



Instrução Normativa Idaf nº 05 de 29 de agosto de 2018

Estabelece normas supletivas para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte que fabricam produtos de origem animal destinados à comercialização intermunicipal, nos limites do estado do Espírito Santo.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf), no uso das atribuições que lhe conferem o artigo 2º e o artigo 21 da Lei Estadual 10.837 publicada em 10 de maio de 2018, resolve:

Art. 1º A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte a que se refere o art. 1º da Lei Estadual nº10.837 de 10 de maio de 2018, obedecerão às normas supletivas estabelecidas nesta Instrução Normativa.

Art. 2º Compete ao Idaf, nos termos da Lei Complementar nº 81, de 01 de março de 1996, alterada pela Lei Complementar nº 197, de 11 de janeiro de 2001, e regulamentada pelo Decreto Estadual nº 910-R, publicado em 1 de novembro de 2001, por meio do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (Siapp), a execução das atividades pertinentes ao cumprimento das normas estabelecidas nesta Instrução Normativa.

CAPÍTULO I – Conceitos gerais

Art. 3º Para efeito desta normativa entende-se por:

I - Produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente, destinado ao consumo humano.

II - Siapp: Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte, vinculado à Gerência de Agroindústria de Pequeno Porte (Geapp) do Idaf, com atribuição de registrar, inspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações, os equipamentos, o recebimento, a obtenção e o depósito de matéria-prima e ingredientes, a elaboração, a armazenagem, o acondicionamento, o reacondicionamento e o transporte de produtos de agroindústrias de pequeno porte.

III - Órgão executor: Idaf, com atribuição de executar as atividades previstas nesta normativa através do Siapp.

IV - Laboratório oficial: laboratório próprio do órgão executor.

V - Laboratório credenciado: laboratório que atenda aos requisitos e seja credenciado à Rede Estadual de Laboratórios Agropecuários do Estado do Espírito Santo (Relagro/ES) ou à Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários (Lanagro) do Sistema Unificado de Atenção à Saúde Agropecuária (Suasa).

VI - Programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a



integridade dos seus produtos, que incluem boas práticas de fabricação (BPF), procedimento operacional padrão (POP), procedimento padrão de higiene operacional (PPHO) ou programas equivalentes reconhecidos pelo Siapp.

VII - Padrão de identidade/regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQ): conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, ao tipo ou modo de processamento ou de apresentação.

VIII - Rastreabilidade: capacidade de rastrear o produto de origem animal, desde a obtenção da matéria-prima, os ingredientes e os insumos que foram utilizados em todas as etapas de produção até a distribuição ao consumidor final.

CAPÍTULO II - Obrigações dos estabelecimentos

Art. 4º - Constituem obrigações dos responsáveis pelos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte:

I - Observar e fazer cumprir todas as exigências contidas nesta norma.

II - Fornecer, quando solicitado, material adequado julgado indispensável aos trabalhos da inspeção, inclusive o utilizado para a coleta, o acondicionamento e o transporte de amostras autênticas para exame laboratorial, além do utilizado para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações, e para inutilização de produtos condenados pelo Siapp.

III - Fornecer, até o quinto dia útil de cada mês subsequente ao vencido, os dados estatísticos referentes à matéria-prima, produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, de acordo com o modelo instituído pelo Siapp.

IV - Efetuar, quando solicitado pelo Siapp, sem ônus para o Idaf, análises fiscais físico-químicas e microbiológicas em laboratórios oficiais ou credenciados dos produtos elaborados no estabelecimento. As amostras podem ser encaminhadas pelo produtor, pelo responsável legal ou por servidor do Idaf, acompanhadas de formulário próprio utilizado pelo Siapp.

Art. 5º O estabelecimento deve possuir sistema de controle de entrada de matéria-prima e de saída de produtos, constando obrigatoriamente:

II - Data, quantidade, natureza e procedência das matérias-primas, ingredientes, embalagens e rótulos utilizados na industrialização dos produtos;

II - Data, quantidade, saída e destinação dos produtos.

§ 1º O registro pode ser feito em sistema digital ou manual por meio de livros de controle.

