasil, 1989; Brasil, 2017).

O S.I.M, de forma geral é considerado um desafio para os proprietários de laticínios, sendo encarado muitas vezes como barreira comercial, o que demanda discussões sobre flexibilização normativa e fortalecimento dos serviços de inspeção (Vasconcelos, 2022). O presente relato de experiência buscou pontuar os principais desafios técnicos e sanitários enfrentados por pequenas agroindústrias de laticínios durante o processo de concessão do selo de inspeção sanitária em Nossa Senhora da Glória-SE.

5. Área de estudo

Este trabalho foi desenvolvido na Secretaria Municipal de Agricultura do município de Nossa Senhora da Glória, localizada na região do Alto Sertão do estado de Sergipe, área caracterizada como importante bacia leiteira. A Secretaria conta com um quadro funcional de servidores e possui, em anexo às suas dependências, o Serviço de Inspeção Municipal (SIM).

As atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Agricultura são voltadas ao setor agropecuário, incluindo atendimentos veterinários a grandes animais, ações relacionadas ao Serviço de Inspeção Municipal, organização e fiscalização da feira livre, execução de atividades administrativas e apreensão de animais.

O estágio supervisionado ocorreu acompanhando a rotina da Secretaria Municipal de Agricultura, no período de 12 de maio a 07 de novembro de 2025.

6. Laticínios com selo de Inspeção Municipal

6.1 Laticínio 1 – Nossa Senhora da Glória (SE)

O Laticínio 1 (Figura 4) é uma agroindústria familiar localizada no povoado Povoado Baixa Limpa, em Nossa Senhora da Glória (Sergipe) que se destaca por produzir derivados de leite de alta qualidade, entre eles queijos, manteiga e requeijão. O estabelecimento possui Selo de Inspeção Municipal (SIM), que é concedido pelo serviço de inspeção municipal para certificar que os produtos de origem animal foram elaborados conforme padrões sanitários locais e podem ser comercializados dentro do município com segurança alimentar garantida. (Serviço de Inspeção Municipal de Nossa Senhora da Glória, 2026).

Figura 4. Frente do laticínio



Fonte: Arquivo pessoal, 2025.

6.2 Laticínio 2 – Nossa Senhora da Glória (SE)

O Laticínio 2 (Figura 5), formalmente estabelecido em 12 de janeiro de 2024, é uma unidade de beneficiamento de leite e derivados classificada como queijaria. Localizado no Povoado Tanque de Pedra, na zona rural de Nossa Senhora da Glória, o empreendimento está inserido em uma região de forte relevância para a bacia leiteira do estado de Sergipe. A agroindústria opera sob a conformidade do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), certificação que atesta a adequação das instalações e processos produtivos às normas higiênico-sanitárias vigentes. Sua linha de produção é composta por queijo mussarela, queijo coalho e manteiga, produtos processados com foco na padronização técnica e na valorização da matéria-prima local para o atendimento do mercado consumidor regional

Figura 5. Lateral do laticínio 2.



Fonte: Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, 2022.

6.3 Laticínio 3 – Nossa Senhora da Glória (SE)

O Laticínio 3 (Figura 6) é uma empresa de pequeno porte do setor de laticínios localizada no povoado Povoado Olhos D'água na zona rural do município de Nossa Senhora da Glória - SE. Registrada sob a razão social Laticínios Ouro Lact LTDA (CNPJ.BIZ, 2022), a empresa foi constituída em 07 de fevereiro de 2022 e tem como atividade principal a fabricação de produtos lácteos.

O laticínio atua no beneficiamento do leite para transformar a matéria-prima em produtos lácteos artesanais, como queijo, manteiga, requeijão, mussarela e queijo coalho, agregando valor à produção local e contribuindo para a economia regional.

Figura 6. Frente do laticínio 3.



Fonte: Arquivo Pessoal, 2025.

7 Relato de vivência

A experiência foi proporcionada por meio de estágio curricular obrigatório no Serviço de Inspeção Municipal de Nossa Senhora da Glória entre maio e novembro de 2025. A cidade está localizada no território do Alto Sertão Sergipano, região Nordeste do Brasil, destacando-se pela produção leiteira e fabricação de derivados lácteos, principalmente o queijo, sendo conhecida no estado como a “Capital do Leite”. O foco foi identificar lacunas críticas na implementação de requisitos técnicos e sanitários exigidos para certificação pelo S.I.M. voltada para laticínios de pequeno porte na localidade.

