



GOVERNO DO ESTADO PIAUÍ
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL
AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PIAUÍ – ADAPI
GERÊNCIA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO – GESIE
COORDENAÇÃO DE INSPEÇÃO E FISCALIZAÇÃO DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL

MANUAL DO INDUSTRIAL

(CARNE, LEITE, PESCADO, MEL, OVOS E DERIVADOS)

1. OBJETIVO

O objetivo desse manual é orientar os empresários que industrializam produtos de origem animal, sobre os procedimentos exigidos para aprovação de projetos e registros no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) junto a Gerencia do Serviço de Inspeção do Estado (GESIE), conforme a lei N° 4.715 de 27/07/1994 e Decreto N° 9.247 de 05/12/1994 que regulamenta a Inspeção Sanitária Industrial dos Produtos de Origem Animal no estado do Piauí, e a Portaria 368 de 04/09/1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento - MAPA que dispõe Sobre As Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

2. ESTÃO SUJEITOS A REGISTROS OS SEGUINTE ESTABELECIMENTOS

- a) Matadouro de bovino, Matadouro de médio porte (suínos, ovinos e caprinos), Matadouro de aves e coelhos, animais silvestres e demais espécies devidamente aprovadas para o abate, fábrica de conservas, fábricas de embutidos, charqueadas, fábricas de produtos gordurosos, entreposto de carne e derivados e fábricas de produtos não comestíveis de origem animal.
- b) Usinas de processamento de leite, fábricas de laticínios, posto de refrigeração e posto de coagulação.
- c) Estâncias leiteiras.
- d) Entreposto de pescado e fábrica de conserva de pescado.
- e) Entreposto de ovos e fábrica de conserva de ovos.
- f) Apiários e entreposto de mel e cera de abelhas.

3. PROCEDIMENTOS

1ª ETAPA

Requerimento dirigido ao Diretor da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Piauí - ADAPI solicitando a vistoria do terreno, colocando em anexo o croqui da(s) área(s) a serem vistoriadas, como também informações a quem se dirigir para contatos na localidade (endereço, telefone, e-mail, etc.) ponto de referência (Modelo 1).

2º ETAPA

Solicitação de aprovação do projeto de construção e/ou reforma.

Requerimento dirigido ao Diretor da ADAPI solicitando a aprovação do projeto de construção e/ou reforma (Modelo 2) em anexo, instruindo-se o processo com os seguintes documentos:

- a) Memorial descritivo da construção (Modelo 3) em anexo.
- b) Memorial econômico e sanitário do estabelecimento (Modelo 4) conforme tipo de estabelecimento em anexo.
- c) Planta baixa na escala de 1 a 100.
- d) Planta da fachada em corte longitudinal e transversal na escala de 1 para 50.
- e) Planta de situação.
- f) Detalhes de aparelhagem e instalações na escala de 1 para 10.
- g) Termo de compromisso (Modelo 5) em anexo.

- h) Licença Ambiental emitida pelo órgão competente do Meio Ambiente, autorizando a construção do estabelecimento no terreno indicado no projeto.
- i) Responsável técnico devidamente inscrito no CRMV-PI
- j) Nas plantas devem ser observadas as seguintes cores:
Estabelecimentos novos:
✓ Cor preta
Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:
✓ Core preta, para as partes a serem conservadas.
✓ Cor vermelha, para as partes a serem construídas.
✓ Cor amarela, para as partes a serem demolidas
✓ Cor azul, para os elementos construídos com ferro.
✓ Cor cinza, pontuada de nanquim, para as paste de concreto
✓ Cor terra sirene, para as partes em madeira.
- k) Na elaboração do projeto, deverá ser detalhado conforme as orientações:

LOCALIZAÇÃO

É recomendado um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimentos já construídos, que tenham condições fáceis de entrada e saída, bem como circulação interna de veículos.

As áreas com pátios e vias de acesso, devem ser pavimentadas e urbanizadas, evitando a formação de poeira e facilitando o escoamento das águas. As demais áreas deverão receber jardinagem completa.

Outros aspectos de fundamental importância na elaboração do projeto devem ser observados quanto à posição da indústria, a saber:

- ✓ Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- ✓ Localização em ponto que se oponha aos eventos dominantes que sopram para a cidade;
- ✓ Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- ✓ Afastados de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- ✓ Facilidade de acesso;
- ✓ Facilidade no fornecimento de energia elétrica e meios de comunicações;
- ✓ Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- ✓ Preferencialmente próximo a corrente d'água a montante da cidade, caso ela esteja próximo;
- ✓ Facilidade na delimitação da área;
- ✓ Disponibilidade de água potável.

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Deve ser compatível com a capacidade de produção, variando de acordo com a classificação do estabelecimento.

