



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE MESTRADO PROFISSIONAL EM SAÚDE ÚNICA

**Padronização da fiscalização nos entrepostos de carnes no estado de
Pernambuco**

Marcus Antonio de Souza Medeiros

Orientadora: Profa. Dra. Andrea Paiva Botelho Lapenda de Moura

Recife, Fevereiro de 2021



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE MESTRADO PROFISSIONAL EM SAÚDE ÚNICA

Padronização da fiscalização nos entrepostos de carnes no estado de Pernambuco

Marcus Antonio de Souza Medeiros

Orientadora: Profa. Dra. Andrea Paiva Botelho Lapenda de Moura

A apresentação deste Trabalho de Conclusão de Curso é exigência do Programa de Mestrado Profissional em Saúde Única da Universidade Federal Rural de Pernambuco, para obtenção do título de Mestre Profissional.

Recife, Brasil
2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- M488p Medeiros, Marcus Antonio de Souza
Padronização da fiscalização nos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes no estado de Pernambuco / Marcus Antonio de Souza Medeiros. - 2021.
132 f. : il.
- Orientadora: Andrea Paiva Botelho.
Inclui referências.
- Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Programa de Mestrado Profissional em Saúde Única, Recife, 2021.
1. entrepostos de carne. 2. fiscalização. 3. manual técnico. 4. padronização. 5. produtos de origem animal. I. Botelho, Andrea Paiva, orient. II. Título

BANCA EXAMINADORA

Profa. Dra. Andrea Paiva Botelho Lapenda de Moura
Programa de Pós-graduação em Saúde Única
Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)
Orientadora

Dra. Glenda Mônica Luna de Holanda
Médica Veterinária
Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO)
Gerente estadual do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Profa. Dra. Mércia Rodrigues Barros
Programa de Pós-graduação em Saúde Única
Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)

Prof. Dr. Robson Wagner Albuquerque de Medeiros
Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)
Professor do Departamento de Computação (DC)
Primeiro Suplente

Prof. Dr. José Wilton Pinheiro Junior
Programa de Pós-graduação em Saúde Única
Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE)
Segundo Suplente

Recife, 11/02/2021

AGRADECIMENTOS

A realização de um trabalho desta natureza não é concretizável sem a colaboração de diversas pessoas e a presença amiga de outras.

Agradeço em primeiro lugar ao nosso DEUS, onipotente e onipresente, pela vida e a possibilidade de empreender esse caminho evolutivo. Por nos dar forças durante a caminhada, e abençoar os nossos projetos. Eterna esperança de dias melhores para todos. Obrigado, Senhor!

À minha esposa, Sandra Silva Duarte, pela incomensurável ajuda, por toda a colaboração e companheirismo desde a elaboração do projeto de intervenção até o presente momento. Sem a sua presença constante e a total disposição em colaborar não consigo enxergar a possibilidade de concretização dessa conquista. Muito obrigado, meu amor. Amo-te!

Não posso deixar de destacar a valiosa contribuição dos colegas fiscais agropecuários que em muito me auxiliaram na elaboração do manual técnico, bem como me incentivaram a iniciar o mestrado e caminhar até a “linha de chegada”. Deixo aqui registrado os meus mais sinceros agradecimentos aos colegas André Sérgio; Alessandra d’Alencar; Antônio Teles; Fernando Goes; Glenda Holanda; Jorge Miranda; Paulo de Andrade Lima e Raquel Rejane.

À minha orientadora, Profa. Dra. Andrea Paiva Botelho Lapenda de Moura, o meu agradecimento pela orientação deste trabalho, por todos os momentos de paciência, compreensão e amizade. Pelo apoio, total disponibilidade e conhecimentos que me transmitiu, além da simpatia que lhe é peculiar.

Ao professor Daniel Brandespim, na qualidade de coordenador do curso, pela visão progressista, pelo positivismo, engajamento e disponibilidade.

A todos os professores que compõem o PMPSU-UFRPE, por contribuírem de forma direta para o meu crescimento tanto na vida profissional como também na vida pessoal.

A todos os colegas de curso, pelo companheirismo, solidariedade e aprendizado que compartilhamos nesse tempo em que passamos juntos.

À minha mãe, Marta Maria Barros de Souza Medeiros, e a todos os demais familiares, pelo amor incondicional, por todo o apoio e torcida para que dê tudo certo.

Também não poderia jamais deixar de incluir nestes agradecimentos duas pessoas que já não se fazem presentes em nosso meio, mas estão eternizadas em minha memória:

minha avó, Rosalva de Barros Souza “*in memorian*”, e meu pai, Marcus Vinícius Mendes de Medeiros “*in memorian*”.

E a todos que indiretamente colaboraram para realização deste trabalho, e que fizeram parte da minha vida nesses dois anos de mestrado.

SUMÁRIO

	Página
Abreviaturas e Siglas	06
Resumo	08
Abstract	09
1. INTRODUÇÃO	10
2. REFERENCIAL TEÓRICO	12
2.1 PRODUÇÃO E CONSUMO DE CARNES NO BRASIL	12
2.2 LEGISLAÇÃO SANITÁRIA	15
2.3 COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES	16
2.4 SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	18
2.5 SAÚDE ÚNICA	19
3. OBJETIVOS	21
4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	22
5. PRODUÇÃO TÉCNICA	30
6. CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS	131

ABREVIATURAS E SIGLAS

°C - Graus Celsius

ADAGRO - Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco

APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF - Boas Práticas de Fabricação

CRMV-PE – Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco

CQ - Controle de Qualidade

DIPOA - Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal

DTA - Doenças Transmitidas por Alimentos

FEA – Fiscal Estadual Agropecuário

FAO - Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação

GTA - Guia de Trânsito Animal

IN – Instrução Normativa

ISO - *International Standardization Organization*

MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MBPF - Manual de Boas Práticas de Fabricação

MS - Ministério da Saúde

OMS - Organização Mundial da Saúde

PAC - Programa de Autocontrole

PIB – Produto Interno Bruto

POA – Produtos de Origem Animal

POP - Procedimento Operacional Padronizado

PPHO - Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional

ppm - Partes por milhão

RDC - Resolução de Diretoria Colegiada

RT - Responsável Técnico

SIE - Serviço de Inspeção Estadual

SISBI-POA - Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

SUS – Sistema Único de saúde

SUASA - Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

TEC - Toneladas Equivalente Carcaças

UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco

RESUMO

No Brasil a inspeção sanitária dos produtos de origem animal (POAs) é regulamentada por um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais. Essa legislação trata do funcionamento dos serviços de inspeção e da fiscalização sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos. O estado de Pernambuco adota uma situação especial através da Portaria da Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco (ADAGRO) nº 58 de 2017, onde foi criada a classificação de “entrepasto de carnes” e “entrepasto de carnes em supermercados”, com a obrigatoriedade de registro no serviço de inspeção estadual (SIE-PE). Diante desse quadro, o objetivo deste estudo é padronizar as atividades do SIE-PE através da elaboração de um manual técnico que possa englobar todas as informações necessárias ao funcionamento dos entrepostos de carnes e entreposto de carnes em supermercados, a fim de servir como embasamento para a ADAGRO - a partir da padronização dos procedimentos fiscais a serem adotados nos entrepostos – bem como, para as empresas que estejam enquadradas nas exigências da portaria e precisam registrar-se no SIE-PE. O manual foi elaborado a partir de uma revisão da legislação pertinente e da averiguação das principais demandas oriundas das fiscalizações realizadas pela ADAGRO nestes estabelecimentos. Também foram utilizados, como fonte de pesquisa, manuais orientativos para o setor de carnes, das secretarias de agricultura de outros estados do Brasil.

Palavras chaves: entrepostos de carne; fiscalização; manual técnico; padronização; produtos de origem animal; registro.

ABSTRACT

In Brazil, the sanitary inspection of products of animal origin (POAs) is regulated by a set of laws, decrees, resolutions, ordinances and other legal instruments. This legislation deals with the operation of inspection and sanitary inspection services in food producing establishments. The state of Pernambuco adopts a special situation through the Ordinance of the Agricultural Defense and Inspection Agency of Pernambuco (ADAGRO) n ° 58 of 2017, where the classification of “meat warehouse” and “meat warehouse in supermarkets” was created, with mandatory registration with the state inspection service (SIE-PE). In view of this situation, the objective of this project is standardize the activities of the SIE-PE through the preparation of a technical manual that can encompass all the information necessary for the operation of meat warehouses and meat warehouses in supermarkets, in order to serve as a basis for ADAGRO - based on the standardization of tax procedures to be adopted in warehouses - as well as, for companies that meet the requirements of the ordinance and need to register with SIE-PE. The manual was prepared based on a review of the relevant legislation and the investigation of the main demands arising from the inspections carried out by ADAGRO in these establishments. Guidance manuals for the meat sector were also used as a research source, from the agricultural departments of other states in Brazil.

Keywords: meat warehouses; oversight; technical manual; standardization; animal products; registration.

1 - INTRODUÇÃO

A carne, devido à riqueza de seus nutrientes, é considerada um alimento nobre para o ser humano, porém deve ter procedência conhecida e ser inspecionada por órgãos fiscalizadores para que sua qualidade não seja influenciada pela tecnologia empregada e pelo manuseio inadequado (DANTAS et al, 2017).

O Brasil é detentor do maior rebanho comercial de bovinos do mundo - 213,68 milhões de cabeças - sendo o segundo maior produtor mundial de carne bovina (ABIEC, 2020) e o terceiro maior produtor mundial de carne suína e de aves (ABPA, 2020). O país figura no cenário internacional não só como grande produtor, mas também como grande consumidor.

No ano de 2019 foram produzidas 10,49 milhões de toneladas de carne bovina; 13,245 milhões de toneladas de carne de frango e 3,983 milhões de toneladas de carne suína. Desse total, 76,3% da carne bovina, 68% da carne de frango e 81% da carne suína tiveram como destino o mercado interno (ABIEC, 2020; ABPA, 2020). O consumo per capita dessas carnes em 2019 foi de: 39,12 Kg de carne bovina/hab./ano; 42,84 Kg de carne de frango/hab./ano e 15,3 Kg de carne suína/hab./ano (ABIEC, 2020; ABPA, 2020).

Nesse cenário é importante observar a distribuição e a comercialização nos pontos de vendas dos produtos cárneos. Esses locais merecem uma atenção especial, visto que são nestas etapas que se garante a manutenção da qualidade imposta nas etapas anteriores e onde podem ocorrer falhas graves no processo produtivo (SANTOS e GONÇALVES, 2010).

Em Pernambuco a fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal (POAs) é realizada pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária (ADAGRO), através do seu Serviço de Inspeção de POAs - SIE-PE (PERNAMBUCO, 2003).

A Portaria ADAGRO n° 58, de 26/09/2017 estabelece a obrigatoriedade do registro para os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados, determinando que esses estabelecimentos varejistas devem registrar-se no SIE-PE para estarem aptos a manipular e fracionar produtos cárneos (PERNAMBUCO, 2017 a).

Diante do exposto, esse projeto de intervenção teve por objetivo padronizar as atividades do Serviço de Inspeção do Estado de Pernambuco (SIE-PE) nos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados. Para isso foi elaborado um manual técnico que possa englobar todas as informações necessárias ao funcionamento desses estabelecimentos, a fim de servir de embasamento para a ADAGRO – a partir da

padronização dos procedimentos fiscais a serem adotados nos entrepostos – bem como, para as empresas que necessitem atender a portaria ADAGRO n° 58, de 26/09/2017. Possibilitando aos consumidores a oferta de produtos cárneos inócuos, produzidos em conformidade com a legislação sanitária vigente.

O manual foi elaborado pela equipe de fiscais agropecuários do SIE-PE – lotados na ADAGRO/sede, Recife - em conjunto com o Departamento de Medicina Veterinária (DMV) da UFRPE, na pessoa da professora Dra. Andrea Paiva Botelho Lapenda de Moura - docente da disciplina “Inspeção de carnes e produtos derivados” – e da Professora Dra. Mércia Rodrigues Barros, docente da disciplina “Ornitopatologia Veterinária”.

A metodologia de trabalho baseou-se em uma revisão da legislação pertinente e da averiguação das principais demandas oriundas das fiscalizações realizadas pela ADAGRO nestes estabelecimentos, durante o período de estudo. Também foram utilizados como fontes de pesquisa manuais orientativos para o setor de carnes, das secretarias de agricultura de outros estados do Brasil como Agência Goiana de Defesa Agropecuária (AGRODEFESA); Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR); da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul; do Serviço de Inspeção do estado de São Paulo (SISP); e da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal do Mato Grosso do Sul (IAGRO/_MS).

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. PRODUÇÃO E CONSUMO DE CARNES NO BRASIL

O agronegócio da carne brasileira se destaca no contexto econômico rural do país, com geração de empregos e renda para milhões de brasileiros. O setor é caracterizado pela presença de agentes bem heterogêneos, que vão desde pequenos produtores descapitalizados a grandes pecuaristas; frigoríficos detentores de alta tecnologia a batedouros que não possuem o mínimo de pré-requisitos exigidos pela legislação sanitária (BUAINAIN e BATALHA, 2007), incluindo-se aí os batedouros clandestinos, sem fiscalização (SOUZA, 2015).

Esse processo resulta de um rebanho de 213,68 milhões de cabeças em 2019, tornando o Brasil detentor do maior rebanho comercial de bovinos do mundo (ABIEC, 2020) (Tabela 1). Em 2019 foram produzidas 10,49 milhões Toneladas Equivalente Carcaças (TEC) de carne bovina, sendo que, desse total, 76,3% ou 8,01 milhões TEC tiveram como destino o mercado interno, enquanto 23,6% foram destinadas às exportações, o equivalente a 2,49 milhões TEC (ABIEC, 2020).

Um outro destaque positivo é a produção das carnes de frango e suína. O país é o terceiro maior produtor mundial de carne de ambas as espécies, possuindo um consumo per capita de 42,84 Kg de carne de frango por habitante e 15,3 Kg de carne suína/hab. (ABPA, 2020). Do total de carne de frango produzida (13,245 milhões de toneladas), 68% é destinada ao mercado interno e 32%, ao mercado externo (Figura 1). Em relação à carne suína, dos 3,983 milhões de toneladas produzidos, 81% da produção é destinada ao mercado interno e 79%, ao mercado externo (ABPA, 2020) (Figura 2).

Tabela 1. Maiores rebanhos e produtores de carne do mundo em 2019.

PAÍS	REBANHO				PRODUÇÃO	
	BOVINOS (MILHÕES CABEÇAS)	BUBALINOS (MILHÕES CABEÇAS)	BOVINOS E BUBALINOS (MILHÕES CABEÇAS)	% MUNDIAL	(MILHÕES TEC)	% MUNDIAL
Brasil	213,7	1,4	215,1	13,0%	10,5	14,8%
Índia	185,7	115,3	300,9	18,2%	2,9	4,1%
EUA	94,5	0,0	94,5	5,7%	12,3	17,3%
Etiópia	63,1	0,0	63,1	3,8%	0,4	0,5%
China	61,5	27,4	88,9	5,4%	7,5	10,6%
Argentina	54,2	0,0	54,2	3,3%	3,0	4,3%
Paquistão	46,5	39,2	85,7	5,2%	1,8	2,6%
México	35,2	0,0	35,2	2,1%	2,0	2,9%
Chade	29,3	0,0	29,3	1,8%	0,1	0,1%
Tanzânia	27,7	0,0	27,7	1,7%	0,3	0,4%
União Europeia	87,8	0,4	88,2	5,3%	7,3	10,4%
Outros	5499	24,9	574,8	34,7%	22,6	32,0%
Mundo	1.449,1	208,6	1.657,7	100,0%	70,8	100,0%

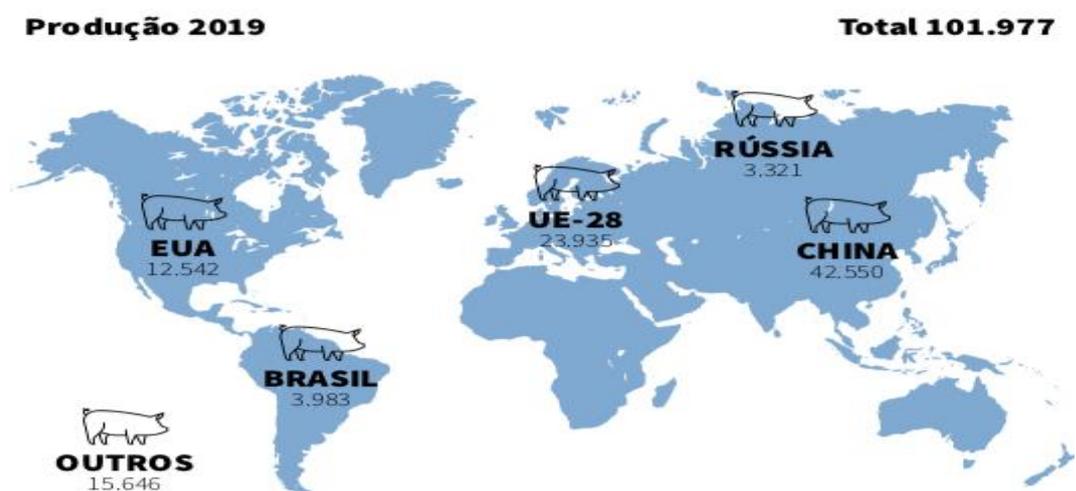
Fonte: ABIEC, 2020.

Figura 1. Produção do mercado mundial de carne de frango em 2019.



Fonte: ABPA, 2020.

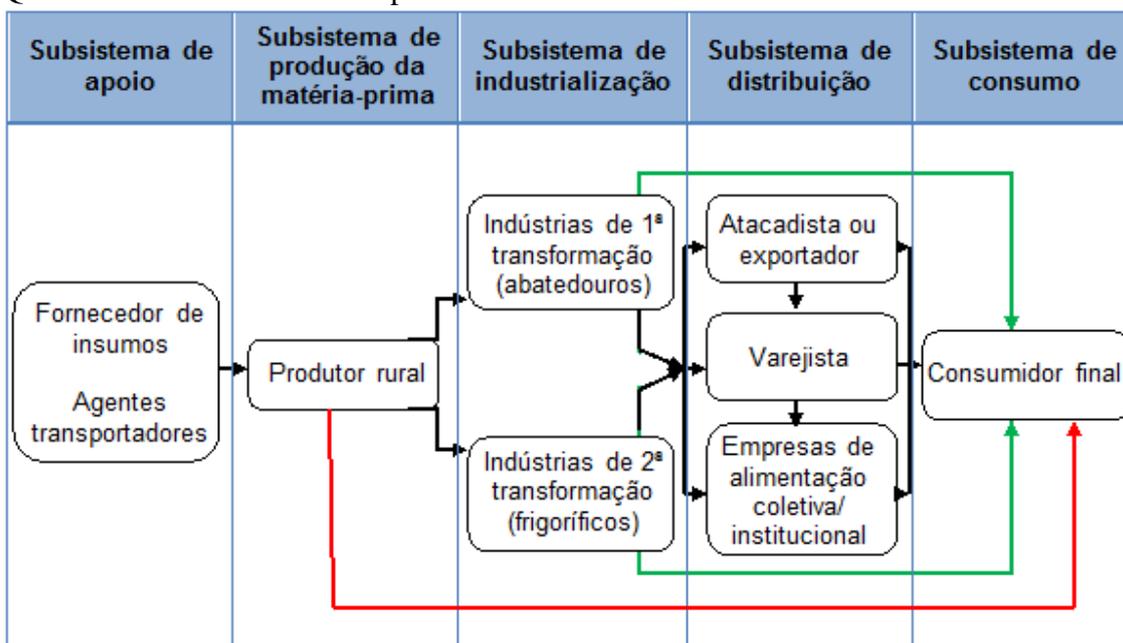
Figura 2. Produção do mercado mundial de suína em 2019.



Fonte: ABPA, 2020.

No ciclo produtivo da carne há uma cadeia de produção que engloba desde a criação dos animais até a mesa do consumidor. No quadro 1 observa-se como se comporta a cadeia produtiva da carne bovina, com seus subsistemas. Dentro destes estão relacionados os diferentes segmentos da cadeia, chamando atenção para os sistemas de distribuição representados pelas setas (BUAINAIN e BATALHA, 2007).

Quadro 1. Estrutura da cadeia produtiva da carne bovina.



Fonte: BUAINAIN e BATALHA, 2007. Adaptado pelo autor.

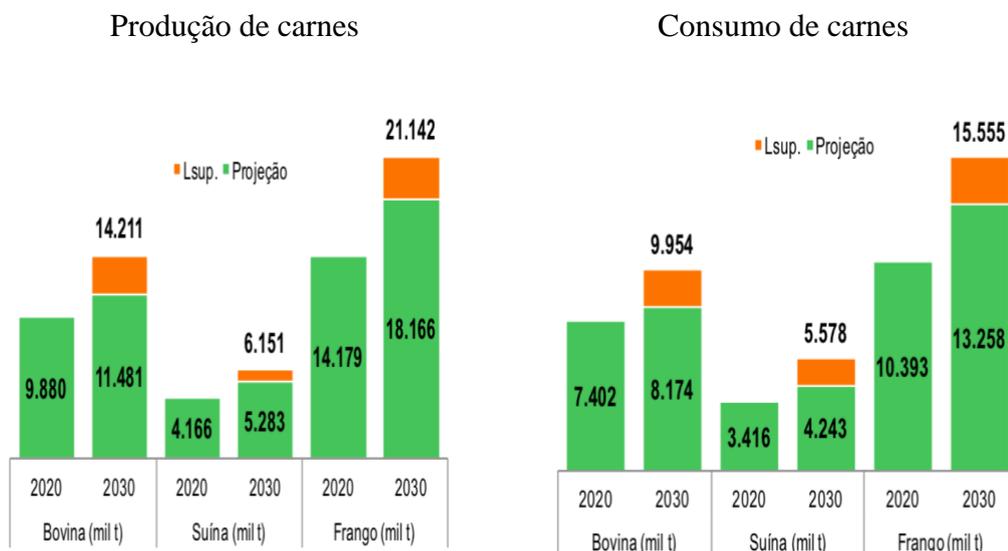
Por ser um grande produtor e consumidor destes produtos, há uma grande preocupação no Brasil para que a qualidade de produção seja mantida em todas as etapas da produção da carne e de seus subprodutos, principalmente nos estabelecimentos varejistas, pois é a última etapa antes da entrega do produto carne ao consumidor (ABPA,2020).

2.1.2. Projeções futuras

Em relação às projeções futuras, os dados são animadores. A produção total de carnes em 2019/20 está estimada em 28,2 milhões de toneladas, e a projeção para o final da próxima década é produzir 34,9 milhões de toneladas de carne de frango, bovina e suína. Essa variação entre o ano inicial da projeção e o final resulta num aumento de produção de 23,8%. O maior aumento de produção deve ocorrer na carne de frango (28,1%), em seguida vem a carne suína (26,8%) e a carne bovina (16,2%) (BRASIL, 2020) (Gráfico 1).

O consumo de carne de frango projetado para a próxima década é de 13,3 milhões de toneladas; supondo a população total projetada pelo IBGE em 215,0 milhões de pessoas em 2028, tem-se ao final das projeções um consumo de 61,8 kg/hab./ano. A carne suína passa para o segundo lugar no crescimento do consumo com uma taxa anual de 2,2% nos próximos anos. Em nível inferior de crescimento situa-se a projeção do consumo de carne bovina, de 0,8% ao ano para os próximos anos (BRASIL, 2020).

Gráfico 1. Projeção de produção e consumo de carnes no Brasil de 2020 a 2030.



Fonte: BRASIL, 2020.

Então, conforme registrado nos dados oficiais, o Brasil encontra-se entre os maiores produtores e consumidores de carnes bovina, suína e de frango em todo o planeta. Dessa forma, constata-se o grande quantitativo de produtos cárneos a serem distribuídos e comercializados internamente, devendo, por tanto, serem fiscalizados pelos órgãos competentes (BRASIL, 2020).

2.2. LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

No Brasil a inspeção sanitária dos produtos de origem animal (POAs) é regulamentada por um conjunto de leis, decretos, resoluções, portarias e outros instrumentos legais. Essa legislação trata do funcionamento dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos produtores de alimentos (BRASIL, 2013).

A lei 1.283, de 18/12/1950 instituiu a inspeção de POAs no Brasil e determina que a inspeção sanitária e industrial de alimentos de origem animal é de responsabilidade da União, Estados, Distrito Federal e dos municípios. Posteriormente a lei 7.889, de 23/11/1989 estabeleceu que nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá funcionar no país sem que esteja registrado no órgão competente por sua inspeção.