Visitas técnicas avaliaram a infraestrutura, as condições higiênicas e de equipamentos, fluxos de produção e práticas de armazenamento. Documentos analisados incluíram registros de produção, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e documentação sanitária.

As não conformidades foram registradas com base em checklists padronizados alinhados à legislação sanitária vigente. A análise qualitativa enfatizou a recorrência de problemas e as diferenças entre laticínios com e sem certificação.

Trata-se de um estudo descritivo, de abordagem qualitativa, desenvolvido a partir da observação direta e análise documental. O universo da pesquisa foi composto por laticínios de pequeno porte registrados ou em processo de adequação ao Serviço de Inspeção Municipal de Nossa Senhora da Glória – SE, selecionados conforme disponibilidade e autorização para acompanhamento técnico durante o período do estágio.

Os critérios de avaliação foram fundamentados na legislação sanitária vigente Municipal nº 808, de 20 de dezembro de 2010 aplicável a estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal, incluindo normas federais e municipais pertinentes ao funcionamento de laticínios e à certificação pelo S.I.M.

Os dados coletados foram sistematizados em planilhas, permitindo a categorização das não conformidades por tipo (infraestrutura, higiene, processos, documentação e equipamentos). Posteriormente, realizou-se a comparação entre estabelecimentos certificados e não certificados, visando identificar padrões recorrentes e pontos críticos que dificultam o atendimento aos requisitos sanitários exigidos.

No Anexo A, está representado o Checklist de documentação e procedimentos exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) para implantação de estabelecimentos de produtos de origem animal. Documento que apresenta a relação de projetos técnicos, licenças, registros, memoriais e programas de autocontrole necessários à regularização de estabelecimentos junto ao Serviço de Inspeção Municipal, visando ao atendimento das exigências sanitárias e legais vigentes (Serviço de Inspeção Municipal de Nossa Senhora da Glória, 2026).

8 Resultados e Discussão

O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.) possui nove estabelecimentos cadastrados, dos quais quatro encontram-se em processo de implementação do selo de inspeção, sendo os laticínios de pequeno e médio porte responsáveis pela totalidade dos cadastros. Durante o período avaliado, foram realizadas oito (8) visitas técnicas a estabelecimentos cadastrados e quatro (4) a estabelecimentos que ainda não possuem o selo de inspeção.

Nos estabelecimentos sem cadastro no S.I.M., observou-se elevada frequência de não conformidades estruturais e sanitárias, tais como corrosão em equipamentos e freezers, presença de mofo em tetos e paredes, pisos irregulares com acúmulo de água e armazenamento de queijos sem proteção sanitária adequada. Essas condições representam riscos microbiológicos significativos, conforme descrito na literatura científica, especialmente no que

se refere à qualidade de queijos artesanais brasileiros e à contaminação por microrganismos indesejáveis em produtos lácteos elaborados em condições higiênico-sanitárias inadequadas.

Os laticínios de pequeno porte enfrentam entraves relevantes para a obtenção do selo de inspeção sanitária, sobretudo em função da falta de assistência técnica especializada, necessária para o cumprimento das exigências legais e sanitárias. A baixa articulação entre instituições dificulta o acesso a linhas de crédito e financiamentos para adequações estruturais e aquisição de equipamentos. Além disso, a insuficiência de treinamentos em Boas Práticas de Fabricação, a carência de orientação técnica para o correto direcionamento da planta industrial e as limitações financeiras tornam o processo de regularização mais oneroso e complexo para agroindústrias de pequeno porte.

Em contrapartida, nos estabelecimentos em processo de adequação, foram constatadas melhorias substanciais, incluindo melhor conservação dos equipamentos, organização dos fluxos de produção e adoção de controles sanitários básicos. Esses avanços refletem o impacto positivo da atuação integrada do Serviço de Inspeção Municipal, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária, aliada à orientação técnica contínua do médico veterinário, que se mostra essencial para o fortalecimento das ações de inspeção, a formalização dos laticínios de pequeno porte, a elevação dos padrões higiênico-sanitários e a garantia da qualidade e segurança dos produtos destinados ao consumo humano, conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1. Principais não conformidades técnico-sanitárias observadas em estabelecimentos lácteos com e sem cadastro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.).