§ 2º O registro deve ficar à disposição do Idaf.

CAPÍTULO III – Registro, Transferência e Cancelamento do registro

Seção I - Registro

Art. 6º - O registro do estabelecimento terá início com a entrega do requerimento de registro juntamente com os documentos exigidos pela Lei 10.837/2018, que serão



conferidos pela Geapp. Se aprovados os documentos será realizada a vistoria no terreno ou estabelecimento.

§ 1º Serão rejeitados projetos grosseiramente desenhados, com rasuras e/ou indicações imprecisas.

§ 2º Em caso de pendência de documentos o processo será formalizado, mas o andamento do mesmo ficará sujeito à resolução das pendências identificadas.

Art. 7º Cumpridos os requisitos mínimos exigidos para o registro, será realizada coleta de amostras para análise da água e de produtos.

Parágrafo único. Alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma das operações podem ser exigidas com o objetivo de assegurar o adequado desenvolvimento das atividades, garantir a inocuidade do produto e preservar a saúde do consumidor.

Art. 8º Após análise da água e dos produtos, sendo seus resultados considerados em conformidade, será emitido o registro, que poderá ser definitivo ou provisório.

§ 1º O registro provisório estará vinculado ao cronograma de adequações e ao termo de compromisso a serem firmados pelo responsável legal do estabelecimento.

§ 2º Em caso de não conformidades estruturais que impossibilitem o registro do estabelecimento, o proprietário deverá sanar as referidas não conformidades indicadas no laudo de vistoria e, somente após os ajustes, deverá solicitar nova vistoria para registro.

§ 3º Em caso de não conformidade nas análises de água ou produtos, o proprietário, após adotar as medidas corretivas, deverá solicitar novas análises para registro.

§ 4º O proprietário ou o responsável legal será signatário do Termo de Compromisso e do Cronograma de Adequações estabelecidos junto ao Siapp.

Art. 9º Para obtenção do registro definitivo o estabelecimento deverá apresentar a comprovação da regularidade ambiental.

Art. 10 Cumpridas todas as etapas para o registro será emitido, pelo diretor técnico do Idaf, o “Certificado de Registro de Agroindústria de Pequeno Porte”, onde constarão nome, número do registro junto ao Siapp, classificação do estabelecimento, localização e outras informações necessárias.

Art. 11 No caso de estabelecimentos onde numa mesma área industrial sejam realizadas atividades de classificações diferentes, em instalações diferentes, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns (dependências auxiliares).

Art. 12 Caso o processo de registro fique sem andamento por parte do requerente por 1 (um) ano ou mais, o mesmo será encerrado em definitivo, podendo o Idaf destruir os documentos constantes no processo, caso os mesmos não sejam retirados pelo interessado.

Art. 13 O registro no Siapp não isenta o estabelecimento de cumprir as legislações e normativas pertinentes deste e de outros órgãos.

Seção II – Transferência e alterações cadastrais

Art. 14 Toda alteração cadastral deve ser previamente informada ao Idaf.



Parágrafo único O requerimento e a documentação pertinente à alteração cadastral devem ser encaminhados ao Siapp no prazo máximo de 30 dias.

Art. 15 No caso de troca de titularidade de estabelecimento já registrado no Siapp, o novo proprietário deverá atender a todos os requisitos contidos no artigo 4º e no artigo 13 da Lei Estadual 10.837 de 10 de maio de 2018.

Parágrafo único O novo proprietário assumirá todas as responsabilidades, os prazos e os deveres assumidos pelo proprietário anterior, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Seção III – Suspensão e cancelamento

Art. 16 O estabelecimento poderá solicitar a suspensão do registro no Siapp por meio de requerimento fornecido pelo Idaf, por um período máximo de 1 (um) ano. Após esse período, não havendo solicitação de reinício das atividades, o registro será cancelado.

Parágrafo único O estabelecimento que suspender seu funcionamento somente poderá reiniciar suas atividades mediante nova vistoria e análises laboratoriais.

Art. 17 A solicitação de cancelamento do registro no Siapp deve ser feita via requerimento fornecido pelo Idaf, no prazo máximo de 30 dias após o encerramento das atividades.

