

**Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - IDAF -**

**Instrução Normativa nº 016, de 29 de setembro de 2021.**

Estabelece normas suplementares para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de carne e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte - Siapp.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo - Idaf, no uso das atribuições que lhe confere o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910 - R, de 31 de outubro de 2001, e suas alterações; e, tendo em vista o constante no processo e-Docs 2021-D0T53;

**Considerando** o disposto nos artigos 2º e 21 da Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018; e

**Considerando** o disposto no Decreto Federal nº 8.471, de 22 de junho de 2015;

**R E S O L V E:**

**Art. 1º** Estabelecer normas suplementares à Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018.

**Parágrafo único.** A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de carne e derivados, no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte - Siapp obedecerão às normas supletivas estabelecidas nesta Instrução Normativa, às condições gerais previstas na Instrução Normativa Idaf nº 05, de 29 de agosto de 2018, ou outra que vier a substituí-la, bem como a outras normas supletivas oriundas da Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018.

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 2º** Os estabelecimentos de carne e derivados de que trata esta normativa são os classificados como "unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos".

**Art. 3º** Para efeitos desta Instrução Normativa serão adotadas as seguintes definições:

I - Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, ao processamento, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos.

II - Equipamento de frio: as unidades de resfriamento ou de congelamento, dotadas de dispositivo para aferição de temperatura, que garantam as condições adequadas de conservação das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos.

**Art. 4º** Exclui-se o registro de produtos não comestíveis.

**CAPÍTULO II**

**DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**Seção I**

**Das instalações e dos equipamentos**

**Art. 5º** Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos condizentes com a tecnologia de fabricação de cada produto elaborado e com sua capacidade de produção.

**Parágrafo único.** Para verificação das dependências mínimas, além dos critérios previstos neste regulamento, deve ser observado o disposto na seção I, do capítulo IV, da Instrução Normativa Idaf nº 05, de 29 de agosto de 2018.

**Art. 6º** Os equipamentos climatizadores instalados no interior da agroindústria devem ser periodicamente limpos e higienizados.

**Parágrafo único.** Quando o estabelecimento optar pelo uso de ar-condicionado, devem ser observadas questões como: captação e circulação do ar, eficiência do(s) filtro(s) e temperatura alcançada no ambiente, devendo ser previamente analisado e aprovado pelo Siapp.

**Art. 7º** As áreas de cozimento e/ou de fritura devem, obrigatoriamente, ser separadas por paredes e porta com fechamento automático, além de possuir sistema de exaustão.

**Art. 8º** Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve estar instalado de forma a não acarretar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§1º A área de defumação deve possuir antessala, dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e de sistema de exaustão, para resfriamento dos produtos e/ou dissipação da fumaça.

§2º O defumador deve ser, preferencialmente, contíguo à área de processamento.

§3º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial, desde que o trajeto entre os dois seja coberto e 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.

§4º No caso de estabelecimentos onde o defumador não seja contíguo à área de processamento, a barreira sanitária deve dispor de bancada para apoio dos recipientes citados no § 3º deste artigo, de forma a permitir que o colaborador realize a lavagem de botas e mãos para retornar à área de processamento.

§5º Para fins de construção do defumador, são proibidas estruturas de madeira ou de outro material que comprometa a inocuidade do produto.

§6º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não acarretar prejuízos higiênicos-sanitários aos produtos.

§7º A defumação deve ser realizada com a queima de madeiras secas, duras e não resinosas.

§8º Deve ser apresentado ao Siapp documento comprobatório de autorização para consumo de lenha.

**Art. 9º** Respeitadas as implicações tecnológicas e sanitárias e a classificação do estabelecimento, o Siapp poderá permitir a multifuncionalidade das dependências e dos equipamentos.

**Seção II**

**Da origem e recepção da matéria-prima**

**Art. 10.** Todas as matérias-primas e todos os ingredientes utilizados devem ser provenientes de estabelecimento ou produtor sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

**Art. 11.** Os estabelecimentos registrados no Siapp podem receber matérias-primas, ingredientes e produtos de origem animal destinados ao consumo humano, desde que claramente identificados como diretamente procedentes de outro estabelecimento registrado no Siapp, no Serviço de Inspeção Estadual ou no Serviço de Inspeção Federal.

**Parágrafo único.** É permitida a recepção de matérias-primas, ingredientes e produtos procedentes de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal, desde que esse serviço tenha sua equivalência reconhecida para adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte - Susaf e que o estabe-

lecimento esteja devidamente incluído no cadastro geral do Susaf.

**Art. 12.** Os estabelecimentos registrados no Siapp devem manter registro atualizado dos fornecedores de matéria-prima, com a quantidade média dos fornecimentos e o nome do estabelecimento de origem.

