

**AVISO**

**AVISO DE ADEÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇO**

A Presidência da Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia – IDARON torna público, aos interessados, que aderiu a Ata de Registro de Preço nº 04/2018 DA SUPERINTENDÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO DO MINISTÉRIO DA FAZENDA NO ESPÍRITO SANTO, resultado do Pregão Eletrônico nº 11/2018, para aquisição de 200 (duzentas) estações de trabalho (desktops) pelo valor de **R\$ 876.000,00 (oitocentos e setenta e seis mil reais)** em favor da empresa **DELL COMPUTADORES DO BRASIL LTDA**, com fundamento aos preceitos legais expressos na Lei nº 8.666/93, art. 26 e 27 do Decreto Estadual nº 18.340/13, e documentos constantes nos autos do Processo Administrativo nº. 0015.389624/2018-33, atendendo demanda do FUNDO ESTADUAL DE SANIDADE ANIMAL - FESA.

Porto Velho, 25 de março de 2019.

**JULIO CESAR ROCHA PERES**

Presidente da IDARON

Matr. 3000.44798



Documento assinado eletronicamente por **JULIO CESAR ROCHA PERES, Presidente**, em 25/03/2019, às 10:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no caput III, art. 12 do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **5186124** e o código CRC **B85E414A**.

**Instrução Normativa nº N. 002.GABINETE.IDARON/2019/IDARON-GAB**

Estabelece normas de controle e fiscalização de produtos e subprodutos comestíveis de origem animal da agroindústria de pequeno porte no Estado de Rondônia

CONSIDERANDO o disposto na Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei Federal nº 7889, de 23 de novembro de 1989, regulamentada pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, alterado pelo Decreto Federal nº 9.069, de 31 de maio de 2017; A Diretoria Técnica da Agência de Defesa Sanitária Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia – IDARON, no uso das atribuições que lhes são conferidas pela Lei Complementar nº 215, de 19 de julho de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 8.866, de 27 de setembro de 1999, e a Gerência de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal – GIPOA, também no uso de suas atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 948, de 04 de julho de 2017, resolvem:

CONSIDERANDO o disposto na Lei Estadual nº 4.130, de 04 de setembro de 2017, que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial de produtos e subprodutos de origem animal no Estado de Rondônia;

CONSIDERANDO o Decreto Estadual nº 22.991 de 03 de julho de 2018, que regulamenta a Lei Estadual nº 4.130/2017;

CONSIDERANDO o artigo 30 do Decreto 22.991 de 03 de julho de 2018 que trata das exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, observado o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de praga e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores;

CONSIDERANDO a importância das agroindústrias de pequeno porte, de agricultores familiares ou de produtor rural;

CONSIDERANDO a conveniência do estabelecimento de tratamento diferenciado às agroindústrias de pequeno porte, visando estimular a geração de empregos e a produção de renda;

CONSIDERANDO as diretrizes governamentais de facilitar, simplificar e desburocratizar procedimentos, na linha do Programa PROVE-RO.

A AGÊNCIA DE DEFESA AGROSILVOPASTORIL DO ESTADO DE RONDÔNIA- IDARON, no uso das suas atribuições conferidas pela Constituição do Estado de Rondônia e pelo Artigo 96 da Lei Complementar Estadual nº 827/2015,

**RESOLVE:**

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Estabelecer, por meio desta instrução normativa, normas de controle e fiscalização de produtos e subprodutos comestíveis de origem animal da agroindústria de pequeno porte no Estado de Rondônia.