§1º O requerimento deve ser acompanhado de todos os rótulos com o selo de inspeção do Siapp e as respectivas matrizes, que serão recebidos mediante recibo, sendo posteriormente inutilizados.

§2º Havendo a impossibilidade de enviar os rótulos e matrizes para o Siapp, o responsável pelo estabelecimento providenciará as condições necessárias para a sua inutilização no próprio estabelecimento, na presença de um servidor do Idaf, com dia e horário agendado.

CAPÍTULO IV - Do funcionamento dos estabelecimentos

Art. 18 Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares.

Seção I - Instalações e equipamentos

Subseção I - Localização e situação

Art. 19 Estar situado em zona isenta de contaminantes ambientais como fumaça, poeira, odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso e animais; e que não estejam sujeitas à inundação.

Art. 20 Ter afastamento mínimo de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou de outras divisas. O afastamento pode ser reduzido, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

Art. 21 Possuir terreno com tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias à atividade pretendida.

Art. 22 Dispor de área suficiente para circulação de veículos, possibilitando adequada chegada de matéria-prima e saída de produto final.

Subseção II - Área útil construída



Art. 23 Ter área útil construída compatível com a capacidade, o processo de produção e os tipos de equipamentos, não excedendo em tamanho o limite estipulado no artigo 4º inciso III e § 3º da Lei Estadual nº 10.837 de 10 de maio de 2018.

Art. 24 Não possuir acesso direto ou comunicação com residências ou outras dependências da propriedade que não sejam utilizadas exclusivamente para a agroindústria.

Art. 25 Delimitar a área do estabelecimento de modo a impedir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 26 Dispor de instalações construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade, e providas de meios adequados para o fornecimento de água potável fria ou fria e quente (quando necessário) em quantidade suficiente.

Art. 27 Possuir sistema de drenagem dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos, com ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados para facilitar o escoamento e protegidos contra a entrada de insetos.

Art. 28 Possuir sistema de escoamento de efluentes e de águas residuais eficaz, mantido em bom estado de funcionamento e de acordo com as exigências do órgão ambiental competente.

Art. 29 É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e dos equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas e sanitárias e a classificação do estabelecimento.

Subseção III - Pé direito

Art. 30 O pé-direito deve ser de no mínimo 3m (três metros) nas áreas de produção e de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frigoríficas.

Parágrafo único Serão admitidas reduções desde que atendidas condições satisfatórias de iluminação, ventilação e temperatura, assim como a adequada disposição dos equipamentos, condizente com a natureza do trabalho.

Subseção IV - Cobertura e forro

Art. 31 O material utilizado na cobertura e sua estrutura de sustentação deve ser de fácil higienização, resistente à umidade e aos vapores e com vedação adequada.

Parágrafo único Caso a cobertura não atenda às especificações previstas, será obrigatório o uso de forro de laje, metálico, de plástico rígido ou outros materiais aprovados pelo Idaf.

Subseção V - Pavimentação externa e piso interno

Art. 32 Áreas dentro dos limites do estabelecimento devem ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito de veículos (onde for necessária sua passagem), que não gere poeira ou outro contaminante, com escoamento das águas pluviais adequado e meios que permitam sua manutenção, conservação e limpeza.

§1º Nas áreas destinadas apenas à circulação de veículos a pavimentação pode ser realizada com britas.



§2º Nas áreas de circulação de pessoas e estacionamento de veículos para recepção de matéria-prima e expedição de produtos o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

Art. 33 O piso interno deve ser de material resistente ao impacto, de cor clara, impermeável, lavável e antiderrapante, sem rachaduras e de fácil higienização.

Parágrafo único O piso interno deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos e às canaletas, para facilitar o escoamento das águas residuais.

Subseção VI - Paredes, portas e janelas

Art. 34 As paredes devem ser lisas, de cor clara, revestidas de materiais não absorventes e laváveis ou pintadas com tinta lavável até a altura mínima de 2m (dois metros), em adequado estado de conservação, isentas de defeitos, rachaduras, trincas, azulejos quebrados, buracos, umidade, bolor, descascamentos e outros.

