

MANUAL PARA CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS PELOS MUNICÍPIOS



MANUAL PARA CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS PELOS MUNICÍPIOS

– Selo Arte –



– Selo Queijo Artesanal –



MANUAL PARA CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS PELOS MUNICÍPIOS

©2023, Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Sul (FAMURS)
Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução desde que citada a fonte.
A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

Elaboração, distribuição e informações

FEDERAÇÃO DAS ASSOCIAÇÕES DE MUNICÍPIOS DO RIO GRANDE DO SUL (FAMURS)

Paulinho Salerno - Presidente da FAMURS

Aícara Ferrari - Coordenador Geral da FAMURS

Mário Augusto Ribas do Nascimento - Coordenador Técnico da FAMURS

Ismael Felipe Horbach de Medeiros – Assessor Técnico da FAMURS

Rua Marcílio Dias, 574 – Menino Deus – Porto Alegre/RS – CEP: 90130-000

Tel.: (51) 3230-3100 E-mail: agrima@famurs.com.br

Organização

Ismael Felipe Horbach de Medeiros

Elaboração

Gustavo Martins Erhardt¹

Colaboradores

Cristiane Barille² / Cristiano Selbach da Silva³ / Mariane Roman⁴ / Roberta Mazzocchin⁵

¹ Médico Veterinário, Serviço de Inspeção Municipal de Nova Roma do Sul/RS;

² Médica Veterinária, Serviço de Inspeção Municipal de Fagundes Varela/RS;

³ Médico Veterinário, Serviço de Inspeção Municipal de Bento Gonçalves/RS;

⁴ Médica Veterinária, Serviço de Inspeção Municipal de Vila Flores/RS;

⁵ Médica Veterinária, Serviço de Inspeção Municipal de Farroupilha/RS.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	4
2. LEGISLAÇÃO	7
3. HABILITAÇÃO DO MUNICÍPIO À CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS.....	8
3.1 ETAPAS:.....	8
3.2 FLUXOGRAMA HABILITAÇÃO DO MUNICÍPIO À CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS.....	8
4. SOLICITAÇÃO DE SELOS ARTESANAIS PELO ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SIM	9
4.1 ETAPAS:.....	9
4.2 FLUXOGRAMA SOLICITAÇÃO DE SELOS ARTESANAIS PELO ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SIM.....	10
5. AVALIAÇÃO DAS SOLICITAÇÕES DE SELOS ARTESANAIS PELO ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS E CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS JUNTO AO MUNICÍPIO.....	11
5.1 ETAPAS:.....	11
5.2 FLUXOGRAMA AVALIAÇÃO DAS SOLICITAÇÕES DE SELOS ARTESANAIS PELO SIM OU ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS E CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS JUNTO AO MUNICÍPIO.....	14
ANEXOS.....	15
ANEXO 01 – MODELO PORTARIA.....	16
ANEXO 02 – MANUAL e-SISBI	17
ANEXO 03 – SOLICITAÇÃO ATENDIMENTO BPF AO SIM.....	18
ANEXO 04 – SOLICITAÇÃO ATENDIMENTO BPA A EMATER	19
ANEXO 05 – FICHA DE SOLICITAÇÃO DO SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL.....	20
ANEXO 06 – MODELO ATENDIMENTO BPA	22
ANEXO 07 – MODELO ATENDIMENTO BPF.....	23

ANEXO 08 – MODELO PARECER FAVORÁVEL A CONCESSÃO DE SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL.....	27
ANEXO 09 – MODELO PEDIDO DE NUMERAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS.....	28
ANEXO 10 – MANUAL DE CONSTRUÇÃO E APLICAÇÃO DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL.....	29
ANEXO 11 – MODELO DE APROVAÇÃO DE CROQUIS.....	30
ANEXO 12 – MODELO COMUNICAÇÃO DE CONCESSÃO DE SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL.....	32
ANEXO 13 – PROTOCOLO MAPA – SOLICITAÇÃO NUMERAÇÃO E COMUNICAÇÃO ..	34
ANEXO 14 – MODELO OFICIAL TABELA CNPA	39

1. INTRODUÇÃO

O estado do Rio Grande do Sul tem grande importância na produção de produtos de origem animal no Brasil, sendo reconhecido pela alta qualidade e pioneirismo na produção de queijos, embutidos, defumados e outros produtos artesanais. Esta produção é uma importante fonte de renda e emprego para muitas famílias, além de contribuir para a diversificação da economia do Estado.

O Selo Arte e o Selo Queijo Artesanal são certificações reguladas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que têm grande importância para o desenvolvimento das pequenas agroindústrias, pois permitem que aqueles produtos artesanais, que já possuem sua qualidade e segurança alimentar reconhecidas junto aos órgãos de inspeção sanitária, ampliem seu mercado passando a serem comercializados em todo o país, representando uma grande oportunidade para os produtores locais aumentarem sua renda e fortalecerem suas agroindústrias, promovendo o reconhecimento e a valorização dos produtores locais, contribuindo assim para a fixação das famílias no meio rural.

Em novembro de 2022, com a publicação pelo MAPA do Ofício-circular nº 2, passa a ser autorizada a concessão dos selos artesanais também pelos municípios, impondo a estes uma série de requisitos para se tornarem habilitados a esta concessão. Esses requisitos incluem: a criação ou adequação de um Serviço Municipal de Inspeção bem estruturado, devidamente equipado e com servidores capacitados para realização das inspeções sanitárias e de concessão dos selos, a comunicação oficial ao MAPA de interesse na habilitação com definição do órgão responsável, entre outros.

É de extrema importância que os municípios compreendam a relevância dos selos artesanais para o desenvolvimento das agroindústrias locais e invistam na capacitação e estruturação dos seus Serviços Municipais de Inspeção (SIM). Dessa forma, será possível garantir a qualidade e segurança alimentar dos produtos artesanais e promover o reconhecimento e valorização dos produtores locais.

Nesse contexto, a participação da Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Sul (FAMURS) é fundamental nesta iniciativa, visto que tem um papel importante na defesa dos interesses dos municípios e na promoção do desenvolvimento local, contribuindo de diversas formas para o fortalecimento das agroindústrias gaúchas através dos selos artesanais como incentivando e promovendo a publicação de materiais orientativos e de divulgação como este, com a capacitação dos agentes públicos e a integração de diferentes órgãos participantes deste processo.

Este manual tem como objetivo orientar os municípios do Estado na concessão dos selos artesanais, apresentando modelos de documentos e fluxogramas validados durante o Projeto Piloto do Queijo Artesanal, desenvolvido no mês de janeiro de 2023 e fruto da experiência gerada pelo Grupo de Trabalho envolvendo a FAMURS, cinco municípios gaúchos com seus respectivos Serviços de Inspeção Municipal, MAPA e Emater/ASCAR-RS em parceria com cinco agroindústrias registradas nos respectivos SIMs participantes.

Destacamos que os trâmites aqui apresentados representam a operacionalização atualmente utilizada para a concessão destes selos, sendo que o MAPA já trabalha no lançamento de uma plataforma digital para onde os selos emitidos deverão migrar, participando de um sistema informatizado, o que acarretará na mudança da numeração dos selos concedidos e a necessidade de atualização da rotulagem aprovada. Para esta atualização, já é previsto a permissão de uso das numerações anteriores à Plataforma Digital até o consumo do estoque de rótulos, ou por até 12 meses, o que ocorrer primeiro.