Art. 2º Para entendimento desta instrução normativa considera-se:

1. Agricultura Familiar: aquela definida pelo art. 3º da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, Instrução Normativa 05 de 14 de Fevereiro de 2017, Instrução Normativa MAPA 16 de 23 de junho de 2015, Resolução Conama 385 de 27 de Dezembro de 2006, compreendido e denominado aqui de agricultores familiares,

colonos, pequenos agricultores, camponeses, agricultores assentados, quilombolas, pescadores, comunidades tradicionais, extrativistas e indígenas;

2. Agroindústria Familiar: aquela realizada pela agricultura familiar, nos seus distintos públicos e culturas, citados no inciso anterior, localizadas em comunidades ruais ou próximas, que em muitas regiões pode ser popularmente entendida como produto colonial;

3. Produção Artesanal - aquela realizada em pequena escala de produção, que se utiliza de micro e pequenas estruturas físicas, geralmente, de mão de obra intensiva, agregando aos produtos características peculiares de aspectos históricos, culturais, geográficos e de criatividade humana que lhe conferem identidade;

4. Agroindústria de pequeno porte: aquela que atua na obtenção e elaboração, em pequena escala, de produtos comestíveis de origem animal, de forma individual ou coletiva, e que dispõem de instalações para:

1. Abate de animais produtores de carnes;
2. Processamento de carnes e seus derivados;
3. Processamento de pescados e seus derivados;
4. Processamento de leite e seus derivados;
5. Processamento de ovos e seus derivados;
6. Processamento de produtos das abelhas e seus derivados;

Art. 3º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

1. A inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;

2. Harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;

3. Transparência dos procedimentos de regularização;

4. Racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

5. Integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

6. Razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

7. Disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos;

8. Fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento à agroindústria de pequeno porte, de agricultores familiares ou de produtores rurais.

Art. 4º Para os efeitos desta Instrução Normativa considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que:

1. Pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

2. É destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e

3. Possui área construída não superior a (250) duzentos e cinquenta metros quadrados.

§1º Não serão considerados, para fins do cálculo da área construída, os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura de cargas e descargas, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§2º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso I do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

#### **Dos Requisitos Gerais De Estrutura Física E Dependências**

Art. 5º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

1. A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

2. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização. Sendo que no setor administrativo deverá ter acessibilidade.

3. A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 6º A área útil deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite estipulado no inciso III do artigo 4 desta normativa.

1. O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

2. O estabelecimento não deverá ser instalado anexo à residência.

Art. 7º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção., exceto nas aberturas de entrada de equipamentos e saídas de emergência.

§1º As barreiras sanitárias nas áreas sujas ficam sujeitas a avaliação de acordo com o tipo de classificação do estabelecimento, fluxograma de produção e pavimentação local.

§2º A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

§3º As portas devem ser de material lavável e não quebrável, não possuir frestas e possuir dispositivo para se manter sempre fechadas. Nos estabelecimentos regularizados ou em processo de regularização, as portas existentes devem possuir acabamento adequado, não possuir frestas e quando possível possuir dispositivos para se manterem sempre fechadas.

§4º Cortinas de plástico/PVC transparentes de uso industrial serão permitidas apenas nos acessos internos.

Art. 8º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

1. Apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

2. O pé direito deve ter altura de no mínimo 3,5 metros nas áreas de processamento suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação e conforme §4º do artigo 71, considerando para novas edificações a partir da publicação desta Instrução Normativa;

3. Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

4. As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras e rejuntas claras na altura mínima de 2,00 metros para a realização das operações, o restante da parede pode ser pintada com tintas claras não descamável; e

5. Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

Parágrafo Único. É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

Art. 9º As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação e contra fluxo.

Art. 10º Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente de no mínimo 0,80 centímetros, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

§3º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 11. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos de uma mesma matéria prima, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art. 12. Os Instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Art. 13. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 14. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§ 2º Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos simples de multifuncionalidade que poderão ser supridas por balcões de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer ou outro mecanismo de frio com termômetro de leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 4º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 5º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolada das demais dependências.

Art. 15. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderão ser realizados nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 16. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 17. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 18. A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§1º Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§3º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§4º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 19. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 20. O estabelecimento deve dispor de uma unidade de sanitário com acessibilidade para pessoas em cadeira de rodas -PCR (conforme ABNT NBR 9050/2015) e vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores. No caso de estabelecimentos coletivos (associações e cooperativas da agricultura familiar) deverá ter sanitário com acessibilidade para PCR e vestiário, classificando um para masculino e o outro para feminino.