§1º É proibido o uso de pintura descamável nas áreas onde são manipulados produtos comestíveis.

§2º No caso de paredes azulejadas, o rejunte utilizado deve ser de cor clara e manter espaço mínimo entre si para não permitir o acúmulo de sujidades.

Art. 35 Os ângulos entre as paredes e entre as paredes e os pisos devem ser de fácil limpeza e, preferencialmente arredondados.

Art. 36 As paredes das câmaras devem ser convenientemente isoladas e impermeáveis, podendo ser revestidas com material aprovado pelo Idaf.

Art. 39 Janelas e basculantes devem ser providas de proteção contra pragas e estar em bom estado de conservação.

§ 1º Utilizar, preferencialmente, telas milimétricas à prova de insetos.

§ 2º Evitar o uso de peitoris nas janelas. Quando existentes, eles devem ser impermeabilizados e inclinados para evitar o acúmulo de sujeira e o apoio de materiais.

Art. 40 É proibida a utilização de madeira em portas, batentes e janelas. Essas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades.

Art. 41 As portas devem ter dispositivo de fechamento automático, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura.

Subseção VII - Iluminação, ventilação e energia

Art. 42 A área de produção deve dispor de luz abundante, natural ou artificial.

§1º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser com uso de luz fria.

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

Art. 43 No caso de lâmpadas fabricadas com material que tenham risco de quebra ou estilhaçamento deve haver proteção se estiverem localizadas sobre áreas de manipulação de produtos, de armazenamento de embalagens, de rótulos, de ingredientes ou de produto final e de expedição.



Art. 44 Todas as dependências devem dispor de ventilação suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

§1º Exaustores ou sistemas para climatização do ambiente devem ser instalados quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§2º É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 45 O estabelecimento deve dispor de fonte de energia compatível com sua necessidade.

Art. 46 As instalações elétricas devem ser preferencialmente externas e, nesse caso, devem ser revestidas por tubulações isolantes e fixas a paredes e tetos.

Parágrafo único No caso de tubulação embutida na parede, as tomadas e os interruptores devem ser à prova d'água, permitindo a completa higienização e limpeza das paredes.

Subseção VIII - Gabinete de higienização

Art. 47 Possuir, em todos os pontos de acesso às áreas de produção, gabinete de higienização dotado de lavador de botas, pia com torneira de acionamento sem contato manual, recipiente para sabonete líquido (inodoro e neutro) e para papel-toalha (não reciclado) e lixeira com tampa de acionamento não manual.

Parágrafo único O gabinete de higienização deve ser protegido contra intempéries, possuindo cobertura e paredes.

Subseção IX - Recepção

Art. 48 A recepção deve possuir tamanho suficiente para os procedimentos de recebimento, seleção e internalização, equipamentos condizentes com a classificação do estabelecimento e separação das demais áreas por paredes inteiras, sendo independente das demais instalações.

Art. 49 A cobertura da área de recepção deve ter prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 50 A recepção deve dispor de local para armazenamento da matéria-prima, com dimensão compatível com o volume de produção, com temperatura adequada, atendendo as particularidades dos processos produtivos.

Subseção X - Área de produção/processamento

Art. 51 A área de produção/processamento deve ser construída de maneira a oferecer um fluxograma operacional sem contrafluxo em relação à chegada e ao armazenamento da matéria-prima, ao processamento, à embalagem e à estocagem até a expedição do produto final.

Art. 52 Nas áreas em que houver utilização de facas, estas devem ser esterilizadas adequadamente.

Parágrafo único Na ausência de esterilizadores, outro método eficiente poderá ser realizado, a critério do Siapp.

Art. 53 Dispor de recipientes constituídos de material de fácil higienização e devidamente identificados, preferencialmente de cor vermelha, para depositar os resíduos da área de produção.



Parágrafo único Tais recipientes não podem ser utilizados para acondicionar produtos comestíveis em momento algum, mesmo após lavagem e higienização.

