

PREFEITURA MUNICIPAL
Querência
Trabalhando com a força do povo

O Guia do Serviço de Inspeção Municipal de Querência

Mudando para incluir



SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO, AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E TURISMO

IPAM
Amazônia



PREFEITURA MUNICIPAL
Querência
Trabalhando com a força do povo

O Guia do Serviço de Inspeção Municipal de Querência

Mudando para **incluir**



SECRETARIA MUNICIPAL DE INDÚSTRIA,
COMÉRCIO, AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE E TURISMO

IPAM
Amazônia

Expediente

Redação

Joedna Oliveira Pereira

Médica Veterinária, Coordenadora do Serviço de Inspeção do Município de Querência

Thais Bannwart

Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia

Luciana Marcolino

Consultora

Cecilia Gonçalves Simões

Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia

Diagramação

Gueldon Brito DSGN

Gestão Municipal

Fernando Gorgen

Prefeito

João Pizzi

Vice-prefeito

Luiz Vezaro

Secretario Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura, Meio Ambiente e Turismo

Apoio e Realização



Contato

Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura, Meio Ambiente e Turismo

Telefone: 66 3529-2775 | 66 3529-1317

E-mail: agriculturaquerencia@yahoo.com.br

Setembro, 2018.

Sumário

- 07 Apresentação
- 08 O que é o Serviço de Inspeção Municipal (SIM)?
- 09 O SIM de Querência: mudando para incluir
 - 11 Quem deve se registrar no SIM?
 - 12 Passo a passo para a adesão ao SIM
- 15 Quais são os incentivos para a agroindustrialização?
 - 16 Considerações finais
 - 17 Anexo 1
 - 20 Anexo 2

Plantas baixas das Agroindústrias

Lista de Abreviaturas

ART	Anotação de Responsável Técnico
CMDRS	Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
CODEMA	Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental
CONAMA	Conselho Nacional de Meio Ambiente
CRMV - MT	Conselho Regional de Medicina Veterinária de Mato Grosso
EMPAER	Empresa Mato-Grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural
DAE	Departamento de Água e Esgoto
IPAM	Instituto de Pesquisa Ambiental da Amazônia
MAPA	Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
PAA	Programa de Aquisição de Alimentos
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PRONAF	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
RT	Responsável Técnico
SEMA	Secretaria Estadual de Meio ambiente
SIE	Sistema de Inspeção Estadual
SIF	Sistema de Inspeção Federal
SIM	Sistema de Inspeção Municipal
SUASA	Sistema Unificado de Atenção à Saúde Agropecuária
SUSAF	Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte

Apresentação

Este guia busca contribuir para a compreensão sobre o funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e as recentes alterações promovidas pelo Município de Querência em sua Lei Municipal nº 698/2012. O público alvo são as famílias agricultoras, os pequenos produtores e suas organizações coletivas.

A atividade agroindustrial é uma das principais fontes de agregação de valor aos produtos da Agricultura Familiar, aumentando a geração de renda e o fortalecimento das famílias produtoras e dos empreendedores no campo e na cidade.

A Lei Federal Nº 7.889 de 1989, criou o Serviço de Inspeção Municipal (SIM), que determinou que os municípios devem realizar a inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal. O SIM busca garantir a qualidade dos produtos básicos de nossa alimentação, garantindo assim a saúde da população em geral.

No entanto, a realidade da inspeção sanitária e da adequação dos produtos da Agricultura Familiar, principalmente os de origem animal, apresenta dificuldades que vão desde a limitação de ação dos serviços de inspeção, dada a estrutura requerida aos municípios, até a adequação dos estabelecimentos de pequena escala, pois a legislação sanitária ainda é majoritariamente adaptada à estrutura agroindustrial de produção, independente da escala.

Surge então a necessidade de considerar ações que possam apoiar a qualificação dos produtos da Agricultura Familiar às normas sanitárias. Além disso, é necessário também mobilizar amplamente as famílias produtoras, consumidores e

poder público para um diálogo e propostas sobre os modelos de produção e consumo, e sobre a proteção da produção familiar e dos alimentos seguros no contexto do desenvolvimento local de Querência.

Como resultado da adequação do SIM de Querência para incluir os estabelecimentos da Agricultura Familiar, foram realizadas alterações de acordo com normativos Federais e Estaduais mais recentes e que contribuem para a agroindustrialização de produtos em estabelecimentos de pequeno porte, sem prejudicar sua qualidade e segurança dos alimentos.

Este Guia apresentará como funciona o SIM, quais foram as principais alterações promovidas nas normas que regulamentam o funcionamento desse serviço, e como elas beneficiam a agroindustrialização da Agricultura Familiar. O Material apresenta também o passo a passo para que as famílias produtoras possam aderir ao SIM, quais são as instituições responsáveis e os documentos necessários.

O Guia apresenta as principais linhas de financiamento oferecidas exclusivamente para a Agricultura Familiar e que são específicas para as agroindústrias de pequeno porte. Além disso, este documento traz nos anexos diversas plantas de agroindústrias para o beneficiamento de produtos como mel, ovos, leite, queijo, frango e peixe.