No Estado de Pernambuco, atualmente, a inspeção estadual dos POAs é exercida pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária (ADAGRO), por meio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE/PE (PERNAMBUCO, 2016). As atividades do SIE-PE são regidas pelo Decreto Estadual nº 15.839, de 15 de junho de 1992, sendo executadas pelos Fiscais Estaduais Agropecuários (FEA), médicos veterinários, de forma permanente nos estabelecimentos que

realizam abate de animais, e de forma periódica, por auditoria, nos demais estabelecimentos que não realizam abate (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 1992).

Nas atividades do SIE-PE também é utilizada a legislação complementar estadual, como por exemplo a Portaria ADAGRO nº 58/2017 e o Código Sanitário de Pernambuco - Decreto nº 20 786, de 10/08/1998. Da mesma forma são utilizados, de maneira suplementar, quando necessário, o Decreto Federal nº 9013/2017 e a legislação complementar federal, como exemplo a Portaria MAPA nº 368/1997; IN MAPA nº 01/ 2017; RDC ANVISA nº 275/2002; O Código de Defesa do Consumidor; e a Portaria de consolidação nº 05/2017 do Ministério da Saúde (PERNAMBUCO, 2017 a; BRASIL, 1997; BRASIL, 2017b; BRASIL, 2002).

De acordo com o POA que se pretende trabalhar, os estabelecimentos recebem uma determinada classificação a nível nacional, que é definida no Decreto federal nº 9.013, de 29/03/2017 (BRASIL, 2017b). No estado de Pernambuco vigora uma situação especial: através da Portaria ADAGRO nº 58, de 26/09/2017 foi criada a classificação de “Entrepósitos de carnes” e “entrepósito de carnes em supermercados”. Os estabelecimentos que se enquadram nessas classificações necessitam de registro junto ao SIE-PE para manipular e fracionar produtos cárneos (PERNAMBUCO, 2017 a).

2.3. COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES: Entrepósito de carnes e Entrepósito de carnes em supermercados

O varejo alimentício do Brasil apresenta-se muito desenvolvido, acompanhando as tendências mundiais, pois apresenta uma variedade muito completa de modelos e formatos de lojas, que atendem as diversas características e necessidades do mercado consumidor (PARENTE et al, 2000).

Tomando por base o conceito de Rosenbloom (2002), pode-se classificar os tipos de lojas varejistas em a) Hipermercados, b) Supermercados, c) Lojas de conveniência, d) lojas de especialidades, e) Mercearias e outras formas. Contudo a atenção será voltada apenas aos itens a) Hipermercados; b) supermercados e d) lojas de especialidades, haja vista nessa última enquadrarem-se as boutiques de carnes, que também são foco deste trabalho.

Nos estabelecimentos varejistas a carne pode ser comercializada tanto através do autosserviço - o cliente escolhe os produtos já embalados e rotulados nos balcões expositores refrigerados - quanto através do atendimento ao cliente, no qual o consumidor solicita ao funcionário especializado um tipo de corte especial. Nos entrepostos de carne e entrepostos de carne em supermercados podem ser observados ambos os tipos de venda da carne (PERNAMBUCO, 2017 a).

No ramo do varejo de carnes, as feiras livres se destacam como principal meio de comércio do produto em cidades do interior, por se tratar de um hábito cultural (DINIZ et al, 2013). Todavia, o consumidor tem se tornado mais exigente quanto às questões higiênicas e de qualidade, valorizando supermercados e hipermercados como principais pontos de compra da carne bovina (BRISOLA e CASTRO, 2005).

Os supermercados no Brasil apresentam-se em forte expansão e concomitantemente, as mudanças dos hábitos dos consumidores buscam por atender as suas necessidades de forma prática, rápida e com qualidade (NUVOLARI, 2017).

Em torno de 70% da carne bovina comercializada no Brasil é distribuída pelos supermercados, ficando 20% para os restaurantes e apenas 10% para os açougues (ABCZ, 2009). Desse modo, a rede supermercadista é o maior comercializador de carne bovina *in natura* do país (MATOS et al., 2012).

No estado de Pernambuco vigora a portaria ADAGRO nº 58, de 26/09/2017, determinando que os estabelecimentos varejistas que realizam fracionamento de carnes e/ou miúdos de animais de açougue precisam se registrar na ADAGRO Para que possam realizar o fracionamento e a disponibilização ao comércio. Esta portaria cria a classificação de “entreposto de carnes” e “entrepostos de carnes em supermercados”, cujas definições seguem abaixo (PERNAMBUCO, 2017 a):

Entreposto de carnes em supermercados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação e acondicionamento de carnes e miúdos das diversas espécies de açougue, já inspecionadas na origem, e que disponha de lugar específico para o seu fracionamento, porcionamento, moagem e amaciamento, sendo embaladas e rotuladas para comercialização, no próprio supermercado ou distribuição no estado de Pernambuco, observando-se as garantias de todo o processo e atendendo às legislações pertinentes (PERNAMBUCO, 2017 a).

Observação: o conceito de supermercados entende-se àqueles denominados mercadinhos, minimercados, hipermercados. Excetuam-se os mercados públicos e similares que manipulem carne (PERNAMBUCO, 2017 a).

Entrepostos de Carnes: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação e acondicionamento de carnes resfriadas ou congeladas, das diversas espécies de açougue já inspecionadas na origem, e que disponha de lugar específico para o seu fracionamento, porcionamento, moagem e amaciamento, sendo embaladas e rotuladas para comercialização, no próprio estabelecimento ou distribuição no Estado de Pernambuco, observando-se as garantias de todo o processo e atendendo às legislações pertinentes (PERNAMBUCO, 2017 a).

2.4. SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

O crescimento dos centros urbanos desencadeado pelo processo de industrialização, que se intensificou no final do século XIX em várias partes do mundo, trouxe a proliferação de várias doenças contagiosas e mostrou a necessidade de um melhor cuidado com os alimentos, partindo do princípio de que a qualidade e a segurança destes contribui para a saúde do ser humano (COSTA e ROZENFELD, 2008).

O tema segurança dos alimentos ganhou ênfase a partir da década de 1990, em virtude das normas internacionais de controle de processos e pela evolução do modo de vida dos consumidores, que passaram a se preocupar cada vez mais com sua alimentação (SOUZA, 2001). Neste contexto, a garantia da qualidade e segurança dos gêneros alimentícios começou a tornar-se uma exigência e, portanto, uma condição essencial a modular a preferência e a compra (CARDOTE, 2020).

Em nível mundial, existe uma maior preocupação quanto à qualidade dos alimentos que são consumidos pela população, bem como quanto ao controle sanitário destes. No âmbito internacional, as normas que disciplinam o processo de fiscalização da produção de alimentos, bem com seu controle sanitário são elaboradas pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e a Organização Mundial da Saúde (OMS) (COSTA, 2009), e no âmbito nacional, o Ministério da Saúde (MS), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (IDEC) são os órgãos responsáveis (CAVALLI, 2001). Além desses órgãos, há também o trabalho das secretarias estaduais de agricultura e as secretarias municipais de saúde (BRASIL, 1989).

Segundo a norma NBR ISO 22000 o termo “segurança de alimentos” descreve aspectos relacionados somente à inocuidade, ou seja, que os alimentos não se constituam em vias de exposição a perigos que possam causar danos à saúde, sejam eles agentes biológicos, físicos, químicos ou condição do alimento (SPISSO; NÓBREGA; MARQUES, 2009). Essa definição foi adaptada do *Codex Alimentarius*, sendo que a segurança de alimentos está relacionada à ocorrência de perigos e não inclui outros aspectos da saúde humana, como, por exemplo, má nutrição (ABNT, 2006).

Já o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, CONSEA, na sua II Conferência, incluiu a disponibilidade em termos de quantidade e a preocupação quanto ao desenvolvimento sustentável na definição de segurança alimentar e nutricional (SPISSO; NÓBREGA; MARQUES, 2009).

Um alimento seguro deve apresentar suas propriedades nutricionais inerentes, as características organolépticas desejáveis e, do ponto de vista sanitário, ausência ou tolerância de microrganismos patogênicos e ausência de riscos químicos e físicos. A segurança dos alimentos, portanto, diz respeito a um conjunto de normas de produção, transporte, conservação e armazenamento de alimentos que visa determinar as características físico-químicas,

microbiológicas e sensoriais padronizadas, segundo as quais os alimentos seriam adequados ao consumo não causando danos ao corpo humano (GOMES, 2007).

E a carne, em virtude das suas características nutricionais, de suas qualidades organolépticas e da influência de fatores ambientais é um excelente substrato para crescimento e multiplicação de diversas espécies de microrganismos (ALMEIDA et al, 2010), demandando cuidados especiais durante o processo produtivo de forma a garantir a sua qualidade e a saúde do consumidor (COUTINHO et al, 2007).

Sendo assim, o tema Alimento Seguro atualmente tem se destacado nas pautas de discussões e, portanto, o produtor deve buscar a certificação da sua produção (certificado de inspeção sanitária, controle total da produção até o consumo final) e, utilizar técnicas de rastreabilidade e de produção integrada (EMBRAPA, 2018).

O importante papel que o consumidor pode exercer junto à cadeia produtiva, demandando segurança, só ressalta a relevância desse ator no controle de qualidade dos alimentos. No entanto, o governo é responsável por regulamentar e implementar políticas que assegurem a segurança dos alimentos produzidos e comercializados no território nacional, assim como as indústrias e os produtores também são responsáveis pela qualidade dos produtos que oferecem (FAO/WHO, 1996; SALAY, 2001; WORSFOLD e GRIFFITH, 1995).

2.5. SAÚDE ÚNICA

O conceito de Saúde Única (SU) enfatiza que a saúde das pessoas está intimamente ligada à saúde dos animais e ao ambiente compartilhado. Essa forma de abordagem tornou-se mais importante nos últimos anos com o crescimento e a expansão das populações humanas para novas áreas geográficas, alterações no clima e no manejo da terra, como desmatamento e práticas agrícolas intensivas. Estes e outros fatores desencadearam mudanças nas interações entre pessoas, animais e o ambiente (CDC, 2020).

Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS), Saúde Única é uma abordagem para a definição e implementação de programas, políticas, legislação e pesquisa em que múltiplos setores se comunicam e trabalham em conjunto para alcançar melhores resultados para a saúde pública (MACHADO, 2017). Destacam-se como particularmente relevantes, a segurança alimentar, o controle de zoonoses e combate à resistência a antimicrobianos (MACHADO, 2017).

As zoonoses podem ser transmitidas pelo consumo de alimentos de origem animal contaminados, por picadas de insetos vetores, contato direto com secreções de animal contaminado e com os resíduos da produção animal no meio ambiente (MEGID, 2015; CDC, 2018).

Essa realidade é preocupante considerando-se que a Agência dos Estados Unidos para o Desenvolvimento Internacional (USAID) publicou que mais de 75% das doenças humanas do último século são de origem animal (USAID, 2009). Ressalte-se que, de acordo com o plano de ação

da OMS, muitos destes agentes zoonóticos apresentam resistência a antimicrobianos, que é a “capacidade de um microrganismo impedir a atuação de um antimicrobiano” de forma que os tratamentos se tornam ineficazes e as infecções persistentes e até incuráveis sendo considerada, portanto, uma ameaça à saúde pública global (OMS, 2001).

2.5.1. Saúde única e a produção de POAs

A preocupação com os aspectos relacionados à saúde e o bem estar das pessoas tem aumentado de forma considerável. Os consumidores não apenas estão preocupados com os atributos intrínsecos como maciez, sabor, mas também com as características que englobam o processo de obtenção da carne, bem como a produção, utilização do meio ambiente, processamento e em especial o modo que a carne está sendo exposta ao consumidor na hora da compra (MILLANI e POSSAMAI, 2011).

Segundo Souki et al (2003), estão cada vez mais rápidas e intensas as mudanças que ocorrem na sociedade e que refletem diretamente nas tendências de mercado e hábitos de consumo das pessoas. Assim, além de satisfazer o cliente em relação às características físico-químicas e organolépticas da carne, parece ser cada vez mais importante o atendimento de novas demandas relacionadas ao meio ambiente, bem-estar animal, responsabilidade social e rastreabilidade (OSHIWA et al, 2017).

Sob o aspecto legal, para o funcionamento de estabelecimentos de manipulação e industrialização de produtos de origem animal, há necessidade de licenciamento fazendário e sanitário, permitindo a participação no mercado formal gerando impostos e empregos, havendo redução dos gastos com a saúde, em face da diminuição de risco de doenças causadas por carnes contaminadas, podendo direcionar os recursos para capacitação de pessoal, concursos públicos, melhoria de salários dos profissionais existentes e melhoria da qualidade de vida dos habitantes, além da proteção ao meio ambiente devido ao tratamento adequado dos dejetos (PEIXOTO et al, 2013).

Neste sentido, é necessária uma reflexão para assegurar uma abordagem equilibrada que garanta a segurança alimentar com foco na saúde da coletividade e nas ações integradoras de prevenção ou recuperação da saúde humana, animal e ambiental (MENIN, 2018).

3- OBJETIVOS

3.1- Objetivo Geral

Elaborar um manual técnico sobre as exigências oficiais necessárias ao registro e funcionamento dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados no estado de Pernambuco.

3.2- Objetivos Específicos

- Realizar um levantamento da legislação inerente aos entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes;
- Padronizar a atuação do Serviço de Inspeção do Estado de Pernambuco (SIE-PE) sobre as exigências oficiais necessárias ao registro e funcionamento dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados;
- Instruir o setor regulado sobre as exigências oficiais necessárias ao registro e funcionamento dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados.

4- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABCZ. **Expogenética: supermercados apostam na carne bovina certificada para aumentar vendas**, 2009. Disponível em: <<http://www.abcz.org.br/noticias/3314>, 2009>. Acesso em: 17/10/2020.

ALMEIDA, A. C., et al. Determinação de perigos microbiológicos em carnes bovinas resfriadas provenientes de abates clandestinos e comércio ilegal. **Acta Veterinaria Brasilica**, v.4, n.4, p.278-285, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNES (ABIEC). **Beef Report: Perfil da Pecuária no Brasil**. 2020, 49 p. Disponível em: http://abiec.com.br/publicacoes/beef-report-2020/#dfliip-df_2947/3/. Acesso em: 17/10/2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. **NBR ISO 22000: sistema de gestão da segurança de alimentos: requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos**. Rio de Janeiro, 2006.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (ABPA). **Relatório 2020**. 2020, 160 p. Disponível em: https://abpa-br.org/wpcontent/uploads/2020/05/abpa_relatorio_anual_2020_portugues_web.pdf. Acesso em: 17/10/2020.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. **Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 , e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989 .** 2017 a. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 17/10/2020.

BRASIL. Lei n. 1.283, de 18 de dezembro 1950. **Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.** Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 19 dez. 1950. Seção 1, p.18161.

BRASIL. Lei 7889, de 23/11/1989. **Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 out. 1989.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Projeções do Agronegócio: BRASIL 2019/2020 a 2029/2030.** Secretaria de Política Agrícola. Brasília, 2020, 102 p. disponível em: http://www.agricultura.gov.br/assuntos/politica-agricola/todas-publicacoes-de-politica-agricola/projecoes-do-agronegocio/banner_site-03-03-1.png/view. Acesso em: 17/10/2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Norma Interna DIPOA/SDA/MAPA n° 01, de 08 de março de 2017. **Aprova os modelos de formulários, estabelece as frequências e as amostragens mínimas a serem utilizadas na inspeção e fiscalização, para verificação oficial dos autocontroles implantados pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados (SIF) ou relacionados (ER) junto ao DIPOA/SDA, bem como o manual de procedimentos.** 2017 b. Disponível em: https://alimentusconsultoria.com.br/wp-content/uploads/2017/06/Norma_Interna.pdf. Acesso em: 19/11/2010.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portaria n° 368, de 04 de setembro de 1997. **Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.** Diário oficial da União, Brasília, DF, 1997. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animais/empresario/Portaria_368.1997.pdf/view. Acesso em: 20/10/2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Secretaria de Defesa Agropecuária. **Cartilha sobre inspeção sanitária de**

estabelecimentos que processam alimentos. Brasília, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.** 2002. Disponível em: http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 19/11/2020.

BRISOLA, M. V.; CASTRO, A. M. G. Consumidor de carne bovina: preferências e confiança no açougueiro. **Faces: Revista de Administração.** v. 4, n. 1. p. 42-58, 2005.

BUAINAIN, A. M., BATALHA, M. O. **Cadeia produtiva da carne bovina** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Secretaria de Política Agrícola, Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura— Brasília: IICA: MAPA/SPA, 2007, 86p.

CARDOTE, M. B. A. **Fiscalização a entrepostos frigoríficos.** Dissertação de mestrado integrado em Medicina Veterinária. Porto – Portugal, 2020. 30 p. Disponível em: <https://repositorio-aberto.up.pt/bitstream/10216/127029/2/396906.pdf>. Acesso em: 19.12.2020.

CDC. Saving Lives By Taking a One Health Approach Atlanta: Centers for disease control and prevention; 2020. Disponível em: https://stacks.cdc.gov/view/cdc/49400/cdc_49400_DS1.pdf?. Acesso em: 10/12/2020.

CDC, 2018. **Zoonotic Diseases.** Centro de Controle e Prevenção de Doenças. Disponível em: <https://www.cdc.gov/onehealth/basics/zoonotic-diseases.html>. Acesso em: 21/11/2020.

CAVALLI, S.B, Segurança Alimentar: A abordagem dos Alimentos Transgênicos, **Revista de Nutrição**, Campinas, v.14, p. 41-46. 2001.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. **Higiene dos alimentos: textos básicos.** Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2006. Disponível em: <http://www.fao.org/DOCREP/005/Y1579E/Y1579E00.HTM>. Acesso em: 22/11/ 2020.

COSTA, E. A. Vigilância Sanitária. **Proteção e defesa da saúde.** 4 ed. São Paulo: Sociedade Brasileira de Vigilância de Medicamentos, 2009.

COSTA, E. A. ROZENFELD, S. **Constituição da vigilância sanitária no Brasil.** In: ROZENFELD, S. (org.). Fundamentos da vigilância sanitária. 3 ed. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2008.

COUTINHO, E. P., et al. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias da manipulação e comercialização de carnes vermelhas e aves nas feiras livres dos municípios de Bananeiras e Solânea, PB.** In: II Jornada Nacional de Agroindústria. Bananeiras – PB. Anais... Paraíba, 2007.

DANTAS, R.P., et al. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de frigoríficos do sertão paraibano. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, v.11, n.2, p.25 -31, (Edição Especial), 2017. ISSN 2317-3122

DINIZ, W. J. S., ALMEIDA, R. B., LIMA, C. N., OLIVIERA, R. R., QUIRINO, W. A., BRANDESPIM, D.F. Aspectos higiênicos da comercialização de carnes em feiras livres: a percepção do comerciante. **Acta Veterinaria Brasilica**, v.7, n.4, p. 294-299, 2013.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). EMBRAPA Caprinos e Ovinos. Produtos de origem caprina e ovina: mercado e potencialidades na região do Semiárido brasileiro. **Boletim do Centro de Inteligência e Mercado de Caprinos e Ovinos**, n. 3, Julho, 2018.

FAO/WHO. **Guidelines for strwnghthening a national food safety programme.** Geneva: WHO/FNU/FOS, 1996, 24p.

GOMES, J. C. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2007.

MACHADO, R. **Dia mundial da saúde única: mundo globalizado evidência importância do médico veterinário**. 2017. Disponível em:

<http://portal.cfmv.gov.br/noticia/index/id/5386/seção/6> . Acesso em: 12/10/2020.

MATOS V. S. R., et al. Perfil sanitário da carne bovina *in natura* comercializada em supermercados. **Revista Institucional Adolfo Lutz**. São Paulo, v.71, n. 1, p.187-192, 2012. Disponível em: <http://periodicos.ses.sp.bvs.br/pdf/rial/v71n1/v71n1a28.pdf> Acesso em: 10/11/2020.

MEGID, J. ; RIBEIRO, M. G.; PAES, A. C. **Doenças infecciosas em animais de produção e de companhia**. Editora Roca, 2015. 1296 p.

MENIN, A. **Saúde Única: Uma reflexão**. 2018. Disponível em:

<http://grupomontevideo.org/ndca/casaludanimal/wp-content/uploads/2018/09/Saude-Única-uma-reflexão.pdf>. Acesso em: 17/10/2020.

MILLANI, P. R., POSSAMAI, P. **Avaliação microbiológica e físico-química de carnes comercializadas em supermercados de Francisco Beltrão**. Trabalho de Conclusão de Curso – Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Francisco Beltrão, 2011. 42 f.

NUVOLARI, C. M. **Boas práticas de fabricação e a cadeia do frio nos supermercados de Botucatu - SP**. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Faculdade de Ciências Agrônomicas, Universidade Estadual Paulista (UNESP). Botucatu, 2017. 82f.

OSHIWA, M., et al. Perfil e atributos que influenciam na decisão de compra dos consumidores de carnes em dois supermercados de médio porte na cidade de Marília/SP. **UNIMAR CIÊNCIAS**. Marília/SP, v. 26, n.1-2, p. 95-113, 2017.

PARENTE J. **Varejo no Brasil: gestão e estratégia**. São Paulo: Atlas, 2000.

PEIXOTO, S. T.; BLANES, M. E. C.; PYRRHO, A. S. Abate clandestino: uma questão a ser enfrentada. **Higiene Alimentar**, v. 27, p. 42-46, 2013.

PERNAMBUCO. Lei estadual n° 15.919, de 4/11/2016. **Cria a Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do estado de Pernambuco (ADAGRO)**. 2016. Disponível em:

<https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=1&numero=15919&complemento=0&ano=2016&tipo=&url=>. Acesso em: 21/12/2010.

PERNAMBUCO. Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do estado de Pernambuco (ADAGRO). Portaria n° 58 de 26/09/2017. **Estabelece requisitos e exigências para o funcionamento e registro de estabelecimentos que realizem manipulação e fracionamento de carnes e miúdos, resfriados ou congelados, e carne de sol, classificados como entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes, em todo território de Pernambuco**. 2017 a. Disponível em:

<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=350952>. Acesso em: 20/10/2020.

PERNAMBUCO. Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do estado de Pernambuco (ADAGRO). Portaria n° 05 de 14/29/2017. **Dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação dos Programas de Autocontrole, nos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal**. 2017 b. Disponível em:

<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=337379>. Acesso em: 20/10/2020.

PERNAMBUCO. Decreto Estadual n° 15839, de 15 de junho de 1992. **Aprova o Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária no Estado de Pernambuco e dá outras providências**. 1992. Disponível em:

http://www.portais.pe.gov.br/web/adagro/legislacao?p_p_id=110_INSTANCE_Jdj2&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&_110_INSTANCE_Jdj2_struts_action=%2Fdocument_library_display%2Fview&_110_INSTANCE_Jdj2_folderId=199864.

Acesso em: 17/10/2020.

PERNAMBUCO. Lei estadual nº 10.692, de 27/12/1991. **Institui a inspeção e a fiscalização agropecuária no Estado de Pernambuco**. 1991. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=1&numero=10692&complemento=0&ano=1991&tipo=&url=>. Acesso em: 17/10/2020.

PERNAMBUCO. Lei estadual nº 12 506 de 16/12/2003. **Cria a Unidade Técnica Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO**. 2003. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=627&tipo=TEXTOATUALIZADO>. Acesso em: 17/10/2020.

PERNAMBUCO. Secretaria de Saúde de Pernambuco. Decreto nº 20.786, de 10 de agosto de 1998. **Regulamenta o código sanitário do Estado de Pernambuco**. 1998. Disponível em: <https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=6&numero=20786&complemento=0&ano=1998&tipo=&url=>. Acesso em: 19/11/2020.

ROSEMBLOOM, B. **Canais de Marketing: uma visão gerencial**. São Paulo: Atlas. 2002.

SALAY, E. Alimento seguro: desafios para os setores públicos e privado. **Ciências dos Alimentos: avanços e perspectivas**. Campinas: Departamento de Ciências de Alimentos, v.2, p. 188-120, 2001.

SANTOS, I.C.; GONÇALVES, E.C.B.A. Qualidade de carnes in natura na recepção de uma rede de supermercados e de implantação de ações educativas para os manipuladores dos produtos. **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, n. 183, p. 38- 44, 2010.

SOUKI, G. Q. et al. Atributos que afetam a decisão de compra dos consumidores de carne bovina. Organizações Rurais e Agroindustriais – **Revista de Administração da UFLA**, Lavras, v. 5, n. 2, p. 36-51, jul./dez. 2003.