Ainda, é importante registramos que participaram deste projeto os SIMs dos seguintes municípios com as respectivas agroindústrias: Nova Roma do Sul (Laticínios Pipo), Bento Gonçalves (Queijaria Valbrenta), Vila Flores (Laticínio Luchesi), Fagundes Varela (Laticínios Vivan) e Farroupilha (Queijaria Somacal), encerrando este projeto pioneiro no país com 8 (oito) Selos de Queijo Artesanal concedidos.

Esperamos com este Manual, impactarmos as diversas realidades dos municípios gaúchos, fomentando o desenvolvimento da economia local através da expansão das agroindústrias, a diminuição do êxodo rural, o incentivo ao empreendedorismo rural, o

aumento de emprego e renda com consequente melhora na qualidade de vida das comunidades, o acesso da população nacional a produtos artesanais seguros, de qualidade, tradicionais e que preservam a identidade e cultura locais, trazendo destaque à região e incentivando o turismo local.

2. LEGISLAÇÃO

Legislação disponível sobre o tema encontra-se disponível em www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/legislacao, e segue citada a seguir em ordem cronológica:

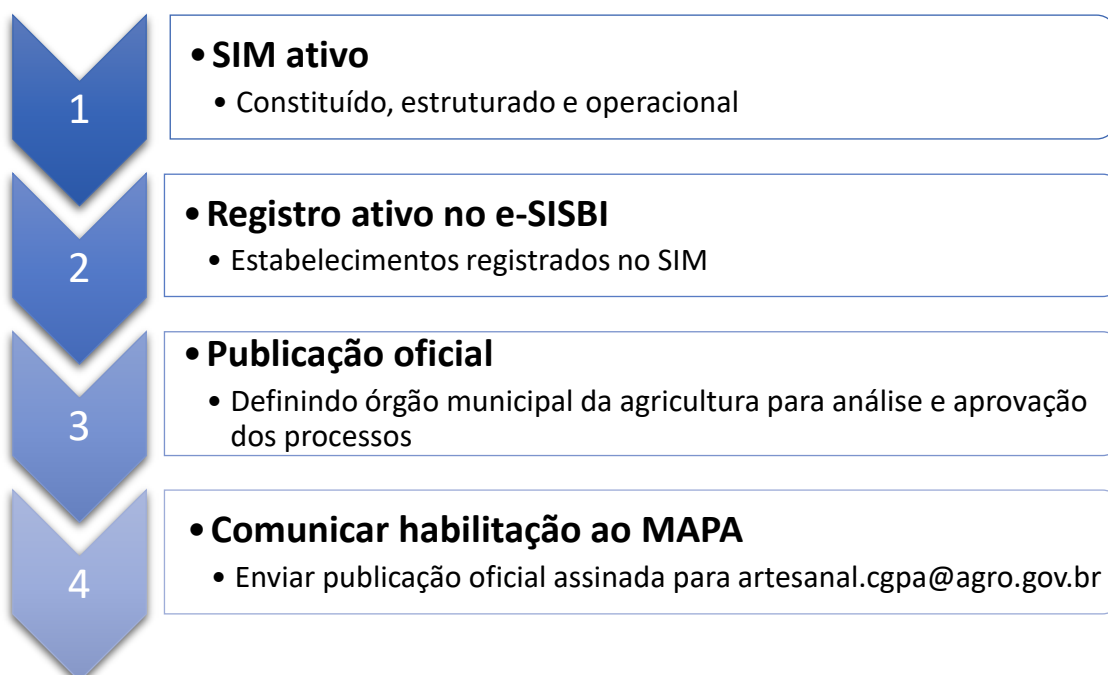
- **Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018** – Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;
- **Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019** – Dispõe sobre a elaboração e a comercialização e regulamentação de queijos artesanais e queijarias produtoras desses produtos artesanais;
- **Instrução Normativa – MAPA nº 73, de 23 de dezembro de 2019** – Regulamento para enquadramento de produtores fornecedores de leite para fabricação de produtos lácteos artesanais;
- **Instrução Normativa - MAPA nº 61, de 16 de novembro de 2020** – Regulamento para enquadramento dos produtos cárneos e artesanais;
- **Portaria nº 524, de 6 de dezembro de 2022** - Regulamento para enquadramento do pescado e do produto alimentício derivado do pescado em artesanais;
- **Portaria nº 474, de 17 de agosto de 2022** - regulamento para enquadramento dos produtos de abelhas e seus derivados em Artesanal;
- **Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022** – Dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal;
- **Ofício Circular nº 02, de 29 de novembro de 2022** – Concessão de selo ARTE por meio dos Órgãos de Agricultura e Pecuária Municipais;
- **Portaria MAPA nº 531, de 16 de dezembro de 2022** – Estabelece requisitos para concessão dos selos ARTE e Queijo Artesanal pelos órgãos de agricultura e pecuária federal, estaduais, municipais e distrital; define os padrões de numeração de logotipos dos selos de identificação artesanal.

3. HABILITAÇÃO DO MUNICÍPIO À CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS

3.1 ETAPAS:

- 1) Município deve possuir Serviço de Inspeção Municipal (SIM) estruturado e em atividade no município, onde os estabelecimentos interessados estarão, necessariamente, registrados;
- 2) SIM apresenta cadastramento ativo com os respectivos estabelecimentos registrados e ativos no e-SISBI, estando os mesmos devidamente atualizados;
- 3) Administração Municipal define através de publicação oficial (preferencialmente através de Portaria, conforme modelo disponível no ANEXO 01), o Serviço de Inspeção Municipal ou respectivo departamento/setor como órgão responsável pela avaliação dos processos e concessão dos Selos Artesanais;
 - a. Órgão deverá necessariamente estar vinculado à Secretaria Municipal da Agricultura;
- 4) O documento assinado e publicado é enviado para artesanal.cgpa@agro.gov.br comunicando a habilitação conforme disposto no §3º, Art. 2º do Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022;

3.2 FLUXOGRAMA HABILITAÇÃO DO MUNICÍPIO À CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS



4. SOLICITAÇÃO DE SELOS ARTESANAIS PELO ESTABELECIMENTO

REGISTRADO NO SIM

4.1 ETAPAS:

- 1) Atualização do cadastro dos estabelecimentos e respectivos produtos na plataforma e-SISBI, devendo todos apresentarem status ativo (ANEXO 02);
- 2) Solicitar através dos Anexos 3 e 4 os Relatórios de Atendimentos ao Serviço de Inspeção Municipal e ao Escritório Local da EMATER-RS/ASCAR em Boas Práticas de Fabricação (BPFs) (ANEXO 03) e Boas Práticas Agropecuárias (BPAs) (ANEXO 04), respectivamente;
- 3) Protocolar junto ao Serviço de Inspeção Municipal a seguinte documentação:
 - a. Ficha de solicitação do selo de identificação artesanal (ANEXO 05);
 - b. Relatório de Fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (ANEXO 06);
 - c. Relatório de Atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, emitido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER) (ANEXO 07).
- 4) Com o parecer favorável do órgão responsável pela avaliação dos processos e concessão dos Selos Artesanais junto ao município (ANEXO 08) comunicando ainda a respectiva numeração de selo para o produto, o estabelecimento promove a inserção deste selo na rotulagem do produto e encaminha novamente ao órgão responsável pela avaliação dos processos e concessão dos Selos Artesanais junto ao município para aprovação final;
 - a. Em caso de parecer desfavorável, se este for por não conformidades ou erros de preenchimento, corrigir o mais brevemente e encaminhar novamente a solicitação.
- 5) Aguardar comunicação do SIM e publicação no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPAs) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), disponível para consulta no endereço www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa.