Subseção XI - Equipamentos e utensílios

Art. 54 Os equipamentos e os utensílios devem atender às seguintes condições:

I - Ser de materiais não absorventes, que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização.

II - Possuir superfícies lisas e isentas de imperfeições (frestas, amassaduras, soldas salientes etc.) que possam comprometer a higiene ou ser fonte de contaminação.

III - Serem construídos de modo a assegurar uma completa higienização.

IV - Serem utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam.

V - Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) devem contar com dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 55 Tubulações e conexões utilizados para leite fluido devem ser de aço inoxidável, não sendo permitido o uso de material plástico.

Parágrafo único As tubulações flexíveis de bomba de sucção podem ser de material plástico atóxico.

Art. 56 Os instrumentos de controle (termômetros, balanças etc.) devem estar sempre em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Art. 57 A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional de modo a reduzir os riscos de contaminação. Deve ter afastamento suficiente entre si e em relação às paredes, colunas e/ou divisórias, de modo que permitia a operacionalização e higienização.

Art. 58 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. 59 É proibida a utilização de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, salvo quando o processo de produção tornar seu uso imprescindível, sob prévia autorização do Siapp.

Parágrafo único A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que em boas condições de conservação, com apresentação de plano de higienização e que não impliquem em risco de contaminação do produto.

Subseção XII - Armazenamento e instalações de frio

Art. 60 Os locais para armazenamento devem estar localizados de maneira a oferecer uma sequência adequada em relação à recepção, ao processamento e à expedição.

Art. 61 Deve haver número suficiente de instalações e equipamentos de frio, considerando suas capacidades e particularidades, bem como depósitos secos e arejados para produtos que não necessitam de frio, para acolher toda a produção.

Art. 62 Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita a devida identificação, que



não ofereça prejuízos à inocuidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem e ao acondicionamento.

Art. 63 De acordo com o volume de produção e com as particularidades dos processos produtivos, as câmaras frias poderão ser substituídas por outros equipamentos de frio equipados com termômetro com leitura externa.

Art. 64 As instalações e os equipamentos de frio devem atingir as temperaturas exigidas para cada produto e em todos os casos serão necessários dispositivos para controle da temperatura.

Art. 65 Dispor de estrados removíveis em todas as instalações de frio e de estocagem, de modo a não permitir o contato direto do produto com o piso ou assoalho.

Parágrafo único Os produtos que forem armazenados em câmaras frias devem guardar afastamento adequado entre si e as paredes para que haja a necessária circulação de frio, mesmo que embalados, envasados e/ou acondicionados.

Subseção XIII - Expedição

Art. 66 A área de expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, não havendo contrafluxo.

Parágrafo único A critério do Siapp, a expedição de produtos poderá ser realizada na mesma área onde é feita a recepção de matérias-primas, desde que nenhuma outra atividade ocorra ao mesmo tempo (recepção, processamento, limpeza etc.).

Art. 67 Possuir tamanho suficiente para os procedimentos realizados na área e para os equipamentos pertinentes ao local, de acordo com a classificação do estabelecimento.

Art. 68 A cobertura da área de expedição deve ter prolongamento suficiente para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

Art. 69 Durante a expedição e demais etapas do processamento e do transporte, os produtos devem ser conservados de forma a não haver contaminação de qualquer natureza.

Seção II - Embalagem, rótulo e selo Siapp

Art. 70 Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados, de modo que confirmem a necessária proteção e atendam às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

Art. 71 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá produzir e comercializar seus produtos sem a devida autorização para sua fabricação e correspondente registro de seus rótulos junto ao Siapp.

Art. 72 O registro de rótulo e produto deve atender a todas as normas específicas.

§ 1º Em caso de estabelecimentos já registrados, sempre que houver a intenção de fabricação de novo produto não aprovado anteriormente, deverá ser realizado novo procedimento de registro de produto e rótulo antes de iniciar sua produção.

§ 2º O estabelecimento deverá solicitar autorização ao Siapp para produção de pequenas quantidades, em caráter experimental, de produtos, rótulos ou



embalagens não registrados, para fins de teste, não sendo permitida a comercialização dos mesmos.