§1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

§5º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 21. As redes de esgoto do sanitário deverão ser independentes da rede de esgoto da indústria e exclusivas para o estabelecimento.

§1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§2º É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§3º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e a sua destinação deve atender às normas ambientais vigentes.

§4º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 22. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

## **DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE LEITE E DERIVADOS**

### **Da Estrutura Física**

Art. 23. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

Art. 24. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§2º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§3º O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 25. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 26. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 27. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1 Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2 A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3 Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 28. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

§2º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos por equipamentos simples de multifuncionalidade que poderão ser supridas por balcões de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer ou outro mecanismo de frio com termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§3º A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento simples de multifuncionalidade conforme §2º do artigo 28, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

§4º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§5º O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 29. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§2º O defumador nos estabelecimentos registrados ou em processo de registro que estão localizados em dependência separada do prédio industrial, serão aceitos desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados podendo ser de plástico atóxico e aptos a entrar em contato com alimentos ou de inox. Não sendo necessária a instalação de barreira sanitária junto ao defumador.

Art. 30. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

#### **Dos Equipamentos E Utensílios**

Art. 31. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
2. Resfriador a placas;
3. Bomba sanitária; e
4. Tanque de estocagem.

§1º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

1. Realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;
2. Recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e
3. Industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

§2º. Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

Art. 32. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1 Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2 Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Art. 33. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
2. Pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;
3. Tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e
4. Envasadora.

§1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§2º O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§3º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

§4º É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

§5º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático, previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§6º É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

§7º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Art. 34. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positiva para a segunda.

Art. 35. A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área adequada e coberta.

Art. 36. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Fermenteira;
2. Envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e
3. Equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 37. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

1. Tanque de fabricação de camisa dupla; ou
2. Tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§4º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§5º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto. Sendo obrigatório a análise laboratorial do produto.

§6º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto

Art. 38. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior;
2. Equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.

Art. 39. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - padronizadora ou desnatadeira;
- II - tanque de fabricação de camisa dupla; e
- III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 40. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Tanque de fabricação de camisa dupla;
2. Batedeira; e
3. Lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes
4. Plásticos.

§1º O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§2º A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Art. 41. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior;
- II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Art. 42. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Tanque em aço inoxidável de dupla camisa;
2. Tanque de camisa simples com injetor de vapor direto. Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

#### **DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS Da Estrutura Física**

Art. 43. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Art. 44. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§2º O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes.

§3º As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 45. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§1º As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

§2º O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

§3º As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

Art. 46. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto.

§1º Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

§2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

Art. 47. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§2º A higienização dos saches deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§3º O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§4º O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 48. O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

#### **Dos Equipamentos e Utensílios**

Art. 49. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Mesa desoperculadora;
2. Centrífuga; e
3. Baldes.

Art. 50. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Baldes;
2. Filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;
3. Tanque inoxidável de decantação;
4. Torneira.

§1º Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§2º Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

§3º Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§4º Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§5º Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

Art. 51. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Bandejas e pinças;
2. Soprador; e
3. Mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Art. 52. Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Derretedor de cera;
2. Filtro;
3. Forma; e
4. Mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminador e cilindro alveolador.

Art. 53. Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - recipiente de maceração;
- II - filtro;
- III - vasilhame para transferência do produto; e
- IV - recipiente de estocagem.

Art. 54. Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - cureta; e
- II - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

Art. 55. O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 56. Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellifera*, no que couber a tecnologia de fabricação.

### **DOS ESTABELECEMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE OVOS DE GALINHA E OVOS DE CODORNA E DERIVADOS**

#### **Da Estrutura Física**

Art. 57 O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscientos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

Art. 58. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§1º A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§2º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§3º Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 59. A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área adequada, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente tratada e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

Art. 60. A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área adequada, dotada de ponto de água corrente tratada e local coberto para secagem.

Art. 61. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C (dezesesseis graus centígrados).