4.2 FLUXOGRAMA SOLICITAÇÃO DE SELOS ARTESANAIS PELO ESTABELECIMENTO REGISTRADO NO SIM



5. AVALIAÇÃO DAS SOLICITAÇÕES DE SELOS ARTESANAIS PELO ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS E CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS JUNTO AO MUNICÍPIO

5.1 ETAPAS:

- 1) O órgão responsável pela avaliação dos processos e concessão dos Selos Artesanais junto ao município (órgão concessor) recebe e protocola a Solicitação enviada pelo estabelecimento interessado que deverá conter no mínimo os seguintes documentos:
 - a. Ficha de solicitação do selo de identificação artesanal (ANEXO 05);
 - b. Relatório de Fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal (ANEXO 06);
 - c. Relatório de Atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, emitido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER) (ANEXO 07).
- 2) Com todos os documentos devidamente protocolados, procede a avaliação da Ficha de solicitação observando os seguintes itens:
 - a. Todos os campos estão devidamente preenchidos;
 - b. A solicitação encontra-se devidamente assinada;
 - c. Os relatórios de comprovação de atendimento às BPAs e BPFs apresentados são favoráveis (item 2);
 - d. O Modo de Fazer (item 4.10) do Memorial Descritivo do Produto (item 4) permite identificar que mais de 50% (cinquenta por cento) do processo possui intervenção humana manual (Selo Arte e Queijo Artesanal);
 - e. O Modo de Fazer (item 4.10) do Memorial Descritivo do Produto (item 4) permite identificar que todas as pessoas envolvidas detêm o conhecimento integral do processo produtivo e/ou participam de todas as etapas produtivas descritas (Selo Arte e Queijo Artesanal);
 - f. A descrição das características específicas do produto para o tipo de selo solicitado (item 4.11) permite identificar a tradicionalidade do produto na região em que se pretende fabricar, apresentando ainda histórico, estudos publicados e demais comprovações desta tradição (Queijo Artesanal);

- g. As imagens apresentadas do produto e do processo produtivo (item 5) complementam e exemplificam as descrições contidas nos itens 4.10 e 4.11;
- 3) Com os itens da etapa 2 atendidos, de acordo com o selo demandado e em concordância com os normativos vigentes, o órgão concessor emite ofício comunicando parecer favorável (ANEXO 08) a concessão dos selos ao estabelecimento para aqueles produtos considerados aptos;
- a. Os produtos considerados inaptos devem constar no ofício acompanhado de embasamento para o parecer desfavorável ou necessidade de correção dos itens não conformes, aconselhando-se estipular prazo de até no máximo 30 dias para as devidas correções e reencaminhamento.
- 4) Com o parecer favorável, o órgão concessor encaminha a solicitação de numeração dos selos (Arte ou Selo Queijo Artesanal) ao MAPA por meio de Ofício (ANEXO 09) encaminhado para artesanal.cgpa@agro.gov.br, informando os seguintes dados:
- a. Razão social do estabelecimento e respectivo nome fantasia, se houver;
 - b. Nº CPF ou CNPJ;
 - c. Endereço completo, incluindo município e UF;
 - d. Número de registro no SIM do estabelecimento;
 - e. discriminação dos **produtos analisados como aptos** (nome do produto/número de registro no serviço de inspeção).
- 5) Ao receber a numeração dos selos enviada pelo MAPA, comunica oficialmente o estabelecimento para que este providencie a incorporação nos croquis dos rótulos, de cada produto considerado apto, dos respectivos selos e respectiva numeração para encaminhamento ao órgão concessor para aprovação da rotulagem de acordo com o Manual de Construção e Aplicação dos selos de Identificação Artesanal (ANEXO 10);
- a. É possível realizar a adesivação com o selo aprovado para o produto na rotulagem pré-existente, entretanto, recomenda-se que o estabelecimento encaminhe croqui da rotulagem indicando local de afixação dos mesmos, incluindo também as dimensões de cada selo;

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE! Uma vez concedida a numeração dos selos pelo MAPA, não significa que estes estão automaticamente emitidos, visto que o órgão competente para realizar a emissão e concessão dos selos aos produtos são os órgãos municipais designados.

- 6) Após receber os croquis e realizado seu devido protocolo, o órgão concessor analisa os mesmos com base nas normas vigentes e em especial, o Manual de Construção e Aplicação dos selos de Identificação Artesanal (ANEXO 10), emitindo parecer favorável ao estabelecimento (ANEXO 11);
 - a. Em caso de parecer não favorável, relatar as não conformidades relacionando-as com a base legal motivadora do indeferimento;
- 7) Com este parecer favorável, encaminhar comunicação de concessão de selos ao MAPA (ANEXO 12) através dos seguintes endereços, conforme preconizado no Protocolo de solicitação de numeração e de comunicação de selos concedidos (ANEXO 13) para ddr.sfa-rs@agro.gov.br com cópia para artesanal.cgpa@agro.gov.br, relacionando além da discriminação de cada produto, nome fantasia, número de inspeção, número do selo, estabelecimento e anexando:
 - a. o memorial descritivo de cada produto aprovado (apenas item 4 da Ficha de solicitação do selo de identificação artesanal); e
 - b. a tabela modelo CNPA devidamente preenchida (ANEXO 14).
- 8) Após comunicação, aguardar a publicação no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), disponível para consulta no endereço www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa.

5.2 FLUXOGRAMA AVALIAÇÃO DAS SOLICITAÇÕES DE SELOS ARTESANAIS PELO SIM OU ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS E CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS JUNTO AO MUNICÍPIO

1

• Receber e protocolar a solicitação

- Ficha de solicitação do selo de identificação artesanal (ANEXO 05);
- Relatórios de Atendimentos as BPFs e BPAs;

2

• Avaliar documentação entregue

3

• Emitir Ofício com parecer

- DESFAVORÁVEL: encaminhar ao estabelecimento para correções;
- FAVORÁVEL: passar para etapa 3.