Art. 73 O selo Siapp representa a marca oficial e obrigatória usada unicamente nos rótulos de produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos registrados junto ao Siapp e constitui garantia de que estes são inspecionados pela autoridade competente.

Art. 74 Somente poderão incluir o selo Siapp na rotulagem os produtos aprovados e de estabelecimentos devidamente registrados junto ao Siapp.

Art. 75 A utilização dos selos do Siapp deve obedecer exatamente à descrição e aos modelos apresentados no manual de aplicação (disponível no site do Idaf), respeitando dimensões, cores, forma, dizeres, tipo e corpo quando impressos, gravados ou litografados.

§ 1º Além da identificação visual, devem estar sempre presentes o número de registro do estabelecimento no Siapp (3 dígitos), seguido do número de registro do rótulo do produto (três dígitos), conforme a seguir: "REGISTRO SIAPP N°000/000".

§ 2º No caso de produtos de estabelecimentos com Registro Provisório, esses dizeres devem ser acrescidos de um "P" maiúsculo, conforme a seguir: "REGISTRO SIAPP N° P000/000".

Art. 76 O selo deve ser impresso no rótulo, sendo de fácil visualização. Nenhuma etiqueta ou outro material pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres de rotulagem ou o selo do Siapp.

Art. 77 A juízo do Siapp, consideradas as necessidades, outras especificações do selo de inspeção poderão ser pré-estabelecidas a cada caso.

Seção III - Transporte

Art. 78 Os produtos devem ser transportados em veículo fechado ou coberto, em condições de manter a qualidade dos mesmos.

§ 1º O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade.

§ 2º Os produtos devem ser acondicionados de forma organizada.

§ 3º Não será permitido o transporte de produtos sem proteção contra intempéries.

Art. 79 Os veículos de carroceria isotérmica devem possuir revestimento interno de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização e, quando necessário, dotados de unidade de refrigeração.

Parágrafo único Não será permitido o uso de caixa de isopor para o transporte de produtos.

Art. 80 O veículo utilizado para o transporte deve possuir estrados desmontáveis e higienizáveis sobre o piso das carrocerias.

Seção IV - Dependências auxiliares

Subseção I - Instalações sanitárias e vestiários

Art. 81 – O estabelecimento deve possuir instalações sanitárias e vestiários com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local.



Art. 82 O acesso à área de produção deve ser independente do acesso aos sanitários e aos vestiários.

Art. 83 Quando as instalações sanitárias e vestiário não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deve ser pavimentado, não passando por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza e estar a uma distância máxima de 40m (quarenta metros).

Art. 84 Nas instalações sanitárias devem existir lavatórios com água fria (ou fria e quente) com sabonete líquido, papel-toalha de primeiro uso e lixeira com tampa de acionamento não manual.

§1º Devem ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários.

§2º Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado.

Art. 85 - É proibida a instalação de sanitário do tipo “turco”.

Subseção II - Refeitório

Art. 86 O estabelecimento deve dispor, quando necessário, de local próprio para as refeições, dimensionado em função do número de funcionários, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes.

Parágrafo único É proibido alimentar-se nas áreas de produção.

Subseção III - Armazenamento de embalagens, rótulos, ingredientes, aditivos, materiais de limpeza etc.

Art. 87 O Estabelecimento deve possuir local, que não permita contaminações de nenhuma natureza, para o armazenamento de embalagens, de rótulos, de ingredientes e demais insumos. Esses devem ser separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser armazenados em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

Parágrafo único O armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes para uso diário pode ser realizado nas áreas de produção, isolados uns dos outros e adequadamente identificados, dentro de armários fechados de material não absorvente e de fácil limpeza.

Art. 88 o estabelecimento deve possuir local próprio e isolado das demais dependências para o armazenamento de materiais de limpeza e de produtos químicos.

Subseção IV - Caldeira

Art. 89 A caldeira deve ter tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.

Art. 90 Caso a caldeira seja alimentada à lenha, essa deve ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

Art. 91 A instalação e a utilização da caldeira não podem comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação.