Os prédios e instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequada, separados por divisórias e outros meios eficazes, de tal maneira a não causar contaminação cruzada.

Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final.

O fluxograma operacional deverá permitir uma limpeza fácil e adequada.

ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTO

Os pisos deverão ser de materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes facilitando a limpeza e a desinfecção. Os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares).

As paredes deverão ser construídas e revestidas até uma altura mínima de 02 (dois) metros com materiais não absorventes e laváveis e apresentar cor clara. Nos projetos deve-se indicar a altura da faixa que será impermeável. Deverão também ser lisas sem fendas fáceis de limpar e desinfetar. Os tetos ou forros deverão estar construídos e/ou acabados de modo que se impeça a acumulação de sujeira e a formação de mofo. As janelas e outras aberturas com comunicação para o exterior deverão estar providas com telas milimétricas de proteção contra insetos e de fácil limpeza e boa conservação.

EVACUAÇÃO DE EFLUENTES E ÁGUAS RESIDUAIS

Todos os condutos de evacuação, incluindo o encanamento de despejos das águas, deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e construídas de maneira que se evite a contaminação do abastecimento de água potável.

VESTUÁRIOS, SANITÁRIOS E BANHEIROS

Deverão estar bem iluminados, ventilados, separados por sexo e proporcional ao número de funcionários, dotados de armários e sem comunicação com as áreas de manipulação, providas de elementos adequados a lavagens das mãos e meios higiênicos convenientes para secá-las. Não será permitido uso de toalhas de pano.

ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS E MATERIAIS NÃO COMESTÍVEIS

Antes de sua eliminação pelo estabelecimento devem existir meios para o armazenamento dos resíduos de forma que se impeça a presença de pragas e evite contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, dos equipamentos, dos prédios e vias internas de acesso.

3ª ETAPA

SOLICITAÇÃO DA CONCESSÃO DE REGISTRO E APROVAÇÃO DOS RÓTULOS

Requerimento dirigido ao Diretor Geral da ADAPI, solicitando a vistoria do estabelecimento para concessão de registro e aprovação dos rótulos de todos os produtos que pretenda fabricar pela Gerência do Serviço de Inspeção Estadual – GESIE (Modelos 6 e 7) em anexos.

A concessão de registro e aprovação dos rótulos dar-se-á mediante os seguintes documentos:

- a) Registro na Junta Comercial do Estado;
- b) Registro no Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV-PI);
- c) Memorial descritivo da fabricação ou manipulação do produto (Modelo 8) em anexo;
- d) Croqui do rótulo, em 02 vias, em tamanho natural, indicando as cores a serem usadas;
- e) Para efeitos de registro, e das renovações de licença do estabelecimento será solicitada a análise físico-química e microbiológica da água e dos produtos processados, atestado de saúde ocupacional e exame parasitológico de fezes dos funcionários.

Após vistoria e parecer técnico, estando todas as instalações e equipamentos de conformidade com o projeto, a GESIE autorizará a expedição do título de Registro Definitivo, porém, se verificado que existem pendências que não comprometem a qualidade higiênico-sanitária do produto, a critério da GESIE será expedido o Título de Registro Provisório, constando a data limite de sua validade. Este registro será concedido por até dois (02) períodos, incluindo uma renovação, com prazo máximo total de 01 (um) ano.

Após a aprovação do rótulo, a firma receberá uma via do seu croqui e as recomendações para proceder a sua impressão, podendo, imediatamente, iniciar a sua utilização. Concomitantemente, atendendo as recomendações, o industrial fará um novo requerimento no qual solicitará o REGISTRO DEFINITIVO da rotulagem, anexando 02 (duas) vias do rótulo definitivo já impresso e 02 (duas) cópias do memorial descritivo de fabricação.

4. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- a) Outras exigências poderão ser feitas, face a localização e classificação do estabelecimento a critério da GESIE. Durante a construção, o Serviço de Inspeção do Estado - SIE fará vistorias. Nenhuma alteração no projeto aprovado poderá ser realizada sem o consentimento do SIE.
- b) Qualquer ampliação, modificação ou construção dos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto instalações, somente poderá ser realizada após aprovação prévia dos projetos pelo SIE.
- c) O Serviço de Inspeção Estadual se reserva o direito de proceder a qualquer momento, as alterações que julgar necessárias, em obediência às normas legais.
- d) Para pequenos estabelecimentos, a critério do Serviço de Inspeção Estadual podem ser aceitos, para estudo preliminar simples croquis ou desenhos.
- e) O estabelecimento que interromper suas atividades por um prazo superior a 30 (trinta) dias, só poderá reiniciar suas atividades mediante inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos. Quando a interrupção do funcionamento ultrapassar a 12 (doze) meses, poderá ser cancelado o respectivo registro.
- f) O estabelecimento só poderá ser vendido ou arrendado após a competente transferência de responsabilidade do registro junto a GESIE.
- g) Tratando-se de estabelecimento reunidos em grupos e pertencentes a mesma firma, e respeitada, para cada um, a classificação que lhe couber, dispondo-se apenas a construção isolada de dependência que possam ser comuns.
- h) Satisfeitas as exigências, o responsável pelo SIE autorizará a expedição do TÍTULO DE REGISTRO DEFINITIVO OU REGISTRO PROVISÓRIO.