Categoria avaliada	Estabelecimentos sem cadastro no S.I.M.	Estabelecimentos em processo de adequação ao S.I.M.	Implicações para a segurança dos alimentos
Infraestrutura física	Pisos irregulares, com rachaduras e acúmulo de água; presença de mofo em tetos e paredes	Pisos impermeáveis e drenagem adequada; redução ou eliminação de mofo	Redução do risco de contaminação ambiental e microbiológica
Equipamentos e utensílios	Equipamentos corroídos, freezers com oxidação e difícil higienização	Equipamentos em melhor estado de conservação e manutenção regular	Menor risco de contaminação cruzada e biofilmes
Desenho higiênico e fluxo de produção	Fluxo cruzado entre áreas sujas e limpas; ausência de separação funcional	Organização do fluxo produtivo com separação parcial de áreas	Prevenção de contaminação cruzada

Armazenamento de produtos	Queijos prontos para consumo armazenados sem proteção adequada	Produtos protegidos e organizados em áreas específicas	Redução do risco de contaminação pós-processamento
Boas Práticas de Fabricação (BPF)	Ausência ou aplicação inadequada de BPF	Implementação inicial de BPF e rotinas de higienização	Melhoria gradual da conformidade sanitária
Registros e documentação	Inexistência de registros operacionais	Início da adoção de registros básicos e POPs	Rastreabilidade e controle do processo produtivo
Orientação técnica	Inexistente ou pontual	Orientação técnica contínua pelo S.I.M.	Fortalecimento da cultura de segurança dos alimentos

Fonte: Elaborado pelo autor, 2026.

A falta de infraestrutura adequada e de conhecimento técnico são barreiras significativas à conformidade com requisitos de inspeção sanitária, como relatado em pesquisas que avaliam a implementação de sistemas de segurança alimentar em pequenas unidades de processamento de laticínios (Muhammad et al., 2023; Vasconcelos, 2022).

Outro aspecto crítico é a complexidade normativa e as dificuldades de interpretação por parte de pequenos produtores, que muitas vezes carecem de assessoria técnica qualificada e recursos financeiros para implementar Boas Práticas de Fabricação (BPF) e sistemas de análise de perigos. Este cenário é consistente com estudos que indicam que a adoção de padrões mínimos de qualidade é limitada por recursos e infraestrutura inadequados em pequenas explorações leiteiras em países em desenvolvimento. A literatura aponta que a harmonização de normas e o fortalecimento institucional dos serviços de inspeção, inclusive no nível municipal, são medidas estratégicas para reduzir barreiras e promover equidade entre pequenos e grandes (Guimarães, 2001; Holzapfel; Hampel-Milagrosa, 2020; Nogueira Silva et al., 2022).

Sob a perspectiva do desenvolvimento sustentável, os resultados deste estudo dialogam diretamente com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas, em especial o ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), ao promover a segurança dos alimentos e o fortalecimento da produção local; o ODS 3 (Saúde e Bem-Estar), ao reduzir riscos sanitários associados ao consumo de alimentos de origem animal; o ODS 8 (Trabalho Decente e Crescimento Econômico), ao incentivar a formalização e valorização das agroindústrias locais; e o ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis), ao estimular práticas produtivas mais seguras e sustentáveis (Bhat et al., 2022). Nesse sentido, o

fortalecimento institucional dos serviços de inspeção municipal e a harmonização normativa configuram-se como estratégias essenciais para promover equidade, segurança alimentar e desenvolvimento territorial sustentável.

9 Considerações finais

Observa-se que o fortalecimento do Serviço de Inspeção Municipal está diretamente relacionado à atuação estratégica da Secretaria Municipal de Agricultura, especialmente por meio da ampliação da assistência técnica, da capacitação dos produtores em boas práticas de fabricação e do incentivo a ações educativas no meio rural. Nesse contexto, a agricultura familiar destaca-se como base da produção leiteira local, demandando maior suporte para adequação às exigências sanitárias.

A vivência prática proporcionada por este trabalho evidenciou que a fiscalização sanitária associada à capacitação técnica é fundamental para a inclusão produtiva dos pequenos produtores, assegurando a qualidade dos alimentos, a segurança do consumidor e a valorização da produção familiar. Ademais, a realização deste estudo contribuiu de forma significativa para a formação profissional da autora, ao possibilitar o contato direto com a realidade do SIM e com os desafios enfrentados pelos laticínios de pequeno porte, fortalecendo competências técnicas, senso crítico e amadurecimento profissional.