SOUSA, K. S. **Especificidades da distribuição da carne bovina**. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Gestão do Agronegócio) - Universidade de Brasília, Planaltina-

DF, 2015. 25 f.

SOUZA, M. **Carne clandestina abastece 60% da Bahia**. 2001. Disponível em: http://www.bahia.ba.gov.br/ministerio/cea...clipping/2001/julho/carne_clandestina.htm Acesso em: 12/10/2020.

SPISSO, B. F.; NÓBREGA, A. W. de; MARQUES, M. A. S. Resíduos e contaminantes químicos em alimentos de origem animal no Brasil: histórico, legislação e atuação da vigilância sanitária e demais sistemas regulatórios. **Ciência e Saúde Coletiva**, São Paulo, v. 14, n. 06, p. 2091-2106, 2009.

UNITED STATES AGENCY FOR INTERNATIONAL DEVELOPMENT. **USAID launches Emerging Pandemic Threats program**. Washington, 2009. Disponível em: <https://www.usaid.gov/news-information/fact-sheets/emerging-pandemic-threats-program>. Acesso em: 17/12/2020.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO global strategy for containment of antimicrobial resistance**. Geneva: World Health Organization, 2001.

WORSFOLD, D.; GRIFFITH, C. A generic model for evaluating consumer food safety behaviour. **Food Control**, Roma, Itália, v.6, n.6, p.357-363, 1995.

5- PRODUÇÃO TÉCNICA

MANUAL TÉCNICO PARA REGISTRO E FUNCIONAMENTO DOS ENTREPOSTOS DE CARNES E ENTREPOSTOS DE CARNES EM SUPERMERCADOS SOB SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DE PERNAMBUCO

Recife, fevereiro de 2021.

GOVERNO DO ESTADO DE PERNAMBUCO

Governador: Paulo Henrique Saraiva Câmara

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO

Secretário: Dilson de Moura Peixoto Filho

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO
(ADAGRO)

Diretor Presidente: Paulo de Andrade Lima

DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA - DDIA

Diretor: Fernando Goes de Miranda

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO - GERC

Gerente: Raquel Rejane Rodrigues de Araújo

GERÊNCIA ESTADUAL DE INSPEÇÃO ANIMAL - GEIA

Gerente: Glenda Mônica Luna de Holanda

ELABORAÇÃO:

Alessandra Santos D'alencar

Fiscal Estadual Agropecuária – SIE-PE / ADAGRO

Andrea Paiva Botelho Lapenda de Moura

Professora da disciplina “Inspeção de Carnes e Produtos Derivados” – DMV / UFRPE

Antônio Teles Neto

Fiscal Estadual Agropecuário – GERC / ADAGRO

Coordenador de Inspeção de Produtos de Origem Animal

Glenda Mônica Luna de Holanda

Fiscal Estadual Agropecuária – SIE-PE / ADAGRO

Gerente Estadual do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIE-PE)

Marcus Antonio de Souza Medeiros

Fiscal Estadual Agropecuário – SIE-PE / ADAGRO

Mércia Rodrigues Barros

Professora da disciplina “Ornitopatologia Veterinária” – DMV / UFRPE

Raquel Rejane Rodrigues de Araújo

Fiscal Estadual Agropecuária – GERC / ADAGRO

Gerente Estadual de Registro e Cadastro

SUMÁRIO

	Pág.
1. INTRODUÇÃO.....	35
2. CONTATOS.....	37
3. CONCEITOS.....	39
4. CAPÍTULO 1: DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA.....	41
5. CAPÍTULO 2: DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO.....	45
Solicitação da vistoria prévia.....	45
Vistoria prévia do estabelecimento.....	46
Projeto de adequação.....	46
Documentos para o registro de estabelecimento.....	47
Vistoria final para registro inicial.....	51
Análise laboratorial da água de estabelecimento.....	52
Emissão de certificado do registro do estabelecimento.....	53
6. CAPÍTULO 3: DA ESTRUTURA FÍSICA E DO FLUXO SANITÁRIO.....	56
Dependências obrigatórias.....	56
Estrutura física comum a todas as instalações.....	57
Instruções sobre as dependências Obrigatórias.....	59
Fluxo sanitário.....	74
Modelo de planta baixa.....	79
7. CAPÍTULO 4: DO REGISTRO DOS PRODUTOS.....	81
Documentos para registro dos produtos.....	81

Rótulo dos produtos.....	82
Instruções sobre nome do produto.....	86
Análise laboratorial dos produtos.....	89
Emissão de certificado do registro dos produtos.....	91
8. CAPÍTULO 5: DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTO.....	93
9. REFERÊNCIAS.....	96
10. ANEXOS.....	102

INTRODUÇÃO

A carne, devido à riqueza de seus nutrientes, é considerada um alimento nobre para o ser humano, porém deve ter procedência conhecida e ser inspecionada por órgãos fiscalizadores, para que sua qualidade não seja influenciada pela tecnologia empregada e pelo manuseio inadequado (DANTAS et al., 2017).

O Brasil é detentor do maior rebanho comercial de bovinos do mundo - 213,68 milhões de cabeças - sendo o segundo maior produtor mundial de carne bovina (ABIEC, 2020), sendo o terceiro maior produtor mundial de carne suína e de aves (ABPA, 2020). O país figura no cenário internacional não só como grande produtor, mas também como grande consumidor.

No ano de 2019 foram produzidas 10,49 milhões TEC de carne bovina; 13,245 milhões de toneladas de carne de frango e 3,983 milhões de toneladas de carne suína. Desse total, 76,3% da carne bovina, 68% da carne de frango e 81% da carne suína tiveram como destino o mercado interno (ABIEC, 2020; ABPA, 2020). O consumo per capita dessas carnes em 2019 foi de: 39,12 Kg de carne bovina/hab./ano; 42,84 Kg de carne de frango/hab./ano e 15,3 Kg de carne suína/hab./ano (ABIEC, 2020; ABPA, 2020).

Nesse cenário é importante observar a distribuição e a comercialização nos pontos de vendas dos produtos cárneos. Esses locais merecem uma atenção especial, visto que são nestas etapas que se garante a manutenção da qualidade imposta nas etapas anteriores e onde podem ocorrer falhas graves no processo produtivo (SANTOS e GONÇALVES, 2010).

Em Pernambuco a fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal (POAs) é realizada pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária (ADAGRO), através do seu Serviço de Inspeção de POAs - SIE-PE (PERNAMBUCO, 2003). O SIE-PE é o setor responsável pela orientação, fiscalização e concessão do registro dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados (PERNAMBUCO, 2003; PERNAMBUCO, 2017a).

A portaria ADAGRO n° 58, de 26/09/2017 estabelece a obrigatoriedade do registro para os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados, determinando que esses estabelecimentos varejistas devem registrar-se na ADAGRO para estarem aptos a fracionar e embalar produtos cárneos.

Esse manual técnico faz parte das atividades de orientação do SIE-PE ao setor

regulado, e tem por objetivo englobar as informações necessárias ao registro e funcionamento dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados; servir como embasamento para o corpo técnico da ADAGRO, no intuito de padronizar as ações fiscais do SIE-PE nos estabelecimentos mencionados; e possibilitar ao consumidor a oferta de produtos com qualidade higiênico-sanitária que atendam à legislação sanitária vigente.

O conteúdo está dividido em seis capítulos, contemplando as definições necessárias; as exigências para obtenção do registro de estabelecimento e produtos; os procedimentos de fiscalização e inspeção nos estabelecimentos; o fluxo processual no âmbito da ADAGRO; as instruções para preenchimento dos documentos exigidos e outras disposições inerentes.

Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Manual Técnico serão resolvidos pela Gerência Estadual de Inspeção Animal (GEIA / ADAGRO), com base em informações técnico-científicas (BRASIL, 2017a).

CONTATOS

- ADAGRO/SEDE

Fone: (81) 3181 4500 ou 3181 4515

site: adagro.pe.gov.br

E-mail: adagro@adagro.pe.gov.br

DIRETORIA DE DEFESA E INSPEÇÃO ANIMAL (DDIA)

Fone: (81) 3181 4502 /e-mail: ddia@adagro.pe.gov.br

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO (GERC)

Fone: (81) 3181 4534 ou 3181 4524 / e-mail: uerc@adagro.pe.gov.br

GERÊNCIA ESTADUAL DE INSPEÇÃO ANIMAL (GEIA)

Fone: (81) 3181 4527 ou 3181 4535 / e-mail: ueia@adagro.pe.gov.br

- URE* RECIFE

Fone: (81) 3181 4536 / e-mail: urerecife@adagro.pe.gov.br

*URE = Unidade Regional.

- URE PALMARES

Fone: (81) 3661 8993 / e-mail: urpalmares@adagro.pe.gov.br

- URE SURUBIM

Fone: (81) 3634 19588 / e-mail: ursurubim@adagro.pe.gov.br

- URE CARUARU

Fone: (81) 3719 9150 / e-mail: urcaruaru@adagro.pe.gov.br

- URE SANHARÓ

Fone: (81) 3836 2900 / e-mail: ursanharo@adagro.pe.gov.br

- URE GARANHUNS - Fone: (87) 3761 8200 / e-mail:

urgaranhuns@adagro.pe.gov.br

- URE SALGUEIRO

Fone: (87) 3871 8462 / e-mail: ursalgueiro@adagro.pe.gov.br

- URE SERRA TALHADA

Fone: (87) 3831 9293 / e-mail: urserratalhada@adagro.pe.gov.br

- URE SERTÂNIA

Fone: (87) 3841 3901 / e-mail: ursertania@adagro.pe.gov.br

- URE OURICURI

Fone: (87) 3874 4800 / e-mail: urouricuri@adagro.pe.gov.br

- URE PETROLINA

Fone: (87) 3866 6523 / e-mail: urpetrolina@adagro.pe.gov.br

- **LABORATÓRIOS CREDENCIADOS**

- ITEP:

Fone: (81) 3183 4334

E-mail: comercial@itep.br

- CERELAB:

Fone: (81) 3039 7044

E-mail: comercialne@cerelab.com.br

- EUROFINS:

Fone: (81) 3038 4508

E-mail: comercialne@eurofins.com

OUTROS ÓRGÃOS

- AGÊNCIA ESTADUAL DE MEIO AMBIENTE (CPRH)

Fone: (81) 3182 8800

Site: www.cprh.pe.gov.br

e-mail: ouvidoriaambiental@cprh.pe.gov.br

- CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA (CRMV-PE)

Fone: (81) 3797 2517

Site: www.crmvpe.org.br

CONCEITOS

Entreposto de carnes em supermercados: o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação e acondicionamento de carnes e miúdos, das diversas espécies de açougue, já inspecionadas na origem, e que disponha de lugar específico para o seu fracionamento, porcionamento, moagem e amaciamento, sendo embaladas e rotuladas para comercialização, no próprio supermercado ou distribuição no estado de Pernambuco, observando-se as garantias de todo o processo e atendendo às legislações pertinentes (PERNAMBUCO, 2017a).

Observação: o conceito de supermercados entende-se àqueles denominados mercadinhos, minimercados, hipermercados. Excetuam-se os mercados públicos e similares que manipulem carne (PERNAMBUCO, 2017a).

Entrepósitos de Carnes: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação e acondicionamento de carnes resfriadas ou congeladas, das diversas espécies de açougue já inspecionadas na origem, e que disponha de lugar específico para o seu fracionamento, porcionamento, moagem e amaciamento, sendo embaladas e rotuladas para comercialização, no próprio estabelecimento ou distribuição no Estado de Pernambuco, observando-se as garantias de todo o processo e atendendo às legislações pertinentes (PERNAMBUCO, 2017a).

Espécies de açougue: são os bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária (BRASIL, 2017a).

CAPÍTULO 1

DA RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Uma das exigências para o registro dos estabelecimentos de produtos animal (POAs) junto à ADAGRO é a contratação de um Responsável Técnico atuar na condução dos trabalhos de natureza higiênico- sanitária (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a). De acordo com a portaria ADAGRO n° 58, de 26/09/2017, o RT dos entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes tem que ser o profissional com formação em Medicina Veterinária, devidamente habilitado e capacitado para esta área de atuação (PERNAMBUCO, 2017a).

Esse profissional é um ponto chave no planejamento, pois auxilia o proprietário na adequação da estrutura e na organização dos processos necessários e obrigatórios, fazendo o elo entre os interesses do estabelecimento e o atendimento à legislação vigente, o que é primordial para a viabilidade do empreendimento (PARANÁ, 2019).

Devido à importância da função e a impossibilidade da obtenção do registro do estabelecimento sem haver o acompanhamento por um RT, esse manual técnico inicia-se com esses esclarecimentos. O presente capítulo dedica-se a uma breve orientação às empresas sobre os aspectos envolvidos na atividade de Responsabilidade Técnica.

A atuação do Responsável Técnico (RT) exige o cumprimento de uma série de atividades profissionais relevantes tanto para a empresa que contrata seus serviços quanto para o consumidor dos produtos disponibilizados no mercado. Nesse sentido, deve o RT seguir normativas de orientação técnica e ético-profissionais indispensáveis ao bom desempenho de sua função (CRMV-PE, 2016).

Segundo o Conselho de Medicina Veterinária de Pernambuco (CRMV-PE, 2016), na área de atuação que envolve os estabelecimentos de carnes e derivados o RT deve possuir as seguintes qualidades e competências:

- a) Deter bom conhecimento técnico e capacitação na área de atuação;
- b) Estar atualizado no tocante às leis, normativas e a outros dispositivos legais previstos na legislação e que precisam se cumpridos pelo estabelecimento;
- c) Orientar o estabelecimento sobre o fluxograma de produção;
- d) Verificar as condições físicas e de higiene das instalações, equipamentos e utensílios, além de orientar, sugerir ou criar planos de ação que possam corrigir e melhorar o desempenho da empresa;

e) Treinar e avaliar, com regularidade, a equipe de funcionários da empresa em boas práticas de fabricação, com abordagem coerente ao perfil de cada estabelecimento;

Observação: O treinamento deve abordar, entre outros assuntos inerentes, as operações de recepção, armazenamento, manipulação, embalagem, rotulagem e comercialização dos produtos;

f) Orientar o estabelecimento quanto aos aspectos técnicos envolvidos na manipulação de produtos de origem animal embalados, bem como quanto ao armazenamento destes;

g) Orientar a empresa quanto à higiene e saúde pessoal dos funcionários e procedimentos adotados no ambiente de trabalho, acompanhando, durante visitas periódicas, a efetividade da execução;

h) Monitorar e conscientizar sobre a correta e sistemática utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) no estabelecimento;

i) Orientar a empresas quanto à aquisição e ao uso de embalagens, equipamentos e utensílios, que devem ser registrados e autorizados pelos órgãos competentes, minimizando riscos de contaminação provenientes do tipo de material ou origem do mesmo;

j) Orientar o estabelecimento quanto à aquisição dos produtos cárneos. Toda matéria-prima deve ser oriunda de empresas registradas no SIF; no SIE-PE; SIM aderido ao SISBI-POA; ou SIE de outros estados que sejam aderidos ao SISBI-POA (BRASIL, 2017a);

k) Orientar o estabelecimento quanto à aquisição e ao uso de desinfetantes/sanitizantes e demais químicos de higiene, bem como acompanhar regularmente a efetividade de sua utilização;

l) Conhecer origem, mecanismo de ação, validade e poder residual dos desinfetantes e demais produtos químicos de higiene utilizados no estabelecimento;

m) Estabelecer um programa eficiente de controle de pragas;

n) Orientar e monitorar para que a empresa controladora de pragas garanta a efetividade no combate e/ou controle de pragas urbanas;

o) Monitorar a qualidade e a disponibilidade da água utilizada no estabelecimento;

p) Orientar o estabelecimento sobre o destino correto dos resíduos, em conformidade com a legislação em vigor;

q) Acompanhar as inspeções higiênico-sanitárias oficiais, prestando esclarecimentos sobre o processo de produção, formulação e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;

r) Coordenar a elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e dos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) para cada área da empresa, fazendo cumprir sua aplicação sistemática e realizar treinamentos periódicos com os colaboradores. (BRASIL, 2017 a; BRASIL, 2002)

s) Coordenar a implantação e a implementação dos Programas de Autocontrole (PACs), com ênfase na execução dos procedimentos descritos e nos registros internos que garantam a qualidade dos produtos, desde o recebimento até o destino final (venda ao consumidor) (BRASIL, 2017a; BRASIL, 2017c).

Diante do exposto, percebe-se a imensa importância deste profissional no dia a dia dos estabelecimentos. A atividade de produção de alimentos exige muita seriedade e compromisso por parte das empresas. Os desvios e possíveis erros cometidos estão sujeitos a sanções civis, penais e administrativas, conforme a legislação vigente.

É incompatível o adequado funcionamento dos estabelecimentos e o fiel atendimento à legislação vigente sem que haja a presença de um RT devidamente habilitado, capacitado e comprometido com as atividades que lhe são competentes. Faz-se necessária uma escolha rígida e minuciosa, por parte das empresas, para que sejam colhidos ganhos e evitados prejuízos de ordem sanitária e econômica.

CAPÍTULO 2

DO REGISTRO DO ESTABELECIMENTO

Esse capítulo destina-se a descrever o passo a passo a ser cumprido para o registro de entreposto de carnes e entreposto de carnes em supermercados. Além do registro do estabelecimento é necessário também o registro dos produtos manipulados no entreposto de carnes e entreposto de carnes em supermercados (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 1992). As instruções inerentes ao registro dos produtos serão fornecidas no capítulo 4 (“Do registro dos produtos”).

É fundamental a contratação de um RT, o quanto antes, para acompanhar o processo de registro do estabelecimento, assim como desempenhar as demais funções inerentes à atividade, conforme já detalhado no capítulo 01 e também a ser ratificado no decorrer deste Manual Técnico.

Vejamos a seguir o passo a passo necessário para a obtenção do registro do estabelecimento:

Passo 01: Solicitação de Vistoria prévia

Inicialmente o interessado deve comparecer a uma unidade da ADAGRO para fazer a solicitação da vistoria prévia do estabelecimento.

A vistoria prévia consiste em uma visita ao estabelecimento, a ser realizada pelos Fiscais Estaduais Agropecuários/ADAGRO, onde vão observar a estrutura física para identificar as adequações necessárias que o estabelecimento precisa atender para obter o registro (BRASIL, 2017a).

O documento para solicitação da vistoria prévia é o “REQUERIMENTO DE VISTORIA PRÉVIA”. No anexo I desse Manual técnico está disponibilizado o modelo de requerimento e as respectivas instruções de preenchimento.

Será cobrada uma taxa (DAE 20), conforme determina o Decreto estadual nº 44.058 de 24/01/2017. O boleto de cobrança dessa taxa é emitido no ato do atendimento nas unidades da ADAGRO ou pode ser gerado no site da Secretaria da Fazenda (sefaz.pe.gov.br). O pedido de vistoria prévia será protocolado pela ADAGRO quando o requerimento for entregue acompanhado da comprovação do pagamento da taxa

(PERNAMBUCO, 1992).

Ficam dispensadas de pagar a taxa de vistoria prévia os microempreendedores individuais (MEIs), conforme determina a lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

PASSO 02: Realização da Vistoria Prévia

Após a solicitação da vistoria prévia e o recebimento do protocolo pelo interessado, uma equipe de Fiscalização da ADAGRO comparecerá ao estabelecimento para realizar a vistoria.

Há duas situações possíveis para a realização da vistoria prévia:

- a) quando só existe o terreno sem nenhuma dependência\instalação construída; ou
- b) quando já existe uma estrutura edificada.

Terreno sem estrutura física edificada

Na vistoria do terreno serão observados a localização, a topografia e a disponibilidade de água. Os terrenos devem ser localizados distantes de fontes produtoras de odores e de potenciais contaminantes (BRASIL, 1997; BRASIL, 2017a).

Estabelecimentos com estrutura física edificada

Os itens (“checklist”) a serem observados pelos fiscais da ADAGRO estão elencados no laudo de vistoria, disponibilizado na forma do anexo II desse manual técnico.

Ao final da vistoria prévia será emitido o laudo de vistoria, datado e assinado pelos Fiscais e pelo responsável do estabelecimento. O laudo será emitido em duas vias, uma via fica no estabelecimento e a outra, com a equipe de fiscalização.

Passo 03: Contratação do Responsável Técnico (RT)

Caso o estabelecimento ainda não seja acompanhado por um RT, recomenda-se a contratação desse profissional neste momento, pois a partir do passo 04 todas as etapas necessitarão do acompanhamento do Responsável Técnico Médico Veterinário.

Os estabelecimentos que não possuem um responsável técnico Médico Veterinário não poderão ser registrados na ADAGRO (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

Passo 04: Apresentação do projeto de adequação

Antes de realizar qualquer tipo de adequação (estrutura física e instalação de equipamentos) solicitada na vistoria prévia, o estabelecimento deve apresentar um projeto para análise técnica pela equipe de fiscalização da ADAGRO (PERNAMBUCO, 2017a).

O projeto de adequação deve ser elaborado de forma simples, podendo ser utilizado um croqui digitalizado ou de próprio punho à caneta. Não serão avaliados croquis feitos a lápis (PERNAMBUCO,1992).

O projeto deverá contemplar todas as instalações e equipamentos inerentes ao entreposto de carnes, sobretudo os locais em que foram solicitadas adequações. As instalações e equipamento deverão estar sinalizados por legendas (PERNAMBUCO, 2017a).

Recomenda-se que o croqui seja elaborado com o auxílio do Responsável técnico do estabelecimento. O projeto deve ser apresentado em duas vias, pois, após a apreciação pelos fiscais da ADAGRO, uma via será entregue ao responsável pelo estabelecimento e a outra, ficará de posse da ADAGRO para ser anexada ao processo de registro do estabelecimento.

É muito importante estar atento a este passo 04. Em hipótese alguma o estabelecimento deverá realizar alterações estruturais sem submeter o projeto de adequação (croqui) à apreciação dos Fiscais da ADAGRO (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a). Alerta-se para esse fato, pois em um grande número de vezes há um entendimento errôneo e as adequações realizadas não atendem ao que foi solicitado, resultando na não aprovação do estabelecimento para o registro na ADAGRO.

Passo 05: Execução das adequações (Estrutura física e equipamentos)

Após a aprovação do projeto de adequação, o estabelecimento deverá iniciar a execução das adequações solicitadas na vistoria previa (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

Toda a disposição do fluxo de produção, da estrutura física e dos equipamentos do entreposto de carnes deverá representar fidedignamente o projeto de adequação aprovado (PERNAMBUCO, 2017a).

A execução das adequações deve ser acompanhada pelo RT do estabelecimento (CRMV-PE, 2016).

O capítulo 03 (“Estrutura física e fluxo sanitário”) detalha as informações inerentes à estrutura física e ao fluxo sanitário dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados, podendo ser utilizado como fonte de consulta.

Passo 06: Entrega dos documentos constantes na relação para registro de estabelecimento.

Após receber o laudo de vistoria prévia, com conclusão favorável, o interessado deverá providenciar a documentação necessária para o registro do estabelecimento.

Os passos 05 e 06 foram separados por fins didáticos, visando proporcionar um melhor entendimento pelo interessado. Porém, na prática, as adequações do estabelecimento e o preparo dos documentos podem ser providenciados ao mesmo tempo, uma vez que o andamento de um não interfere no andamento do outro.

O quadro abaixo mostra a relação de documentos exigida pela ADAGRO para que seja realizado o registro do estabelecimento, conforme consta no Decreto Estadual nº 15.839, de 23/07/1992 e no Decreto Federal nº 9013, de 29/03/2017 (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017^a).

Após a relação serão descritas algumas considerações necessárias ao processo. Em cada anexo disponibilizado também serão fornecidas as instruções de preenchimento.

Quadro 1- Relação de documentos para registro de estabelecimento

	DOCUMENTOS
01	Requerimento de vistoria prévia e taxa de vistoria prévia (DAE 20)
02	Laudo de vistoria prévia, na forma do anexo II
03	Requerimento de registro inicial, na forma do anexo III
04	Memorial descritivo de instalações e equipamentos, na forma do anexo IV
05	Memorial econômico-sanitário, na forma do anexo V
06	CNPJ
07	Inscrição estadual
08	Declaração de responsabilidade técnica (médico veterinário), na forma do anexo VI
09	Cópia da carteira do CRMV e a ART do responsável técnico
10	Alvará da prefeitura
11	Licença ambiental do órgão competente

12	Planta baixa na escala 1:1000
13	Procuração quando for o caso
14	Procedência da matéria prima (notas fiscais)
15	Atestado de saúde dos funcionários da sala de manipulação
16	Contrato com a dedetizadora registrada na ADAGRO
17	Taxa de registro inicial (DAE 20)
18	Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os Programas de Autocontrole (PACs)

Considerações sobre alguns itens da relação de documentos:

- Item 09 (Cópia da carteira do CRMV e ART do Responsável Técnico):

O RT deve apresentar a cópia da carteira do órgão de classe - Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV-PE).