4

• Solicitar numeração do selo ao MAPA

- Encaminhar para artesanal.cgpa@agro.gov.br, informando os seguintes dados:
- *Razão social do estabelecimento e respectivo nome fantasia, se houver;*
- *Nº CPF ou CNPJ;*
- *Endereço completo, incluindo município e UF;*
- *Número de registro no SIM do estabelecimento;*
- *Discriminação dos produtos analisados como aptos (nome do produto/número de registro no serviço de inspeção).*

5

• Comunicar numeração ao estabelecimento e solicitar rotulagem

- Encaminhar Manual de Construção e Aplicação dos selos de Identificação Artesanal (ANEXO XX);

6

• Analisar a rotulagem com incorporação do selo ou adesivação

- Emitir parecer:
- DESFAVORÁVEL: *comunica estabelecimento para correções;*
- FAVORÁVEL: *passar para etapa seguinte.*

7

• Comunicar concessão de selo ao MAPA

- Encaminhar e-mail para ddr.sfa-rs@agro.gov.br e artesanal.cgpa@agro.gov.br informando a concessão de selo com:
 - *relacionando além da discriminação de cada produto, nome fantasia, número de inspeção, número do selo;*
 - *o memorial descritivo de cada produto aprovado;*
 - *tabela modelo CNPA devidamente preenchida.*

8

• Aguardar publicação no CNPA

- <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>

ANEXOS

Lista de anexos:

- ANEXO 01 – MODELO PORTARIA
- ANEXO 02 – MANUAL e-SISBI
- ANEXO 03 – SOLICITAÇÃO ATENDIMENTO BPF AO SIM
- ANEXO 04 – SOLICITAÇÃO ATENDIMENTO BPA A EMATER
- ANEXO 05 – FICHA DE SOLICITAÇÃO DO SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL
- ANEXO 06 – MODELO ATENDIMENTO BPA
- ANEXO 07 – MODELO ATENDIMENTO BPF
- ANEXO 08 - MODELO PARECER FAVORÁVEL A CONCESSÃO DE SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL
- ANEXO 09 - MODELO PEDIDO DE NUMERAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS
- ANEXO 10 - MANUAL DE CONSTRUÇÃO E APLICAÇÃO DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL
- ANEXO 11 - MODELO DE APROVAÇÃO DE CROQUIS
- ANEXO 12 - MODELO COMUNICAÇÃO DE CONCESSÃO DE SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL
- ANEXO 13 - PROTOCOLO MAPA - SOLICITAÇÃO NUMERAÇÃO E COMUNICAÇÃO
- ANEXO 14 - MODELO OFICIAL TABELA CNPA

ANEXO 01 – MODELO PORTARIA

PORTARIA Nº 000 DE 00 DE JANEIRO DE 2023.

“Designa responsável pela concessão dos selos Arte e Queijo Artesanal no âmbito da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de NOME DO MUNICÍPIO.”

O Prefeito Municipal de NOME DO MUNICÍPIO, no uso das atribuições legais que a Lei Orgânica lhe confere, resolve pela presente Portaria:

Considerando o disposto no Decreto Federal nº 11.099, de 21 de junho de 2022, fica designado que a concessão dos selos Arte e Queijo Artesanal pelo órgão de agricultura municipal será realizada pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), departamento este, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, que ficará responsável pela avaliação das solicitações, enquadramento e concessão do Selo aos produtos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de NOME DO MUNICÍPIO.

Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de NOME DO MUNICÍPIO, em 00 de janeiro de 2023.

NOME DO PREFEITO(A) MUNICIPAL
Prefeito Municipal de NOME DO MUNICÍPIO (RS)

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

ANEXO 02 – MANUAL E-SISBI

Disponível em: sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/manuais/manual-sge-sgsi.pdf



Manual de acesso aos aplicativos do e-SISBI – Versão 1.0

1. Introdução

Este manual orienta a utilização dos aplicativos **SGSI – Sistema de Gestão de Serviços de Inspeção e do SGE - Sistema de Gestão de Estabelecimentos**, como parte do sistema eletrônico **e-SISBI**, desenvolvido para a gestão dos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal, vegetal e insumos agropecuários dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e Consórcios Públicos de Municípios.

Inicialmente, foram disponibilizados os módulos para gestão dos serviços de inspeção de produtos de origem animal – SISBI-POA. Futuramente, serão disponibilizados os demais módulos previstos para gestão dos serviços de inspeção de produtos de origem vegetal, de insumos agrícolas e pecuários.

2. Configuração do Navegador

Se o acesso for por computador (desktop), os aplicativos são compatíveis com os navegadores Edge, Chrome, Safari e Firefox, recomendando-se sempre a utilização das versões mais recentes desses navegadores.

No caso do uso de dispositivos móveis (celulares e tablets), os aplicativos são compatíveis com os navegadores padrões das plataformas iOS e Android (Safari/Chrome). A versão mínima exigida dos sistemas operacionais são: iOS 12 e Android 5.0.

3 – Acesso às telas iniciais do SGSI e SGE

Os aplicativos estão disponíveis no portal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) juntos com outros sistemas, que podem ser acessados através do link www.agricultura.gov.br

3.1 – No portal do Mapa, na barra de menu, clique em **Sistemas**.



3.2 - Na nova janela aberta, aparece uma lista com todos os sistemas disponíveis. Identifique e clique no link do **SGSI – Sistema de Gestão dos Serviços de Inspeção** ou **SGE – Sistema de Gestão de Estabelecimentos**, entre os sistemas da Secretaria de Defesa Agropecuária – SDA/MAPA.



ANEXO 03 – SOLICITAÇÃO ATENDIMENTO BPF AO SIM

SOLICITAÇÃO RELATÓRIO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

Prezado Serviço de Inspeção Municipal,

Ao cumprimenta-los, viemos através deste solicitar Relatório de Fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, emitido pelo Serviço de Inspeção Oficial referente ao estabelecimento NOME FANTASIA, RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, situado no endereço (INSERIR ENDEREÇO COMPLETO), no município de NOME DO MUNICÍPIO, registrado neste Serviço de Inspeção Municipal sob nº XXX, para fins de comprovação do item 2.1 da Ficha de solicitação do selo de identificação artesanal.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Nome do município, DIA de MÊS de ANO.

NOME E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

CPF
CARGO

ANEXO 04 – SOLICITAÇÃO ATENDIMENTO BPA A EMATER

SOLICITAÇÃO RELATÓRIO BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS (BPA)

Prezado Escritório Local da EMATER/RS ASCAR,

Ao cumprimenta-los, viemos através deste solicitar Relatório de Atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, emitido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER), referente ao estabelecimento NOME FANTASIA, RAZÃO SOCIAL, CPF/CNPJ, situado no endereço (INSERIR ENDEREÇO COMPLETO), no município de NOME DO MUNICÍPIO, registrado no Serviço de Inspeção Municipal sob nº XXX, para fins de comprovação do item 2.2 da Ficha de solicitação do selo de identificação artesanal.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos cordialmente.

Nome do município, DIA de MÊS de ANO.

NOME E ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO

CPF
CARGO

ANEXO 05 – FICHA DE SOLICITAÇÃO DO SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL

	FICHA DE SOLICITAÇÃO DO SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL (Conforme Anexo IV da Portaria MAPA nº 531, de 16 de dezembro de 2022)	
---	--	---

Para solicitação dos selos de identificação artesanal devem ser apresentados ao órgão concedente um conjunto de documentos e informações. A solicitação pode utilizar o modelo de ficha aqui apresentado, ou outro, fornecido pelo órgão concedente, que contenha todas informações necessárias à avaliação. A versão eletrônica editável, em modelo atualizado, será publicada na página dos selos de Identificação Artesanal no sítio eletrônico do MAPA.