Dessa forma, a atuação técnica no SIM configura-se como instrumento estratégico para o fortalecimento da agricultura familiar e da economia local, ao ampliar o acesso a mercados formais de maneira segura e sustentável, contribuindo para a geração de renda, a permanência no campo e o protagonismo do município de Nossa Senhora da Glória no setor lácteo.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ADAPAR — Agência de Defesa Agropecuária do Paraná. **Guia para a estruturação do Serviço Municipal de Inspeção Municipal (SIM)**. Curitiba: ADAPAR, fev. 2023. Disponível em: <https://www.adapar.pr.gov.br/sites/adapar/arquivos_restritos/files/documento/2023-02/guia_para_a_estruturacao_do_servico_de_inspecao_municipal_fev_2023.pdf> Acesso em: 09 out. 2025.

BHAT, R.; PASQUALE, J.; BÁNKUTI, F. I.; SIQUEIRA, T. T. da S.; SHINE, P.; MURPHY, M. D. **Global Dairy Sector: Trends, Prospects, and Challenges**. Sustainability, v. 14, n. 4193, p. 1- 7, mar./abr. 2022. Disponível em: <<https://www.mdpi.com/2071-1050/14/7/4193>>.

BRASIL. **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020**. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 19 ago. 2020.

BRASIL. **Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020**. Altera o Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, 19 ago. 2020.

BRASIL. **Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952**. Aprova o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. *Diário Oficial da União*, Rio de Janeiro, 29 mar. 1952. Revogado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Disponível na Câmara dos Deputados.

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 07 jul. 1952. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/1950-1969/d30691.htm. Acesso em: 08 fev. 2026.

BRASIL. **Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006**. Regulamenta o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, 31 mar. 2006.

BRASIL. **Decreto nº 52.339, de 8 de agosto de 1963**. Aprova o Regulamento Geral do Ministério da Agricultura. Brasília: *Diário Oficial da União*, 1963.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e dá outras providências. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 30 mar. 2017.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 08 fev. 2026.

BRASIL. **Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950.** Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*, Rio de Janeiro, 19 dez. 1950.

BRASIL. Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 19 dez. 1950. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/11283.htm. Acesso em: 08 fev. 2026.

BRASIL. **Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.** Dispõe sobre o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SISB) e estabelece normas gerais de inspeção de produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 2003.

BRASIL. **Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.** Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal. *Diário Oficial da União*: Brasília, DF, 24 nov. 1989.

BRASIL. Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 24 nov. 1989. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/17889.htm. Acesso em: 08 fev. 2026.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. Mapa trabalha há 164 anos para o fomento e desenvolvimento da agricultura e pecuária brasileira. Brasília: MAPA, 28 jul. 2024. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/2024/mapa-trabalha-ha-164-anos-para-o-fomento-e-desenvolvimento-da-agricultura-e-pecuaria-brasileira>>.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Mapa trabalha há 164 anos para o fomento e desenvolvimento da agricultura e pecuária brasileira.** Brasília: MAPA, 28 jul. 2024. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/2024/mapa-trabalha-ha-164-anos-para-o-fomento-e-desenvolvimento-da-agricultura-e-pecuaria-brasileira>>.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. **Quem é quem.** Brasília: MAPA, 2024. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/composicao>>.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Inspeção de Produtos de Origem Animal.** Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais>>. Acesso em: 09 out. 2025. <[Serviços e Informações do Brasil](#)>

Brasília, 29 de março de 2017; 196º da Independência e 129º da República.
<https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm>

DIPOA/MAPA. Conheça o Dipoa — ministério da agricultura e pecuária. Disponível em:
<<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/conheca-o-dipoa>>

Acesso em: 19 mar. 2025.

EMDAGRO – Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe. **Serviços de Inspeção Municipal (SIM)**. Aracaju: EMDAGRO, 2024. Disponível em:
<<https://www.emdagro.se.gov.br/>>. Acesso em: 9 out. 2025.

GOVERNO DO ESTADO DE SERGIPE. **Itps apresenta portfólio de análises do leite e derivados no Expo Glória 2024**. Notícias, 20 set. 2024. Disponível em:
<https://www.se.gov.br/noticias/governo/itps_apresenta_portfolio_de_analises_do_leite_e_derivados_no_expo_gloria_2024>. Acesso em: 09 out. 2025.