A ART (Anotação de Responsabilidade Técnica) é um documento expedido pelo CRMV-PE onde consta a oficialização do contrato entre o RT e o estabelecimento contratante (CRMV-PE, 2016). O modelo de requerimento está disponibilizado no anexo VII deste manual.

- Item 12 (Planta baixa):

Deve obedecer a escala exigida de 1:1000 (um para mil) e ser assinada por um engenheiro ou arquiteto (PERNAMBUCO, 1992). Recomenda-se que a planta baixa só seja elaborada após a aprovação do projeto de adequação (passo 04), pois ela tem que retratar fidedignamente o estabelecimento que será registrado na ADAGRO.

Recomenda-se ainda que a planta baixa seja elaborada em conjunto com o Responsável Técnico do estabelecimento, pois é o profissional que detém o conhecimento técnico sobre o fluxo sanitário e a disposição das instalações e equipamentos, com vistas ao atendimento à legislação sanitária vigente.

As dependências os equipamentos deverão ser sinalizados com as respectivas legendas, indicando o nome de cada dependência (barreira sanitária, sala de manipulação, área de vendas, vestiários, etc) e o nome de cada equipamento que se encontra no interior

das dependências (pias, mesas de manipulação, balcão expositor, entre outros) (PERNAMBUCO, 2017a).

Também se faz necessário indicar o fluxo de pessoas; de matérias-primas e produtos; de embalagens; e de resíduos gerados no entreposto. Essas indicações deverão ser feitas com o uso de setas de cores diferentes e a respectiva legenda para cada fluxo - pessoas, produtos, embalagens e resíduos (PERNAMBUCO, 2017a). As cores das setas estão indicadas na Portaria ADAGRO n° 58 de 26/09/2017.

O capítulo 03 desse manual técnico (“Estrutura física e Fluxo sanitário”) disponibiliza um modelo de croqui com a correta disposição das dependências físicas e o respectivo fluxograma de produção condizentes com o padrão higiênico-sanitário vigente, que poderá ser utilizado como base para a elaboração da planta baixa na escala exigida.

- Item 14 (Procedência da Matéria-Prima):

O atendimento a este item consiste apenas em disponibilizar as cópias das notas fiscais para que haja a comprovação de que toda a matéria prima do entreposto de carnes ou entrepostos de carnes em supermercados é oriunda de estabelecimentos registrados nos órgãos competentes (BRASIL, 1997; BRASIL, 2017a)

- Item 15 (Atestado de Saúde dos Funcionários da Sala de Manipulação):

A exigência para o registro na ADAGRO é somente para os atestados de saúde dos funcionários que trabalham dentro da sala de manipulação do Entreposto de Carnes ou do entreposto de carnes em supermercados (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 1992).

O atestado deve ser assinado por um médico do trabalho, ficando a cargo desse profissional a solicitação de testes e/ou exames complementares em cada caso.

No atestado de saúde deve constar pelo menos uma das seguintes informações:

- a) que o funcionário possui a função de “Manipulador de Alimentos”; ou
- b) que “O funcionário está apto a manipular alimentos”.

Essa exigência decorre do fato de que, na maioria dos casos, os funcionários são contratados como “Auxiliar de Produção”, não ficando especificado os que manipulam alimentos. No atestado de saúde não pode haver dúvidas se o funcionário em questão pode ou não pode exercer a atividade de manipulador de alimentos.

- Item 16 (Contrato com a Dedetizadora):

Apresentar cópia do contrato entre o estabelecimento e a empresa contratada para realizar o controle de pragas. A empresa responsável pelo controle de pragas deve possuir registro na ADAGRO (PERNAMBUCO, 2007).

- Item 17 (Taxa de Registro Inicial):

O item 17 corresponde à taxa (DAE 20) cobrada para registro do estabelecimento, conforme determina o Decreto Estadual nº 44.058 de 24/01/2017 (PERNAMBUCO, 2017 b). O boleto de cobrança dessa taxa é emitido no ato do atendimento nas unidades da ADAGRO ou pode ser gerado no site da Secretaria da Fazenda (sefaz.pe.gov.br).

Ficam dispensados de pagar a taxa de registro inicial de estabelecimento os microempreendedores individuais (MEIs), conforme determina a Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 (BRASIL, 2006).

- Item 18 (Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Programas de Autocontrole - PAC):

Compete ao Responsável Técnico coordenar a elaboração dos manuais e a implementação das Boas Práticas de Fabricação e dos Programas de Autocontrole dos estabelecimentos. (BRASIL, 2017a; BRASIL, 2017 c; CRMV-PE, 2016).

Com relação ao Programa de Autocontrole (PAC), será estabelecido um prazo de até 06 (seis) meses, após a concessão do registro do estabelecimento, para que haja a completa implantação e implementação do Programa (PERNAMBUCO, 2017 b).

Emissão do protocolo de recebimento dos documentos

Ao receber os documentos previstos no passo 06, o Fiscal Agropecuário da ADAGRO, responsável pelo processo de registro deverá:

- a) Conferir e analisar os documentos, verificando se todas as exigências documentais foram cumpridas; e
- b) Emitir o Protocolo de Recebimento de Processo de Registro, devidamente datado e assinado, a ser entregue ao responsável legal ou responsável técnico do estabelecimento, na forma do Anexo VIII desse manual.

Passo 07: Vistoria final do estabelecimento

A vistoria final será realizada após a entrega dos documentos exigidos para o registro do estabelecimento e após a conclusão das adequações solicitadas na vistoria prévia.

Para realizar a vistoria final os Fiscais da ADAGRO deverão estar de posse do Laudo de vistoria prévia; do Memorial descritivo de instalações e equipamentos; do Memorial econômico- sanitário e da Planta baixa (elaborada após a aprovação do croqui). Para ser aprovado o estabelecimento precisa atender fidedignamente os dados constantes nestes documentos (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 1992).

Após a realização da vistoria será emitido o Laudo de vistoria final, datado e assinado pelos fiscais e pelo responsável do estabelecimento. O laudo será emitido em duas vias, uma via fica no estabelecimento e a outra, com a equipe de fiscalização para ser anexada ao processo de registro do estabelecimento (PERNAMBUCO, 1992).

O modelo do laudo de vistoria final encontra-se no anexo II desse Manual. Trata-se do mesmo modelo do laudo da vistoria prévia, pois resume-se apenas a constatar se as adequações solicitadas na vistoria prévia foram atendidas.

Passo 08: análise laboratorial da água de abastecimento

Faz-se necessário que o interessado esteja atento a um fator muito importante: além de atender à legislação quanto à estrutura física; equipamentos; fluxo sanitário; entrega de documentos e contratação de um RT, é fundamental estar atento para a qualidade da água de abastecimento do estabelecimento. Sem um resultado laboratorial favorável não é possível o registro do estabelecimento junto à ADAGRO (PERNAMBUCO, 1992).

Após a aprovação na vistoria final será realizada a coleta oficial (realizada pela ADAGRO) da água de abastecimento do entreposto de carnes ou entreposto de carnes em supermercados, para posterior envio aos laboratórios credenciados (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a).

Para fins de potencialização de tempo, recomenda-se aos fiscais da ADAGRO que as coletas sejam feitas no mesmo dia da vistoria final. Faz-se primeiro a vistoria e, em caso de aprovação, realizam-se as coletas.

Após a coleta será lavrado o termo de coleta, datado e assinado pelos fiscais da

ADAGRO e pelo responsável do estabelecimento. O termo será emitido em duas vias, uma via será entregue ao estabelecimento e a outra, ficará de posse da ADAGRO (PERNAMBUCO, 1992).

A água de abastecimento será testada para as seguintes análises:

- Físico-Química: cor aparente, odor, turbidez, sólidos totais dissolvidos, cloretos, dureza total, sulfato, nitrito e nitrato, cloro residual livre (BRASIL, 2017 b).
- Microbiológica: contagem de bactérias heterotróficas, coliformes totais, *Escherichia coli* (BRASIL, 2017 b).

A ADAGRO não possui laboratório próprio. A análise fiscal da água será realizada em um dos laboratórios credenciados. A participação da ADAGRO nesse processo é fazer a coleta e encaminhar ao laboratório. Aos estabelecimentos compete o custeio referente às análises laboratoriais (BRASIL, 2017a). Os contatos dos laboratórios habilitados à realização das análises estão disponíveis na página 08 desse Manual.

A escolha do laboratório credenciado que realizará as análises fiscais é de livre opção do estabelecimento. Para a ADAGRO só se faz necessário o comprovante de pagamento das análises, pois o encaminhamento das amostras só poderá ser feito se o laboratório já tiver uma Ordem de Serviço (OS) aberta em nome do estabelecimento contratante.

Sugere-se aos estabelecimentos que ao entrar em contato com os laboratórios, informar que a finalidade das análises é para registro de estabelecimento na ADAGRO, pois já possuem a relação de análises necessárias para esse caso, facilitando a elaboração do orçamento.

Ao término do processamento das amostras, o laboratório enviará os resultados das análises laboratoriais para a ADAGRO. O prazo médio de emissão de resultados é de 15 (quinze) dias após as coletas.

Passo 09: Emissão do Certificado de Registro de estabelecimento

A ADAGRO emitirá o certificado de registro de estabelecimento, com o respectivo número do SIE, após atendidas as três situações abaixo de forma concomitante:

1. Laudo de vistoria final, emitido pelos Fiscais da ADAGRO, com conclusão favorável à concessão do registro (BRASIL, 2017a);
2. Entrega de todos os documentos exigidos para o registro de estabelecimento

(BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 1992); e

3. Laudo da análise laboratorial da água, com resultado favorável, emitido por um laboratório credenciado (PERNAMBUCO, 1992).

O certificado de Registro (original) será entregue ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento. O registro terá validade de um ano (PERNAMBUCO, 1992).

Após a obtenção do Registro o estabelecimento deverá implantar os programas de autocontrole exigidos pela legislação, em prazo estabelecido pelo SIE-PE (PERNAMBUCO, 2017b).

Qualquer obra de reforma ou construção no estabelecimento registrado só poderá ser executada após a aprovação do projeto de adequação pelos Fiscais da ADAGRO (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

A renovação do registro do estabelecimento deverá ser solicitada à ADAGRO um mês antes da data de vencimento. O documento para solicitação é o “requerimento para renovação de registro de estabelecimento”, cujo modelo está disponibilizado no ANEXO IX desse manual técnico (PERNAMBUCO, 1992).

CAPÍTULO 3

A ESTRUTURA FÍSICA E DO FLUXO SANITÁRIO

Este capítulo destina-se a orientar sobre a estrutura física e o fluxo necessários para a obtenção do registro de estabelecimento junto à ADAGRO. O presente capítulo será dividido em duas partes: Na primeira, serão descritas as dependências que precisam compor os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados. Na segunda parte serão descritas as orientações sobre o fluxo sanitário relativo aos produtos, colaboradores, equipamentos, embalagens e resíduos.

Ao final do capítulo será disponibilizado um modelo de croqui onde o interessado poderá visualizar a correta disposição das dependências aqui mencionadas e o respectivo fluxograma de produção, condizentes com o padrão higiênico-sanitário vigente.

Para obtenção do registro na ADAGRO, os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados deverão possuir as seguintes dependências (PERNAMBUCO, 1998; PERNAMBUCO, 2017a; BRASIL, 2017a):

- I - Área de recepção da matéria-prima (carcaças e caixarias);
 - II - Câmara frigorífica para armazenamento dos produtos cárneos;
 - III - Barreira sanitária;
 - IV - Sala de manipulação;
 - V - Local para higienização de recipientes e carrinhos de transporte;
 - VI - Banheiros e vestiário com instalações sanitárias completas;
 - VII - Depósito de embalagem;
 - VIII - Depósito de Material de Limpeza (D.M.L.);
 - IX - Lavanderia*;
- *pode ser dispensada em algumas situações.
- X - Depósito de produtos impróprios;
 - XI - Depósito de lixo;
 - XII - Reservatório de água.

Da Estrutura física geral, comum a todas as instalações:

Observação: Para fins de esclarecimento, nesse manual técnico a palavra “instalações” será utilizada como sinônimo de “dependências”, assim como a palavra “equipamentos” englobará os maquinários e utensílios.

São condições básicas e comuns aos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados:

- a) Área delimitada e suficiente para contemplar todas as dependências necessárias (BRASIL, 2017a);
- b) Dependências compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para recepção, manipulação, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e/ou produtos comestíveis (BRASIL, 2017a);
- c) Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que impeçam a entrada ou abrigo de insetos, roedores e/ou pragas e de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros (BRASIL, 1997);
- d) Pisos impermeabilizados com material resistente, lisos*, antiderrapante e de fácil higienização, com declividade que permita o rápido escoamento das águas residuais (PERNAMBUCO, 1998);

*no sentido de não ter arranhuras, desnivelamentos ou outras inconformidades similares.

- Os ralos deverão ser do tipo sifonados, de fácil higienização e dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a passagem de insetos e roedores (BRASIL, 2017a);
- e) Paredes e separações de cor clara, revestidas ou impermeabilizadas, e construídas para facilitar a higienização (BRASIL, 2017a);

Observação: Os rejuntas, quando utilizados, devem ser de cor clara.

- f) As portas e óculos (aberturas) terão altura e largura suficientes para possibilitar o trânsito de funcionários, equipamentos ou produtos (carcaças, caixarias, entre outros) em cada setor específico. Devem ser de material liso, resistente e lavável. Não é permitido o uso de madeira nas portas, janelas e óculos (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).
- As portas e os óculos das áreas frigoríficas devem conservar a capacidade de vedação;
- As portas das áreas não climatizadas (Ex.: barreira sanitária, depósito de embalagens, etc) devem ser instaladas de tal maneira que não permitam a existência de

frestas entre as paredes, o piso e o forro;

g) Nas áreas externas à sala de manipulação, todas as janelas e outras aberturas em comunicação com o exterior devem, obrigatoriamente, ser providas de telas milimétricas à prova de insetos, facilmente removíveis para higienização e apresentar boa conservação (BRASIL, 2017a; BRASIL, 1997);

Observação: A instalação das telas será sempre pelo lado externo das dependências.

h) Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias específicas para suas finalidades;

- Deve haver uma atenção especial com a trilhagem aérea (quando houver) ou “gancheiras” (tendais), a fim de que não haja o contato direto da matéria-prima ou produtos com o piso (BRASIL, 2017a);

i) Forro de material liso, resistente e fácil higienização, instalado de modo a proporcionar vedação completa e evitar acúmulo de sujeira e contaminação (BRASIL, 2017a);

- Não é permitindo o uso de madeiras ou gesso. Utilizar preferencialmente PVC ou concreto (BRASIL, 2017a);

j) Iluminação natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências (BRASIL, 2017a);

- A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra rompimentos ou estilhaços (em casos de lâmpadas de vidro) sobre produtos em qualquer das fases de produção, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de modo a não promover alteração de cores dos ambientes e dos produtos alimentícios (BRASIL, 1997);

k) As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes e, nesse caso, estar perfeitamente recobertas por canos isolantes e apoiados nas paredes e tetos, não se permitindo fios pendurados sobre as áreas de manipulação de alimentos (BRASIL, 1997);

l) Dispor de abastecimento de água potável com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água (BRASIL, 2017a);

m) Pontos de água com pressão suficiente para lavagem dos equipamentos e instalações, ou outro método a ser aprovado pelo SIE-PE (Ex.: Lavadoras de alta pressão);

Observação: As mangueiras, quando existentes, deverão ser armazenadas em suportes específicos, não devendo ficar “soltas” sobre o piso ou bancadas;

- n) Dispor de rede de esgotos com um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, que possa permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos e ser mantido, a todo momento, em bom estado de funcionamento (BRASIL, 2017a; BRASIL, 1997);
- Todos os condutos de evacuação (incluído o encanamento de despejo das águas) deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das dependências, protegendo contra a entrada de baratas, roedores etc. (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002; BRASIL, 2017a);
- o) O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos (BRASIL, 2017a).

Instruções sobre as Instalações obrigatórias:

I - Área de Recepção da matéria-prima (carcaças e caixarias)

a) Exigências gerais

- Localização: em local apropriado para a entrada e distribuição das mercadorias aos diversos setores da loja. Pode ser a mesma área onde são recebidas as outras mercadorias do estabelecimento, desde que em horários distintos (BRASIL, 2002; PERNAMBUCO, 2017a).

Deve ser uma área coberta, para evitar que os produtos sejam expostos ao sol ou à chuva; estar sempre higienizada, em boas condições de conservação e livre de acúmulo de produtos (BRASIL, 2002);

Nos Entrepósitos de Carnes em Supermercados e Entrepósitos de Carnes a área para recepção de carnes deverá possibilitar a entrada dos veículos transportadores, de modo a facilitar a sua chegada. Caso esta situação não ocorra, será permitida uma distância máxima de 10m (dez metros) do veículo transportador até a área de recepção da carne, desde que seja assegurada a inocuidade da matéria prima (PERNAMBUCO, 2017a);

Para os estabelecimentos que trabalham com carcaças (meias carcaças ou quartos), o recebimento deve ser feito nas dependências internas. Não será permitida a recepção de carcaças pela frente da loja, por dentro da área de vendas - entre as gôndolas, mesmo em horários em que a loja não esteja aberta. (PERNAMBUCO, 2017a);

Para os estabelecimentos que optem por trabalhar com meias carcaças ou quartos de carcaças, o acesso à câmara frigorífica ocorrerá através de corredor exclusivo para esta finalidade, com largura suficiente para que as carcaças não tenham contato com as paredes.

O seu percurso deve ser totalmente livre, sem nenhum tipo de obstruções que venham a atrapalhar o deslocamento das carcaças até a câmara frigorífica (PERNAMBUCO, 2017a).

b) Estrutura

- Piso, ralos, paredes, portas, pé-direito e forro: atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início desse capítulo.

- Dimensões suficientes que atendam a demanda de recepção das mercadorias (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a).

II - Câmara frigorífica para armazenamento dos produtos cárneos

a) Exigências gerais

- Localização: Deve estar em contato direto com a sala de manipulação, com comunicação direta através de porta ou óculo, de maneira que as carcaças e os demais produtos cárneos ao saírem das câmaras com destino à sala de manipulação não transitem pelo interior de nenhuma outra dependência (PERNAMBUCO, 2017a; BRASIL, 2017a).

A(s) câmara(s) do entreposto de carnes deve(m) armazenar, preferencialmente, somente as carnes e os produtos cárneos.

Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação e ao acondicionamento (BRASIL, 2017a). A exceção a esse caso são os pescados frescos ou refrigerados, que precisam de um local exclusivo para seu armazenamento.

Os estabelecimentos que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e adequadamente higienizados (PERNAMBUCO, 2017a).

Os produtos não poderão, de forma alguma, ser armazenados em contato direto com o piso, devendo ser armazenados em galeias sobre paletes e/ou estantes, e/ou tendais (ou trilhamento) bem conservados e limpos, guardando um distanciamento suficiente ente si e entre as paredes e o teto, de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

A instalação de câmaras frigoríficas em pavimento superior obedecerá às normas

trabalhistas e dos demais órgãos competentes quanto à sua localização e segurança (PERNAMBUCO, 1992).

Todas as câmaras frigoríficas deverão possuir um marcador de temperatura externo (BRASIL, 2002).

b) Estrutura física:

- Deve possuir dimensões suficientes para a demanda de armazenamento dos produtos conservados a frio (PERNAMBUCO, 1998).

- Piso: atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início desse capítulo;

- Paredes: poderão ser de alvenaria ou totalmente construídas de isopainéis e devem atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início desse capítulo;

- Porta e óculo:

As câmaras em contato com a sala de manipulação devem possuir uma porta e um óculo (abertura), com largura e altura suficientes à finalidade. A composição da porta e do óculo deve ser de material metálico ou de material plástico, não sendo permitido o uso de madeira (BRASIL, 1997; PERNAMBUCO, 1992; PERNAMBUCO, 2017a).

É preferível que o óculo esteja voltado para a área de recepção e, a porta, para a sala de manipulação. Porém, também pode ocorrer o inverso – a porta ser voltada para a recepção e o óculo, para a sala de manipulação. No primeiro caso tem-se uma câmara tipo “área limpa”, já no segundo, a câmara será tipo “área suja” (PERNAMBUCO, 2017a).

A exigência de uma porta e um óculo decorre do fato de não ser possível haver alternativas à entrada de pessoas na sala de manipulação sem ser exclusivamente pela barreira sanitária (PERNAMBUCO, 2017a).

III - Barreira Sanitária

É um gabinete localizado no acesso à sala de manipulação, tendo por finalidade a higienização obrigatória dos funcionários (botas, mãos e antebraços) antes da entrada para manipulação (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

a) Exigências gerais

A entrada de funcionários na sala de manipulação deverá ser feita única e

exclusivamente pela barreira sanitária, não podendo haver nenhuma outra alternativa (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

b) Estrutura física:

- Duas portas: a primeira porta se abre para o interior da barreira sanitária e a segunda, para dentro da sala de manipulação.

As portas devem ser lisas, de material resistente e lavável, dotadas de visores (prevenir acidentes) e com dispositivo para fechamento automático (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a).

- Piso, ralo, paredes, forro e pé-direito: atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início desse capítulo.

- Dimensões suficientes para o número de funcionários (BRASIL, 2002).

O interior da barreira sanitária deve conter os seguintes equipamentos, na ordem disposta abaixo:

Lavador de botas

Equipamento destinado à lavagem das botas utilizadas pelos colaboradores. Deve ser equipado com água corrente (acionamento automático ou ducha); escova para higiene das botas; e sabão líquido. A água deverá ser escoada na linha de esgoto, não sendo permitido o deságue diretamente no chão (BRASIL, 2017a).

Tapete sanitizante

É um tapete a ser localizado imediatamente após o lava-botas, composto por material resistente ao uso (Ex.: borracha), de fácil higienização e que tenha capacidade de absorção.

O tapete deve ser umedecido em solução sanitizante, com a finalidade de sanitizar o solado das botas após a lavagem no lava-botas.

Recomenda-se que, enquanto fazem a higienização das mãos e antebraços, os funcionários fiquem sobre o tapete sanitizante para que haja uma ação adequada do produto no solado das botas.

Pia para higienização das mãos e antebraços

A pia deve possuir torneira de acionamento não manual (sensor de movimento, acionamento por pés ou joelhos), providas de sabão líquido inodoro e antisséptico, e papel-toalha não reciclado (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002).

Observação 1: a secagem das mãos não poderá ser feita com toalhas de pano (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002).

Observação 2: o Papel toalha utilizado para a secagem das mãos não poderá ser do tipo reciclado (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

Lixeira com tampa de acionamento a pedal, providas de sacos plásticos (BRASIL, 2002);

Recipiente para toucas e máscaras;

IV - Sala de manipulação

É o local para beneficiamento da matéria prima (carnes) até a expedição como produto final.

Nos entrepostos de carnes em supermercados o beneficiamento corresponde à desossa, fracionamento das carnes, preparo dos cortes e moagem (quando for o caso). Em seguida ocorre a embalagem, a rotulagem e a expedição (diretamente aos clientes ou para os balcões expositores) (PERNAMBUCO, 2017a).

4.1 - Exigências gerais

- **Localização:** Deve ser localizada contígua à (s) câmara (s) frigorífica (s), de maneira que as carcaças e demais matérias-primas, ao saírem das câmaras com destino à sala de manipulação, não transitem pelo interior de nenhuma outra dependência (PERNAMBUCO, 2017a).

Não será permitida a manipulação dos produtos cárneos (desossa, fracionamento, preparo de cortes, moagem, embalagem e rotulagem dos produtos) fora da sala de manipulação (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

A área de atendimento ao cliente (quando houver) é parte anexa à sala de manipulação, e também deve ser climatizada e isolada do meio externo. O isolamento da área de atendimento poderá ser feito através do uso de vidraça ou outro material que seja resistente, impermeável e de fácil higienização. A vidraça será instalada acima do balcão tendal até o forro da sala, de modo a propiciar um adequado isolamento.

Na área de atendimento a comunicação com os clientes dar-se-á através de pequenas janelas (óculos) instaladas na vidraça acima do balcão tendal (PERNAMBUCO, 2017a).