Desejamos que este material seja útil para as famílias produtoras, aos gestores públicos, aos técnicos e profissionais relacionados ao desenvolvimento rural de Querência.

Boa leitura!

O que é o Serviço de Inspeção Municipal (SIM)?

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) é responsável por garantir a segurança alimentar, assegurando a qualidade sanitária dos produtos alimentícios que são produzidos no município e que chegam até a mesa do consumidor.

No ano de 1989, a Lei Federal 7.889 incluiu as Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios como competentes para realizarem a inspeção e fiscalização sanitária dos produtos de origem animal dos estabelecimentos cujos produtos são comercializados dentro do território municipal.

O SIM certifica através de seu selo, aqueles produtos que foram elaborados com a devida qualidade higiênica e sanitária. Os estabelecimentos com registro no SIM podem comercializar os seus produtos apenas no território do município.

Por que foi criado o SIM?

- Atender a legislação do MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento);
- Preservar a saúde pública do município;
- Controle de zoonoses e doenças transmitidas por alimentos;
- Formalizar as agroindústrias de produtos de origem animal;
- Incentivar a criação de novas agroindústrias;
- Desenvolver o comércio local;
- Crescimento Industrial;
- Gerar empregos;
- Agregar valor à produção agropecuária;
- Aumentar a renda familiar;
- Permanência das famílias no campo e município.

Fig. 1 | O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) passou a ser um dos órgãos responsáveis, assim como o SISE (Serviço de Inspeção Estadual) e o SIF (Serviço de Inspeção Federal), pela inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal.

Responsabilidade da Inspeção



O SIM de Querência: mudando para incluir

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) de Querência é vinculado à Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura, Meio Ambiente e Turismo, e é regido pela Lei Municipal Nº 698/2012 e por Decreto Municipal¹, onde constam todas as normas a serem seguidas pelos produtores.

No ano de 2017, um grupo técnico composto pela equipe de inspeção da Secretaria, veterinária e agente de inspeção e consultora zootecnista, avaliaram tecnicamente a Lei municipal e o Decreto que dispõem sobre o SIM dos produtos de origem animal. As principais sugestões de alterações realizadas por esse grupo técnico foram baseadas em novos normativos² que contribuem para a agroindustrialização de produtos em estabelecimentos de pequeno porte sem prejudicar sua qualidade e segurança.

As principais adaptações incorporadas na Lei Municipal 698 de 2012 são as seguintes:

↳ A possibilidade de a Prefeitura Municipal de Querência estabelecer parceria e cooperação técnica com a União, entidades estaduais, mu-

nicipios e consórcios que facilitem o desenvolvimento das atividades e execução do SIM e aderir, a qualquer momento, ao Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA). Após a Adesão do SIM ao SUASA, os produtos inspecionados em Querência poderão ser comercializados em todo território nacional;

↳ A inclusão de estabelecimentos de pequeno porte e de agroindústria artesanal como estabelecimentos com características específicas da produção de base familiar e de pequena escala e que, por sua vez, favorecem a agroindustrialização dos produtos oriundos da Agricultura Familiar;

↳ Caso o estabelecimento se enquadre na Resolução do CONAMA nº 385/2006, serão dispensados de apresentar Licença Ambiental Prévia, devendo apresentar somente a Licença Ambiental Única que deve ser expedida pelo CODEMA. A Resolução CONAMA nº 385/2006 trata especialmente do licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e de baixo potencial de impacto ambiental;

1 O Decreto Municipal nº 1.404 de 2015 foi revogado e trará as novas normativas. Até o final da edição deste Guia a nova regulamentação não foi decretada.

2 Adequação do SIM de Querência aos normativos:
Decreto Federal nº 5.741 de 30/03/2006
Decreto nº 7.216 de 17/06/2010
Instrução Normativa MAPA nº 16 de 16/06/2015
Instrução Normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017
Lei Estadual nº 10502 de 18/01/2017

Mudando para incluir

- ➔ No caso da agroindústria de pequeno porte será permitido apresentar o croqui da área, que deve ser elaborado por engenheiro responsável ou por técnicos do serviço de extensão rural do Estado ou do Município. Porém, é importante informar que para a obtenção da Licença Ambiental, o CODEMA exigirá a planta baixa como parte da documentação necessária;
- ➔ Para garantir a qualidade e segurança alimentar dos produtos como carne bovina e leite, os responsáveis deverão apresentar o atestado sanitário dos animais contra brucelose e tuberculose, que deve ser expedido por médico (a) veterinário (a);
- ➔ De forma a reduzir os gastos para a agroindústria de pequeno porte, este tipo de estabelecimento está dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento aos funcionários do serviço de inspeção. Também estão dis-

pensados de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias para colheita, acondicionamento e remessa das amostras aos laboratórios.

Vantagens com a implantação do SIM:

- Agregar valor à produção agroindustrial de produtos de origem animal;
- Comercialização local para o mercado institucional – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA);
- Possibilidade de adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte (SUSAF) e ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA) para comercialização Estadual e Nacional;
- Garantia de qualidade do produto ofertado;
- Credibilidade junto ao consumidor;
- Padronização dos produtos e serviços;
- Qualificação da mão de obra e reconhecimento profissional.

Quem deve se registrar no SIM?