1. DADOS DO ESTABELECIMENTO

- 1.1. Tipo de Serviço de Inspeção: () SIM; () SIE; () SIF; () SID;
- 1.2. Nº de Registro do Estabelecimento no Serviço de Inspeção Oficial:
- 1.3. Razão Social do estabelecimento ou Nome do Produtor:
- 1.4. Nome fantasia do estabelecimento:
- 1.5. CNPJ/CPF:
- 1.6. Endereço da unidade de beneficiamento:
- 1.7. Município/UF da unidade de beneficiamento:
- 1.8. CEP da unidade de beneficiamento:
- 1.9. Geolocalização da Unidade de beneficiamento:
- 1.10. Endereço completo para correspondência:
- 1.11. Município/UF para correspondência:
- 1.12. CEP para correspondência:
- 1.13. E-mail para correspondência:
- 1.14. Site/página da internet/rede social do estabelecimento:
- 1.15. Telefones para contato:

2. COMPROVAÇÃO DE ATENDIMENTO ÀS BPA E BPF



- 2.1. Possui Relatório de Fiscalização que comprove o atendimento às Boas Práticas de Fabricação, emitido pelo Serviço de Inspeção Oficial? () SIM; () NÃO;
- 2.2. Possui Relatório de Atendimento às Boas Práticas Agropecuárias, emitido por serviços de assistência técnica e extensão rural (ATER), públicos ou privados? () SIM; () NÃO;

3. IDENTIFICAÇÃO DA SOLICITAÇÃO *(Repetir os itens 3 a 5 para cada produto requerente)*

- 3.1. Número da Solicitação: (para preenchimento do Órgão de Agricultura)
- 3.2. Solicita avaliação para: () Selo ARTE; () Selo Queijo Artesanal.

4. MEMORIAL DESCRITIVO DO PRODUTO

- 4.1. Nº do Registro do produto no Serviço de Inspeção Oficial:
- 4.2. Denominação de venda:
- 4.3. Nome Fantasia do Produto:
- 4.4. Apresentação do Produto:
- 4.5. Matéria-prima:
- 4.6. Origem da matéria-prima: () Produção própria; () Adquirida*
 *ATENÇÃO: Se a matéria-prima for adquirida de terceiros, é necessário preencher os subitens:
 - 4.6.1. Nº de Registro do Estabelecimento no serviço de inspeção oficial:
 - 4.6.2. Razão Social do estabelecimento ou Nome do Fornecedor:
 - 4.6.3. CNPJ/CPF do fornecedor:
 - 4.6.4. Endereço completo da unidade de produção fornecedora:
 - 4.6.5. E-mail para correspondência:
 - 4.6.6. Telefones do fornecedor para contato:
- 4.7. Ingredientes: (descreva todos os ingredientes utilizados na fabricação, inclusive os aditivos)
- 4.8. Equipamentos e utensílios: (descreva todos os materiais, equipamentos e utensílios utilizados na fabricação)
- 4.9. Pessoas envolvidas no processo produtivo: (identifique as pessoas envolvidas no processo produtivo)

	<p>FICHA DE SOLICITAÇÃO DO SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL (Conforme Anexo IV da Portaria MAPA nº 531, de 16 de dezembro de 2022)</p>	
---	--	---

<p>4.10. Modo de fazer: (descreva as técnicas correlacionando ingredientes, utensílios/equipamentos, e pessoas)</p>
--

<p>4.11. Descrição das características específicas do produto para o tipo de selo solicitado (Para o selo ARTE: demonstrar a relevância Cultural, Tradicional ou Própria do produto, bem como suas características de produto individualizado, genuíno e singular. Para o selo Queijo Artesanal: demonstrar que o produto foi preparado com métodos tradicionais, com vinculação e valorização territorial, regional ou cultural, conforme protocolo de elaboração específico estabelecido para cada tipo e variedade; que não foi feito em indústrias de laticínios, mesmo que em seu registro no órgão competente os responsáveis tenham obtido autorização para inserir nos rótulos os termos 'artesanal' ou 'tradicional'; que o produto de leite cru foi fabricado em queijaria situada em estabelecimento rural certificado como livre de tuberculose e brucelose; que o leite vem de propriedade implementa rastreabilidade do produto; que a queijaria monitora a saúde dos manipuladores de queijo e do transporte do produto até o entreposto, caso a queijaria estiver a ele vinculada; que a queijaria implementa rastreabilidade do produto.)</p>

<p>5. ARQUIVOS DE IMAGEM DO PRODUTO E DO PROCESSO PRODUTIVO: (enviar/anexar imagens)</p>

<p>6. Assinaturas:</p>	
<p style="text-align: center;">Responsável pelo Estabelecimento</p> <p>Nome completo: Cargo/Função: CPF:</p>	<p style="text-align: center;">Responsável Técnico pelo Estabelecimento</p> <p>Nome completo: Profissão: Nº Registro/Conselho Profissional:</p>

ANEXO 06 – MODELO ATENDIMENTO BPA



Relatório de atendimento às Boas Práticas Agropecuárias

Declaro para fins de atendimento a legislação para concessão do Selo Arte e Selo do Queijo Artesanal (Lei nº 13.680, de 14 de junho de 2018 e Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, respectivamente), que o produtor rural familiar [Clique aqui para digitar texto.](#) (nome), portador do CPF nº [Clique aqui para digitar texto.](#) , com propriedade localizada no endereço [Clique aqui para digitar texto.](#) faz parte do programa de assistência técnica prestada por este órgão e desenvolve as Boas Práticas Agropecuárias.

[Clique aqui para digitar texto.](#) (município), [Clique aqui para digitar texto.](#) de [Clique aqui para digitar texto.](#) para digitar texto. de [Clique aqui para digitar texto.](#)

[Clique aqui para digitar texto.](#) (nome do técnico)

[Clique aqui para digitar texto.](#) (função/cargo)

Carimbo

ANEXO 07 – MODELO ATENDIMENTO BPF

APÊNDICE A

Checklist de BPF adaptado à agroindústrias familiares de pequeno porte

NÚMERO: 000/ANO		DATA: DD/MM/AAAA	
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1-RAZÃO SOCIAL:			
2-NOME DE FANTASIA:			
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		4-INSCRIÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:		6-FONE:	7-FAX:
8-E - mail:			
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):		10-Nº:	11-Compl.:
12-BAIRRO:	13-MUNICÍPIO:	14-UF:	15-CEP:
16-RAMO DE ATIVIDADE:		17-PRODUÇÃO MENSAL:	
18-NÚMERO DE PESSOAS QUE TRABALHAM:		19-NÚMERO DE TURNOS:	
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO: () SIM () NÃO		22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:	
23-A)RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
B) FEZ CURSO DE CAPACITAÇÃO EM BPF ?			
24-MOTIVO DA INSPEÇÃO:			
() SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA		() INSPEÇÃO PROGRAMADA	
() COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO		() REINSPEÇÃO	
() SOLICITAÇÃO DE REGISTRO		() RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA	
() PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		() RENOVAÇÃO DE REGISTRO	
() VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA		() OUTROS	
		() VERIFICAÇÃO DE BPF EM AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE PEQUENO PORTE	

B – AVALIAÇÃO

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES	C	NC	NA	OBS
1.1 ÁREA EXTERNA:				
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e de outros animais no pátio e vizinhança; focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.				
1.1.2 Vias de acesso da expedição com superfície dura adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.				
1.2 ACESSO:				
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).				
1.3 ÁREA INTERNA:				
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				
1.4 PISO:				
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).				
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).				
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.				
1.5 TETOS:				
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.				
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).				
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:				
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização. De cor clara.				
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				
1.7 PORTAS:				
1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				
1.7.2 Portas externas com fechamento automático e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).				
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:				
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).				
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES				
1.9.1 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.				
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:				
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por calçadas.				
1.10.2 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios integros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).				
1.10.3 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas, preferencialmente, de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.				
1.10.4 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de manipulação				
1.10.5 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.				