4.2 - Estrutura física:

4.2.1 - Dimensões: Área mínima de 15m² (quinze metros quadrados), com largura mínima de 3m (três metros) (PERNAMBUCO, 1998);

4.2.2 - Piso, ralos, paredes, forro, pé-direito, iluminação e fiação elétrica: atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início desse capítulo.

As canaletas, quando existentes, deverão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitindo o uso de madeira (BRASIL, 1997; BRASIL, 2017a).

4.2.3 - Óculos (janelas)

São aberturas localizadas nas paredes da sala de manipulação e na vidraça da área de atendimento (quando existente). Possuem a finalidade de comunicar à sala de manipulação com o meio externo (PERNAMBUCO, 2017a).

Os óculos devem ser providos de porta e possuir dimensões suficientes para possibilitar a passagem dos materiais ou produtos cárneos, e impedir a passagem de pessoas (PERNAMBUCO, 1992).

De acordo com a Portaria ADAGRO nº 58, de 26/09/2017 na sala de manipulação deverá haver óculos distintos para:

1. Entrada da matéria-prima;
2. Entrada das embalagens primárias;
3. Saída de resíduos;
4. Entrada de produtos de limpeza;
5. Expedição de produtos cárneos.

Observação 1: A depender da localização, o óculo para entrada de embalagens primárias poderá ser o mesmo óculo da expedição dos produtos cárneos, desde que os procedimentos ocorram em horários distintos e pré-determinados, com descrição no Procedimento Operacional Padronizado (POP) respectivo;

Observação 2: A depender da localização, o óculo para entrada de produtos de limpeza poderá ser o mesmo óculo da saída de resíduos, desde que os procedimentos ocorram em horários distintos e pré-determinados, com descrição no Procedimento Operacional Padronizado (POP) respectivo.

Observação 3: com relação à expedição dos produtos cárneos, trabalha-se com duas opções nos entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes (PERNAMBUCO,

2017 a):

1. Entrega direta ao cliente através do óculo da área de atendimento; e/ou
2. Expedição dos produtos para os balcões expositores da área de vendas (autosserviço).

4.2.4 - Porta de escape:

É uma porta que dá acesso para a área externa à sala de produção, mas sua utilização ocorrerá apenas em duas situações especiais: saída de emergência para funcionários (ao critério do órgão competente) e trânsito de equipamentos. Sua localização pode ser em qualquer parede da sala de manipulação, desde que não haja obstruções ou impedimentos para o acesso à área externa (PERNAMBUCO, 2017a).

Deverá ficar sempre fechada, com o uso de um lacre enumerado, só podendo ser aberta nas únicas duas situações citadas acima. Não deve ser utilizado fechadura ou cadeado para fechar a porta de escape (PERNAMBUCO, 2017a). Todas as vezes que a porta for aberta, deverá haver o registro nas planilhas de autocontrole, especificando o motivo e o número do novo lacre.

As dimensões da porta de escape serão apenas o suficiente para a passagem dos equipamentos e dos funcionários, quando necessário (PERNAMBUCO, 1992).

A porta de escape pode possuir ainda outras duas finalidades secundárias: na própria porta podem ser adicionados dois óculos - um superior e outro, inferior. O óculo superior será utilizado para entrada de embalagens primárias. O óculo inferior, para saída dos resíduos da sala de produção. Nesses casos a porta se mantém fechada (com lacre), havendo apenas a abertura dos óculos quando necessário (PERNAMBUCO, 2017a).

4.2.5 - Sistema de climatização

A temperatura da sala de manipulação deve manter-se no máximo a 18°C durante os trabalhos (PERNAMBUCO, 2017a). Nos casos de produção de carne moída, quando houver moagem para exposição no autosserviço, a temperatura da sala deve ser no máximo 10°C (PERNAMBUCO, 2017a).

4.2.6 - Pia

Deve haver pelo menos uma pia para higiene das mãos e utensílios, provida de sabão neutro e antisséptico e papel toalha não reciclado (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002; BRASIL, 2017a).

4.2.7 - Ponto de água

Deverá dispor de pelo menos um ponto de água para conectar-se a uma mangueira e realizar as atividades diárias de higienização. Esse ponto pode ser a torneira da pia ou outro meio a ser aprovado pelo SIE, como por exemplo o uso de lavadoras de alta pressão (BRASIL, 2017a).

4.2.8 -- Espaço para higiene de equipamentos de uso interno;

Dentro da sala de manipulação deve haver um espaço que seja suficiente para higienização e guarda dos equipamentos de uso interno, ou seja, aqueles que só são utilizados dentro da sala de manipulação. Exemplo: caixas plásticas (BRASIL, 1997).

Observações complementares:

Nos casos em que a área limpa (ex: desossa) é situada em pavimento superior e a área de atendimento está localizada no pavimento inferior, o contato entre as duas seções ocorrerá através de elevador de carga (ou elevador monta carga), constituído de material que seja liso, resistente, inoxidável, atóxico, lavável e de fácil higienização.

Nesses casos a desossa deverá ser contígua à câmara frigorífica, prevalecendo as mesmas exigências quanto à estrutura física para os dois ambientes. Também deverá existir uma barreira sanitária e uma porta de escape em cada seção, isto é, na sala de desossa do pavimentos superior e na área de atendimento do pavimento inferior.

4.3 - Equipamentos

Observação: ratifica-se que neste manual técnico a palavra “equipamentos” também engloba os utensílios.

São exemplos de equipamentos existentes na sala de manipulação:

Tendal ou trilhamento; mesas; esterilizadores; facas; chairas; tábuas brancas; balanças; seladoras; serra fita; moedor de carnes; prateleiras; armários; estrados plásticos; lixeiras; bandejas; caixas plásticas (galeias), entre outros.

a) Exigências gerais

- Deve haver equipamentos em quantidade suficiente para atender a produção diária (BRASIL, 2017a).
- Os equipamentos devem ser resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos,

que não permitam o acúmulo de resíduos (BRASIL, 2017a). E capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção (BRASIL, 1997);

- As superfícies deverão ser lisas e estarem isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos, ou seja, fontes de contaminação. Não é permitido o uso de madeira ou outros materiais que não se possa limpar e desinfetar adequadamente (BRASIL, 1997).

- Mesas:

As mesas devem ser de aço inoxidável e em número compatível com a produção diária pretendida (BRASIL, 2017 a; PERNAMBUCO, 2017a);

Nos estabelecimentos em que se manipulem carnes de mais de uma espécie animal deverá haver utensílios e bancadas exclusivos para trabalhos por cada espécie (PERNAMBUCO, 2017a). Ex.: mesa para cortes de bovino; mesa para cortes suínos; mesa para cortes de frango.

- Tendal e Trilhamentos:

O trilhamento (quando existir) ou o tendal devem possuir altura suficiente para evitar o contato das carcaças com o piso. Devem também ser posicionados de modo a manter um distanciamento suficiente para evitar o contato das carcaças com as paredes (BRASIL, 2017a).

- Acondicionamento de embalagens de uso diário

Deverá haver um local, dentro da sala de manipulação, para acondicionamento das embalagens de uso diário. Podendo ser armários ou prateleiras, sempre de material liso, resistente, não absorvente, atóxico e de fácil higienização. Ex: Aço inoxidável, plástico ou vidro. Não é permitido o uso de madeiras ou gesso (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a);

- Recipientes para produtos não comestíveis;

Os produtos não comestíveis (resíduos da produção) deverão ser armazenados exclusivamente em recipientes identificados na cor vermelha, antes de serem depositados nas lixeiras (BRASIL, 1997).

- Carrinho para transporte de carnes

Havendo a existência de carrinhos para transporte de produtos comestíveis, estes deverão ser de material inoxidável ou plástico adequado, como polipropileno (BRASIL,

1997; BRASIL, 2017a).

- Lixeiras:

Deverão possuir tampa de acionamento a pedal, permitir uma fácil higienização e estarem sempre em bom estado de conservação, e providas de sacos plásticos (BRASIL, 2002).

V - Local para Higienização de recipientes e carrinhos de transporte

É uma Dependência para higienização de recipientes (caixas plásticas, bandejas, etc) e carrinhos utilizados no transporte de produtos nas áreas externas à sala de manipulação (BRASIL, 2017a). Ex: recipientes e carrinho utilizados na área de recepção e área de vendas.

a) Exigências gerais

- Localização: Deve ser localizada na área externa à sala de produção, em um ponto mais apropriado a sua finalidade, de modo a evitar contrafluxos com as demais atividades do estabelecimento.

- No caso dos recipientes (caixas plásticas, bandejas) que são oriundos da sala de manipulação, e por algum motivo saem para a área externa à manipulação, há a necessidade de higienizá-los antes de haver o retorno destes recipientes para a produção.

VI - Banheiros e Vestiário

a) Exigências gerais

- Localização: Devem estar localizados completamente separados das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos, não sendo permitido, em hipótese alguma, ter contato direto com qualquer uma dessas áreas (BRASIL, 1997; BRASIL, 2017a).

Não será permitida a localização dos banheiros e/ou vestiários fora do terreno do estabelecimento. Todas as instalações relacionadas aos entrepostos de carnes devem ser localizadas dentro do perímetro das lojas (BRASIL, 2017a).

Os acessos serão independentes de qualquer outra dependência da loja, ou seja, o acesso aos banheiros e vestiários não pode ser voltado para áreas comuns onde há trânsito de matérias-primas e produtos alimentícios.

- Os Banheiros e os vestiários serão separados por sexo, com dimensões e instalações compatíveis com o número de funcionários do estabelecimento (PERNAMBUCO, 1998);

b) Estrutura física:

- Piso, ralos, paredes e forro: devem atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início desse capítulo.

- Janelas

Recomenda-se a instalação de janelas, de modo a permitir um adequado arejamento. Quando existentes, as janelas devem ser providas de telas milimétricas (BRASIL, 2017a).

Banheiros:

É composto por vasos sanitários (separados por divisórias e portas); mictórios (banheiro masculino); porta papel-higiênico; lixeiras; e pia para lavagem de mãos e antebraços (BRASIL, 2002).

As lixeiras deverão possuir tampa de acionamento a pedal, permitir uma fácil higienização e estarem sempre em bom estado de conservação e providas de sacos plásticos (BRASIL, 2002).

A pia deverá ser provida de sabão líquido - inodoro e antisséptico - e papel-toalha não reciclado (BRASIL, 2002).

Vestiários:

É composto por chuveiros; bancos (para apoio ao calçar as botas); cabides; armários e pias para lavagem de mãos e antebraços.

Os armários deverão ser individuais e disporem de dispositivos para fechamento (chaves ou cadeados). Devem ser providos de divisão interna que permita a separação das roupas limpas e sujas, e um compartimento só para guarda dos calçados. Devem ainda possuir algumas perfurações/frestas, de modo a permitir o arejamento (BRASIL, 2002; SÃO PAULO, 2017).

A pias deverão ser providas de sabão líquido - inodoro e antisséptico - e papel-toalha não reciclado (BRASIL, 2002).

VII - Depósito de embalagem

É o local onde são estocadas as embalagens que serão utilizadas na sala de manipulação do entreposto de carnes (BRASIL, 2017a). Neste ambiente, também poderão

ser armazenadas as embalagens das outras seções da loja (lanchonete, padaria, entre outros).

a) Exigências gerais:

- Localização: Preferencialmente deve ser localizado de forma anexa à sala de manipulação, fazendo contato com a mesma através de óculo. Caso não seja viável, deve estar localizado o mais próximo possível da sala de manipulação.

O depósito de embalagens deve possuir isolamento adequado, devendo sempre apresentar boas condições de conservação, organização e higiene (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002).

As embalagens devem ser armazenadas dentro do envoltório plástico de proteção, sobre estrados ou estantes, não sendo permitido o contato com o piso. Deve ser respeitado um espaçamento entre os blocos de embalagens, assim como um adequado distanciamento das paredes e do forro, de modo a evitar a atração e a proliferação de pragas, e garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, higienização do local (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

Na entrada das embalagens primárias, na sala de manipulação, os envoltórios que a contenham devem ser removidos e recolhidos para o destino apropriado.

b) Estrutura:

- Dimensões suficientes para atender a demanda de armazenamento de embalagens (BRASIL, 2017a).

- Piso, paredes, portas, óculos (quando houver), forro e pé-direito: devem atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início desse capítulo.

- Porta:

Presença obrigatória. Deve ficar fechada e o acesso às chaves ser restrito a pessoas específicas relacionadas com a manipulação de alimentos. Ex: chefe do setor; chefe de perecíveis; pessoal do controle de qualidade e o gerente da loja (BRASIL, 1997).

- Estantes, estrados e/ou prateleiras de material liso, atóxico, resistente e lavável, como por exemplo alumínio ou plástico. Não é permitido o uso de madeira ou gesso. (BRASIL, 1997; BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

VIII - Depósito de Material de Limpeza (D.M.L.)

É o local de armazenamento dos materiais utilizados na higiene das instalações e equipamentos do estabelecimento (BRASIL, 2017a).

a) Exigências gerais:

- Localização: Deve ser localizado na área externa à sala de manipulação, e também distante dos outros ambientes de manipulação e armazenamento de produtos alimentícios.
- Seu uso é exclusivo para a guarda de materiais de limpeza e produtos químicos de uso interno pelo estabelecimento (BRASIL, 1997).
- Os produtos de limpeza devem ser guardados devidamente identificados e com as respectivas instruções de procedimentos para casos de intoxicação (BRASIL, 1997).
- Os produtos de limpeza só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente treinado, ou por outras pessoas, desde que sob supervisão de pessoal competente, de modo a ser evitada a contaminação de alimentos (BRASIL, 1997).

b) Estrutura física:

- Dimensões suficientes para atender à demanda de armazenamento dos materiais de higiene de uso interno pelo estabelecimento (BRASIL, 2017a).
- Piso, ralos, paredes, portas e forro: devem atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início desse capítulo.

- Porta:

Presença obrigatória. Deve ficar fechada e o acesso às chaves ser restrito a pessoas específicas relacionadas com a manipulação de alimentos. Ex: chefe do setor; chefe de péricéveis; pessoal do controle de qualidade e o gerente da loja (BRASIL, 1997).

- Estantes, Prateleiras e/ou estrados

A estocagem do material de limpeza deve se dar em estantes, prateleiras e/ou estrados, de modo a evitar que os produtos sejam depositados diretamente sobre o piso.

Observação:

Na ausência de um depósito específico para ser o DML, será permitido o uso de armários, desde que em tamanho suficiente para atender à demanda de armazenamento do material de higiene. Os armários deverão possuir porta nas mesmas condições exigidas anteriormente (BRASIL, 1997).

IX - Lavanderia

Os uniformes utilizados pelos funcionários do entreposto de carnes devem ser higienizados em uma lavanderia do próprio estabelecimento ou por um serviço terceirizado, desde que apresentados os documentos comprobatórios. Não é permitido que os funcionários levem os uniformes para lavarem em suas casas (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

O sabão utilizado na lavagem dos uniformes deve ser do tipo neutro (BRASIL, 1997).

Caso o estabelecimento opte em possuir lavanderia própria, esta deverá ter as seguintes características:

- Localização: Distante das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos, e do depósito de lixo.
- Dimensões suficientes para atender à demanda (BRASIL, 2017a).
- Ambiente com boa ventilação (BRASIL, 2017a).
- Piso, ralo, paredes, portas e forro: devem atender aos requisitos descritos no tópico “Estrutura física geral, comum a todas as instalações” constantes no início do capítulo.
- Máquina de lavar roupas ou tanque de material plástico ou de alvenaria revestido por azulejo, em dimensões condizentes à demanda;
- Varal para secagem dos uniformes;

Observação: se a máquina de lavar já possuir a função de secagem, o varal fica dispensado.

- Recomenda-se a instalação de janelas, sempre que possível, de maneira a permitir um adequado arejamento. Quando existentes, as janelas devem ser providas de telas milimétricas (BRASIL, 2017a).

X - Depósito para Produtos impróprios ao consumo

Os produtos cárneos impróprios ao consumo, antes de terem definidos seu destino final, devem ser armazenados em um local exclusivo, sob refrigeração, separado da sala de manipulação e das câmara frias de armazenagem dos produtos aptos ao consumo (BRASIL, 1997; BRASIL, 2017a).

a) Exigências gerais:

- Localização: Distante das áreas de manipulação e de armazenamento de produtos

aptos ao consumo, devidamente isolado do meio externo (BRASIL, 1997; PERNAMBUCO, 1998).

- Em hipótese alguma poderá haver o armazenamento de produtos impróprios no mesmo ambiente destinado aos produtos aptos ao consumo (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

- São exemplos de depósito para produtos impróprios: equipamentos geradores de frio - geladeiras, “freezers” ou Câmaras frigoríficas. O equipamento escolhido deverá estar sinalizado para esta função e ser de uso exclusivo para o armazenamento de produtos impróprios ao consumo (BRASIL, 2017a).

XI - Depósito de Lixo

É o local destinado ao armazenamento dos resíduos sólidos gerados por todo o estabelecimento (PERNAMBUCO, 1998).

a) Exigências gerais:

- Localização:

Deve estar localizado em posição estratégica - distante das áreas de manipulação e armazenamento de alimentos e, em sentido contrário ao fluxo de ar que vai para as áreas de recepção, manipulação e armazenamento de alimentos (BRASIL, 2017a; BRASIL, 1997; BRASIL, 2004). A localização deve ainda ser apropriada para facilitar o recolhimento do material pelo serviço competente.

- Deve ser isolado do meio externo, possuir tampa (quando for o caso) ou portões para fechamento – de modo a impedir o ingresso de pragas - e estar devidamente identificado (BRASIL, 1997; BRASIL, 2004).

- As dimensões devem ser suficientes para atender a demanda diária (BRASIL, 2017a).

XII - Reservatório de água

Os estabelecimentos devem possuir rede de abastecimento de água potável com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades diárias de higienização das dependências e equipamentos, e também do funcionamento dos banheiros e vestiários (BRASIL, 2017a).

Deve ser instalado um clorador automático, possibilitando que os níveis de cloro

residual livre estejam sempre entre 0,5 e 2,0 ppm (partes por milhão) (BRASIL, 2017b). Também será aceita a cloração com o uso de pastilhas de cloro, desde que comprovada sua eficácia através do registro nas planilhas de autocontrole do estabelecimento.

Os reservatórios devem possuir tampas e permanecer fechados – se necessário, usar cadeados ou lacres - de forma a evitar a contaminação por pragas e a minimizar a volatilização do cloro. Devem ainda estar sempre em boas condições de conservação e ser higienizados, no mínimo, a cada 06 (seis) meses (BRASIL, 2017a; BRASIL, 2002).

Não deve ser permitido o acesso de pessoas sem atividades vinculadas ao reservatório de água do estabelecimento. Se necessário, deve ser utilizado portões ou outras barreiras físicas para impedir o acesso de pessoas não autorizadas (BRASIL, 2002).

FLUXO SANITÁRIO

O Fluxo de produção (ou fluxo sanitário) corresponde ao trânsito por entre as dependências do estabelecimento, de tudo que está envolvido com a produção, ou seja, os funcionários, os produtos cárneos, os equipamentos, as embalagens e os resíduos gerados.

Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de produção sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor (BRASIL, 2017a).

Os edifícios e instalações devem ser de tal maneira que permitam a separação por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e produtos de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada (PERNAMBUCO, 1998).

Tomando por base a sala de manipulação, que é o local onde ocorre o processamento dos produtos cárneos, a ideia geral de fluxo sanitário é a seguinte (PERNAMBUCO, 2017a):

- I - Colaboradores: entram e saem pela barreira sanitária;
- II - Carnes: na forma de matéria-prima entra pela câmara frigorífica e, após o beneficiamento, sai (produto acabado) pelo óculo de expedição da sala de manipulação;
- III - Equipamentos: quando houver necessidade, entram e saem pela porta de escape;
- IV - Resíduos: saem pelo óculo de saída de resíduos.

A seguir, cada fluxo será detalhado para que o interessado tenha um melhor

entendimento de como deve ser a correta dinâmica de funcionamento dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados:

Fluxo de colaboradores

Ao chegarem para o início das atividades, os colaboradores vão se dirigir aos vestiários para tomar banho e trocar de roupa. A roupa de casa ficará guardada nos armários e será colocado o uniforme de trabalho. Em seguida, os colaboradores vão se dirigir à barreira sanitária, dependência de uso obrigatório antes do acesso à sala de manipulação (PERNAMBUCO, 2017a). Nesta dependência, ocorrerá a higiene das botas e das mãos e antebraços. Imediatamente após a higienização na barreira sanitária, os funcionários entram na sala de manipulação (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

Sempre que sair da sala de produção, por qualquer que seja o motivo (intervalos, descanso, fim de expediente, etc.), os colaboradores também seguirão pela barreira sanitária, pois a barreira sanitária é a única via para entrada e saída de pessoas na sala manipulação (PERNAMBUCO, 2017a).

Não é permitido que os colaboradores cheguem para trabalhar ou saiam do recinto do estabelecimento - durante ou após o expediente – vestidos com o uniforme de trabalho ou portando outros Equipamentos de Proteção de Individual (EPIs) (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a).

Antes do início dos trabalhos o estabelecimento deverá providenciar a entrega dos uniforme e demais EPIs devidamente higienizados aos colaboradores, assim como o recolhimento após o término das atividades, conforme descrito no item IX (lavanderia).

Fluxo de Equipamentos

Quando ocorrer a necessidade de transitar equipamentos na sala de manipulação, seja por saída (manutenção ou descarte) ou entrada (aquisição ou regresso de manutenção), esse trânsito (entrada e saída) será sempre pela porta de escape (PERNAMBUCO, 2017a).

Os equipamentos que forem retirados da sala de produção ou de outra dependência, aguardando para serem descartados ou receber manutenção, deverão ficar guardados em um local específico, não sendo permitido que permaneçam nas áreas comuns de circulação ou em dependências destinadas a outras finalidades (BRASIL, 2002).

Fluxo de Produtos

O fluxo de produtos diz respeito às etapas de produção que os produtos cárneos vão percorrer no estabelecimento, desde a recepção da matéria-prima até a sua expedição como produto acabado, através da sala de manipulação.

A carne (matéria-prima) entrará no estabelecimento através da área de recepção. Imediatamente após a recepção, a matéria-prima será encaminhada à câmara frigorífica. Logo em seguida, entrará na sala de manipulação pelo óculo (ou porta) situado entre a câmara frigorífica e a sala de manipulação. Após todo o beneficiamento, a carne (agora produto acabado), devidamente embalada e rotulada *, será expedida através do óculo de expedição (PERNAMBUCO, 2017a).

*A rotulagem só é exigida para os produtos encaminhados aos balcões expositores da área de vendas (autosserviço) (PERNAMBUCO, 2017a).

O estabelecimento deverá possuir fluxograma contínuo de produção, devendo-se respeitar conceitos de área suja e área limpa. Fluxograma contínuo significa que após uma etapa de produção os produtos vão seguir sempre para a etapa seguinte até serem expedidos, evitando retorno a etapas anteriores, contrafluxos e também o acúmulo indesejável de produtos em uma determinada etapa (BRASIL, 2017a). Área limpa é a área cujo acesso é exclusivo pela barreira sanitária (PERNAMBUCO, 2017a).

Para auxiliar o entendimento do fluxo dos produtos em uma sequência que contribua para evitar contaminações cruzadas ou contrafluxos, segue abaixo a figura 1 como modelo de fluxograma para os entrepostos de carnes em supermercados:

A expedição ocorrerá através da entrega diretamente ao cliente (área de atendimento) ou pelo encaminhamento dos produtos cárneos aos balcões expositores da área de vendas (PERNAMBUCO, 2017a).

Fluxo de Embalagens

As embalagens serão recebidas na área de recepção e seguirão para o depósito de embalagens (BRASIL, 1997). Mediante a demanda, serão enviadas para a sala de manipulação. A entrada neste ambiente ocorrerá através do óculo de entrada de embalagens, conforme mencionado no item IV - sala de manipulação (PERNAMBUCO, 2017a).

Só poderão entrar na sala de manipulação as embalagens a serem utilizadas durante o dia de produção. Todo o estoque restante deverá permanecer no depósito de embalagens,

até haver uma nova demanda na sala de produção (PERNAMBUCO, 2017a).