Devem se registrar no SIM de Querência todos aqueles estabelecimentos que abatem animais, produzem matéria-prima, manipulam, beneficiam, preparam, embalam, transformam, envasam, acondicionam, depositam e industrializam produtos de origem animal.

Produtos de origem animal

São todos os alimentos de origem direta ou indireta dos animais. Inclui nesse grupo alimentos como: mel, leite, ovos, carnes, queijo, entre outros.

- Matérias-primas preferencialmente produzidas por agricultores familiares ou pequenos produtores rurais;
- Área útil construída não superior a 250 m².

Agroindústria de pequeno porte

Empreendimento não dirigido por agricultores familiares, mas por produtores considerados equivalentes, com área útil construída não superior a 250 m².

Produtor Equivalente: produtor que não é agricultor familiar, mas que esteja pretendendo beneficiar um produto de origem animal em pequena escala, seja na zona rural ou urbana.

Tipos de Agroindústria - Familiar, de Pequeno Porte e Artesanal:

Agroindústria Familiar

Será considerada uma agroindústria familiar, o espaço físico utilizado para o processamento de matérias-primas agropecuárias destinadas à comercialização que tenham as seguintes características:

- mão-de-obra predominantemente familiar;
- Gestão individual ou coletiva de agricultores familiares;

Agroindústria artesanal

Empreendimento agroindustrial que trabalha o produto até a sua finalização com área útil construída não superior a 250 m², basicamente com a matéria prima produzida em seus estabelecimentos ou mediante contrato de parceria, utilizando-se predominantemente do trabalho manual, respeitando as características próprias.

A agroindústria artesanal pode ser tanto familiar como de pequeno porte.

Passo a passo para a adesão ao SIM

Para obter o registro de inspeção sanitária é importante que a aprovação dos documentos e do croqui e planta baixa seja solicitada antes de se iniciar a construção das instalações. Isso evitará possíveis modificações das instalações após a construção, evitando despesas não planejadas. Apresentamos abaixo o passo a passo necessário para a adesão ao SIM de Querência:

1º PASSO

O interessado deverá se dirigir à Secretaria Municipal de Indústria, Comércio, Agricultura, Meio Ambiente e Turismo³ de Querência para iniciar o processo de registro, solicitando a lista de documentos necessários para obtenção do selo.

2º PASSO

Será realizada uma vistoria do local pela equipe do SIM de Querência para verificar as condições do local onde será implantada a agroindústria e, caso seja necessário, e equipe irá sugerir melhorias no local.

3º PASSO

Elaboração do Croqui da agroindústria ou da planta baixa com cortes e fachadas da construção, de acordo com a capacidade instalada da indústria. É importante que tanto o croqui quanto a planta baixa sejam confeccionados por um Engenheiro Civil, Engenheiro Agrônomo⁴ ou Arquiteto, com registro no Conselho de Classe.

4º PASSO

Fazer a solicitação da Licença Ambiental. Para isso, será necessário estar em posse do croqui e da planta baixa e demais documentos que o CODEMA ou SEMA irão solicitar. Estes documentos deverão ser informados previamente pela equipe do SIM, através da lista de documentos necessários informados no 1º Passo.

Se o estabelecimento se enquadrar na Resolução CONAMA 385/2006, estará isento da necessidade de alvará sanitário expedido pela Vigilância Sanitária.

A Licença Ambiental será emitida pelo Órgão Competente, representada pelo Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental (CODEMA) para as agroindústrias de pequeno porte, e pela Secretaria Estadual de Meio Ambiente (SEMA) para agroindústrias de médio e grande porte.

5º PASSO

Solicitação da Licença de Construção, que deverá ser expedida pela Prefeitura Municipal de Querência. Esse documento atesta que o projeto de construção está de acordo com a legislação vigente e que existe um Responsável Técnico (RT) pela obra. O RT será o profissional contratado para elaboração do croqui e planta baixa conforme o 4º Passo.

³ Futuramente os documentos deverão ser disponibilizados na internet pela Secretaria Municipal de Agricultura.

⁴ De acordo com a Lei Federal nº 5.194/66.

6º PASSO Contratação de um Responsável Técnico (RT) que seja Médico Veterinário, que será responsável pelas atividades da agroindústria. Para isso, será necessário acessar o formulário de Anotação de Responsável técnico disponibilizado no site do Conselho Regional de Medicina Veterinária de Mato Grosso (CRMV - MT). Este formulário deverá ter 04 vias impressas, sendo uma via com firma reconhecida em cartório.

7º PASSO Realizar o registro do estabelecimento no CRMV - MT por meio do formulário de pessoa física e preencher o formulário de Requerimento de Registro. Em posse das Cópias de RG e CPF, inscrição estadual vinculada ao CPF do produtor rural, e comprovante de endereço, a documentação deverá ser enviada por correspondência ou entregue pessoalmente ao CRMV - MT conforme as orientações deste Conselho.

8º PASSO Após as etapas anteriores a obra poderá ser realizada.

9º PASSO Caso o local possua água tratada, o Departamento de Água e Esgoto (DAE) deverá emitir um Boletim Oficial de Exame de Água.