§2º A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

§3º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 62. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1 O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2 Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênicas, sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 63. O estabelecimento deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

#### **Dos Equipamentos e Utensílios**

Art. 64. A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

§1º Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§2º É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§3º Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

§4º É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

Art. 65. Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;
2. Classificador por peso;
3. Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos

provenientes da operação.

Parágrafo único. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 66. As operações de ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem podem ser realizadas por processos equivalentes aos dispostos nos arts. 63 e 64 desta Instrução Normativa.

Art. 67. As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

Parágrafo único. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Art. 68. Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

1. Equipamento ou utensílio para quebra;
  2. Peneira ou filtro;
  3. Recipiente coletor provido de embalagem primária;
  4. Recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos
- provenientes da operação;
5. Tanque de recepção;
  6. Filtro de linha sob pressão;
  7. Pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;

8. Resfriador a placas ou resfriador tubular;
9. Tanque pulmão;
10. Envasadora; e
11. Câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa

§1º Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

§2º O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros.

§3º Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

§4º Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem:

1. Ser resfriados e mantidos a temperatura de 2º C a 4º C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra;
2. Ser congelados e atingir a temperatura de -12 ºC (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

§ 5 Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6 Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem

Art. 69. Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos:

1. Recipiente para lavagem;
2. Recipiente para cozimento;
3. Fonte de calor;
4. Cesto perfurado;
5. Recipiente para resfriamento;
6. Máquina trincadora;
7. Máquina descascadora;
8. Recipiente para salmoura ou outros líquidos;
9. Balança; e
10. Medidor de pH.

§1º Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

1. Recipiente para tratamento térmico do produto envasado;
2. Termômetro.

§ 2 Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

§ 3 Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

§ 4 Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

#### **DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE ABATE E/OU INDUSTRIALIZAÇÃO DE ANIMAIS PRODUTORES DE CARNE E SEUS DERIVADOS, PROCESSAMENTO DE PESCADO E SEUS DERIVADOS**

Art. 70. Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedida a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comum.

§1º. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de carne e seus derivados devem receber, no máximo:

1. Animais de grande porte: até 3 animais/dia
2. Animais de médio porte: até 10 animais/dia
3. Animais de pequeno porte: até 500 animais/dia

§2º. Para os estabelecimentos que processem pescados, a capacidade máxima de processamento não poderá ultrapassar 1.500 kg de pescados por dia.

Art. 71 As agroindustriais de pequeno porte seguirão características gerais definidas nesta Instrução Normativa.

§1º Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamento e inspeção realizadas em ponto fixo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§2º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a correspondente finalidade.

§3º Para a realização do abate previsto no §2º do Artigo 71, deve estar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§4º O pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade, permitir adequada instalação dos equipamentos e nas salas de abate deverá ter altura suficiente para as carcaças penduradas manterem distância mínima de 50 centímetros do teto e do piso.

§5º Os estabelecimentos abrangidos por esta Instrução Normativa, devem dispor de sanitário com acessibilidade para pessoas em cadeira de Rodas - PCR (conforme ABNT NBR9050/2015) e vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores. No caso de estabelecimentos coletivos (associações e cooperativas da agricultura familiar) deverá ter sanitário com acessibilidade para PCR e vestiário, classificando um para masculino e o outro para feminino.

§6º Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

1. O pré-resfriamento de carnes e pescados poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

2. As instalações de frio industrial poderão ser substituídas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;

3. O uso de mesa para depilação ou esfola e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;

4. O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;

Art. 72. Os perfis agroindustriais, elaborados por instituições públicas ou privados, servirão de referência para a implantação e registro sanitário de estabelecimentos de produtos de origem animal.

Parágrafo único. O reconhecimento dos perfis agroindustriais pelo serviço de inspeção não dispensa o registro do estabelecimento, conforme definido nesta Instrução Normativa.

Art. 73. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização.

Parágrafo único. Quando tratar se do fornecimento de materiais, utensílios, substâncias específicas e necessárias para preparo, colheita de amostras acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios, ficam sob-responsabilidade do estabelecimento agroindustrial.