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES	C	NC	NA	OBS
1.10.6 Iluminação e ventilação adequadas.				
1.10.7 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido.				
1.10.8 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.				
1.10.9 Coleta frequente do lixo.				
1.10.10 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.				
1.11 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:				
1.11.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.				
1.11.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido				
1.12 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:				
1.12.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.				
1.12.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.				
1.12.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.				
1.13 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:				
1.13.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.				
1.14 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:				
1.14.1 Frequência de higienização das instalações adequada.				
1.14.2 Existência de registro da higienização.				
1.14.3 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				
1.14.4 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				
1.14.5 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				
1.15 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:				
1.15.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
1.15.2 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.				
1.16 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:				
1.16.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				
1.16.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.				
1.16.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.				
1.16.4 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.				
1.16.5 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.				
1.16.6 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.				
1.16.7 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.				
1.17 MANEJO DOS RESÍDUOS:				
1.17.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Recipientes tampados com acionamento não manual.				

MANUAL PARA CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS PELOS MUNICÍPIOS

1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES	C	NC	NA	OBS
1.17.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.				
1.17.3 Existência de local adequado para estocagem dos resíduos.				
1.18 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:				
1.18.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.				
1.19 LEIAUTE:				
1.19.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.				
1.19.2 Local para recepção e depósito de matériaprima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.				

2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	C	NC	NA	OBS
2.1 EQUIPAMENTOS:				
2.1.1 Equipamentos da linha de produção em número adequado ao ramo e ao volume de produção.				
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.				
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.				
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.				
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.				
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.				
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)				
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.				
2.3 UTENSÍLIOS:				
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.				
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.				
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:				
2.4.1 Frequência de higienização adequada.				
2.4.2 Existência de registro da higienização.				
2.4.3 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				
2.4.4 Diluição dos produtos de higienização obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				
2.4.5 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				
2.4.6 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				

3. MANIPULADORES	C	NC	NA	OBS
3.1 VESTUÁRIO:				
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.				
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.				
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.				
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:				
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.				
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossam, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.				
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.				
3.3 ESTADO DE SAÚDE:				
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares, ou uso de luva e curativo para caso de lesões não supurativas e superficiais.				
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:				
3.4.1 Existência de registro dos exames quando realizados.				
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:				
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual quando necessário				
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:				
3.6.1. Os manipuladores recebem programa de capacitação periódica sobre higiene pessoal e manipulação segura dos alimentos?				
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.				

4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO	C	NC	NA	OBS
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:				
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.				
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.				
4.1.3 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.				
4.1.4 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.				
4.1.5 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.1.6 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.				
4.1.7 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.				
4.1.8 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.				

4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO	C	NC	NA	OBS
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:				
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.				
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.				
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.				
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.				
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:				
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.				
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e integras.				
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.				
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado				
4.3.6 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.				
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.				
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.				
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.				
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:				
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.				
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.				
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.				

5. DOCUMENTAÇÃO	C	NC	NA	OBS
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:				
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.				
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:				
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:				
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.				
5.2.2 Controle de potabilidade da água:				
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.				
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:				
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.				
5.2.4 Manejo dos resíduos:				
5.2.4.1 Manejo adequado de efluentes e resíduos sólidos.				
5.2.4.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.				
5.2.5 Controle integrado de vetores e pragas urbanas:				
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.				
5.2.6 Mecanismo de recolhimento de alimentos:				
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.				

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados obtidos a partir do presente checklist, onde as agroindústrias serão avaliadas quanto ao percentual de conformidade. Os empreendimentos que obtiverem índice de conformidade superior a 75% serão classificadas como pertencentes ao GRUPO 1, o que significará que apresentam boas práticas de fabricação implantadas. Aqueles que forem classificados nos GRUPOS 2 e 3 necessitarão de ações corretivas.

Itens CONFORME:

() GRUPO 1 – 75,1 A 100% de atendimento dos itens

() GRUPO 2 – 50,1 A 75% de atendimento dos itens

() GRUPO 3 – 0 A 50% de atendimento dos itens

ANEXO 08 – MODELO PARECER FAVORÁVEL A CONCESSÃO DE SELO DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL

BRASÃO DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO NOME DA SECRETARIA NOME DO DEPARTAMENTO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –
<p>OFÍCIO Nº 001/ANO/SIM/DEPARTAMENTO/SECRETARIA</p> <p style="text-align: right;">Nome do município, dia de mês do ano.</p> <p>Para: SIM 001 - Razão social do estabelecimento</p> <p>Assunto: Parecer favorável à concessão do selo Arte/Queijo Artesanal aos produtos 000/001 – Queijo Colonial 1 e 000/001 – Queijo Serrano 1.</p> <p>Prezado:</p> <p>Ao analisarmos a documentação remetida digitalmente por Vossa Senhoria em dd/mm/aaaa a este Nome do Departamento que o SIM está inserido e arquivada sob protocolos números XXX e YYY, referentes a Solicitação de Selo Arte/Queijo Artesanal para os produtos 000/001 – Queijo Colonial 1 e 000/001 – Queijo Serrano 1, comunicamos que, com base na legislação em vigor, em especial as Leis 13.680/2018 e 13.860/2019, o Decreto nº 11.099/2022, Portaria MAPA nº 531/2022 e demais legislações aplicáveis, aprovamos suas solicitações de concessão do Selo Arte/Queijo Artesanal para os produtos 000/001 – Queijo Colonial 1 e 000/001 – Queijo Serrano 1, ambos devidamente registrados e ativos junto ao Serviço de Inspeção Municipal de Nome do Município.</p> <p>Comunicamos ainda que esta aprovação agora será remetida ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para solicitação de numeração que, posteriormente, será comunicada oficialmente a Vossa Senhoria para apresentação dos croquis dos rótulos com incorporação dos respectivos selos de cada produto.</p> <p>Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos cordialmente, encaminhando anexo a este, cópia das documentações aprovadas.</p> <p>Atenciosamente.</p> <p style="text-align: center;"> Nome do Fiscal Médico Veterinário – Cargo CRMV-RS 00.0000 – Portaria de nomeação Prefeitura Municipal de Nome do Município </p> <p style="text-align: center;">Página 1 de 1</p>	

ANEXO 09 – MODELO PEDIDO DE NUMERAÇÃO DE PRODUTOS ARTESANAIS

BRASÃO DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO NOME DA SECRETARIA NOME DO DEPARTAMENTO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –
<p>OFÍCIO Nº 002/ANO/SIM/DEPARTAMENTO/SECRETARIA</p> <p>Nome do município, dia de mês do ano.</p> <p>Para: Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar (COFA/CGPA/DECAP/SDI)</p> <p>Assunto: Pedido de numeração para produtos aprovados a concessão do Selo Arte/Queijo Artesanal.</p> <p>Prezada Coordenação:</p> <p>Ao cumprimentar Vossa Senhoria, encaminhamos anexo o Ofício nº 000/ANO/SIM/DEPARTAMENTO/SECRETARIA que aprova a concessão do Selo Arte/Queijo Artesanal para os produtos 000/001 – Queijo Colonial 1 e 000/001 – Queijo Serrano 1, da Categoria do Estabelecimento Razão Social do Estabelecimento, nome fantasia Nome Fantasia do Estabelecimento, CNPJ/CPF nº 00.000.000/0000-00, registrada no Serviço de Inspeção Municipal de Nome do Município sob nº 001, para os quais viemos solicitar numeração.</p> <p>Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos cordialmente.</p> <p>Atenciosamente.</p> <p>Nome do Fiscal Médico Veterinário – Cargo CRMV-RS 00.0000 – Portaria de nomeação Prefeitura Municipal de Nome do Município</p> <p>Página 1 de 1</p>	