Também, em casos de estabelecimentos beneficiadores de leite e carne bovina, será necessário providenciar o exame sanitário dos

animais contra Brucelose e tuberculose, realizado por médico (a) veterinário (a).

Será necessário providenciar a relação discriminada do maquinário e fluxograma de produção que pode ser elaborados pelo próprio dono do estabelecimento.

10º PASSO Após a finalização da construção da obra, será necessário um Alvará de Funcionamento emitido pela Prefeitura Municipal de Querência.

11º PASSO Com as etapas anteriores cumpridas, deve ser solicitada uma vistoria do SIM no estabelecimento para aprovação das instalações. Será necessário apresentar a planta baixa, o croqui, o Boletim Oficial de exame de água no caso de que não disponha de água tratada, o Contrato Social da empresa, o ART e o registro no CRMV - MT, atestado sanitário dos animais contra Brucelose e tuberculose (para os estabelecimentos beneficiadores de leite e carne bovina), e o Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal.

Satisfeita as exigências fixadas na Lei Municipal nº 698/12, o coordenador do SIM autorizará a concessão do selo na qual constará o número do registro, o nome da empresa e classificação do estabelecimento.

5 Para baixar o formulário e demais informações sobre a Anotação de Responsável Técnico acessar: <http://www.crmv-mt.org.br/temp/index.php/responsabilidade-tecnica/anotacao-de-rt/33-anotacao-termo-de-rt>

6 Formulário de requerimento de Registro de Pessoa Jurídica disponível em: <http://www.crmv-mt.org.br/temp/index.php/empresas/6-formularios-pj>

Fig. 2 | Logo do Selo do Serviço de Inspeção Municipal.



Responsável Técnico

É o profissional responsável em orientar a família para que as atividades desenvolvidas na agroindústria garantam a saúde e a segurança de quem nela trabalha, além de orientar sobre as exigências técnicas para o funcionamento da agroindústria.

Licenciamento Ambiental

O Licenciamento Ambiental é solicitado para comprovar que a atividade a ser desenvolvida pela agroindústria adotará os procedimentos necessários para que o meio ambiente não seja prejudicado. O processo de licenciamento é realizado por profissional credenciado e a Licença é expedida pelo CODEMA (Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental). Ela é composta por três tipos:

- ↳ Licença Prévia: concedida na fase preliminar do planejamento da agroindústria, aprovando sua localização e concepção, atestando a viabilidade ambiental e estabelecendo os requisitos básicos a serem atendidos nas próximas fases de sua implementação;
- ↳ Licença de Instalação: autoriza a instalação da agroindústria de acordo com as especificações constantes dos planos, programas e projetos aprovados, incluindo as medidas de controle ambiental;

- ↳ Licença de Operação: autoriza a operação da agroindústria após a verificação do efetivo cumprimento do que consta das licenças anteriores com as medidas de controle ambiental e determinações para a operação.

CODEMA

O Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento Econômico, Social e Ambiental é a reunião de municípios para potencializar as ações de desenvolvimento com atenção às questões ambientais. É composto pelos municípios de Água Boa, Campinápolis, Canarana, Cocalinho, Gaúcha do Norte, Nova Nazaré, Nova Xavantina, Querência e Ribeirão Cascalheira.

O CODEMA é o responsável por emitir a licença ambiental para estabelecimentos de pequeno porte.

Vigilância Sanitária

Agência pública destinada à proteção e promoção da saúde, impedindo que a saúde humana seja exposta a riscos. No caso dos produtos de origem animal, fiscaliza estabelecimentos comerciais, podendo autuar aqueles que comercializarem produtos que possam ameaçar a saúde da população.

Regularização da Agroindústria

A formalização jurídica da agroindústria está relacionada à necessidade de obter a nota fiscal para a comercialização dos produtos no mercado formal. Para isso, os proprietários de uma agroindústria devem cumprir várias etapas para legalizar sua organização e se tornarem aptos a comercializar seus produtos. A família deverá solicitar orientações a um contador sobre a melhor modalidade de registro e sua relação com a condição de segurado especial para a previdência social.

As principais alternativas para promover agregação de valor e melhorar a inserção da agri-

Quais são os incentivos para a agroindustrialização?

cultura familiar nos mercados estão nas formas coletivas de organização e na agroindustrialização. Enquanto a organização coletiva pode melhorar o poder de barganha e o desempenho nas transações comerciais, a agroindústria familiar e de pequeno porte permite agregar valor aos produtos, abrindo portas para o acesso aos programas de compra governamental e também para os mercados convencionais.

Para contribuir com a agroindustrialização da Agricultura Familiar, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF) é uma política pública que tem como propósito financiar os projetos que gerem renda às famílias produtoras com taxas de juros reduzidas. O Plano Safra 2018 - 2019 trouxe redução nas taxas de juros para todas as linhas do PRONAF.

Especificamente, o PRONAF Agroindústria financia investimentos, inclusive em infraestrutura, que visam o beneficiamento, o processamento e a comercialização da produção agropecuária e não agropecuária de produtos florestais e do extrativismo, ou ainda de produtos artesanais e a

exploração de turismo rural.