Art. 74. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 75. Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, serão expostos acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.

Art. 76. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

#### **DO REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 77. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve requerer o seu registro na Gerência de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal – GIPOA, da Agência IDARON, instruindo o processo com os seguintes documentos:

I - Requerimento solicitando registro (modelo anexo I);

II - Documentos pessoais com foto (RG e CPF);

III - Declaração de Aptidão do Pronaf – DAP;

IV - Comprovante de endereço para correspondência;

V - Comprovante de propriedade ou registro do imóvel e ou contrato de arrendamento (quando for o caso), contrato de locação(quando for o caso);

VI - Inscrição estadual de produtor rural ou contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;

VII - Alvará ou licença de funcionamento(localização) da prefeitura municipal em relação aos empreendimentos localizados em área de expansão urbana ;

- VIII - Licença Ambiental do órgão do meio ambiente de acordo com resolução conama 385/2006;  
IX - Atestado de saúde dos trabalhadores (constar “apto a manipular alimentos”);  
X - Memorial Econômico e Sanitário preenchido todos os itens detalhadamente; (modelo Anexo II)  
XI - Laudo de análise microbiológica e físico químico da água (validade de 6 meses);  
XII - Planta da situação contendo: Metragens do terreno, área a ser construída, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação da localização e distância dos prédios vizinhos sendo feita em papel, folha A1(um) ou A0 (zero), podendo ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;  
XIII - Planta baixa com todas as dependências, equipamentos, setas indicativas do fluxo de produção e de movimentação de colaboradores;  
XIV - Planta de rede hidro-sanitária;  
XV - Planta de distribuição de rede elétrica;  
XVI – Indicação de extintores de incêndio;  
XVII - Manual de Boas Prática de Fabricação;  
XVIII - Anotação de responsabilidade técnica;  
XIX - Certificado de Regularidade do Conselho Regional de Medicina Veterinária -CRMV/RO;  
XX - Formulário de registro de rótulos (Modelo anexo III);  
XXI – Programa de controle de pragas e roedores;  
XXII– Termo de compromisso (Modelo anexo IV);  
XXIII - Requerimento de vistoria Final (Modelo anexo)  
XXIII – Vistoria emitida por Médico Veterinário da Agência IDARON;  
XXIV – Resultado de exame laboratorial do(s) produto(s), para fins de concessão de Certificado de registro do estabelecimento na IDARON

Art.78. Todas as plantas devem ser assinadas pelo proprietário e o Responsável Técnico, responsável pelo projeto, com registro no Conselho de Arquitetura e Urbanismo – CAU/RO ou Conselho Regional de Engenharia e Agronomia - CREA/RO, sendo aceitos para estudo preliminar “croquis” ou desenhos assinados somente pelo proprietário.

Art. 79. Os documentos de que tratam o artigo 77, devem ser apresentados em 1(uma) via de todos os documentos originais, para serem conferidos e escaneados na Unidade Local de Sanidade Animal e Vegetal – ULSAV de cada município e enviado via Sistema Eletrônico de Informação - SEI ou sistema próprio da Agência IDARON.

§ 1º As plantas citadas no artigo 77, itens XII, XIII, XIV, XV e XVI devem vir no sistema SEI, formato PDF, bem como no papel em formato de folha A1(um) ou A0(zero).

Art. 80. Para vistoria de terreno serão necessários os seguintes documentos:

I - Requerimento de vistoria (modelo anexo I);

II - Documentos pessoais (RG e CPF)

III - Planta da Situação de acordo com Artigo 77, item XII

IV - Protocolo do pedido de Licença do órgão do meio ambiente conforme resolução conama 385/2006 ou certidão de manancial emitida por órgão ambiental municipal;

Parágrafo único. O pedido de aprovação prévia do terreno deve ser instruído com laudo de inspeção fornecido por servidor da Agência IDARON, exigindo-se conforme a finalidade, o croqui ou planta detalhada de toda a área assinada pelo proprietário.