Art. 92 Quando existente, a caldeira deverá atender às demais legislações específicas.

Subseção V - Área para venda dos produtos



Art. 93 Caso exista uma área para venda dos produtos fabricados no estabelecimento, é proibida qualquer comunicação direta para o trânsito de pessoas, com as áreas de produção.

Seção V - Água de abastecimento

Art. 94 Deve haver água potável e encanada em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

Parágrafo único As características de potabilidade estão descritas nos padrões físico-químicos e microbiológicos previstos pelos órgãos competentes.

Art. 95 Fonte da água, canalização e reservatório devem estar protegidos a fim de evitar qualquer tipo de contaminação.

Parágrafo único Independente de sua procedência, a água deve ser compulsoriamente clorada 0,2 a 2,0 ppm (partes por milhão) através de dosador de comprovada eficiência, como garantia de sua inocuidade microbiológica.

Art. 96 Os depósitos de água tratada devem ser higienizados a cada 6 (seis) meses e devem permanecer constantemente tampados.

Seção VI - Resíduos e rede de esgoto

Art. 97 O estabelecimento deve possuir local adequado para depósito de resíduos, isolado da área de produção.

Art. 98 As redes de esgoto sanitário e de esgoto industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

Parágrafo único É proibido instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

Art. 100 A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as áreas, com exceção do interior das câmaras frias e antecâmaras.

§1º Em toda a área industrial, as canaletas, quando existentes, devem estar dimensionadas para o volume de água residual a ser conduzida e, preferencialmente, não possuir cantos vivos. Devem ainda permitir perfeita higienização, com desnível em direção aos ralos sifonados, e desses em direção à rede externa.

§2º Nas câmaras frias e antecâmaras não é permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as água servidas sair por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas áreas externas às mesmas.

§3º Devem ser instalados dispositivos que evitem a entrada de pragas e roedores nas redes de esgoto.

Art. 101 As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

Seção VII - Higiene pessoal e operacional

Art. 102 Os funcionários envolvidos em atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional.

Art. 103 É proibido o uso de unhas compridas, esmaltes, perfumes, anéis, pulseiras, relógios de pulso e outros adornos.



Art. 104 Os funcionários devem passar por avaliação médica periódica, de acordo com o determinado no Manual de Boas Práticas de Fabricação - MBPF do estabelecimento e apresentar a comprovação (Atestado de Saúde Ocupacional - ASO), de que estão aptos a trabalhar na manipulação de alimentos.

Parágrafo único Caso seja verificada a existência de doenças ou ferimentos em funcionários que trabalhem na manipulação de produtos comestíveis, eles devem ser afastados da referida atividade, ainda que estejam protegidos por curativos, sob risco de comprometer a inocuidade dos produtos.

Art. 105 É proibida a circulação de funcionários uniformizados fora do perímetro da agroindústria ou entre áreas de diferentes riscos sanitários (área limpa e área suja).

Art. 106 Deve-se dispor de uniformes de cor branca exclusivamente para as áreas de produção, em quantidade que atenda a todos os funcionários e de acordo com a demanda dos trabalhos no estabelecimento.

§1º Os uniformes são constituídos de gorro (ou touca), calça e avental (ou macacão) e botas de borracha.

§2º Os gorros ou toucas podem ser laváveis ou descartáveis de uso único.

§3º Os protetores impermeáveis, quando necessários, devem ser de plástico transparente ou branco.

§4º Os uniformes devem estar limpos, atendendo aos princípios das boas práticas de higiene, em boas condições de uso, não apresentando rasgos, furos ou outros danos.

§5º Os funcionários que não trabalham nas áreas de produção devem usar uniformes de outras cores que não seja branca.

Art. 107 O funcionário que optar por não se manter barbeado deve fazer uso constante e adequado de máscara descartável durante todo o período em que estiver nas áreas de produção.

Art. 108 Durante os períodos de trabalho em que esteja ocorrendo o beneficiamento dos produtos, é proibida a entrada de qualquer pessoa que não esteja devidamente uniformizada.