Limite	Juros e Prazos
Individual (Pessoa Física) – até R\$ 165 mil	4,6 % ao ano,
Associações e Cooperativas – Até R\$ 35 milhões (Pessoa Jurídica) e até R\$ 45 mil por associado ativo.	I – Com até 10 anos para reembolso, incluídos 3 anos de carência.
Empreendimento Familiar Rural (Pessoa Jurídica) – até R\$ 330 mil.	II – Até 05 anos para reembolso, incluído 1 ano de carência quando se tratar de caminhonetes de carga.

Já o PRONAF Crédito de Industrialização para a Agroindústria Familiar é destinado aos agricultores e suas cooperativas para que financiem as necessidades de custeio do beneficiamento e industrializem a produção própria e/ou de terceiros.

Mudando para incluir

PRONAF crédito de Industrialização para Agroindústria Familiar	Limite	Juros e Prazos
	Individual até R\$ 12 mil.	4,6 % ao ano, Com até 12 meses para reembolso.
	Empreendimentos familiares rurais até R\$ 210 mil.	
	Cooperativas singulares até R\$ 15 milhões e Cooperativas centrais até R\$ 30 milhões.	

Para acessar essas linhas de crédito é importante que as famílias produtoras busquem junto aos técnicos da Secretaria Municipal de Agricultura Familiar, da Empresa Mato-Grossense de Pes-

quisa, Assistência e Extensão Rural (EMPAER), ao CMDRS e aos agentes financeiros de Querência, as informações necessárias.

Considerações finais

O Município de Querência deu passos fundamentais para a inclusão produtiva da Agricultura Familiar por meio da simplificação das exigências para as pequenas agroindústrias, promovendo o desenvolvimento sustentável com segurança sanitária.

Essa adequação das normas do SIM de Querência é o passo inicial para a agroindustrialização dos produtos da Agricultura Familiar e a sua inclusão formal no mercado local e nos mercados institucionais, sobretudo o PNAE. Certamente, outros desafios deverão ser enfrentados como o acesso às linhas de crédito do PRONAF adequadas para a agroindustrialização E o acesso a serviços de

assistência técnica e extensão rural adequados à demanda local.

Esses desafios poderão ser solucionados por meio da atuação conjunta entre a gestão municipal de Querência, do Consórcio Intermunicipal, dos agentes financeiros locais, responsáveis técnicos, e das famílias produtoras e suas associações, e cooperativas e da sociedade civil.

Finalmente, por meio das informações aqui apresentadas, este Guia espera contribuir para facilitar a compreensão sobre os critérios necessários e o caminho adequado para a obtenção do selo do Serviço de Inspeção municipal de Querência.

Anexo 1

Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, diferenciados apenas por seus equipamentos.

- I. Dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências, quando necessárias;
- II. As vias de acesso e áreas que se encontram dentro dos limites do terreno do estabelecimento deverão ter uma superfície compacta, ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos, com meios que permitam a sua limpeza e o escoamento adequado das águas;
- III. Todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação naturais;
- IV. A iluminação artificial deve ser por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos;
- V. Pisos devidamente impermeabilizados com material adequado, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização, a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;
- VI. As paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material adequado, devendo ser construídas de modo a facilitar a higienização;
- VII. As paredes deverão ser lisas, de cor clara, resistentes e impermeabilizadas, e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si;
- VIII. O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;
- IX. As janelas deverão ser de caixilhos não oxidáveis, com parapeitos em plano inclinado (chanfrados) e impermeabilizadas (ângulo de 45º), providas de telas milimétricas não oxidáveis à prova de insetos e removíveis, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;
- X. Possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Nas dependências onde não exista forro na superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira;
- XI. O forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc., ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre as vigas de concreto armado;
- XII. Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;
- XIII. O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com

Mudando para incluir

declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem;

XIV. Na construção dos pisos poderão ser usados materiais do tipo "gressit", "korodur", cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção;

XV. Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das antecâmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XVI. Dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XVII. Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XVIII. As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro;

XIX. Em abatedouros, a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, ou coletado em recipientes adequados para tal fim;

XX. No caso dos estabelecimentos de pequeno porte, respeitadas as particularidades de cada espécie, poderá ser utilizada bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos ou resíduos, retirados da área de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação.

XXI. Dispor de equipamentos e utensílios adequados, de fácil higienização, resistentes à corrosão, não tóxicos e que não permitam o acúmulo de resíduos, sendo que a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada;

XXII. Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria, constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro;

XXIII. Dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

XXIV. Dispor de uma única unidade de sanitário/ vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até oito trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado. Acima de oito trabalhadores, o sanitário e vestiário deverão ser proporcionais ao número de pessoal, de acordo