#### **DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art.81. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

1. Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
2. Tenham asseguradas a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;
3. Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art.82. O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art.83. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias e taxas previstas na legislação vigente.

Porto Velho, 04 de abril de 2019.

**JULIO CESAR ROCHA PERES**  
PRESIDENTE DA IDARON  
MATRÍCULA FUNCIONAL 300044798

#### **ANEXO I - INSTRUÇÃO NORMATIVA N. 002.GABINETE.IDARON**

#### **REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE VISTORIA**

Ao Ilmo Sr(a). Gerente de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal – GIPOA da Agência de Defesa Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia – IDARON  
Eu \_\_\_\_\_ RGNº \_\_\_\_\_ CPFNº \_\_\_\_\_, Residente no endereço \_\_\_\_\_ no município de \_\_\_\_\_ representando o estabelecimento denominado \_\_\_\_\_, que se localizará no endereço \_\_\_\_\_ no município de \_\_\_\_\_, vem respeitosamente requerer de V. Sª, vistoria de:

Terreno  Estabelecimento em Construção  Estabelecimento Construído

- Abatedouro Frigorífico de \_\_\_\_\_
- Unidade de Beneficiamento de Carnes e Produtos Cárneos
- Abatedouro Frigorífico de Pescado
- Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado
- Granja Avícola
- Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados
- Granja Leiteira
- Usina de Beneficiamento
- Fábrica de Laticínios
- Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelha
- Entrepósito de Beneficiamento de Produtos de Abelha e Derivados
- Não Comestível
- Casa Atacadista

Nestes termos,  
Peço Deferimento.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_,  
(cidade) dia / mês / ano

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Proprietário requerente

Dados de Contato:

Número do Telefone do Proprietário: \_\_\_\_\_

Endereço eletrônico (e-mail): \_\_\_\_\_

#### REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTO REGISTRADO

Ao Ilmo Sr. Gerente de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal – GIPOA da Agência de Defesa Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia - IDARON

Eu, \_\_\_\_\_, CPF Nº \_\_\_\_\_, RG Nº \_\_\_\_\_, representando o estabelecimento denominado \_\_\_\_\_, SIE Nº \_\_\_\_\_ que se localiza no endereço \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_,

vem mui respeitosamente requerer a V. Sª:

- Alteração da Capacidade de Abate ou Produção
- Ampliação
- Reforma
- Retorno das Atividades
- Outros Motivos (especificar): \_\_\_\_\_

bem como análise dos documentos em anexo.

Nestes Termos,  
Peço Deferimento.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_,  
(cidade) dia / mês / ano

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente

Dados de Contato

Telefone (s): \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

### REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE VISTORIA FINAL

Ao Ilmo Sr. Gerente de Inspeção de Produtos e Subprodutos de Origem Animal – GIPOA da Agência de Defesa Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia – IDARON

Eu, \_\_\_\_\_, CPF N° \_\_\_\_\_, RG N° \_\_\_\_\_, representando o estabelecimento denominado \_\_\_\_\_, que se localiza no endereço \_\_\_\_\_, no município de \_\_\_\_\_, vem mui respeitosamente requerer a V. Sª a vistoria final de estabelecimento para fins de obtenção de registro junto ao Serviço de Inspeção Estadual – SIE.

Nestes Termos,  
Peço Deferimento.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_.

ano

\_\_\_\_\_

(cidade) dia / mês /

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente

#### Dados de Contato

Telefone (s):

E-mail:

#### ANEXO II - INSTRUÇÃO NORMATIVA N. 002.GABINETE.IDARON

#### MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO PARA ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS

01. Nome do(s) Proprietário(s) ou Arrendatário(s).

02. Endereço completo residencial Rural ou Urbano (Rua, Av, .... N°... .. /CEP/ BAIRRO; ou (Linha, Lote, Gleba, Km... ),

03. E-mail/ número de telefone);

04. Classificação do Estabelecimento:

( ) abatedouro frigorífico de \_\_\_\_\_; ( ) unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;