GUIMARÃES, G. M. **A legislação industrial e sanitária dos produtores de origem animal: o caso das agroindústrias de pequeno porte**. 2001. 146f. **Dissertação** (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2001. 146f. Disponível em:
<<https://scholar.google.com/scholar?cluster=1525870232021105219&hl=en&oi=scholar>>.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa da Pecuária Municipal**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <<http://sidra.ibge.gov.br>>.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA). **Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA**. Brasília: MAPA, 2023. Disponível em:
<<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa>>. Acesso em: 9 out. 2025.

MUHAMMAD, W. A.; MUHAMMAD, M.; MUHAMMAD M. R.; WAQAS A. Linking the willingness of small milk producers to adopt minimum food safety and quality standards to the country's export potential, **International Journal of Food Science and Technology**, Volume 58, Edição 10, 2023, Páginas 5557–5567. Disponível em: <<https://doi.org/10.1111/ijfs.16539>>.

NOGUEIRA SILVA, N. F.; LELIS, D. A. S.; CARVALHO, A. F. Animal-source food legislation as a tool for the exclusion of smallholder farmers in Brazil. **Nat Food**, 2022; 3:237-40. Doi: 10.1038/s43016-022-00490-2.

NOSSA SENHORA DA GLÓRIA (Município). **Lei Municipal nº 808, de 20 de dezembro de 2010**. Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM e dá outras providências. Nossa Senhora da Glória, SE, 2010.

NOSSA SENHORA DA GLÓRIA (Município). **Serviço de Inspeção Municipal é lançado na Capital do Leite. 2022.** Disponível em: <<https://gloria.se.gov.br/noticia/334/servico-de-inspecao-municipal-e-lancado-na-capital-do-lei-te>>. Acesso em: 1 out. 2025.

NOSSA SENHORA DA GLÓRIA (Município). **Serviço de Inspeção Municipal (SIM).** Disponível em: <<https://gloria.se.gov.br/texto/s-i-m-servico-de-inspecao-municipal/>> Acesso em: 1 out. 2025.

NOSSA SENHORA DA GLÓRIA (SE). Legislação municipal Nº 808 de 20 de dezembro de 2010, do Serviço de Inspeção Municipal (SIM). Dispõe sobre a organização e funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal no Município de Nossa Senhora da Glória. Nossa Senhora da Glória: Prefeitura Municipal de Nossa Senhora da Glória.

NOSSA SENHORA DA GLÓRIA. Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária. **Implantação e regulamentação do Serviço de Inspeção Municipal.** Nossa Senhora da Glória, SE, 2022. Disponível em: <<https://gloria.se.gov.br>>.

POÇO VERDE (SE). Lei nº 528, de 10 de dezembro de 2009. Dispõe sobre a criação do Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam bebidas e alimentos de consumo humano de origem animal e vegetal no Município de Poço Verde. Poço Verde: Prefeitura Municipal de Poço Verde, 2009.

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA. **“Serviço de Inspeção Municipal é lançado na Capital do Leite”.** Glória, 04 jul. 2022. Disponível em: <<https://gloria.se.gov.br/noticia/334/servico-de-inspecao-municipal-e-lancado-na-capital-do-leite>> <gloria.se.gov.br> Acesso em: 1 out. 2025.

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA. **S.I.M. — Serviço de Inspeção Municipal.** Disponível em: <<https://gloria.se.gov.br/texto/s-i-m-servico-de-inspecao-municipal/16>>. Acesso em: 09 out. 2025. <gloria.se.gov.br>

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA. **Serviço de Inspeção Municipal (SIM).** Disponível em: <<https://gloria.se.gov.br/texto/s-i-m-servico-de-inspecao-municipal/>>. Acesso em: 1 out. 2025. <gloria.se.gov.br>

RIBEIRO, J. P. **Serviço de Inspeção Municipal:** descentralização e regulamentação. Revista Brasileira de Inspeção, v. 12, n. 2, p. 45–58, 2019.

SANTOS, M. F; ALMEIDA, L. R. **Gestão do Serviço de Inspeção Municipal:** procedimentos e normas. São Paulo: Editora Agro, 2020.

SDA/MAPA. **Defesa agropecuária — ministério da agricultura e pecuária**. Disponível em: <<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria>> Acesso em: 19 mar. 2025.