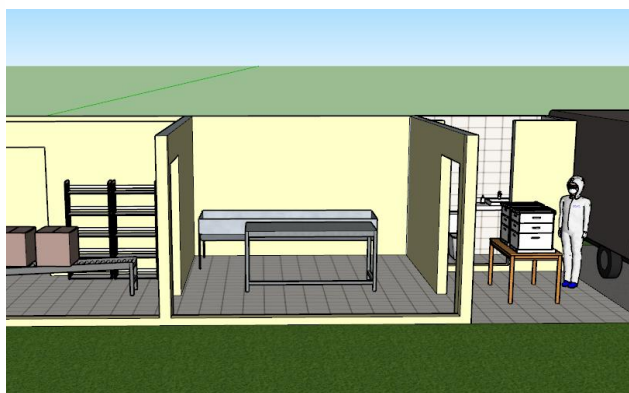
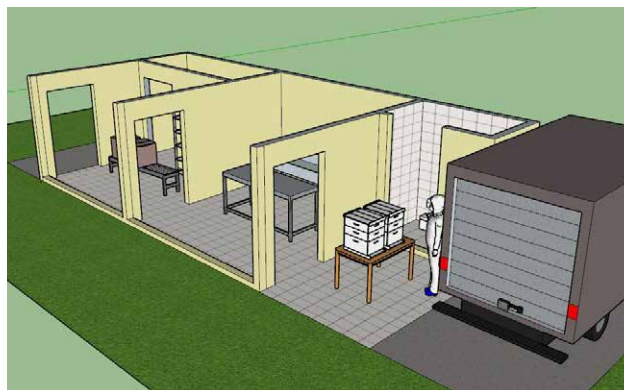
com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF (Boas Práticas de Fabricação).

- XXV.** Estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte com até oito trabalhadores são dispensados de dispor de refeitório, podendo ser utilizado a casa da propriedade. Acima disso, o refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;
- XXVI.** O sistema de lavagem de uniformes e outros deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria, terceirizada ou outra forma de lavagem.

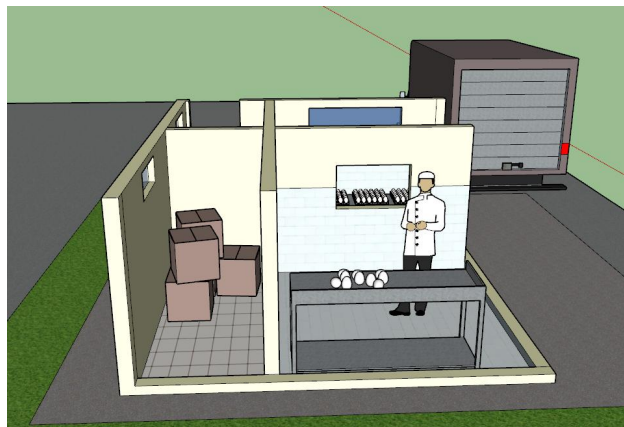
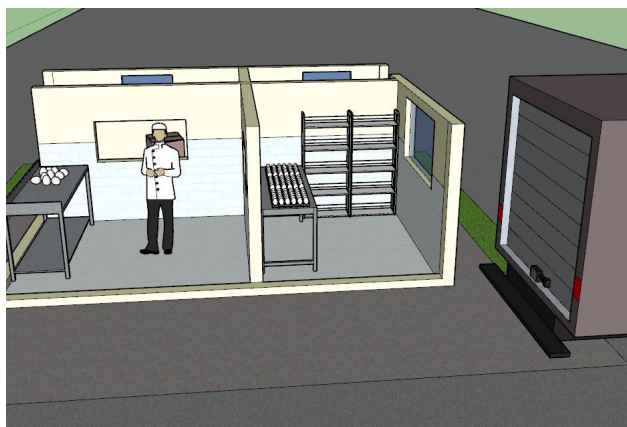
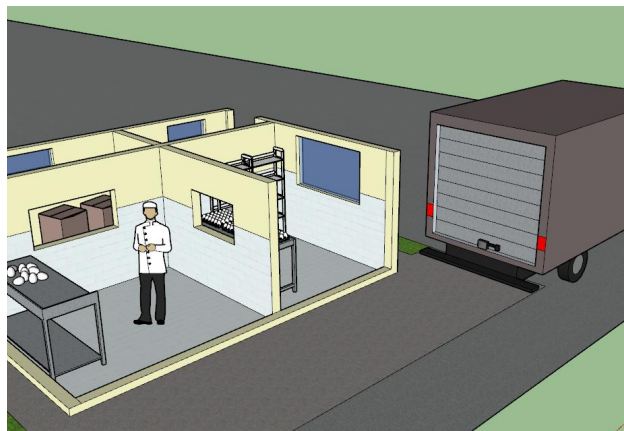
Anexo 2