ANEXO 10 – MANUAL DE CONSTRUÇÃO E APLICAÇÃO DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL

Disponível em: www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/publicacoes-1/manual-selos-identificacao-artesanal.pdf/view

ANEXO II

**Manual de Construção e Aplicação dos
selos de Identificação Artesanal**



ANEXO 11 – MODELO DE APROVAÇÃO DE CROQUIS

BRASÃO DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO NOME DA SECRETARIA NOME DO DEPARTAMENTO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –
<p>OFÍCIO Nº 003/ANO/SIM/DEPARTAMENTO/SECRETARIA</p> <p>Nome do município, dia de mês do ano.</p> <p>Para: SIM 001 - Razão social do estabelecimento</p> <p>Assunto: Aprovação croquis de rótulos com incorporação do Selo Arte/Queijo Artesanal aos produtos 000/001 – Queijo Colonial 1 e 000/001 – Queijo Serrano 1.</p> <p>Prezado:</p> <p>Ao analisarmos a documentação remetida digitalmente por Vossa Senhoria em dd/mm/aaaa a este Nome do Departamento que o SIM está inserido e arquivada sob protocolos números XXX e YYY, referentes aos croquis de rótulos com incorporação do Arte/Queijo Artesanal para os produtos 000/001 – Queijo Colonial 1 (Selo 00A000) e 000/001 – Queijo Serrano 1 (Selo 0000AB), respectivamente, com base na legislação em vigor, em especial as Leis 13.680/2018 e 13.860/2019, o Decreto nº 11.099/2022, Portaria MAPA nº 531/2022 e demais legislações aplicáveis, comunicamos que os croquis de ambos os produtos foram aprovados por este Departamento.</p> <p>Fica autorizada a impressão de etiquetas adesivas com os respectivos selos aprovados afim de permitir a utilização da rotulagem em estoque, nas mesmas dimensões e cores aprovadas e que estas deverão ser afixados na região indicada nas rotulagens aqui aprovadas, lembrando que cada selo possui numeração própria de cada produto.</p> <p>Aproveitamos ainda, para reiterar que esta aprovação será remetida à Divisão de Desenvolvimento Rural da Superintendência Federal de Agricultura (DDR/SFA) e Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar (COFA/CGPA/DECAP/SDI) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) atendendo ao protocolo de comunicação de concessão de selo e que, os selos serão reconhecidos nacionalmente apenas após publicação no Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA), disponível</p> <p style="text-align: center;">Página 1 de 2</p>	

para consulta no endereço “<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/cadastro-nacional-de-produtos-artesanais-cnpa>”.

Comunicamos ainda que os croquis aprovados neste ofício serão adicionados automaticamente à rotulagem registrada neste **Departamento** nos respectivos processos de registro de cada produto.

Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos cordialmente, encaminhando anexo a este, cópia da documentação aprovada.

Atenciosamente.

Nome do Fiscal

Médico Veterinário – Cargo

CRMV-RS 00.0000 – Portaria de nomeação

Prefeitura Municipal de Nome do Município

ANEXO 12 – MODELO COMUNICAÇÃO DE CONCESSÃO DE SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL

BRASÃO DO MUNICÍPIO	PREFEITURA MUNICIPAL DE NOME DO MUNICÍPIO NOME DA SECRETARIA NOME DO DEPARTAMENTO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL –												
<p>OFÍCIO Nº 004/ANO/SIM/DEPARTAMENTO/SECRETARIA</p> <p style="text-align: right;">Nome do município, dia de mês do ano.</p> <p>Para: Divisão de Desenvolvimento Rural da Superintendência Federal de Agricultura (DDR/SFA) e Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar (COFA/CGPA/DECAP/SDI)</p> <p>Assunto: Comunicação de concessão de Selo Arte/Queijo Artesanal</p> <p>Prezada Coordenação:</p> <p>Ao cumprimentar Vossa Senhoria, comunicamos que este Nome do Departamento que o SIM está inserido, designado pela Portaria Municipal nº 000/2023 para avaliação e concessão dos Selos Arte e Queijo Artesanal no âmbito dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Nome do Município/RS e, com base nas Leis 13.680/2018 e 13.860/2019, o Decreto nº 11.099/2022, Portaria MAPA nº 531/2022 e demais legislações aplicáveis, concedeu Selo Arte/Queijo Artesanal para os seguintes produtos da Categoria do Estabelecimento Razão Social do Estabelecimento, nome fantasia Nome Fantasia do Estabelecimento, CNPJ/CPF nº 00.000.000/0000-00, situada a endereço completo do estabelecimento e registrada no Serviço de Inspeção Municipal de Nome do Município sob nº 001, que seguem descritos a seguir:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Nº Selo</th><th>Tipo Selo</th><th>Nº Registro produto</th><th>Nome produto</th></tr></thead><tbody><tr><td>00A000</td><td>Arte/Queijo Artesanal</td><td>000/001</td><td>000/001 – Queijo Colonial 1</td></tr><tr><td>0000AB</td><td>Arte/Queijo Artesanal</td><td>000/001</td><td>000/001 – Queijo Serrano 1</td></tr></tbody></table> <p>Conforme determina o protocolo de comunicação de concessão de selo Arte e Queijo Artesanal, acompanham o envio deste documento a Planilha Oficial do CNPA, os memoriais descritivos dos produtos concedidos e o croqui dos rótulos aprovados com a inserção do respectivo selo.</p> <p>Sendo o que tínhamos para o momento, despedimo-nos cordialmente.</p> <p style="text-align: center;">Página 1 de 2</p>		Nº Selo	Tipo Selo	Nº Registro produto	Nome produto	00A000	Arte/Queijo Artesanal	000/001	000/001 – Queijo Colonial 1	0000AB	Arte/Queijo Artesanal	000/001	000/001 – Queijo Serrano 1
Nº Selo	Tipo Selo	Nº Registro produto	Nome produto										
00A000	Arte/Queijo Artesanal	000/001	000/001 – Queijo Colonial 1										
0000AB	Arte/Queijo Artesanal	000/001	000/001 – Queijo Serrano 1										

Atenciosamente.