MODELO 1

Exmo. Sr. _____ Diretor da Agência de Defesa
Agropecuária do Estado do Piauí- ADAPI
Nome _____, desejando constituir um(a)

(especificação da indústria) (cidade/município)
_____, vem mui respeitosamente requerer a V.
Ex^a., se digne autorizar o setor competente da ADAPI, vistoria do terreno e
autorizar a preparação dos documentos necessários para construção do referido
estabelecimento industrial.

Nestes Termos
Pede Deferimento
Local e Data

Assinatura do requerente

Fazer contatos com _____

Nome:
Endereço:
Ponto de referência:
E-mail:
Fone:

MODELO 2

- Requerimento solicitando aprovação prévia do projeto de construção e/ou reforma.

Exmo. Sr. _____ Diretor da Agência de
Defesa Agropecuária do Estado do Piauí- ADAPI
Nome _____, representando o estabelecimento
denominado _____, que se localizará à
_____, vem mui respeitosamente requerer a V. Ex^a,
aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e para tanto, anexa
plantas e demais documentos necessários.

Nestes Termos
Pede Deferimento
Local e Data

Assinatura do requerente

Fazer contatos com _____

Nome:
Endereço:
Ponto de referência:
E-mail:
Fone:

MODELO 3

- Memorial descritivo da construção

1. Nome da firma interessada no projeto, CNPJ e Inscrição Estadual.
2. Localização do futuro estabelecimento: Rua, CEP, telefone, e-mail e FAX.
3. Natureza do estabelecimento
4. Responsável pelo projeto
5. Área do terreno
6. Área a ser construída
7. Área útil
8. Recuo do alinhamento da rua
9. Duração provável da obra
10. Argamassa
11. Fundações
12. Pé-direito
13. Madeira e cobertura
14. Forros
15. Portas (dimensões e material – especialmente das câmaras frias)
16. Revestimento geral
17. Pavimentação
18. Esquadrias
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).
20. Instalações de água
21. Sistema de esgoto (detalhe sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).
22. Pintura geral
23. Custo Provável da obra.

_____, ____ / ____ / 20__
(Cidade)

Assinatura do Engenheiro responsável
CREA N^o _____

OBS.: Deverá ser detalhado cada item, bem como acrescido de outros, quando necessários.

MODELO 4 (1)

- Memorial econômico - sanitário de estabelecimento de carnes e derivados.

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Espécie de animais que pretende abater.
6. Processo de matança
7. Velocidade horário máximo de matança.
8. Capacidade máxima diária do estabelecimento: a) abate; b) de industrialização dos diferentes produtos.
9. Produtos que pretende fabricar
10. Procedência da matéria-prima.
11. Mercado de consumo
12. Número aproximado de empregados
13. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transporte a serem empregados.
14. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
15. Destino dado as águas servidas, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
16. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
17. Separação entra a dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis.
18. Telas à prova de moscas nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos produtos comestíveis e não comestíveis.
19. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
20. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
21. Laboratório de controle.
22. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilha.
23. Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necropsia e forno crematório.
24. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localizações e equipamentos.
25. Vestiários e refeitórios para operários.
26. Informações sobre banheiro e instalações sanitárias.
27. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.

28. Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento de carcaças dependuradas, de estocagem, de túneis de congelamento, capacidade de sistema de refrigeração e dos compressores.
29. Descrição das salas de máquinas.
30. Caldeira(s) capacidade compatível com a produção do estabelecimento.

NOTA: Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de carne e derivados.

Local e data

Assinatura do médico veterinário responsável
CRMV - PI _____

Assinatura da firma

MODELO 4 (2)

- Memorial econômico – sanitário de estabelecimento de leite e derivados

1. Nome do proprietário ou firma do arrendatário
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos deferentes produtos.
6. Produtos que pretende fabricar
7. Procedência de matéria-prima.
8. Mercado de consumo
9. Número aproximado de empregado.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados.
11. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
12. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
14. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis.
15. Tela à prova de mosca nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e outras aberturas.
16. Natureza dos pisos, material e impermeabilização das paredes.
17. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
18. Laboratório de controle.
19. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento dos tanques para salga de queijos.
20. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários.
21. Indicação da existência nas proximidades de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
22. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
23. Descrição da sala de máquinas.