Plantas baixas das Agroindústrias

Mel

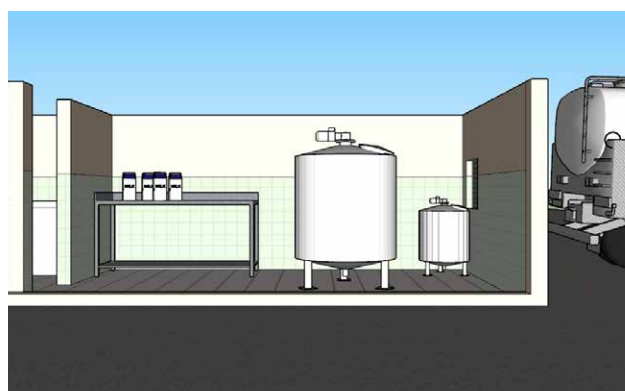
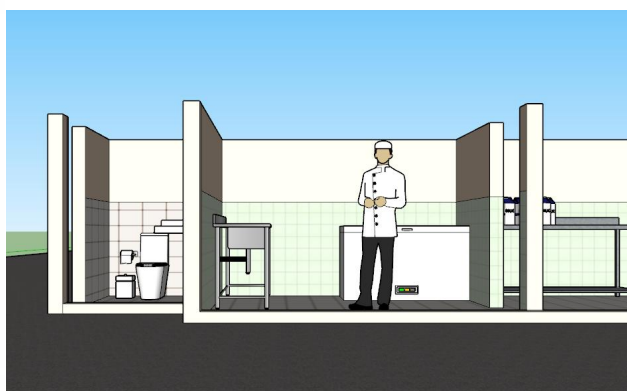
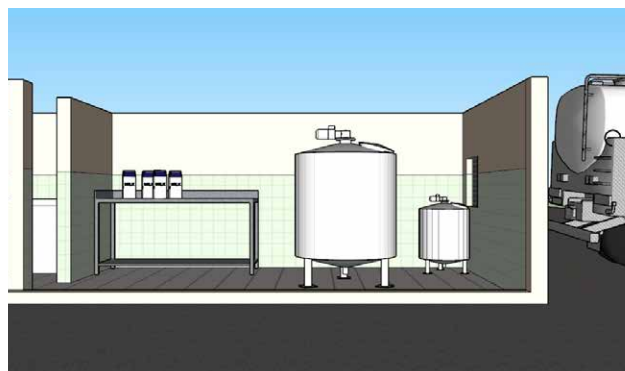
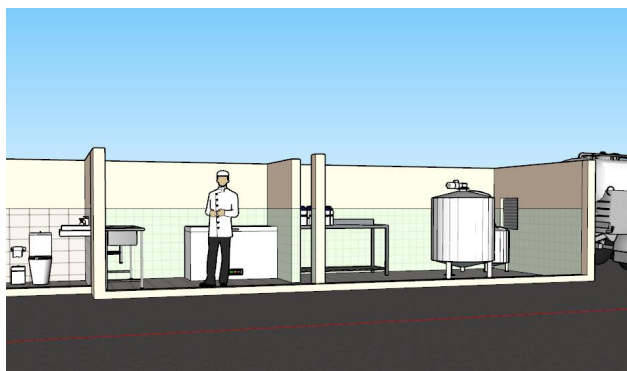
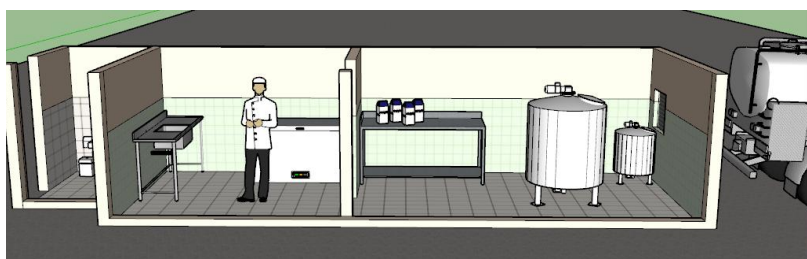
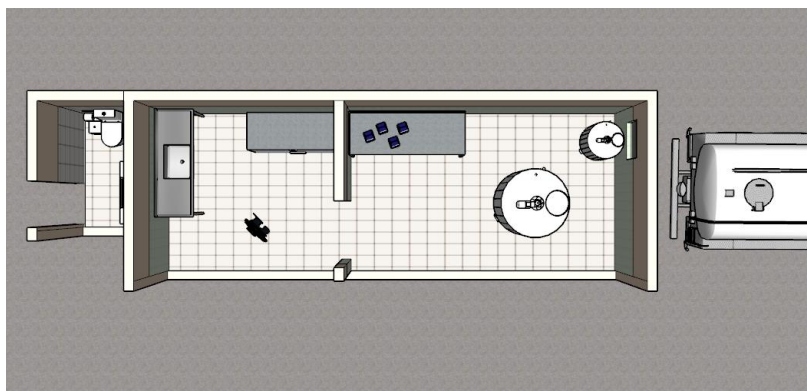