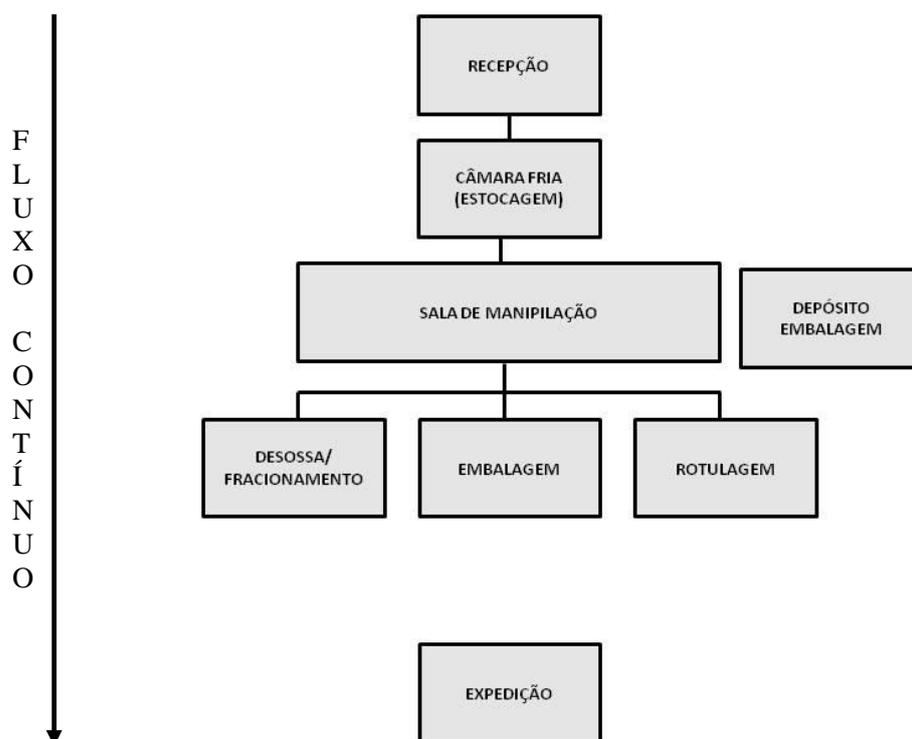
Fluxo de resíduos

Durante os trabalhos de manipulação, as águas residuais deverão ser recolhidas em direção aos ralos/canaletas com o auxílio de um rodo, de modo a evitar o acúmulo no piso. Ao fim dos trabalhos será realizada a completa higienização do piso, paredes e equipamentos (PERNAMBUCO, 2017a).

Os resíduos sólidos serão inicialmente depositados em galeias de cor vermelha (produtos não comestíveis), antes de seguirem para as lixeiras da sala de manipulação (BRASIL, 1997).

Sempre que necessário o conteúdo das lixeiras da sala de produção será expedido pelo óculo de saída de resíduos, em sacos plásticos fechados. Os produtos impróprios serão encaminhados ao depósito de produtos impróprios, antes de serem recolhidos para a destinação final pelo serviço competente. Os demais conteúdos seguirão diretamente para o depósito de lixo do estabelecimento (BRASIL, 1997; PERNAMBUCO, 2017a).

Figura 1. Fluxograma de produção.



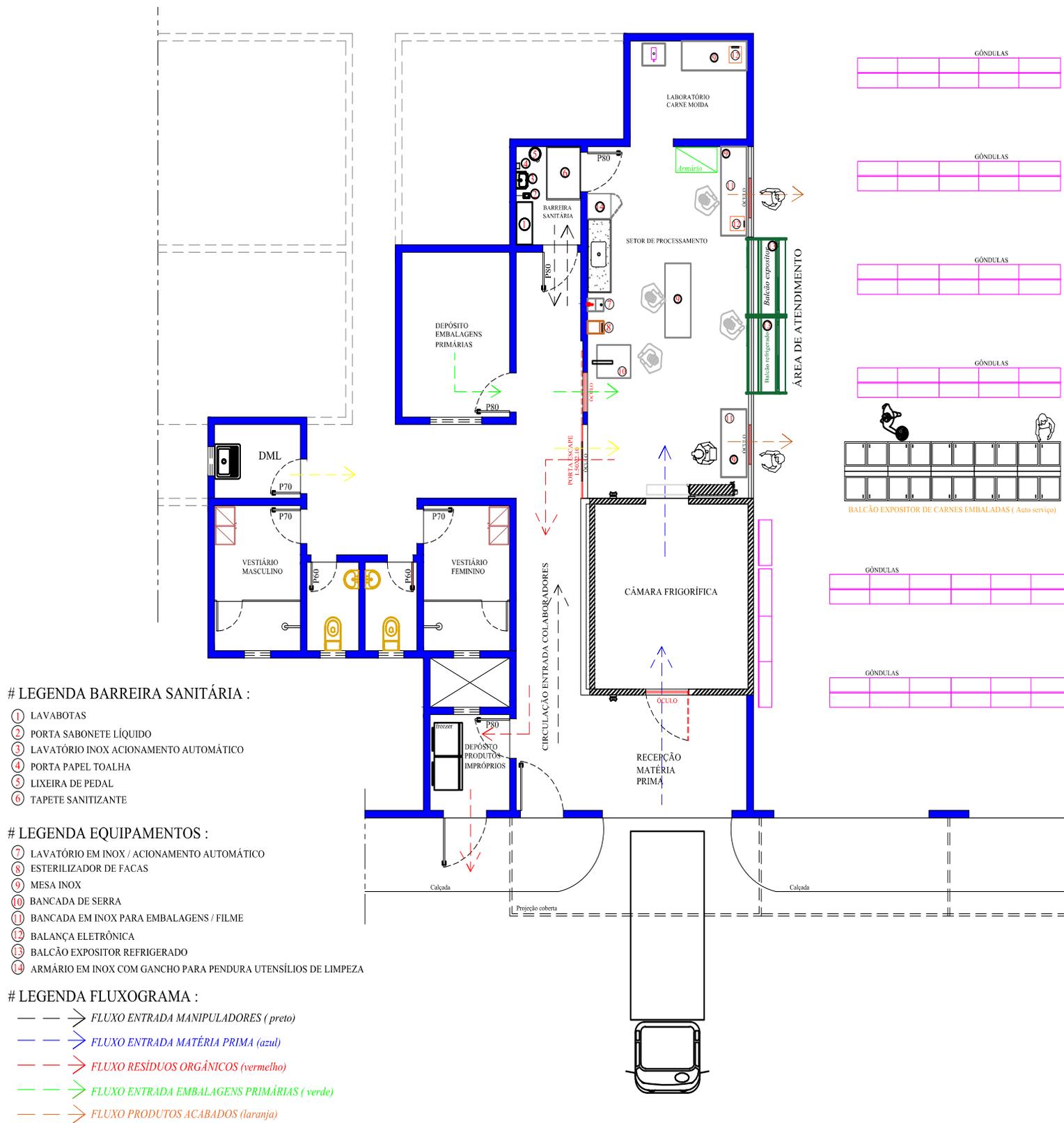
Fonte: Manual Geral: procedimentos para registro de estabelecimentos de produtos de

origem animal - IAGRO/MS, 2019 adaptado.

Modelo de Croqui: Disposição das dependências e Fluxo sanitário

A figura 2 na página seguinte disponibiliza um modelo de croqui com a correta disposição das dependências e o respectivo fluxograma de produção exigidos para os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados.

Figura 2. Croqui com a sinalização das dependências e fluxos sanitários.



Fonte: Arquivo pessoal, 2020.

CAPÍTULO 4

DO REGISTRO DOS PRODUTOS

Assim como é obrigatório o registro dos estabelecimentos classificados como entreposto de carnes e entrepostos de carnes em supermercado, também é obrigatório o registro dos produtos neles elaborados (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 1992).

O processo de registro dos produtos poderá ser iniciado logo após a vistoria prévia do estabelecimento, realizada pelos fiscais da ADAGRO. Estando de posse do laudo de vistoria prévia, com conclusão favorável, o Responsável Técnico já pode dar entrada no registro dos produtos junto à ADAGRO.

Os produtos a serem registrados na ADAGRO serão somente aqueles manipulados (fracionados e embalados) nos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados (PERNAMBUCO, 1992; PERNAMBUCO, 2017a).

É importante ratificar que só poderão ser registrados produtos “*in natura*”, não sendo permitido elaborar produtos cárneos com a utilização de temperos, condimentos e outros insumos. No caso da carne de sol é permitido o registro, mas exclusivamente para a finalidade de fracionamento e reembalagem. Não é permitida a produção de carne de sol nas instalações do entreposto de carnes e entrepostos de carnes em supermercados (PERNAMBUCO, 2017a).

Vejamos a seguir o passo a passo necessário para a obtenção do registro dos produtos junto à ADAGRO:

Passo 01: Laudo de vistoria prévia do estabelecimento

Estando de posse do laudo de vistoria prévia - emitido pelos fiscais da ADAGRO - com conclusão favorável ao prosseguimento do processo de registro do estabelecimento, o interessado poderá dar início ao processo de registro dos produtos.

Passo 02: Entrega dos documentos constantes na relação para registro de produtos

Segue abaixo a relação de documentos exigida para o registro de produtos na ADAGRO, de acordo com o Decreto estadual 15839, de 15/06/1992:

- a) REQUERIMENTO PARA REGISTRO INICIAL DE PRODUTO, na forma do ANEXO X desse manual;
- b) FORMULÁRIO PARA REGISTRO DO PRODUTO, na forma do ANEXO XI desse manual;

- c) MEMORIAL DO PROCESSO DE BENEFICIAMENTO, na forma do ANEXO XII desse manual;
- d) FORMÚLÁRIO DA COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, na forma do ANEXO XIII desse manual;
- e) DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM E FORMA DE ACONDICIONAMENTO, na forma do ANEXO XIV desse manual;
- f) FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE RÓTULO, na forma do ANEXO XV, desse manual;
- g) TAXA DE REGISTRO INICIAL DE PRODUTO. *

* O boleto para pagamento será emitido pelo atendente da ADAGRO, após a entrega da documentação pelo interessado e a emissão do laudo de vistoria final do estabelecimento pelos Fiscais da ADAGRO.

*Ficam dispensadas de pagar a taxa de registro inicial de produtos os microempreendedores individuais (MEIs), conforme determina a lei complementar nº 123, de 14/12/2006.

Em cada anexo disponibilizado nesse manual constarão as instruções para o correto preenchimento dos documentos. Alguns desses documentos deverão ser assinados pelo responsável legal e, outros, pelo responsável técnico, conforme instruções fornecidas nos respectivos anexos.

As informações contidas nos documentos entregues à ADAGRO devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento (BRASIL, 2017a).

Passo 03: Aprovação do Rótulo do produto

No caso dos entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes, a rotulagem só é exigida para os produtos manipulados pelo estabelecimento e disponibilizados para o autosserviço, isto é, nos balcões expositores na área de vendas. Nos entrepostos que não expõem os produtos cárneos na área de vendas e a única forma de expedição é a entrega diretamente aos clientes, pela área de atendimento, fica dispensado o uso de rótulos nas embalagens (PERNAMBUCO, 2017a).

Os estabelecimentos que necessitem utilizar os rótulos nos produtos precisam apresentar um modelo para aprovação prévia da ADAGRO (PERNAMBUCO, 1992). Deve

ser elaborado um croqui do rótulo em tamanho real, indicando as cores, o logotipo da marca e todas as informações obrigatórias que constarão no rótulo dos produtos a serem comercializados.

Nos rótulos e embalagens, submetidos à aprovação prévia da ADAGRO, deverão constar as seguintes informações (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 1992):

- RAZÃO SOCIAL;
- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO;
(Entrepósitos de carnes em supermercado OU Entrepósito de carnes)
- ENDEREÇO;
- CNPJ/CPF E INSCRIÇÃO ESTADUAL;
- A ESPECIFICAÇÃO: “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
- NOME DE FANTASIA*;
- MARCA COMERCIAL*;
- NOME DO PRODUTO;
- DATA DE FABRICAÇÃO;
- DATA DE VALIDADE;
- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL;
- INGREDIENTES;
- TEMPERATURA: RESFRIADO (ATÉ 10° C), CONGELADO (-12° C);
- EXPRESSÃO: “PRODUZIDO POR: ...” / “EMBALADO POR: ...” **
- EXPRESSÃO: “DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMUDOR” / PESO DA EMBALAGEM.
- CONTÉM OU NÃO CONTÉM GLÚTEN
- ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS (Não se aplica aos produtos cárneos)

*Nome de fantasia é do estabelecimento. Marca comercial é o nome popular do produto. Nos casos dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados, geralmente não é colocado marca comercial. fica a critério dos estabelecimentos ter um nome comercial para os produtos.

**Em decorrência do fracionamento ou de embalagem do produto cárneos nos entrepostos em supermercados ou nos entrepostos de carnes, deve constar no rótulo as expressões “fabricado por” e “fracionado por” (ou “embalado por”), mencionando o estabelecimento de origem da carne (“fabricado por”) e o entreposto que realizou a manipulação/ fracionamento antes de expor à venda (“fracionado por” ou “embalado por”) (BRASIL, 2017a).

Nos casos de que trata o parágrafo acima, deve constar a data de fracionamento e a data de validade. Essa última, com prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto (BRASIL, 2017a).

Os rótulos só podem ser utilizados nos produtos registrados aos quais correspondam, devendo constar nestes a declaração do número de registro do produto. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto (BRASIL, 2017a).

As informações emitidas nos rótulos e suas respectivas atualizações, perante as modificações das legislações dos órgãos reguladores, são de responsabilidade dos estabelecimentos (BRASIL, 2017a).

Carimbo oficial do Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.)

O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIE e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pela ADAGRO (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a).

O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial do SIE a ser impresso no rótulo. O carimbo oficial poderá estar localizado em qualquer área do rótulo, desde que atendidas as especificações de formato e dimensões (BRASIL, 2017 a).

Formato e dimensões do carimbo (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a):

- a) Forma: circular.
- b) Dimensões:
 1. 3cm (três centímetros) de diâmetro, quando aplicado em embalagens de peso até 10kg (dez quilogramas);
 2. 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro, quando aplicados em embalagem de peso superior a 10 kg (dez quilogramas).

c) Dizeres:

I - A palavra “PERNAMBUCO” acompanhando a borda interna superior do círculo;

II - A palavra “Inspeccionado” ou “Registrado”, disposta na horizontal, logo abaixo da palavra Pernambuco.

Observação: a palavra "Inspeccionado" será usada quando o estabelecimento for LTDA. Para estabelecimentos ME, será utilizada a palavra "Registrado".

III - No centro do carimbo será colocado o número de registro do estabelecimento, que será sempre composto por 5 (cinco) algarismos;

Observação: O número de registro do estabelecimento constante no carimbo de inspeção não é precedido da designação “número” ou de sua abreviatura (nº) (PERNAMBUCO, 1992).

IV - As iniciais “S.I.E.”, acompanhando a borda interna inferior do círculo.

Observação: as iniciais “S.I.E.” significam “Serviço de Inspeção Estadual”.

V - Logo abaixo do carimbo, após a borda inferior externa, deve haver a Expressão “Registrado na ADAGRO sob o nº XX / XXXXX”. Os dois números antes da barra correspondem ao número de registro do produto. Os cinco números após a barra correspondem ao número de registro do estabelecimento (PERNAMBUCO, 1992).

Os números do registro do estabelecimento e dos registros dos produtos constarão nos certificados de registro (de produtos e estabelecimento) a serem emitidos pela ADAGRO após a conclusão do processo de registro. Somente após a emissão dos certificados de registro é que poderá ser utilizada a numeração (produto e estabelecimento) nos rótulos aprovados (BRASIL, 1992).

A figura na página seguinte retrata um modelo de rótulo com as informações necessárias para aprovação na ADAGRO.

Figura 3. Modelo de rótulo: entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados.

(NOME DE FANTASIA)	EMBALAGEM: (Data) VALIDADE:																																	
PRODUZIDO POR: (nome do fornecedor) FRACIONADO POR: (razão social do estabelecimento) Classificação: Enteposto de Carnes em Supermercados ou Enteposto de Carnes Endereço: CNPJ: Inscrição Estadual:	 <p>Registro na ADAGRO sob Nº 00/0000</p>																																	
NOME DO PRODUTO (EX: CARNE RESFRIADA DE BOVINO) <hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> NOME DO CORTE (EX: MAMINHA)																																		
PESO EMBALAGEM: X g CONSERVAÇÃO: até 10° C NÃO CONTÉM GLÚTEN DEVE SER PESADO À VISTA DO CONSUMIDOR INDÚSTRIA BRASILEIRA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Porção de 100g</th> </tr> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">Quantidade</th> <th style="text-align: center;">%VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor Energético(Kcal / KJ)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Totais (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Saturadas (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Gorduras Trans (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Sódio (mg)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">(*) valores diários com base em uma dieta de 2.050 kcal ou 6.400 KJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.(**) VD não estabelecido.</p>	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção de 100g				Quantidade	%VD (*)	Valor Energético(Kcal / KJ)	0	0	Carboidratos (g)	0	0	Proteínas (g)	0	0	Gorduras Totais (g)	0	0	Gorduras Saturadas (g)	0	0	Gorduras Trans (g)	0	0	Fibra Alimentar (g)	0	0	Sódio (mg)	0	0
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																																		
Porção de 100g																																		
	Quantidade	%VD (*)																																
Valor Energético(Kcal / KJ)	0	0																																
Carboidratos (g)	0	0																																
Proteínas (g)	0	0																																
Gorduras Totais (g)	0	0																																
Gorduras Saturadas (g)	0	0																																
Gorduras Trans (g)	0	0																																
Fibra Alimentar (g)	0	0																																
Sódio (mg)	0	0																																

Fonte: Arquivo pessoal, 2020.

INSTRUÇÕES SOBRE O NOME DO PRODUTO

De acordo com a Norma Interna nº 06 - DIPOA/SDA/MAPA – de 10/12/2014, o nome do produto será designado da seguinte forma:

- Carnes de Bovinos, Suínos, Caprinos e Ovinos

Quando o produto é um corte de carne das espécies supracitadas, sua denominação

será iniciada pela palavra “carne”, sucedida pelo tipo de conservação a frio (resfriado ou congelado), a preposição “de” e o nome da espécie animal da qual é obtido.

No caso dos cortes que apresentam osso em sua composição, deverá ser acrescentada a indicação “com osso” logo após o tipo de conservação a frio (BRASIL, 2014).

Exemplos: Carne Resfriada de Bovino / Carne Resfriada com osso de Bovino.

- Carnes de aves

Quando o produto é um corte de ave, sua denominação será iniciada pela palavra “corte”, sucedida pelo tipo de conservação a frio (resfriado ou congelado), a preposição “de” e o nome da espécie animal da qual é obtido.

Exemplos: Corte Resfriado de Frango / Corte Congelado de Peru.

Observação: Os cortes de aves não têm diferenciação quanto à presença ou ausência de osso. Além disso, o corte “filé de peito” é um registro à parte. Logo, para aves temos 04 (quatro) registros possíveis para os corte de carnes: Corte resfriado; corte congelado; Filé de peito resfriado; filé de peito congelado (BRASIL, 2014).

- Carne moída

Quando se tratar de carne moída, a nomenclatura será formada pela indicação “carne moída”, sucedida pelo tipo de conservação a frio (resfriado ou congelado), a preposição “de” e o nome da espécie animal da qual é obtida (BRASIL, 2014).

Exemplo: Carne moída resfriada de bovino.

- Carne de sol

No caso do produto “Carne de sol” a nomenclatura será a mesma utilizada no rótulo original do produto: Carne de sol resfriada de (nome da espécie animal) (PERNAMBUCO, 2017a).

Exemplo: carne de sol resfriada de bovino.

Ratifica-se que os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados não poderão produzir carne de sol. Apenas são autorizados a realizar o fracionamento e reembalagem para disponibilizar à venda (PERNAMBUCO, 2017a).

- Miúdos

Quando o produto é um miúdo sua denominação será iniciada pela palavra “miúdo”, sucedida pelo tipo de conservação a frio (“resfriado” ou “congelado”), a preposição “de” e o nome da espécie animal da qual foi obtido (BRASIL, 2014).

Exemplos: miúdo resfriado de bovino / miúdo resfriado de frango / miúdo congelado de suíno.

De acordo com o Art. 185º do Decreto Estadual 15839, de 15/06/1992 consideram-se "miúdos" os órgãos e vísceras dos animais de açougue, usados na alimentação humana, tais como língua, coração, fígado, rins, rúmen, retículo, mocotós, rabada e testículos.

Nome do produto x nome dos cortes e miúdos

É importante diferenciar duas situações que costumam confundir os interessados. Existe o nome do produto e o nome do corte ou do miúdo que identificam comercialmente este produto. A seguir as informações para diferenciação dessas duas situações:

O nome do produto, conforme descrito anteriormente, sempre será uma denominação geral, que menciona a espécie animal, o tipo de conservação a frio e a presença de osso (quando houver); ou, no caso dos miúdos, menciona que é uma víscera de uma determinada espécie animal, sob um tipo de conservação a frio (BRASIL, 2014).

Vejamos agora as explicações sobre o nome dos cortes e miúdos:

O nome do corte é uma denominação de venda que especifica a parte da carcaça que está sendo comercializada (maminha, alcatra, costela, sobrecoxa, entre outros), assim como o nome do miúdo menciona o órgão/víscera de uma determinada espécie animal que está sendo comercializado - coração, língua, fígado, rins, entre outros (BRASIL, 2014).

Exemplos:

Cortes: maminha; fraldinha; costela; coxa; sobrecoxa, entre outros.

Miúdos: língua; coração; fígado; mocotó; rins, entre outros.

O que precisa ser registrado na ADAGRO é somente o nome do produto, ex: Corte Resfriado de Bovino; Miúdo Resfriado de Frango. A denominação de venda (nome dos cortes e das vísceras) não precisa de registro na ADAGRO (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2014; BRASIL, 2017a).

Então, resumindo, o nome do produto é a denominação para registro na ADAGRO. O nome do corte ou do miúdo é a denominação de venda para o comércio.

Para cada produto registrado na ADAGRO o estabelecimento adquire o direito de

comercializar todas as denominações de venda cabíveis àquele produto. Então, por exemplo ao registrar o produto “Corte Resfriado de Bovino” o estabelecimento poderá comercializar qualquer corte da espécie bovina, que se apresente ao comércio de forma resfriada e sem osso, como por exemplo maminha, fraldinha, picanha, filé mignon, alcatra, músculo, coxão mole, entre outros (BRASIL, 2014).

Da mesma forma ocorre com os miúdos. Ao registrar, por exemplo, o produto “Miúdo Congelado de Bovino” o estabelecimento poderá comercializar qualquer miúdo da espécie bovina, que se apresente ao comércio sob a temperatura de congelamento, como por exemplo coração, fígado, rins, língua, mocotó, entre outros (BRASIL, 2014).

No rótulo dos produtos expostos à venda deve constar o nome do produto e a respectiva denominação de venda (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a).

Exemplo 01: Carne resfriada de bovino (maminha)

- Nome do produto: carne resfriada de bovino;
- Nome do corte (denominação de venda): maminha.

Exemplo 02: Miúdo resfriado de frango (coração)

- Nome do produto: Miúdo resfriado de frango.
- Identificação do miúdo (denominação de venda): coração.

As espécies animais mais comumente registradas nos entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes são: Bovino, Suíno, Caprino, Ovino e Frango.

O ANEXO XVI desse manual demonstra um quadro com os produtos mais comumente registrados nos entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes, e alguns exemplos dos nomes dos cortes e miúdos em cada espécie animal.

Passo 04: Análise Laboratorial dos Produtos cárneos

Chega-se aqui ao último passo para a obtenção do registro dos produtos a serem manipulados no entreposto de carnes.

Após a aprovação na vistoria final do estabelecimento será realizada a coleta oficial (realizada pela ADAGRO) dos produtos. Em seguida, a equipe de fiscalização encaminhará as amostras coletadas para o laboratório credenciado (PERNAMBUCO, 1992). Conforme já descrito nesse Manual, orienta-se aos Fiscais da ADAGRO que a coleta seja feita no

mesmo dia da vistoria final do estabelecimento. Faz-se primeiro a vistoria e, em caso de aprovação, realizam-se as coletas.

As análises laboratoriais exigidas são a físico-química e a microbiológica. Os padrões para as análises microbiológicas estão definidos na IN ANVISA N° 60, de 23/12/2019 e, os físico-químicos, nos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQs) estabelecido pelo MAPA para cada POA.

No ANEXO XVII desse manual constam as análises laboratoriais solicitadas pela ADAGRO para o registro dos produtos.

Para cada produto a ser registrado deverá ser coletado 1,0 Kg (um quilograma) dividido em duas amostras de 0,5 Kg (meio quilo), sendo uma amostra para a análise físico-química e a outra, para análise microbiológica (PERNAMBUCO, 1992).