SEAGRI – Secretaria de Estado da Agricultura, Desenvolvimento Agrário e da Pesca. **“Mais um laticínio em Nossa Senhora da Glória é inaugurado com selo de inspeção estadual”**. Governo de Sergipe, 22 set. 2023. Disponível em: <https://sergipe.se.gov.br/index.php/seagri/noticia/mais_um_laticinio_em_nossa_senhora_da_gloria_e_inaugurado_com_selo_de_inspecao_estadual>. Acesso em: 1 out. 2025. <[Governo de Sergipe](#)>

SERGIPE. Empresa de Desenvolvimento Agropecuário de Sergipe (EMDAGRO). Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E.: competências e atribuições. Aracaju: EMDAGRO, 2023.

VASCONCELOS, T. C. B. **Produtos de origem animal: Condições e desafios da fiscalização sanitária brasileira na agenda do desenvolvimento sustentável**. Ciência Animal, [S. l.], v. 32, n. 3, p. 114–133, 2022. Disponível em: <<https://revistas.uece.br/index.php/cienciaanimal/article/view/9507>>.

ANEXO A: Check-list de documentações e procedimentos exigidos pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M) para implantação de estabelecimento de produtos de origem animal.

Documento que apresenta a relação a relação de projetos técnicos, licenças, registros, memoriais e programas de autocontrole necessários à regularização de estabelecimentos junto ao S.I.M., visando ao atendimento das exigências sanitárias e legais vigentes.

PROCEDIMENTOS GERAIS PARA INSTALAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL COM SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - S.I.M.

O Interessado deverá solicitar através de requerimento VISTORIA DO ESTABELECIMENTO ou LAUDO DE INSPEÇÃO PRÉVIA DO TERRENO ao DIRETOR (A) do SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-S.I.M., bem como assinar o TERMO DE COMPROMISSO, acatando as normas a que estará sujeito o estabelecimento.

EMPRESA: _____

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA IMPLANTACÃO DO SIM

Nº	DOCUMENTO	S	N	NA	DATA
01	PLANTA DE LOCALIZAÇÃO				
02	PLANTA DE SITUAÇÃO				
03	PLANTA BAIXA DOS PAVIMENTOS: Escala 1:50 ou 1:75				
04	CORTES, NO MÍNIMO DOIS: Escala 1:50 ou 1:75				
05	FACHADA: Escala 1:50 ou 1:75				
06	PLANTA DE COBERTURA: Escala 1:50 ou 1:75				
07	LAYOUT				
08	ACESSIBILIDADE EM ESCALA EM COMPREENSÃO AOS ELEMENTOS				
09	ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS				
10	MEMORIAL DESCRITIVO CONTENDO				
10.1	• Informações Técnicas do empreendimento; • Normatização adotada • Características gerais: Quadro de áreas, informes sobre a produção, etc • Fluxograma de cada produto fabricado • Descrição das atividades realizadas • Especificações sobre materiais de acabamento (IN 05 MAPA): • Piso, paredes, teto, esquadrias, louças e metais.				
11	PROJETO ELÉTRICO				
12	PROJETO HIDROSSANITÁRIO: ÁGUA E ESGOTO SEM TRATAMENTO				
13	ART OU RRT DE TODOS OS PROJETOS. VÁLIDO SOMENTE DEVIDAMENTE QUITADO				
14	LICENÇA AMBIENTAL, EXPEDIDA PELO ÓRGÃO OFICIAL				
15	ALVARÁ DE CONSTRUÇÃO EXPEDIDO PELA PREFEITURA MUNICIPAL				
16	CÓPIA DO CONTRATO SOCIAL, ESTATUTO OU OUTRO CORRESPONDENTE				
17	MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO				
18	MEMORIAIS DESCRITIVOS DOS RÓTULOS PARA OS PRODUTOS				
19	BOLETIM DE EXAME DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO				
20	CARTEIRA DE SAÚDE DE TODOS OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
21	REGISTRO DA EMPRESA NO CRMV/SE				
22	CONTRATO COM RESPONSÁVEL TÉCNICO HOMOLOGADO NO CRMV/SE				
23	CERTIFICADO DE PROGRAMA DE CONTROLE DE INSETOS E ROEDORES				
24	POSSUIR OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (BPF, APPCC, PPHO)				

OBS.: 1. Não iniciar a construção ou a reforma do estabelecimento, sem que o projeto seja devidamente aprovado Pela DIPOA/SIM.

2. A execução da obra será acompanhada pela DIPOA/ SIM

3. Concluída a obra, será realizado o Laudo de Inspeção Final, estando de acordo, o Interessado deverá requerer a reserva do número do S.I.M. ao DIPOA/ SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

4. S – Sim, N – Não, NA – Não se aplica.