Ovos

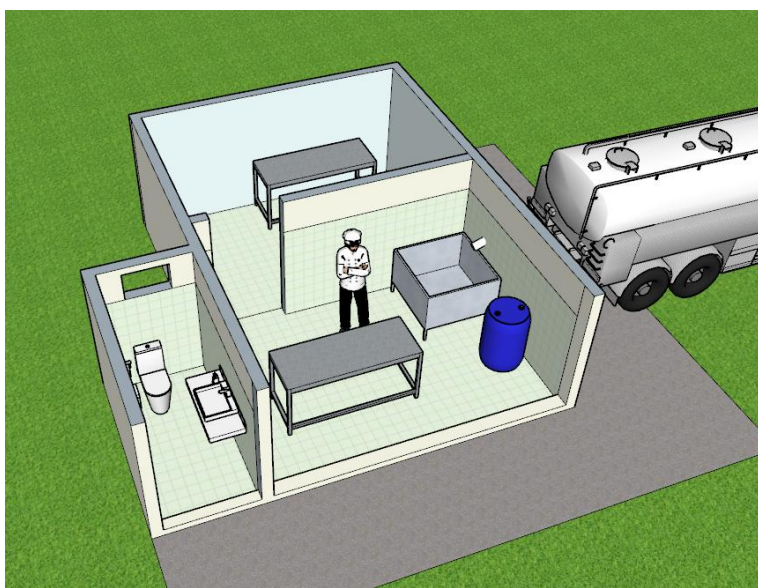
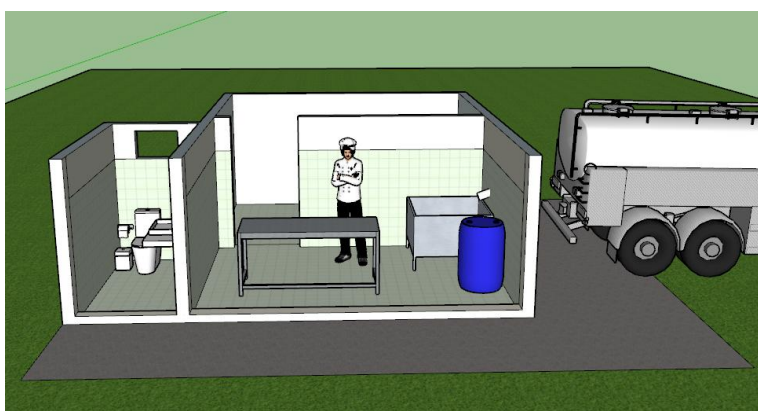
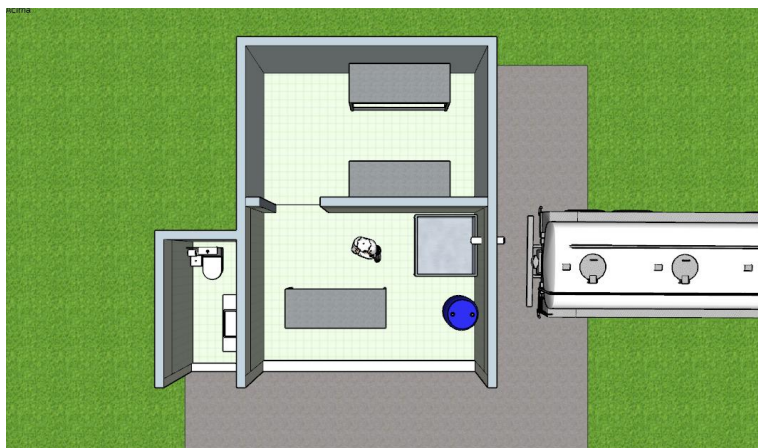


Mudando para incluir

Leite

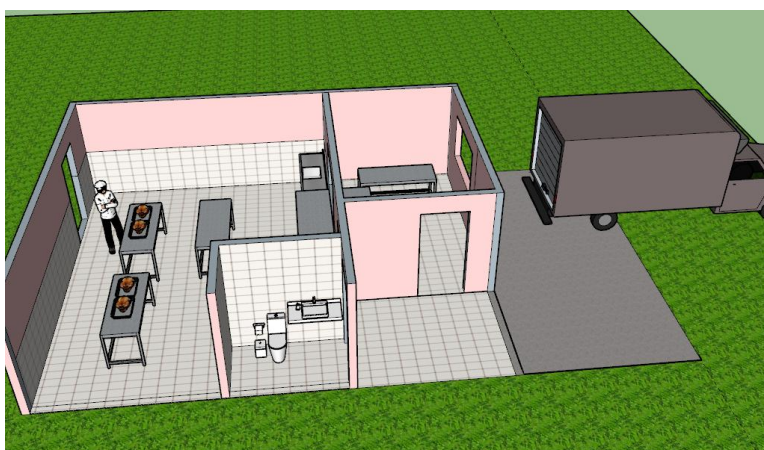
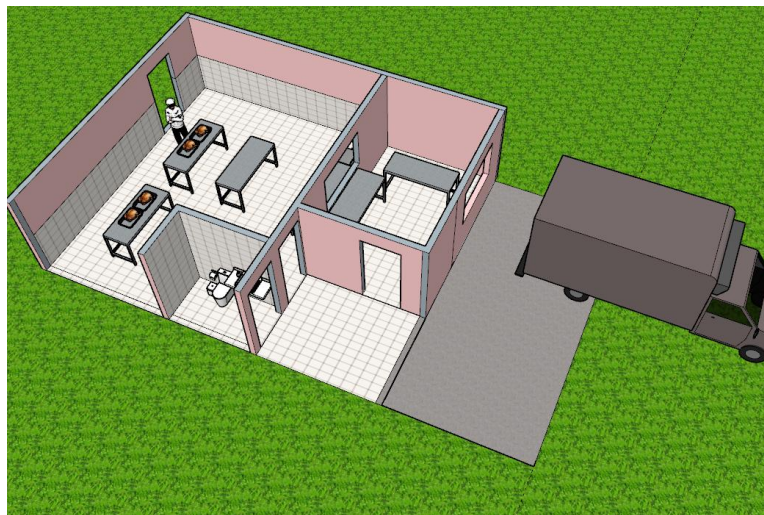


Queijo



Mudando para incluir

Frangos



Peixe