Após a realização da coleta será emitido o termo de coleta, datado e assinado pelos fiscais da ADAGRO e pelo responsável do estabelecimento. O termo será emitido em duas vias, uma via será entregue ao responsável pelo estabelecimento e a outra, ficará de posse da ADAGRO (PERNAMBUCO, 1992).

Como regra geral, para realização das análises fiscais, devem ser coletadas amostras em triplicata, com o intuito de possibilitar a contestação dos resultados pelo interessado, caso seja necessário (BRASIL, 2017a). Porém, a coleta em triplicata fica dispensada nos seguintes casos:

- Quando o produto apresentar prazo de validade exíguo, pois não há tempo hábil para a realização da análise de contraprova (BRASIL, 2017a); ou
- Quando forem destinadas à realização de análise microbiológica, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nesse caso (BRASIL, 2017a).

Logo, só há necessidade de coleta em triplica para os produtos congelados ou para a carne de sol, pois apresentam prazo de validade mais extenso (BRASIL, 2017a).

A ADAGRO não possui laboratório próprio. A análise fiscal para registro dos produtos será realizada em um dos laboratórios credenciados. A participação da ADAGRO nesse processo é fazer a coleta dos produtos e encaminhá-los ao laboratório. Aos estabelecimentos compete o custeio referente às análises laboratoriais (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a). Os contatos dos laboratórios habilitados à realização das análises estão disponíveis na página 08 deste Manual.

A escolha do laboratório que realizará as análises fiscais é de livre opção do

estabelecimento. Para a ADAGRO só se faz necessário o comprovante de pagamento das análises, pois o encaminhamento das amostras só poderá ser feito se o laboratório já tiver uma Ordem de Serviço (OS) aberta em nome do estabelecimento contratante.

Sugere-se aos estabelecimentos que ao entrar em contato com os laboratórios, informar que a finalidade das análises é para registro de produtos na ADAGRO, pois já possuem a relação de testes para cada tipo de produto, facilitando a elaboração do orçamento.

O prazo médio para entrega dos resultados é de 15 (quinze) dias após a coleta. Ao término do processamento das amostras, o laboratório enviará os resultados das análises laboratoriais para a ADAGRO.

Passo 05: Emissão do Certificado(s) de Registro do (s) Produto(s)

A ADAGRO emitirá o certificado de registro dos produtos, com os respectivos números do SIE, após atendidas as três situações abaixo de forma concomitante:

1. Laudo de vistoria final do estabelecimento, emitido pelos Fiscais da ADAGRO, com conclusão favorável à concessão do registro (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a);
2. Entrega de todos os documentos exigidos para o registro de produtos, incluindo a aprovação do rótulo (nos casos necessários) (PERNAMBUCO, 1992; BRASIL, 2017a);
3. Laudo da análise laboratorial dos produtos, com resultado favorável, emitido por um laboratório credenciado (PERNAMBUCO, 1992).

O(s) certificado(s) de Registro (original) será(ão) entregue(s) ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento (PERNAMBUCO, 1992).

O registro dos produtos terá validade de um ano (PERNAMBUCO, 1992). A renovação deverá ser solicitada à ADAGRO um mês antes da data de vencimento. O documento para a solicitação é o “requerimento para renovação de registro de produtos”, cujo modelo está disponibilizado no ANEXO XVIII desse manual técnico (PERNAMBUCO,1992).

CAPÍTULO 5

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermer
obrigados a:

- a) Só expor à venda e/ou distribuir produtos que:
 - Não representem risco à saúde pública;
 - Não tenham sido adulterados ou fraudados; e
 - Tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, elaboração e de expedição (BRASIL, 2017a).
- b) Possuir responsável técnico (RT) na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e técnica, com formação em Medicina Veterinária (PERNAMBUCO, 2017a);
- c) Comunicar ao SIE sobre eventuais substituições dos RTs (BRASIL, 2017a);
- d) Garantir o acesso de representantes do SIE a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e a fiscalização sanitária previstos na legislação (BRASIL, 2017a);
- e) Manter atualizado os dados cadastrais junto à ADAGRO (BRASIL, 2017a);
- f) Manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em boas condições de conservação e higiene antes, durante e após a realização das atividades (BRASIL, 2017a);
- g) Assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade; que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor (BRASIL, 2017a);
- h) Só adquirir materiais de higiene que façam parte da higienização de pessoal, instalações, equipamentos e do processo de fabricação dos produtos de origem animal, quando esses já estejam registrados ou sejam isentos de registro pelo órgão responsável competente, e que não conflitem com o já estabelecido na legislação sanitária vigente (BRASIL, 1997; BRASIL, 2017a);
- i) Dispor de vestiário, banheiros e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, completamente isoladas das dependências onde são beneficiados

produtos destinados à alimentação humana (BRASIL, 1997; BRASIL, 2017a);

j) Dispor de local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 2017a);

k) Manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento (BRASIL, 2017a);

l) Manter atualizados os Atestados de Saúde dos funcionários, de modo a comprovar que não apresentam doenças que os incompatibilizem com manipulação de alimentos (BRASIL, 2017a);

m) Dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários exigidos (BRASIL, 2017a);

n) Dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas, das embalagens e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva (BRASIL, 2017a);

- Manter registros auditáveis da recepção de matérias-primas e embalagens, especificando procedência, quantidade e qualidade, e controles do processo de fabricação e dos produtos elaborados (BRASIL, 2017a);

- Os estabelecimentos sob SIE não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIF; sob SIE-PE; sob SIE de outro estado que seja aderido ao SISBI-POA; ou sob SIM aderido ao SISBI-POA (BRASIL, 2017a);

- Dispor de controle de temperaturas das matérias-primas, dos produtos, dos ambientes climatizados e dos balcões expositores (BRASIL, 2017a);

- Dispor de programa de recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expedidos, quando forem constatados desvios ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor (BRASIL, 2017a);

o) Realizar a inutilização ou destinação apropriada dos produtos de origem animal em desacordo com os padrões higiênico-sanitários, mantendo registros auditáveis do procedimento adotado, principalmente nos casos em que a inutilização ou destinação não foi realizado na presença do SIE-PE (BRASIL, 2017a);

- p) Possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas (BRASIL, 2017a);
- q) Arcar com o custo das análises fiscais para o registro inicial e a renovação de registro do estabelecimento e dos produtos (BRASIL, 2017a; PERNAMBUCO, 1992);
- r) Não ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos (BRASIL, 2017a);
- s) Providenciar a solicitação da renovação dos registros de estabelecimento e de produtos, através de requerimento protocolado, com antecedência mínima de um mês antes da data do vencimento (PERNAMBUCO, 1992).

REFERÊNCIAS

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNES (ABIEC). **Beef Report: Perfil da Pecuária no Brasil**. 2020, 49 p. Disponível em: http://abiec.com.br/publicacoes/beef-report-2020/#dfliip-df_2947/3/. Acesso em: 17/10/2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PROTEÍNA ANIMAL (ABPA). **Relatório 2020**. 2020, 160 p. Disponível em: https://abpa-br.org/wpcontent/uploads/2020/05/abpa_relatorio_anual_2020_portugues_web.pdf. Acesso em: 17/10/2020.

BRASIL. Lei 7889 de 23/11/1989. **Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências**. 1989. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l7889.htm. Acesso em: 20/10/2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Portaria n° 368, de 04 de setembro de 1997. **Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos**. Diário oficial da União, Brasília, DF, 1997. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/Portaria_368.1997.pdf/view. Acesso em: 20/10/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC n° 12, de 02/01/2001. **Aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos**. 2001. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html. Acesso em: 19/11/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002. **Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos**. 2002. Disponível em:

http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 19/11/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N°216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** 2004. Disponível em: <https://www.saude.al.gov.br/wp-content/uploads/2020/06/RDC-N%C2%B0-216-ANVISA-Ag%C3%A2ncia-Nacional-de-Vigil%C3%A2ncia-Sanit%C3%A1ria.pdf>. Acesso em: 19/11/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa N° 60, de 23 de dezembro de 2019. **Estabelece as listas de padrões microbiológicos para alimentos prontos para oferta ao consumidor.** 2004. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-n-60-de-23-de-dezembro-de-2019-235332356>. Acesso em 08/01/2021.

BRASIL. Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006. **Estabelece normas gerais relativas ao tratamento diferenciado e favorecido a ser dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.** 2006. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm. Acesso em: 19/11/2020.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Norma Interna DIPOA/SDA/MAPA n° 06, de 10 de dezembro de 2014. **Estabelece o padrão de nomenclatura e a categoria dos produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Federal do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA - do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.** 2014. Disponível em: <http://www.revistalaticinios.com.br/download/legislacoes/Norma-Interna-06-de-10-de-dezembro-de-2014-Nomenclatura-de-produtos-para-o-SIGSIF.pdf>. Acesso em: 19/11/2010.

BRASIL. Decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017. **Dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, que disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950 , e pela Lei n° 7.889, de 23 de**

novembro de 1989 . 2017a. Disponível em:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm. Acesso em: 17/10/2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017.

Consolida as normas sobre as ações e os serviços de Saúde do Sistema Único de Saúde.

2017 b. Disponível em:

<https://portalarquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2018/marco/29/PRC-5-Portaria-de-Consolida----o-n---5--de-28-de-setembro-de-2017.pdf>. Acesso em 20/10/2020.

CRMV-PE. Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Pernambuco.

Manual do Responsável Técnico: Normas e Procedimentos, 2ª. edição, 2016. Disponível

em: http://crmype.org.br/wp-content/uploads/2018/03/manual-do-rt-corrigido-em-23_03_2016.pdf. Acesso em: 19/11/2020.

DANTAS, R.P.; SILVA, E. V.; ARAÚJO, A. S.; PAIVA, Y. F.; SOUSA, T. C. A.;

MOISÉS SESION DE MEDEIROS NETO, M. S. M. Avaliação das condições higiênico-sanitárias de frigoríficos do sertão paraibano. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, v.11, n.2, p.25 -31, (Edição Especial), 2017. ISSN 2317-3122

MATO GROSSO DO SUL. Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal -

IAGRO. **Manual geral: procedimentos para registro de estabelecimentos de produtos**

de origem animal. 2019. Disponível em: [http://www.iagro.ms.gov.br/wp-content/uploads/2019/12/MANUAL-GERAL-DE-ORIEN-REG-NO-SIE-2ª-revisão-](http://www.iagro.ms.gov.br/wp-content/uploads/2019/12/MANUAL-GERAL-DE-ORIEN-REG-NO-SIE-2ª-revisão-CGQ.pdf)

[CGQ.pdf](http://www.iagro.ms.gov.br/wp-content/uploads/2019/12/MANUAL-GERAL-DE-ORIEN-REG-NO-SIE-2ª-revisão-CGQ.pdf). Acesso em: 19/11/2020.

PARANÁ. Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (ADAPAR). **Manual de Registros**

de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal SIP/POA. 2019. Disponível em:

http://www.adapar.pr.gov.br/sites/adapar/arquivos_restritos/files/migrados/File/Inspecao_POA/MANUAL_GIPOA_ESTABELECEC_v3.pdf. Acesso em: 19/11/2020.

PERNAMBUCO. Decreto Estadual nº 15839, de 15 de junho de 1992. **Aprova o**

Regulamento de Inspeção e Fiscalização Agropecuária no Estado de Pernambuco e dá

outras providências. Disponível em:

http://www.portais.pe.gov.br/web/adagro/legislacao?p_p_id=110_INSTANCE_Jdj2&p_p_lifecycle=0&p_p_state=normal&p_p_mode=view&_110_INSTANCE_Jdj2_struts_action=%2Fdocument_library_display%2Fview&_110_INSTANCE_Jdj2_folderId=199864.

Acesso em: 17/10/2020.

PERNAMBUCO. Secretaria de Saúde de Pernambuco. Decreto nº 20.786, de 10 de agosto de 1998. **Regulamenta o código sanitário do Estado de Pernambuco**. 1998. Disponível em:

<https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?tiponorma=6&numero=20786&complemento=0&ano=1998&tipo=&url=>. Acesso em: 19/11/2020.

PERNAMBUCO. Lei estadual nº 12 506 de 16/12/2003. **Cria a Unidade Técnica Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO**. Disponível em:

<https://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=627&tipo=TEXTTOATUALIZADO>. Acesso em: 17/10/2020.

PERNAMBUCO. Decreto Estadual nº 31.246, de 28 de dezembro de 2007. **Regulamenta a Lei nº 12.753, de 21 de janeiro de 2005, que dispõe, no âmbito do Estado de Pernambuco, sobre o comércio, o transporte, o armazenamento, o uso e aplicação, o destino final dos resíduos e embalagens vazias, o controle, a inspeção e a fiscalização de agrotóxicos, seus componentes e afins, bem como o monitoramento de seus resíduos em produtos vegetais**. 2007. Disponível em:

<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=149712>. Acesso em: 19/11/2020.

PERNAMBUCO. Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do estado de Pernambuco (ADAGRO). Portaria nº 58 de 26/09/2017. **Estabelece requisitos e exigências para o funcionamento e registro de estabelecimentos que realizem manipulação e fracionamento de carnes e miúdos, resfriados ou congelados, e carne de sol, classificados como entrepostos de carnes em supermercados e entrepostos de carnes, em todo território de Pernambuco**. 2017 a. Disponível em:

<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=350952>. Acesso em: 20/10/2020.

PERNAMBUCO. Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do estado de

Pernambuco (ADAGRO). Portaria n° 05 de 14/29/2017. **Dispõe sobre a obrigatoriedade da implantação dos Programas de Autocontrole, nos estabelecimentos que industrializam produtos de origem animal.** 2017b. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=337379>. Acesso em: 20/10/2020.

PERNAMBUCO. Decreto Estadual n° 44.058, de 24 de janeiro de 2017. **Regulamenta a Lei n° 12.319, de 30 de dezembro de 2002, que dispõe sobre a cobrança da Taxa de Fiscalização e Utilização de Serviços Públicos – TFUSP, pela realização de atividade de fiscalização nas áreas de defesa e inspeção agropecuária.** 2017c. Disponível em: <http://legis.alepe.pe.gov.br/texto.aspx?id=25874>. Acesso em: 19/11/2020.

SANTOS, I.C.; GONÇALVES, E.C.B.A. Qualidade de carnes in natura na recepção de uma rede de supermercados e de implantação de ações educativas para os manipuladores dos produtos. **Revista Higiene Alimentar**, v. 24, n. 183, p. 38- 44, 2010.

SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento. **Manual de Normas Técnicas – Categoria: Entrepasto de Carnes e Derivados.** 2017. Disponível em: <https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/www/servicos/getpdf.php?idform=616>. Acesso em: 19/11/2020.

ANEXOS



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO I

REQUERIMENTO DE VISTORIA PRÉVIA

À AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO
- ADAGRO

NOME/RAZÃO SOCIAL.....

CPFJ/CNPJ.....INSC. ESTADUAL.....

SITO À.....

BAIRRO.....MUNICÍPIO.....

TELEFONE.....

Vem requerer a V.Sa. a realização de uma vistoria prévia do seu terreno/prédio visando a **construção/reforma do estabelecimento** para fins de REGISTRO junto a essa AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO - ADAGRO através da GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO - GERC.

PONTO DE REFERÊNCIA:

(Descrever os pontos de referência para facilitar a busca pelo endereço)

Nestes termos pede deferimento.

Recife,.....de.....de.....

Assinatura do Requerente

ANEXO II

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA de PE – ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE INSPEÇÃO ANIMAL - GEIA	LAUDO DE VISTORIA PROC. N°
---	---

LAUDO DE VISTORIA

ENTREPOSTOS DE CARNES e ENTREPOSTOS DE CARNES EM SUPERMERCADOS

A - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
NOME OU RAZÃO SOCIAL:	
NOME FANTASIA:	
CNPJ / CPF:	INSC. EST.:
ENDEREÇO:	
CIDADE / ESTADO:	CEP:
FONES:	E-MAIL:
CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:	
NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL:	
NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO:	

B – FINALIDADE DA FISCALIZAÇÃO			
<input type="checkbox"/>	MONITORAMENTO	<input type="checkbox"/>	VISTORIA PRÉVIA
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	VISTORIA FINAL

C – ITENS FISCALIZADOS
(CHECKLIST – PÁGINA SEGUINTE)

D – EXIGÊNCIAS A SEREM CUMPRIDAS

E- CONCLUSÃO

Local e data:	
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO/MATRÍCULA	FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO/MATRÍCULA

Local e data:
Assinatura e carimbo do responsável pelo estabelecimento

C - Itens Fiscalizados				
1. ÁREA EXTERNA ÀS LOCAIS DE PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO	C	NC	NA	NO
Delimitação de recinto e isolamento das vias públicas				
Pavimentação na área de circulação de veículos				
Condições de higiene (livre de objetos em desuso ou não pertinentes ao ambiente)				
Estado de conservação/manutenção				
Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de presença (fezes, ninhos e outros).				
2. ÁREA DE RECEPÇÃO	C	NC	NA	NO
Existente				
Distanciamento mínimo (10 m) para as vias públicas				
Cobertura (mínimo de 3 metros)				
Dimensões suficientes para a demanda de recebimento de produtos				
Condições de conservação e higiene da estrutura: Piso, ralos, paredes, portas, teto / forro;				
Condições de conservação e higiene dos equipamentos: balanças, caixas plásticas, transpaletes, entre outros.				
Condições de organização (livre de acúmulo de produtos e ausência de materiais não pertinentes ao setor)				
Acesso à câmara frigorífica				
3. CAMARAS FRIGORÍFICAS	C	NC	NA	NO
3.1- CÂMARA DE MATÉRIA-PRIMA RESFRIADA				
Temperatura ambiente				
Marcador de temperatura externo				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Disposição dos produtos (armazenados em estrados e\ou pendurados em tendal, distanciados entre si, das paredes, do forro e do piso)				
Condições de higiene				
Estado de conservação: Piso, paredes, portas, óculo, teto / forro				

Ausência de ralos				
Luminárias com protetores				
3.2- CÂMARA DE MATÉRIA-PRIMA CONGELADA (Quando couber)	C	NC	NA	NO
Temperatura ambiente				
Marcador de temperatura externo				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Disposição dos produtos (armazenados em estrados e\ou pendurados em tendal, distanciados entre si, das paredes, do forro e do piso)				
Condições de higiene				
Estado de conservação: Piso, paredes, portas, óculo, teto / forro				
Ausência de ralos				
Luminárias com protetores				
4. BARREIRA SANITÁRIA	C	NC	NA	NO
Existente/delimitada (paredes, 02 portas e forro)				
Localização adequada (No acesso à sala de manipulação)				
Recipiente para toucas e máscaras				
Lavador de botas				
Escova para higienização de botas ou Sistema de higienização automática				
Produtos para higienização das botas				
Pia				
Torneira de acionamento não manual				
Sabão líquido inodoro e antisséptico				
Papel toalha (não reciclado) e porta-papel toalha				
Lixeira com tampa e acionamento a pedal				
Tapete sanitizante				
Dimensões e equipamentos suficientes para o número de funcionários				
5. SALA DE MANIPULAÇÃO	C	NC	NA	NO
Área delimitada e isolada do meio externo				
Dimensões suficientes para atender a produção				
Temperatura ambiente (Máx. 18°C durante os trabalhos)				
Mesas separadas por espécie animal a ser manipulada				
Equipamentos e utensílios: condições de conservação e higiene				
Pia para lavagem de mãos e utensílios, provida de sabão líquido inodoro e antisséptico				
Porta de escape				
Óculos (matéria-prima; produto acabado; embalagens; material de limpeza; resíduos)				
Esterilizadores ou método substituto				
Condições de higiene				
Estado de conservação: Piso, ralos, paredes, portas, óculo, teto / forro				
Luminárias com protetores				
6. BANHEIROS DE FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA	NO
Localização (distante das áreas de manipulação e com acesso exclusivo)				

Separação por sexo				
Dimensões suficientes para o número de funcionários				
Pia com sabão líquido inodoro e antisséptico / papel toalha				
Vasos sanitários com tampa; porta-papel higiênico; papel higiênico				
Lixeira com tampa, acionamento a pedal e provida de saco plástico				
Piso, ralos, paredes, portas, janelas, forro				
Condições de higiene				
Estado de conservação				
Escoamento adequado das águas residuais				
7. VESTIÁRIOS DE FUNCIONÁRIOS				
	C	NC	NA	NO
Existente				
Localização (distante das áreas de manipulação e com acesso exclusivo)				
Separação por sexo				
Dimensões suficientes para o número de funcionários				
Chuveiros				
Armário de aço				
Bancos				
Piso, ralos, paredes, divisórias, portas, janelas, forro				
Pia com sabão líquido inodoro e antisséptico; papel toalha; e lixeira com tampa de acionamento a pedal				
Escoamento adequado das águas residuais				
Organização do ambiente				
Condições de higiene				
Estado de conservação				
Escoamento adequado das águas residuais				
8. DEPÓSITO EXCLUSIVO PARA EMBALAGEM PRIMARIA				
	C	NC	NA	NO
Existente				
Área isolada do meio externo (paredes, porta, forro)				
Dimensões suficientes para atender à produção				
Estocagem em prateleiras / paletes de material apropriado				
Piso				
Paredes (lisas, impermeabilizadas e laváveis)				
Teto/forro (material lavável)				
Porta (lisa, de material lavável e não absorvente) com dispositivo para fechamento (fechadura/cadeado)				
Disposição das embalagens (armazenadas em prateleiras/paletes; blocos de embalagens em sacos de proteção, distanciados entre si, das paredes, do forro)				
Condições de higiene				
Validade das embalagens				
Embalagens aprovadas para contato com alimentos, pelo órgão competente				
9. DEPÓSITO EXCLUSIVO PARA MATERIAL DE LIMPEZA (DML)				
	C	NC	NA	NO

Localização				
Área isolada do meio externo (paredes, porta, teto/forro)				
Dimensões suficientes para atender à demanda				
Estocagem em prateleiras/paletes	C	NC	NA	NO
Piso; paredes; janelas (se houver); teto/forro				
Porta com dispositivo para fechamento (fechadura/cadeado)				
Produtos registrados ou livre de registro pelo órgão competente, e devidamente identificados				
Organização do ambiente				
Condições de higiene				
Estado de conservação				
10. HIGIENIZAÇÃO DOS UNIFORMES DOS FUNCIONÁRIOS	C	NC	NA	NO
10.1- LAVAGEM TERCEIRIZADA				
Documentação comprobatória				
Frequência de higienização dos uniformes				
10.2- LAVANDERIA PRÓPRIA	C	NC	NA	NO
Localização				
Dimensões suficientes para atender à demanda				
Uso de sabão neutro				
Área coberta				
Piso, paredes e forro				
Condições de conservação e higiene (instalações e equipamentos)				
Escoamento das águas residuais				
11. DEPÓSITO DE PRODUTOS IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO	C	NC	NA	NO
Localização (distante das áreas de manipulação e de armazenamento de produtos aptos ao consumo)				
Condições de conservação e higiene				
Temperatura de armazenagem				
12. RESERVATÓRIO DE ÁGUA	C	NC	NA	NO
condições de conservação				
condições de higiene				
Presença de tampa com fechamento/isolamento adequado				
Acesso (Restrito a pessoas relacionadas à atividade)				
Sistema de cloração eficaz (Dosador de cloro automático ou uso de pastilhas)				
Controle de cloro residual				
13. EXIGÊNCIAS COMPLEMENTARES (DOCUMENTAÇÃO)	C	NC	NA	NO
Atestado de saúde dos funcionários				
Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)				
Programas de autocontrole (PAC)				

C: Conforme; **NC:** Não Conforme; **NA:** Não se Aplica; **NO:** Não Observado.

Local e data:	
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO/MATRÍCULA	FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO/MATRÍCULA

Local e data:
Assinatura e carimbo do responsável pelo estabelecimento



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO III

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO PERNAMBUCO –
ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC

REQUERIMENTO PARA REGISTRO INICIAL DE ESTABELECIMENTO

Nome ou Razão Social.....
Sito à.....n.º.....
Bairro.....em.....PE
CEP.....FONE.....FAX.....
CNPJ/CPF.....INSC. ESTADUAL.....

de acordo com a Lei Estadual n.º 10.692 de 27/12/91, regulamentada pelo Decreto n.º 15.839 de 15/06/92 e com a Lei Estadual n.º 12.506 de 16 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 26.951 de 23 de julho de 2004, exercendo a atividade de entrepasto de carnes OU entreposto de carnes em supermercado requer a Vossa Excelência o **registro inicial do estabelecimento** na Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco – ADAGRO, através da Gerência Estadual de Registro e Cadastro - GERC.

