



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2013 - PRESIDÊNCIA/DITEC/GEINP

**DISPÕE SOBRE AS NORMAS E
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PARA
ADESÃO DOS ESTABELECIMENTOS SIE AO
SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL,
SISBI/POA/SUASA.**

O PRESIDENTE, O DIRETOR TÉCNICO E O GERENTE ESTADUAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DA CIDASC, no uso de suas atribuições legais, e em razão da adesão da CIDASC ao SISBI/POA/SUASA, pela Portaria nº 73 da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, publicado no DOU na data de 21 de maio de 2013,

RESOLVEM:

Que os estabelecimentos para aderirem ao SISBI/POA, deverão adequar seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização, ficando obrigados a seguir a legislação estadual, aplicando-a com equivalência ao Serviço Federal de Inspeção, no intuito de harmonizar os procedimentos do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) com os do Serviço de Inspeção Federal (SIF), possibilitando a ampliação do âmbito de comercialização dos seus produtos, nas diversas escalas de produção, preservando a inocuidade dos produtos e, conseqüentemente, a saúde pública, promovendo o desenvolvimento e a inclusão social.

- Que competirá a Gerência Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (GEINP/CIDASC), a coordenação do processo de adesão dos estabelecimentos com SIE que pretenderem aderir ao SISBI/POA.

- Que a Presidência da CIDASC emitirá Portaria nominando a equipe auditora dos trabalhos de adesão ao SISBI/POA.

- Que o fluxo de documentação e normas técnicas a serem seguidas pelos estabelecimentos que requererem adesão ao SISBI/POA são:

1) Enviar à CIDASC/GEINP, por intermédio da Administração Regional (protocolar pedido na ADR) Carta de Intenção de adesão ao SISBI/POA.

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Ilacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signatures]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

1.1. A referida Carta deverá estar acompanhada do Termo de Fiscalização Prévia e concordância do Responsável Regional pela Inspeção da CIDASC da ADR correspondente.

1.2. A concordância referida no item anterior poderá estar declarada no TAS (Termo de Atividade Sanitária) ou em documento oficial devidamente assinado.

2) Após o recebimento pela GEINP, a mesma encaminhará o pleito ao Responsável Estadual pelo SISBI/POA, que desencadeará, por ordem cronológica do pedido, as devidas providências.

3) O estabelecimento receberá, no prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a Auditoria da GEINP que atestará as conformidades e não-conformidades do estabelecimento, emitindo relatório acerca da possibilidade técnico-administrativa de adesão do estabelecimento requerente;

3.1. Em nenhuma hipótese ocorrerá a adesão sem que haja a devida auditoria e o parecer da mesma.

4) Se no curso do processo de adesão forem verificadas não conformidades possíveis de serem sanadas, será oportunizado prazo adequado para tanto. No entanto, somente será emitida a certificação da adesão quando, em nova auditoria, pela mesma equipe auditora, for verificado *in loco* o cumprimento do plano de ação corretiva.

5) O estabelecimento requerente deverá apresentar planilhas comprovando a implementação dos autocontroles auditáveis com no mínimo 60 (sessenta) dias de registros, a devida implementação dos POPS's da GEINP/CIDASC e ainda cumprir todos os requisitos exigidos pelo MAPA, verificados no Capítulo 3 do MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA RECONHECIMENTO DA EQUIVALÊNCIA DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO DOS ESTADOS, DO DISTRITO FEDERAL E DOS MUNICÍPIOS PARA ADESÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SISBI/POA quais sejam:

“ DIRETRIZES GERAIS DE INSTALAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A APROVAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS OU REFORMA DOS EXISTENTES PARA ADESÃO AO SISTEMA BRASILEIRO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SEÇÃO I – DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signatures and stamps]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

1. Os estabelecimentos de produtos de origem animal somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados e atenderem às presentes diretrizes, mediante registro no órgão ao qual couber a inspeção e fiscalização.

2. As instalações e os equipamentos a que se refere o item anterior, compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento.