( ) abatedouro frigorífico de pescado; ( ) unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;

( ) granja avícola; ( ) unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

( ) granja leiteira ( ) usina de beneficiamento ( ) fábrica de laticínios;

( ) unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas ( ) entreposto de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados;

05. Espécie que pretende Abater: Aves( ), Suínos( ), Pequenos Ruminantes ( ) \_\_\_\_\_

Outros \_\_\_\_\_

06. Capacidade diária de Abate (Números de animais)

07. Produto que pretende processar

a) \_\_\_\_\_ /Kg/Lts/) (por produto).

b) \_\_\_\_\_ /Kg/Lts/) (por produto).

08. Procedência da matéria prima / para abate

Própria ( ) / De terceiros ( )

09. Procedência da Matéria prima / para processamento

Própria ( ) / ou do SIM ( ) / SIE ( ) / SIF ( )

10. Quantidades de pessoas que irão trabalhar ou que trabalham no estabelecimento, por sexo.

Homens \_\_\_\_\_, Mulheres \_\_\_\_\_

11. Listagem das máquinas e equipamentos (por sala) e fora do estabelecimento; (Ex: caldeira); com seguintes informações: quantidade e capacidade com a respectiva unidade de medida;

1. \_\_\_\_\_ capacidade /unidade de medida

2. \_\_\_\_\_ capacidade/unidade de medida

12. Natureza dos equipamentos; Aço inoxidável ( ) / Alumínio ( ) / Outros ( ) qual ? \_\_\_\_\_;

13. Água de Abastecimento :

- a) procedência: Rede pública ( ) / Poço raso (Ex: Cisterna) ( ) ;  
Superfície ( ) / Poço fundo (Ex: artesiano) ( ) ;  
b) volume \_\_\_\_\_; vazão suficiente SIM ( ) / Não ( ) ;  
c) Possui sistema de tratamento de água; Completo ( ) / Somente Cloro ( ) / Incompleto ( ) , Como é feito ?  
\_\_\_\_\_/ Não tem ( ) ;  
d) Possui depósito de água / SIM ( ) Capacidade (\_\_\_\_\_) / Não ( ) ;  
e) Possui sistema de aquecimento de água ? Sim ( ) Qual o equipamento? \_\_\_\_\_/ Não ( ) ;  
14. Destino dado às águas servidas ? Esgoto sanitário ( ) , Caixa de gordura ( ) , caixa de retenção de resíduos ( ) , meios de depuração ( ) .  
15. Destino do esgoto das instalações Sanitárias?  
Fossa ( ) Superfície ( )  
16. Há Sistema de coleta de resíduos: Sim ( ) Não ( )  
a) Qual a frequência da coleta e qual o destino final dos resíduos, dados da empresa coletora.  
16. Há local para higienização de equipamentos e utensílios: Sim ( ) Não ( )  
Onde está localizado esse o local e é adequado?  
17. Como é o sistema de ventilação nas diversas dependências ? natural ( ) artificial ( )  
Descrever.  
18. Como é o sistema de iluminação nas diversas dependências ? natural ( ) artificial ( )  
Descrever.  
19. Aberturas (portas, janelas e óculos), natureza do material e sistema de proteção contra entrada de insetos.  
20. Natureza do piso. Paralelepípedo ( ) Lajota ( ) e material de revestimento.  
21. Natureza da cobertura ? (tipo de cobertura, tipo de forro e tipo de pintura).  
22. Paredes: (natureza do material, tipo de revestimento e de impermeabilização).  
23. Natureza do material de revestimento das mesas e das bancadas.  
24. Possui vestiários ? Sim ( ) Não ( ) / Onde está localizado?  
25. Onde está localizado o banheiro ?  
26. Nas proximidades do estabelecimento, há fontes produtoras de poeira, mau cheiro, rios, esgotos (que possam ser ambientes propícios para a proliferação de pragas, roedores ou poluição).  
Sim ( ) Qual ? Não ( )  
27. Possui instalações frigoríficas ? Sim ( ) Quantidade \_\_\_\_\_, Capacidade \_\_\_\_\_. Não ( ) Possui túnel de Congelamento? Capacidade de armazenamento?  
28. Possui delimitação ao redor do estabelecimento. Sim ( ) Explicar Não ( )  
29. Possui Bloqueio sanitário ? Sim ( ) Não ( ) ; Lista de equipamentos existentes ?  
30. Possui veículo para o transporte da produção? Sim ( ) Não ( )  
31. O veículo de transporte possui licença da vigilância Sanitária? Sim ( ) Não ( )  
32. Como é feito o armazenamento do Produto no veículo de transporte ?