Art. 109 Durante os intervalos de trabalho e nas horas de descanso, os funcionários não podem sentar no chão, muros ou outros locais que comprometam a higiene dos uniformes.

Seção VIII - Higiene e manutenção do estabelecimento

Art. 110 Todas as dependências, os equipamentos e os utensílios devem ser mantidos em condições adequadas de higiene antes, durante e após a realização das atividades, utilizando produtos aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 111 O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

Parágrafo único. Caso o estabelecimento utilize produto de higienização cuja especificação técnica não exija uso de água quente e vapor, esse sistema poderá ser dispensado.



Art. 112 A higienização dos equipamentos e utensílios empregados na elaboração de produtos comestíveis deve ser realizada separadamente daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

§1º A limpeza de equipamentos e utensílios que tenham contato direto com os produtos comestíveis deve ser realizada com material exclusivo, identificado e armazenado em local próprio.

§2º A lavagem dos equipamentos e utensílios pode ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não ocorra durante a manipulação de produtos comestíveis.

Art. 113 Escovas, vassouras, baldes e outros utensílios utilizados para a limpeza de pisos e paredes devem ser identificados e mantidos em local próprio e identificado.

Art. 114 As mangueiras existentes na área industrial devem ser mantidas em suportes próprios e fixos quando estiverem em desuso.

Art. 115 Caso a higienização das caixas de transporte seja realizada no estabelecimento, o procedimento deve ser feito em área dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. Essa higienização pode ser realizada em áreas de produção desde que em momento distinto do recebimento de matéria-prima, e/ou da manipulação e/ou expedição de produtos.

Art. 116 O serviço oficial, quando julgar conveniente, determinará raspagem, pintura, reformas ou substituição de pisos, paredes, tetos, janelas, portas, equipamentos, utensílios e outros materiais/objetos que possam comprometer a higiene geral do estabelecimento.

Seção IX - Controle de qualidade do produto

Art. 117 O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve elaborar, desenvolver, implantar e monitorar Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os devidos Procedimentos Operacionais Padrão (POP)/Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), conforme legislação vigente.

Art. 118 Durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção da matéria-prima até a expedição, incluindo transporte, os produtos devem ser conservados em condições que impeçam contaminação de qualquer natureza.

Art. 119 O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve realizar análise de seus produtos e da água, abrangendo aspectos tecnológicos, físico-químicos e microbiológicos, para fins de controle de qualidade, a ser aprovada pela autoridade sanitária, por cronograma previamente definido.

Parágrafo único O Idaf poderá coletar amostras da água de abastecimento, dos produtos, da matéria-prima e dos ingredientes para fins de análise fiscal sempre que julgar necessário.

Art. 120 Nos casos em que o processamento necessite que o gelo entre em contato com os produtos, o mesmo deverá ser fabricado com água potável e deverá ser manipulado, armazenado e usado de tal maneira que seja protegido contra contaminação.

Art. 121 É vedado o reaproveitamento de vasilhames de sanitizantes ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem e venda de alimentos.



Art. 122 Quando for constatado desvio no controle de processo que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor, o estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deverá realizar imediatamente, através da rastreabilidade, o recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expostos à venda.

CAPÍTULO V - Disposições finais

Art. 123 As obras de construção, reforma ou ampliação dos estabelecimentos só podem ser iniciadas após a prévia aprovação do projeto pelo Siapp.

Art. 124 O Siapp determinará a vistoria ordinária periódica das obras em andamento nos estabelecimentos conforme projeto aprovado, para fins de emissão de “Laudo de Vistoria de Inspeção ordinária Prévia ou Final”.

Art. 125 Após a saída dos produtos para o comércio não é permitido seu retorno ao estabelecimento.

Art. 126 A utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração e armazenamento de produtos que não estejam sujeitos ao registro no Siapp poderá ser permitida desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único Nos produtos de que trata o caput deste artigo, não poderão ser utilizados os selos oficiais do Siapp.

Art. 127 Normas complementares à execução desta normativa poderão ser expedidas posteriormente pelo Idaf.

Parágrafo único Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes.

Art. 128 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

José Maria de Abreu Júnior

Diretor-presidente do Idaf