**Parágrafo único.** A documentação de que trata o caput deste artigo deve ser apresentada sempre que solicitada pelo Siapp.

**Art. 13.** A recepção de matéria-prima deve estar localizada de maneira a oferecer um fluxograma operacional sem contrafluxo.

**Parágrafo único.** O recebimento de carcaças, meias carcaças e quartos de animais de grande porte, assim como de carcaças e meias carcaças de animais de médio porte, deve ser realizado em uma antessala com tendal.

**Art. 14.** O estabelecimento que recebe matéria-prima resfriada e/ou congelada deve possuir equipamento de frio adequado para o seu armazenamento.

§1º Os equipamentos de frio devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e serem adequados quanto ao volume armazenado.

§2º O armazenamento de carcaças, meias carcaças e quartos de animais de grande porte deve ser, obrigatoriamente, realizado em câmara frigorífica.

§3º O armazenamento de carcaças e meia-carcaças de animais de médio porte deve ser, obrigatoriamente, realizado em câmara frigorífica.

**Art. 15.** O processo de descongelamento da matéria-prima, quando necessário, deve ser realizado sob refrigeração, de modo que não haja comprometimento da condição higiênico- sanitária.

§1º É proibido o descongelamento em temperatura ambiente, imerso em água ou sob água corrente.

§2º O descongelamento de carcaças, meias carcaças e quartos de animais de grande porte, assim como de carcaças e meias carcaças de animais de médio porte, deve ser, obrigatoriamente, realizado em câmara frigorífica.

§3º Após o descongelamento, a matéria-prima não pode ser recongelada.

**Art. 16.** Não é permitido o armazenamento concomitante de matéria-prima e produto final em equipamento de frio, salvo em caso tecnicamente embasado por servidor do Siapp.

### Seção III

#### Do processamento

**Art. 17.** Durante todo o processamento, a temperatura da carne não pode exceder 7 °C para aves e 10 °C para as demais espécies.

§1º Quando necessário, a área de processamento deverá ser climatizada, a fim de assegurar a temperatura adequada.

§2º O estabelecimento deve adotar todos os controles necessários a fim de assegurar as condições preconizadas neste artigo.

**Art. 18.** São permitidos os processos de defumação e/ou tratamento com fumaça líquida e/ou adição de aroma, respeitadas as particularidades tecnológicas do produto.

**Art. 19.** As embalagens primárias e secundárias utilizadas para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos.

**Art. 20.** Caso ocorra o acondicionamento do produto em embalagem secundária, o procedimento deve ser realizado em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária.

**Parágrafo único.** É permitido que a operação de embalagem secundária seja realizada na área de expedição desde que não haja prejuízo das demais atividades.

### Seção IV

#### Do armazenamento, da expedição e do transporte

**Art. 21.** A área ou o equipamento para armazenamento dos produtos deve estar localizada de forma a não haver contrafluxo.

**Parágrafo único.** Os produtos podem ser armazenados na área de expedição, desde que essa possua local e equipamento apropriados para o armazenamento.

**Art. 22.** Os equipamentos de frio devem apresentar-se conservados e higienizados, ser adequados quanto ao volume armazenado e dispor de termômetro de leitura externa para o monitoramento da temperatura.

**Parágrafo único.** É proibido desligar os equipamentos de frio durante o armazenamento de produtos ou ingredientes.

**Art. 23.** Os produtos resfriados e/ou congelados podem ser transportados em veículo sem unidade frigorífica desde que sejam acondicionados em recipiente isotérmico e que a temperatura de conservação indicada no rótulo do produto seja mantida durante todo o percurso até o local de entrega.

**Parágrafo único.** É proibido o uso de caixa de isopor para o transporte, mesmo quando revestidas.

**Art. 24.** No transporte de produtos, os recipientes isotérmicos e os veículos com unidade frigorífica devem ser equipados com aparelhos para mensuração de temperatura, sendo obrigatório o monitoramento e o registro das temperaturas entre a expedição na agroindústria e o local da entrega.

### CAPÍTULO III

#### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

**Art. 25.** É proibido utilizar termômetros de haste de vidro para aferição de temperatura em qualquer etapa do processo produtivo e durante o transporte.

**Art. 26.** Os resíduos provenientes do processo de produção devem ser armazenados de forma adequada até a sua devida destinação, evitando mau cheiro, contaminações cruzadas, infestações por pragas, dentre outras intercorrências.

**Art. 27.** Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão manter registros auditáveis da recepção de matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade, qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.

**Art. 28.** Na ausência de legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes, os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelo Siapp, mediante parecer técnico.

**Art. 29.** O cumprimento desta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

**Art. 30.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Vitória/ES, 29 de setembro de 2021.

**MÁRIO S. C. LOUZADA**

Diretor-presidente

**Protocolo 724272**