Nome do Fiscal
Médico Veterinário – Cargo
CRMV-RS 00.0000 – Portaria de nomeação
Prefeitura Municipal de Nome do Município

ANEXO 13 – PROTOCOLO MAPA – SOLICITAÇÃO NUMERAÇÃO E COMUNICAÇÃO

ANEXO I

PADRÃO DE NUMERAÇÃO DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO ARTESANAL

1. A numeração dos selos de identificação artesanal será informada ao produtor por meio da plataforma digital do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA), prevista pelo Decreto nº 11.099/2022, após a aprovação da solicitação.
2. A numeração obedecerá a um padrão alfanumérico de seis (06) dígitos, sendo os dois (02) primeiros correspondentes à sigla da unidade federativa onde o selo foi emitido, e os demais dígitos gerados de forma aleatória pelo sistema.
3. Os selos de identificação artesanal são concedidos por produto, considerando um número de selo para cada número de registro de produto no Serviço de Inspeção Oficial, mesmo que a diferença entre os produtos seja apenas de apresentação/embalagem
4. Até que seja lançada oficialmente a plataforma digital do CNPA, a numeração dos selos será fornecida ao produtor pelo órgão de agricultura e pecuária concessor do selo, obedecendo as orientações a seguir.

5.1 Órgão de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal

5.1.1 Transitoriamente, até o lançamento oficial da plataforma digital do CNPA, o selo ARTE e o selo Queijo Artesanal serão emitidos diretamente pelos órgão de agricultura e pecuária dos Estados e do Distrito Federal obedecendo padrão de numeração única, com seis (06) dígitos, sendo os dois primeiros o código referentes ao Estado ou Distrito Federal, conforme tabela abaixo, seguido por quatro (04) números sequenciais por ordem de emissão do selo.

UF	Código	Sequência ÚNICA por UF (0001 a 9999)
Acre (AC)	01	0001 à 9999

MANUAL PARA CONCESSÃO DOS SELOS ARTESANAIS PELOS MUNICÍPIOS

Alagoas (AL)	02	0001 à 9999
Amapá (AP)	03	0001 à 9999
Amazonas (AM)	04	0001 à 9999
Bahia (BA)	05	0001 à 9999
Ceará (CE)	06	0001 à 9999
Distrito Federal (DF)	07	0001 à 9999
Espírito Santo (ES)	08	0001 à 9999
Goiás (GO)	09	0001 à 9999
Maranhão (MA)	10	0001 à 9999
Mato Grosso (MT)	11	0001 à 9999
Mato Grosso do Sul (MS)	12	0001 à 9999
Minas Gerais (MG)	13	0001 à 9999
Pará (PA)	14	0001 à 9999
Paraíba (PB)	15	0001 à 9999
Paraná (PR)	16	0001 à 9999
Pernambuco (PE)	17	0001 à 9999
Piauí (PI)	18	0001 à 9999
Rio de Janeiro (RJ)	19	0001 à 9999
Rio Grande do Norte (RN)	20	0001 à 9999

Rio Grande do Sul (RS)	21	0001 à 9999
Rondônia (RO)	22	0001 à 9999
Roraima (RR)	23	0001 à 9999
Santa Catarina (SC)	24	0001 à 9999
São Paulo (SP)	25	0001 à 9999
Sergipe (SE)	26	0001 à 9999
Tocantins (TO)	27	0001 à 9999

5.1.2 Exemplo: a solicitação de selos ARTE e Queijo Artesanal para o produto “Queijo Modelo” da queijaria “Queijo Feliz” foi deferida pelo órgão de agricultura e pecuária do Estado do Espírito Santo. O produto receberá dois selos, um com a numeração do selo ARTE, por exemplo 080091, e outro com a numeração do selo Queijo Artesanal, que utilizará o próximo número sequencial inédito para a UF, por exemplo 080092.

5.1.3 Após o lançamento da plataforma digital, todos os selos emitidos deverão migrar para o sistema informatizado, o que acarretará mudança de numeração. Será permitido o uso dos números anteriores à Plataforma Digital até o consumo do estoque de rótulos, ou por até **12 meses**, o que ocorrer primeiro.

5.2 Órgão de Agricultura e Pecuária dos Municípios e Divisão de Desenvolvimento Rural (DDR/SFA)

5.2.1 A numeração dos selos emitidos pelos órgãos de agricultura e pecuária dos municípios e pelas Divisões de Desenvolvimento Rural (DDR/SFA) obedecerá padrão alfanumérico único

de seis (06) dígitos gerado e informado pela equipe da Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar (COFA/CGPA/DECAP/SDI).

5.2.2 Para que o processo de emissão do selo seja concluído, e os números dos selos sejam informados aos produtores, as DDR/SFA e os órgãos de agricultura e pecuária dos municípios, após a aprovação da emissão do selo, devem encaminhar o pedido de numeração à COFA/CGPA/DECAP/SDI.

5.2.3 O pedido de numeração deve ser simplificado, contendo os produtos e os tipos de selo que serão emitidos, e deve ser encaminhado à COFA/CGPA/DECAP/SDI por meio de um documento oficial assinado pelo responsável pela emissão dos selos, via e-mail, para o endereço artesanal.cgpa@agro.gov.br. O pedido de numeração não substitui a comunicação de emissão de selos prevista no Anexo III.

5.2.4 Após o lançamento da plataforma digital, os selos emitidos deverão migrar para o sistema informatizado, o que acarretará mudança de numeração. Será permitido o uso dos números anteriores à Plataforma Digital até o consumo do estoque de rótulos, ou por até 12 meses, o que ocorrer primeiro.

ANEXO III

PROTOCOLO DE COMUNICAÇÃO DOS SELOS EMITIDOS

1. Os órgãos de agricultura e pecuária federal, dos estados, municípios e distritais devem fornecer e manter atualizadas as informações do Cadastro Nacional de Produtos Artesanais (CNPA), conforme previsto no art. 8º do Decreto nº 11.099/2022.
2. A emissão dos selos ARTE e Queijo Artesanal devem ser comunicados à Divisão de Desenvolvimento Rural da Superintendência Federal de Agricultura (DDR/SFA) do Ministério da Agricultura da mesma Unidade da Federação, que por sua vez encaminhará a

informação à Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar (COFA/CGPA/DECAP/SDI), com a finalidade de atualizar o CNPA.

3. A comunicação deverá conter planilha eletrônica no modelo CNPA constante neste Anexo e poderá ser realizada por meio de um documento oficial assinado pelo responsável da unidade emissora do selo, encaminhado à DDR correspondente com cópia para o e-mail artesanal.cgpa@agro.gov.br.

4. A versão eletrônica editável da planilha, em modelo atualizado, será publicada na página dos selos de Identificação Artesanal no sítio eletrônico do MAPA.

5. A comunicação deverá acontecer logo após a emissão de cada selo, uma vez que os selos somente serão reconhecidos nacionalmente quando publicados no CNPA.

6. Após o lançamento da plataforma digital do CNPA, as informações serão atualizadas de forma automática, contemplando todos os aspectos deste Anexo.

MODELO DE USO OBRIGATÓRIO - PLANILHA ELETRÔNICA CNPA

UF	Instância de concessão (Estadual, Municipal, Distrital ou Federal)	Tipo do selo (ARTE ou Queijo Artesanal)	Nº do selo*	Tipo de Produto (lático, carne, abelha, pescado)	Denominação de venda do Produto e Nome Fantasia	Apresentação de embalagem do produto	Tipo Registro de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SID)	Nº do Registro do Produto no Serviço de Inspeção	Nº do Registro do Estabelecimento no serviço de Inspeção	Razão Social e Nome Fantasia do estabelecimento	Município do estabelecimento

*Deve ser apresentado apenas um produto por linha. A numeração deve seguir o padrão previsto no anexo I.

**MANUAL PARA CONCESSÃO DOS
SELOS ARTESANAIS PELOS MUNICÍPIOS**