Local e data

Assinatura do médico veterinário responsável
CRMV – PI _____

Assinatura da firma

Modelo 4 (3)

- Memorial econômico-sanitário de estabelecimento de ovos e derivados

1. Nome do proprietário ou firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento.
6. Precedência dos ovos.
7. Mercado de consumo
8. Número aproximado de empregados
9. Maquinismo e aparelhos a serem instalados: ovoscópio e classificador.
10. Água de abastecimento
11. Destino das águas servidas e dos esgotos das instalações sanitárias.
12. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas dependências.
13. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis.
14. Telas à prova de mosca nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas.
15. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes.
16. Teto das dependências.
17. Laboratório de controle
18. Natureza e revestimento das mesas.
19. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários.
20. Indicação de existência nas proximidades de curtume, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
21. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistema de refrigeração e capacidade dos compressores.
22. Descrição da sala de máquinas
23. Nota: Os itens deste formulário deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de ovos e derivados.

Local e data

Assinatura do médico veterinário responsável
CRMV – PI

Assinatura da Firma

MODELO 4(4)

- Memorial econômico-sanitário de estabelecimento de pescado e derivados.

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do Estabelecimento.
5. Capacidade máxima diária de industrialização dos diferentes produtos.
6. Produtos que pretende fabricar ou manipular.
7. Procedência de matéria-prima.
8. Mercado de consumo.
9. Número aproximado de empregado.
10. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados.
11. Água de abastecimento: a) procedência e volume de vazão; b) processo de captação; c) sistema de tratamento; d) depósito e sua capacidade; e) distribuição.
12. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
14. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não comestíveis.
15. Tela à prova de mosca nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e outras aberturas.
16. Natureza dos pisos, material de impermeabilização das paredes.
17. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
18. Laboratório de controle.
19. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento dos tanques para salga de queijos.
20. Vestiários, Sanitários e refeitórios para operários.
21. Aproveitamento dos resíduos não comestíveis.
22. Indicação da existência nas proximidades de curtumes, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza, produzem mau cheiro.
23. Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras e sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores.
24. Descrição da sala de máquinas.

Local e Data

Assinatura do médico veterinário responsável
CRMV – PI

Assinatura da Firma

MODELO 5

TERMO DE COMPROMISSO

Que faz a firma _____, com sede em _____ perante o Serviço de Inspeção Estadual – SIE, por ser Representante Legal, concordando em acatar todas as exigências contidas no Regulamento de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal, de acordo com o decreto Nº 9.247 de 05 de dezembro de 1994, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.

Ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-se após aprovação prévia do Projeto pelo Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

Teresina (PI) ____ / _____ de 20__

MODELO 6

Requerimento solicitando a vistoria do estabelecimento para concessão de registro.

Exmo. Sr. _____ Diretor da Agência
de Defesa Agropecuária do Piauí – ADAPI, _____,
representando a Empresa _____, solicito a vistoria do
estabelecimento para a concessão de registro pela Gerência do Serviço de Inspeção
do Estado.

Nestes Termos
Pede Deferimento
Local e Data

Fone

Assinatura do requerente

MODELO 7

- Requerimento solicitando aprovação prévia para rotulagem e registro do produto.

Exmo. Sr. _____ Diretor da Agência de
Defesa Agropecuária do Piauí – ADAPI,
_____ com registro SIE sob o N^o,
vem mui respeitosamente solicitar junto à Gerência do Serviço de Inspeção do
Estado o estudo e a aprovação prévia do(s) croqui(s) e registro do produto, na(s)
embalagem(ens) de:

Nestes Termos
Pede Deferimento
Local e Data

Assinatura do requerente

MODELO 8

Memorial descritivo de fabricação do produto

O relato se baseia nos itens abaixo enumerados, enfatizando todas as informações necessárias à descrição do produto.

1. Matéria-prima.
2. Ingredientes
3. Tecnologia de elaboração/fabricação
4. Embalagem (volume/peso e material)
5. Rotulagem
6. Temperatura de conservação, período de validade e data de fabricação.

Local e data

Assinatura do médico veterinário responsável
CRMV - PI _____

Assinatura e firma

Contatos:

Gerência do Serviço de Inspeção Estadual – GESIE

Endereço: Rua 19 de Novembro, 1980, Bairro Morro da Esperança

CEP: 64002-540 Teresina-PI

Telefones: (86) 3221 7142 – 3222 4415 Ramal 45

E-mail: adapi.sdr@pi.gov.br / gesie.adapi@gmail.com