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / 20\_\_\_\_\_  
(cidade)

Assinatura do Proprietário

Assinatura do Responsável Técnico.

**ANEXO III - INSTRUÇÃO NORMATIVA N. 002.GABINETE.IDARON  
REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
1 – IDENTIFICAÇÃO**

SIE DO ESTABELECIMENTO	Nº DE REGISTRO DO ROTULO	DATA DE ENTRADA NO SIE

**2 - PETIÇÃO**

Sr. Presidente,

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer seja providenciado nessa Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIPOA, o atendimento da solicitação especificada neste documento.

**3 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**



<b>8.3 - TOTAL</b>		100%

**9 - SISTEMA DE EMBALAGEM**

Descrição

**10 - ARMAZENAMENTO**

Descrição

**11 - MÉTODO DE CONTROLE DE QUALIDADE E CONSERVAÇÃO REALIZADO PELO ESTABELECIMENTO**

Descrição

**12 - TRANSPORTE DO PRODUTO PARA O MERCADO CONSUMIDOR**

Descrição

**13 - DOCUMENTOS ACOMPANHANTES**

#### 14 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO

#### 15 - LAY OUT DA EMBALAGEM (NAS CORES ORIGINAIS) PODE SER COLADO / IMPRESSO E COLOCAR ANEXO

#### ANEXO IV - INSTRUÇÃO NORMATIVA N. 002.GABINETE.IDARON TERMO DE COMPROMISSO

Eu \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_-\_\_\_/\_\_\_, CPF Nº \_\_\_\_\_, residente à \_\_\_\_\_ no município de \_\_\_\_\_/\_\_\_, representante legal do estabelecimento \_\_\_\_\_, DAP nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual nº \_\_\_\_\_, estabelecimento situado à \_\_\_\_\_ no município de \_\_\_\_\_/\_\_\_, classificado como \_\_\_\_\_, venho perante a Agência de Defesa Agrosilvopastoril do Estado de Rondônia - IDARON por seu Presidente, **MANIFESTAR QUE CONCORDO EM ACATAR TODAS AS EXIGÊNCIAS** contidas no Regulamento de Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal -RIISPOA de acordo com o Decreto nº 9013, de 29 de março de 2017 e combinando com a Lei 7889, de 23 de novembro de 1989, Lei Estadual Nº 4130 de 04 de setembro de 2017, Decreto Estadual Nº 22.991 de 03 de julho de 2018 e Normas Complementares.

Fico ciente de que **QUAISQUER ALTERAÇÕES NA ESTRUTURA FÍSICA DO ESTABELECIMENTO (REFORMA, AMPLIAÇÃO, REMODELAÇÃO) E PRODUÇÃO DE QUALQUER PRODUTO**, somente poderão ser realizadas após solicitação através de requerimento do responsável legal pelo estabelecimento, ciência do fiscal local e aprovação da Gerência de Inspeção de Produtos de Origem Animal – GIPOA/IDARON.

\_\_\_\_\_, \_\_\_/\_\_\_/20\_\_\_.

CIDADE

\_\_\_\_\_  
Assinatura do proprietário

Porto Velho, 26 de março de 2019.

**NOME DO ASSINANTE**  
Cargo/Função do Assinante