3. Para a aprovação dos estabelecimentos, devem ser atendidas as seguintes condições básicas e comuns:

3.1. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza, de preferência em distritos industriais de acordo com o Plano Diretor do Município;

3.2. Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, as quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipóteses em que as áreas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de vitrais fixos e/ou janelas dotadas de telas de proteção contra insetos, ou a construção de paredes desprovidas de aberturas para o exterior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes;

3.3. Dispor de luz natural e artificial, bem como de ventilação e exaustão suficientes, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de modo a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho dessas dependências;

3.4. Possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização;

3.5. Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e higienização, numa altura de, pelo menos, 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados;

3.6. Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente à umidade e a vapores, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

cabíveis, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, proporcionando perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;

3.7. Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, sempre isoladas física e totalmente (paredes) das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

3.8. Dispor, quando necessário, de dependências para administração e fiscalização, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente do corpo industrial;

3.9. Dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de material adequado, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

3.10. Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

3.11. Dispor da rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso de captação própria, de instalações para tratamento de água;

3.12. Dispor de água fria abundante e, quando necessário, de provimento de vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

3.13. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, com desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental do estado);

3.14. Dispor conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

[Handwritten signatures and initials]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

3.15. Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de bloqueio sanitário (lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes);

3.16. Possuir instalações frigoríficas em número e área suficiente, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento. Este conjunto deve ser constituído de antecâmara(s), câmara(s) de resfriamento, câmara(s) ou túnel de congelamento rápido, câmara(s) de estocagem e local para instalação do equipamento produtor de frio;

3.17. Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento.

3.18. O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas e higiênico-sanitárias, os veículos deverão possuir carrocerias construídas de material adequado, a par do isolamento apropriado e revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e dotados de unidade de refrigeração;

3.19. Dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização para produtos comestíveis e não comestíveis;

3.20. Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

3.21. Dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.

SEÇÃO II - ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 250 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signatures and initials]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

1. Os estabelecimentos destinados ao abate de bovinos, bubalinos, eqüídeos, ovinos, caprinos e suínos, devem satisfazer os seguintes requisitos:

1.1. Dispor de suficiente "pé direito" nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias primas, recomendando-se as dimensões mínimas de: sala de matança de bovinos e eqüídeos – 7 m (sete metros); sala de matança de suínos, ovinos e caprinos – 5m (cinco metros) para estabelecimentos a serem construídos; naqueles já construídos poderá ser tolerada uma diminuição de até 1m (um metro), desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

1.2. Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

1.3. Dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

1.4. Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;

1.5. Dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem, o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

1.6. Dispor de área destinada à sangria acompanhada da canaleta de vômito (ruminantes), obedecendo à peculiaridade de cada espécie;

1.7. Dispor de local para a operação de serragem de chifres, podendo ser efetuada logo após a sangria e anteriormente ao início dos procedimentos da esfolia;

1.8. Dispor de sistema aéreo de esfolia;

1.9. Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolia (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signatures and stamps]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

1.10. Dispor, nos estabelecimentos de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases do processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros: a escaldagem por imersão ou túnel de vapor; depilagem; atividades de pré-evisceração (incluindo a oclusão do reto) e evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento; inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico-sanitárias de abate;

1.11. Dispor, nos estabelecimentos de abate, de seções distintas para: triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabo e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;

1.12. Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;

1.13. Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmaras);

1.14. Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

1.15. Dispor de equipamento completo e adequado, tais como, plataformas, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria prima e do preparo de produtos, em número suficientes e construídos com material que permita fácil e perfeita higienização;

1.16. Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;

1.17. Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

2. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos, devem satisfazer os seguintes requisitos:

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signatures and initials]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

2.1. Sala de matança de aves e coelhos - 4m (quatro metros) para estabelecimentos a serem construídos: naqueles já construídos poderá ser tolerada uma diminuição de até 1m (um metro), desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate

2.2. Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;

2.3. Dispor de mecanismos que permitam realizar as diversas operações tecnológicas com os animais suspensos pelos pés ou cabeças;

2.4. A insensibilização deve ser preferentemente por eletronarcose sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registros de voltagem e amperagem e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão.

2.5. A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, denominada "área de sangria", totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto. O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria", não sendo permitido o lançamento em efluentes sem tratamento prévio;

A sangria deverá estar separada fisicamente da recepção das aves e, preferentemente, possuir acesso independente de operários.

2.6. A escaldagem e depenagem deverão ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns às duas atividades, completamente separadas através de paredes, das demais áreas operacionais. No caso de abate de coelhos, deverá dispor de sala destinada à esfola e dependência para depósito de peles.

Na saída da área de escaldagem e depenagem, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés.

2.7. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de paredes da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte da pele do pescoço, até o toalete final das carcaças, inclusive sua lavagem.

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signatures and initials]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

Nessa seção, além das carcaças, poderão ser também manipulados os miúdos (moela, coração e fígado) e efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem primária, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação ou ter área específica para efetuar estas operações.

2.8. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 12°C;

2.9. Os estabelecimentos que realizarem a industrialização de carne de aves, deverão possuir dependências exclusivas conforme o tipo de produto a ser elaborado, observando seu fluxograma operacional.

