



NOVA FRIBURGO

CERTIFICADO DE HABILITAÇÃO DO SIM GARANTE A HIGIENE DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Data de Publicação: 8 de maio de 2023

Fonte: Secom/PMNF - Eloir Perdigão

A Secretaria Municipal de Agricultura da Prefeitura de Nova Friburgo está alertando os consumidores que, a partir de agora, todos os produtores rurais e estabelecimentos comerciais que manipulam produtos de origem animal terão o Certificado de Habilitação do SIM – o Selo de Inspeção Municipal. O certificado ficará exposto para o consumidor. Esta é mais uma forma de garantir a segurança higiênica dos produtos de origem animal manipulados e comercializados no município de Nova Friburgo.

O QUE É O SIM - O Selo de Inspeção Municipal (SIM) estabelece o que qualquer estabelecimento que industrialize, manipule, elabore, transforme e prepare, produtos de origem animal deve fazer para se adequar quanto a normas de limpeza, higiene, produção, recepção e expedição, entre outras exigências. A finalidade são as seguranças alimentar e higiênica para proporcionar melhor qualidade dos produtos a disposição do consumidor, como por exemplo, ovos, laticínios, embutidos, carnes salgadas, defumados, mel, açougues, peixarias, entre outros. Todos precisam do selo do SIM.

No site da Prefeitura de Nova Friburgo (www.pmnf.rj.gov.br), no ícone “Páginas”, pode ser encontrada a página da Secretaria Municipal de Agricultura, onde estão contidas todas as informações sobre o SIM, as leis, diretrizes e formas necessárias para produção e manipulação dos produtos. No final da página podem ser encontrados os documentos necessários a serem preenchidos.

Após o preenchimento dos documentos é necessário dar entrada no setor de Protocolo da Prefeitura de Nova Friburgo para que sejam encaminhados à Secretaria Municipal de Agricultura, onde são averiguados e conferidos. Estando tudo certo, a pasta dá a liberação para produção pelo SIM.