SEÇÃO III - ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

1. Independentemente de sua classificação:

1.1. As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 4,0m (quatro metros), tolerando-se 3,0m (três metros) para as recepções de leite, desde que abertas, bem como as dependências sob temperatura controlada. No caso das câmaras frigoríficas o pé direito poderá ser reduzido para 2,5m (dois metros e meio);

1.2. Possuir, quando for o caso, dependência ou local próprio para a higienização de vasilhames e carros-tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

1.3. Dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e derivados;

1.4. Ter dependência para recebimento da matéria prima ou produto, bem como laboratório de análises, quando for o caso.

1.5. Possuir câmara fria.

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: segor@cidasc.sc.gov.br





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

2. Quando destinados ao resfriamento de leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outro estabelecimento possuir dependência para pré-beneficiamento da matéria prima devidamente instalada.

3. Quando destinados ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

3.1. Possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

4. Quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para remessa a outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

4.1. Ter dependências para realizar análises microbiológicas, beneficiamento de leite para consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependência para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados.

5. Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento, estar convenientemente instalados e equipados e:

5.1. Ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento.

6. Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características do tipo de produto a ser elaborado.

SEÇÃO IV - ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Tratando-se de estabelecimentos de pescado e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: segor@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signatures and initials]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

1. Nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche para atração de barcos pesqueiros:

1.1. Possuir cobertura adequada nos locais reservados à descarga dos barcos, cujas áreas deverão ser devidamente protegidas contra a entrada de cães, gatos e outros animais estranhos;

1.2. Possuir instalações e equipamentos adequados à operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

1.3. Possuir instalações e equipamentos adequados a higienização e desinfecção dos barcos;

1.4. Possuir vestiários e sanitários privativos para a tripulação dos barcos.

2. Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam à sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma:

2.1. Dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

2.2. Possuir instalações para o fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

2.3. Dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

2.4. Dispor de equipamento adequado a hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

2.5. Dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

2.6. Dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

2.7. Dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

2.8. Dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

2.9. Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

2.10. Dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessárias à sua estocagem, podendo em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

2.11. Dispor, nos casos de elaboração de produtos, curados de pescado, de depósito de sal;

2.12. Dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos.

3. Nos estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado:

3.1. Dispor de câmaras frigoríficas adequadas ao armazenamento dos produtos aos quais se destina.

4. Nos estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado:

4.1. Localizar-se preferentemente afastado do perímetro urbano;





ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

4.2. Dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;

4.3. Dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais.

4.4. Condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado.

SEÇÃO V - ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS.

1. Tratando-se de estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, deverão ser atendidas também as seguintes condições:

- 1.1. dispor de dependência de recepção e seleção;
- 1.2. dispor de laboratório;
- 1.3. dispor de depósito de matéria-prima;
- 1.4. dispor de sala de elaboração;
- 1.5. dispor de depósito de embalagens;
- 1.6. dispor de depósito de produto acabado e expedição.

SEÇÃO VI - ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

1. Os estabelecimentos de ovos e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

- 1.1. dispor de sala ou de área coberta para recepção dos ovos;
- 1.2. dispor de dependências para exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
- 1.3. dispor de área para classificação comercial e embalagem;

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: seger@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signatures and initials]



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DA PESCA
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA

- 1.4. dispor de depósito de produto acabado e expedição;
- 1.5. dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;
- 1.6. dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização;
- 1.7. as fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito dos produtos.

6) O relatório conclusivo da auditoria será encaminhado ao Responsável Estadual pelo SISBI/POA que terá até 45 (quarenta e cinco) dias para emitir decisão final acerca da adesão requerida. Sendo deferida será emitido documento oficial pela Cidasc dando ciência de tal posição, providenciando-se, na sequência, os trâmites necessários junto ao DIPOA/MAPA para início das atividades permitidas pela referida adesão.

Os casos omissos ou excepcionais que não estão elencados nesta Instrução Normativa serão resolvidos pela Presidência, Diretoria Técnica e Gerência Estadual de Inspeção, através de documento escrito e devidamente assinado:

Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de 03 de Junho de 2013, revogando todas as disposições em contrário.

Florianópolis, 29 de maio de 2013.

Inori Barbieri
Presidente

João Manoel Bazeu Marques
Diretor Técnico

Sérgio Silva Borges
Gerente GEINP

Rod. Admar Gonzaga, 1588 - Itacorubi - Florianópolis - SC
CEP 88034-001 - C.P. 256 - Fone: (48) 3239-6500 - FAX: (48) 3239-6673
CNPJ nº 83.807.586/0001-28 - Inscrição Estadual nº 250.709.694
www.cidasc.sc.gov.br - E-mail: soger@cidasc.sc.gov.br



[Handwritten signature]