Nestes termos pede deferimento.

RECIFE,de.....de.....

ASSINATURA DO REQUERENTE



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO IV

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO –
ADAGRO
GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC

MEMORIAL DESCRITIVO DE INSTALAÇÃO E EQUIPAMENTOS

(Documento a ser preenchido e assinado pelo engenheiro civil ou arquiteto)

01- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: *Entrepasto de carnes OU Entrepasto de carnes em supermercados*

ENDEREÇO:

CNPJ:

RESPONSÁVEL LEGAL:

02- PRÉDIO:

Esclarecer, se adaptado ou construído para a indústria; e se é alugado ou próprio;

TIPO DE CONSTRUÇÃO:

Se alvenaria de tijolo e concreto armado; altura do pé direito de todas as seções, tipo e altura do forro (se houver); material utilizado no piso (revestido ou não de material antiderrapante); se o piso tem inclinação para o perfeito escoamento das águas de lavagens; natureza das paredes divisórias das diversas seções; natureza do material de revestimento (se lavável ou não); esclarecer, ainda, se o prédio é ocupado exclusivamente com a atividade, objetivo do registro (em caso negativo esclarecer as outras atividades); mencionar o pavimento da área externa.

03- SEÇÕES E COMPARTIMENTOS

Informações precisas quanto às reais condições de cada uma das dependências do estabelecimento, esclarecendo de cada uma a finalidade; a condição de iluminação (solar e artificial); formas de ventilação; número de janelas, portas ou vãos; indicação das dimensões e material e revestimento das paredes e piso.

04- EQUIPAMENTOS:

Mencionar todos os equipamentos existentes que são relacionados ao entreposto de carnes dos estabelecimentos, inclusive bombas e tubulações, indicando marca, capacidade, procedência, finalidade e processo de manutenção;

Citar também os equipamentos específicos do entreposto: mesas, serra fita, esterilizador, equipamentos para refrigeração dos ambientes, Trilhamento (se houver), Tendal, entre outros.

05- ARMAZENAMENTO

Descrever as condições de armazenamento e estocagem.

Em se tratando de armazenamento em grande porte, descrever mencionando capacidade, material e localização no estabelecimento;

06- ÁGUA

6.1 ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS

- a) Procedência
- b) Volume de vazão
- c) Processo de captação
- d) Sistema de tratamento
- e) Depósito e suas capacidades
- f) Distribuição

Descrever, informando tipo de poço com suas especificações, tipo e capacidade da bomba d'água, rede hidráulica com suas especificações, sistema de tratamento da água, distribuição e suas especificações;

6.2 ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS

Descrever os itens “a”, “b”, “e” e “f” acima;

Para preenchimento desse campo, considerar os entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados como sendo estabelecimentos comerciais.

Com relação à procedência, informar se a água é da COMPESA ou de outra fonte.

6 - INSTALAÇÕES SANITÁRIAS



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



Apresentar informações gerais sobre os recintos sanitários; rede de esgoto; onde são lançados os resíduos do estabelecimento; banheiros e demais instalações correlatas.

7 - VESTIÁRIO E REFEITÓRIO PARA OPERÁRIOS

Descrever detalhamento: localização, estrutura física, capacidade.

LOCAL E DATA

.....
ENGENHEIRO CIVIL OU ARQUITETO



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO V

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO –
ADAGRO

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO

(DOCUMENTO A SER PREENCHIDO E ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO)

01- RAZÃO SOCIAL:

02- NOME DE FANTASIA:

03- LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

04- CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

(Entrepasto de carnes OU Entrepasto de carnes em supermercado)

05- ESPÉCIES DE ANIMAIS QUE PRETENDE ABATER

(Não se aplica aos Entrepastos de carnes em supermercados)

06- PROCESSO DE MATANÇA;

(Não se aplica aos entrepostos de carnes em supermercados)

07- VELOCIDADE MÉDIA DE MATANÇA;

(Não se aplica aos entrepostos em supermercados)

08- NÚMERO APROXIMADO DE EMPREGADOS:

(citar somente o número de funcionários relacionados ao setor do entreposto de carnes)

09- PRODUTOS QUE PRETENDE INDUSTRIALIZAR

Citar os produtos que pretende manipular no entreposto. Ex: Cortes resfriados de bovino; Cortes congelados de suíno com osso; Cortes resfriados de frango; miúdos congelados de bovino.

10- PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA

Citar as empresas que fornecem a matéria-prima (produtos cárneos), mencionando a razão social, nome comercial, CNPJ e o número do registro no órgão competente (SIF; SIE-PE; SIE de outros estados ou SIM que sejam aderidos ao SISBI-POA).

Anexar as notas fiscais de compra.

11- MERCADO DE CONSUMO;

Informar se as carnes manipuladas são comercializadas só no próprio estabelecimento ou se também há distribuição para outros locais dentro do estado de Pernambuco.

12- DESTINO DADO ÀS ÁGUAS SERVIDAS E ESGOTOS, MEIOS DE DEPURAÇÃO DA ÁGUA SEVIDA E DESTINO DOS EFLUENTES;

(Não se aplica aos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados)

13- SEPARAÇÃO ENTRE AS DEPENDÊNCIAS DE ELABORAÇÃO DOS PRODUTOS COMESTÍVEIS

(Não se aplica aos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados)

14- DEPENDÊNCIA PARA SALGA DE COUROS, LOCALIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES;

(Não se aplica aos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados)

15- INDICAÇÃO DA EXISTÊNCIA DE ESTABELECIMENTOS NAS PROXIMIDADES QUE, POR SUA NATUREZA, PRODUZAM MAU ODORES;

16- INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS, CAPACIDADE DAS CÂMARAS
(RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO) E SISTEMA DE REFRIGERAÇÃO

Citar a quantidade, a localização (dentro da loja) e a capacidade de armazenamento das instalações e equipamentos que fazem uso do frio, a saber, Câmaras Frigoríficas (Resfriados e congelados), balcão tendal na área de atendimento (quando houver), balcão expositor na área de vendas (quando houver) e ilhas de congelados. Por fim, descrever como funciona a cadeia do frio em cada dependência e equipamento, incluindo também a sala de manipulação.

17- SEDE PARA INSPEÇÃO ESTADUAL
(Não se aplica aos Entrepósitos de carnes em supermercados)

.....
RESPONSÁVEL



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO VI

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO –
ADAGRO

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO - GERC

DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

(DOCUMENTO A SER PREENCHIDO E ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO)

Técnico Responsável.....
Registro Profissional (N.º do CRMV)
RG.....CPF.....
Sito à.....
Nº..... Bairro....., CEP.....
Município de.....
FONE....., E-mail.....,

declara junto à Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco –
ADAGRO que é Responsável Técnico pelo estabelecimento:

CNPJ.....INSC. ESTADUAL.....
Situado à.....n.º.....
Bairro.....CEP.....
Município de...../ PERNAMBUCO,
FONE.....FAX.....

RECIFE,.....de.....de.....

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA
DO ESTADO DE PERNAMBUCO – CRMVPE
LEI FEDERAL 5.5517/68 e 5.550/68, RESOLUÇÃO CFMV N° 683/01

Protocolo:			
Data:			

ANEXO VII

REQUERIMENTO PARA ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA N° _____

Documentação necessária para registro de ART

1. Requerimento para Anotação de responsabilidade Técnica em 04 (quatro), devidamente preenchidas e assinadas;
2. Comprovante do Curso de RT

OBS. Somente serão aceitos e protocolados os pedidos de registros que constarem da documentação completa

Ao Senhor Presidente do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Pernambuco – CRMV – PE

1. PROFISSIONAL

Nome:	inscrição no CRMV -PE	
Endereço:	Bairro	
Cidade:	CEP:	Telefone:
E-mail:	Formação Profissional	
	() Médico V	eterinário () Zootecnista

2. DO CONTRATANTE

Razão Social:	Registro no CRMV - PE	
Endereço:	Bairro	
Cidade:	CEP:	Telefone:
E-mail:	CNPJ/CPF:	Ramo de Atividade:

3. DA ANOTAÇÃO / TERMO

Início do Contrato	Data de Vencimento	Carga Horária / Semanal	Honorários (R\$)

4. DESCRIÇÃO SUCINTA DO SERVIÇO CONTRATADO

(Manual de ART disponível no site crmype.org.br)

Declaro, que não exerço atividade profissional incompatível com a assunção da Referida

Responsabilidade Técnica, e por ser expressão de verdade, firmo a presente, com pleno conhecimento do Código de Ética Profissional, bem como dos deveres e legislação pertinentes às atividades que estarei exercendo.

5- Assinaturas

Assinatura do Profissional CPF:	Assinatura do Contratante CPF:	Loca e Data:
---------------------------------	--------------------------------	--------------

6- USO DO CRMV-PE

O Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado de Pernambuco- CRMV-PE, homologa a (o) presente Anotação/ Termo de Responsabilidade Técnica, por estar de acordo com a Resolução do CFMV n: 683/2001

RECIFE-PE

Presidente do CRMV-PE

ANEXO VIII

PROTOCOLO DE RECEBIMENTO DO PROCESSO DE REGISTRO

ENTREPOSTOS DE CARNES e ENTREPOSTOS DE CARNES EM SUPERMERCADOS

DOCUMENTOS	SIM	NÃO
1. REQUERIMENTO DE REGISTRO INICIAL		
2. LAUDO DE VISTORIA PRÉVIA (ADAGRO)		
3. MEMORIAL DESCRITIVO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS		
4. MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO		
5. CNPJ		
6. INSCRIÇÃO ESTADUAL		
7. DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA (MÉDICO VETERINÁRIO)		
8. CÓPIA DA CARTEIRA DO CRMV E A ART do Responsável Técnico		
9. ALVARÁ DA PREFEITURA		
10. LICENÇA AMBIENTAL DO ÓRGÃO COMPETENTE		
11. PLANTA BAIXA NA ESCALA 1:100		
12. PROCURAÇÃO QUANDO FOR O CASO		
13. PROCEDÊNCIA DA MAÉRIA PRIMA (NOTAS FISCAIS)		
14. ATESTADO DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS DA SALA DE MANIPULAÇÃO		
15. CONTRATO COM DEDETIZADORA REGISTRADA NA ADAGRO		
16. TAXA DE REGISTRO INICIAL (DAE 20)		

*Os campos "SIM" e "NÃO" serão marcados pelo atendente da ADAGRO no ato da entrega dos documentos.

Responsável pela entrega/assinatura:
CPF:

Dados do estabelecimento requerente
Razão social/marca:
Município:
CNPJ:

LOCAL

Responsável pelo recebimento/assinatura

ADAGRO

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC AV. CAXANGÁ, 2200 – CORDEIRO – CEP 50711-000
RECIFE/PE

FONE: (81)3181-4524 – EMAIL: raquelrejane@adagro.pe.gov.br



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO IX

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO -
ADAGRO

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC

REQUERIMENTO PARA RENOVAÇÃO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Nome ou Razão Social.....

Sito à.....nº.....

Bairro.....em...../PE

CEP.....FONE.....FAX.....

CNPJ/CPF.....INSC. ESTADUAL.....

de acordo com a Lei Estadual nº 10.692 de 27/12/91, regulamentada pelo Decreto nº 15.839 de 15/06/92 e com a Lei Estadual nº 12.506 de 16 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 26.951 de 23 de julho de 2004, exercendo a atividade de Entrepasto de carnes OU Entrepasto de carnes em supermercado requer a Vossa Excelência a realização de VISTORIA em suas instalações para fins de sua **Renovação de registro do estabelecimento** na AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DE PERNAMBUCO – ADAGRO, através da GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC, sob o N°.....; referente ao período de...../...../.....a...../...../.....

(O dia e o mês serão sempre os mesmos da data de concessão do registro inicial. Muda-se apenas o ano. Ex: se o registro foi concedido em 20/03/2019, a próxima vigência será de 20 /03/ 2020 a 20 /03/ 2021).

Nestes termos pede deferimento.

RECIFEde.....de.....

ASSINATURA DO REQUERENTE



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO X

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE
PERNAMBUCO - ADAGRO

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC

REQUERIMENTO PARA REGISTRO INICIAL DE PRODUTO

Nome ou Razão Social.....
Sito à.....nº.....
Bairro.....em...../PE
CEP.....FONE.....FAX.....
CNPJ/CPF.....INSC. ESTADUAL.....

de acordo com a Lei nº 10.692 de 27/12/91, regulamentada pelo Decreto nº 15.839 de 15/06/92 e a Lei 12.506 de 16 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto 26.951 de 23 de julho de 2004, requer a Vossa Excelência o **Registro inicial do PRODUTO** (colocar o nome do produto. EX: Corte Resfriado de Bovino / Corte Resfriado de Suíno / Miúdo Congelado de Frango) AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA - ADAGRO, através da GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO - GERC.

Nestes termos pede deferimento.

Recife,de.....de.....

Assinatura do Requerente

ANEXO XI
FORMULÁRIO PARA REGISTRO DO PRODUTO

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO -ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO-GERC REGISTRO DO PRODUTO		
--	--	--

CONTROLE

1	01. NATUREZA SOLICITAÇÃO (preenchido pela ADAGRO)	02. N° DO PROCESSO (preenchido pela ADAGRO)	03. DATA DA SOLICITAÇÃO (preenchido pela ADAGRO)
	04. REGISTRO DO PRODUTO (preenchido pela ADAGRO)		05. REGISTRO DO ESTABELECIMENTO (preenchido pela ADAGRO)

ESTABELECIMENTO

2	06. NOME OU RAZÃO SOCIAL		
	07. NOME DE FANTASIA		
	08. CNPJ	09. CPF (Quando não existir CNPJ)	10. INSCRIÇÃO ESTADUAL

LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3	11. ENDEREÇO:				
	12. BAIRRO	13. CEP	14. MINICÍPIO UF	15. Cód. MUN.	16.
	17. TELEFONE	18. EMAIL		19. FAX	

PRODUTO

4	20. NOME (Ex.: Corte Resfriado de Bovino / Corte congelado de Suíno / Miúdo congelado de frango)
	21. MARCA COMERCIAL (Colocar o nome popular do produto, se houver)

CLASSIFICAÇÃO/ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO COM RELAÇÃO AO PRODUTO

5	(Entrepasto de Carnes OU Entrepastos de carnes em Supermercados)
---	--

RESPONSÁVEL TÉCNICO

6	22. NOME	
	23. CPF	24. FORMAÇÃO PROFISSIONAL Médico(a) Veterinário(a)
	25. REGISTRO PROFISSIONAL	26. TIPO DE RESPONSABILIDADE (RESPONSÁVEL TÉCNICO)

AUTENTICAÇÃO

7	Local	DATA ____/____/____
	Assinatura	

ANEXO XIII

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO –
ADAGRO
GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC

COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

(DOCUMENTO A SER PREENCHIDO E ASSINADO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO)

PRODUTO	(Descrever o nome do produto EX: Corte Resfriado de Bovino / Miúdo congelado de Frango)
MARCA	(Nome popular do produto, se houver)
EMPRESA	(Razão social)

PARA ELABORAÇÃO DE (Colocar o nome do produto. Ex: Corte resfriado de suíno / Miúdo resfriado de bovino)

INGREDIENTES OBRIGATORIOS		%	PESO OU VOLUME
1	(Citar se é cortes de carnes ou miúdo; a temperatura de conservação e a respectiva espécie animal) EXs.:Fígado congelado de bovino; Mocotó resfriado de bovino; Corte resfriado de frango; corte congelado de suíno.	100	Não precisa ser preenchido, pois a composição é 100% carne ou miúdo (produtos “in natura”).
2			
3			

INGREDIENTES OPCIONAIS		%	PESO OU VOLUME
1	(NÃO SE APLICA AOS ENTREPOSTOS DE CARNES e ENTREP. E SUPERMERCADOS)		
2			
3			

ADITIVOS E COSDJUVANTES DE TECNOLOGIA / ELABORAÇÃO		%	PESO OU VOLUME
1	(NÃO SE APLICA AOS ENTREPOSTOS DE CARNES e ENTREP. E SUPERMERCADOS)		
2			
3			

RECIFE,/...../.....

.....
RESPONSÁVEL TÉCNICO

ANEXO XV

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO –
ADAGRO

GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC

FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE RÓTULOS

CARNE E DERIVADOS

1 SR. GERENTE DE REGISTRO E CADASTRO DA ADAGRO,

A FIRMA ABAIXO QUALIFICADA, ATRAVÉS DO SEU REPRESENTANTE E DE SEU RESPONSÁVEL TÉCNICO, REQUER QUE SEJA PROVIDENCIADO NESTA UNIDADE O ATENDIMENTO DA SOLICITAÇÃO ESPECIFICADA NESTE DOCUMENTO, COMPROMETENDO – SE A CUMPRIR A LEGISLAÇÃO EM VIGOR QUE TRATA DO ASSUNTO, ATESTANDO A VERACIDADE DE TODAS AS INFORMAÇÕES PRESTADAS E A COMPATIBILIDADE ENTRE AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DO SEU ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL, ABAIXO DISCRIMINADO E A PROPOSTA AQUI APRESENTADA.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

2	NOME OU RAZÃO SOCIAL		
	NOME DE FANTASIA		
	CNPJ	INSCRIÇÃO ESTADUAL	

LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

3	11. ENDEREÇO:				
	12. BAIRRO	13. CEP	14. MINICÍPIO UF	15 CÓD. MUN.	16.
	17. TELEFONE	18. EMAIL		19. FAX	

PRODUTO

4	NOME (Ex.: Corte resfriado de bovino; Corte congelado de suíno; Miúdo resfriado de bovino)	
	MARCA (Nome popular do produto, caso exista)	
	CORES PREDOMINANTES DO RÓTULO:	

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

5	(ENTREPOSTO DE CARNES OU ENTREPOSTO DE CARNES EM SUPERMERCADO)
---	--

RESPONSÁVEL TÉCNICO

6	NOME	
	CPF	FORMAÇÃO PROFISSIONAL MÉDICO(A) VETERINÁRIO(A).
	REGISTRO PROFISSIONAL (NÚMERO DO REGISTRO NO CRMV-PE)	TIPO DE RESPONSABILIDADE (RESPNSABILIDADE TÉCNICA)

AUTENTICAÇÃO

7	Local	DATA ____/____/____
	Assinatura	

ANEXO XVI

QUADRO – Produtos mais comumente registrados nos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados, e alguns exemplos dos nomes dos cortes e miúdos.

ESPÉCIE ANIMAL	NOME DOS PRODUTOS	Alguns exemplos de Nomes de Cortese miúdos (Denominação de venda)
BOVINO	Carne resfriada de bovino	Maminha, Fraldinha, picanha Filé mignon, cupim.
	Carne congelada de bovino	
	Carne resfriada com osso de bovino	Costela, paleta, bisteca, chambaril.
	Carne congelada com osso de bovino	
	Carne moída resfriada de bovino	Coxão duro, coxão mole, patinho.
	Carne de sol resfriada de bovino	Coxão mole
	Miúdo resfriado de bovino	Língua, Coração, fígado, pulmão, Alça intestinal (Tripa), Rins, mocotó.
	Miúdo congelado de bovino	
SUÍNO	Carne resfriada de suíno	Picanha, filé, lombo, nuca, barriga.
	Carne congelada de suíno	
	Carne resfriada com osso de suíno	Costela, bisteca.
	Carne congelada com osso de suíno	
	Miúdo resfriado de suíno	Rins, pulmão, orelha, pés, rabo, Alça intestinal (Tripa)
	Miúdo congelado de suíno	
CAPRINO	Carne resfriada de caprino	Filé, lombo, pernil.
	Carne congelada de caprino	
	Carne resfriada com osso de caprino	Pescoço, costela, pernil.
	Carne congelada com osso de caprino	
	Miúdo resfriado de caprino	Coração, rins, buchada.
	Miúdo congelado de caprino	
OVINO	Carne resfriada de ovino	Filé, lombo, picanha, pernil.
	Carne congelada de ovino	
	Carne resfriada com osso de ovino	Pescoço, costela, pernil.
	Carne congelada com osso de ovino	
	Miúdo resfriado de ovino	Coração, rins, buchada.
	Miúdo congelado de ovino	
FRANGO	Corte resfriado de frango	Peito, asa, coxa, sobrecoxa.
	Corte congelado de frango	
	Filé de peito resfriado de Frango	_____
	Filé de peito congelado de Frango	
	Miúdo resfriado de frango	Coração, fígado, moela, pés.
	Miúdo Congelado de frango	
PERU	Corte resfriado de peru	Asa, coxa, pescoço.
	Corte congelado de peru	
	Miúdo Resfriado de peru	Coração, fígado e moela.
	Miúdo Congelado de peru	

ANEXO XVII

ANÁLISES LABORATORIAIS: ÁGUA E PRODUTOS CÁRNEOS

ÁGUA

LEGISLAÇÃO: Portaria de Consolidação nº 05 / 2017 - Ministério da Saúde.	
Microbiológico	Contagem Bactéria Heterotrófica
	Coliformes Totais
	<i>Escherichia coli</i>
Físico Químico	Cor Aparente
	Odor
	Turbidez
	Sólidos Totais Dissolvidos
	Cloretos
	Dureza Total
	Sulfato
	Nitrato
	Nitrito
	Cloro Residual Livre

Carne e Produtos Cárneos

Carne e Miúdos de Bovino / Bubalino / Caprino / Ovino / Suíno

LEGISLAÇÃO: Instrução Normativa ANVISA nº 60 / 2019	
Carnes cruas, refrigeradas ou congeladas, embaladas a vácuo ou não, miúdos, toucinho e pele.	Microbiológico
	<i>Salmonella</i> / 25g
	<i>Escherichia coli</i> / g
	Aeróbios mesófilos / g

Carne e Miúdos de Aves

LEGISLAÇÃO: Instrução Normativa ANVISA nº 60 / 2019	
Carnes ou miúdos crus, refrigerados ou congelados	Microbiológico
	<i>Salmonella</i> Enteritidis / 25g
	<i>Salmonella</i> typhimurium / 25g
	<i>Escherichia coli</i> / g
	Aeróbios mesófilos / g

Carnes moídas (congelada/resfriada)

LEGISLAÇÃO: Instrução Normativa ANVISA n° 60/2019; IN MAPA n° 83/2003	
Microbiológico	Salmonella / 25g
	<i>Escherichia coli</i> / g
	Estafilococos coagulase positiva / g
	Aeróbios mesófilos / g
Físico Químico	Gordura
	Ácido sórbico e/ou sorbato



SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO
AGRÁRIO



ANEXO XVIII

AGÊNCIA DE DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE PERNAMBUCO – ADAGRO GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC

REQUERIMENTO PARA RENOVAÇÃO DE REGISTRO DE PRODUTO

Nome ou Razão Social.....
Sito à.....n.º.....
Bairro.....em...../PE
CEP.....FONE.....FAX.....
CNPJ/CPF.....INSC. ESTADUAL.....
de acordo com a Lei nº 10.692 de 27/12/91, regulamentada pelo Decreto nº 15.839 de
15/06/92 e a Lei 12.506 de 16 de dezembro de 2003 regulamentada pelo Decreto
26.951 de 23 de julho de 2004, requer a Vossa Excelência a sua **renovação de
Registro do produto** (colocar o nome do produto. Ex: Corte Resfriado de Bovino /
Miúdo Congelado de Frango / Corte Congelado de Suíno com osso) na AGÊNCIA DE
DEFESA E FISCALIZAÇÃO AGROPECUÁRIA - ADAGRO, através da
GERÊNCIA ESTADUAL DE REGISTRO E CADASTRO – GERC, sob o n.º (colocar
o n.º de registro do produto) Referente ao período de//...../ a
...../...../...../
(O dia e o mês serão sempre os mesmos da data de concessão do registro inicial.
Muda-se apenas o ano. Ex: se o registro foi concedido em 20/03/2019, a próxima
vigência será de 20 /03/ 2020 a 20 /03/ 2021).

Nestes termos pede deferimento.

RECIFE,de.....de.....

ASSINATURA DO REQUERENTE

6- CONCLUSÕES E CONSIDERAÇÕES FINAIS

O desenvolvimento desse trabalho resultou na elaboração de um manual técnico contendo as instruções para a padronização dos procedimentos fiscais do SIE-PE nos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados, assim como, orienta o setor regulado sobre o cumprimento da legislação sanitária para obtenção do registro destes estabelecimentos junto à ADAGRO.

Entendemos que a implementação deste produto tornará mais eficiente o trabalho dos fiscais agropecuários da ADAGRO (FEAs), bem como facilitará o entendimento por parte do setor regulado, pois as dúvidas e informações poderão ser viabilizadas com maior agilidade e boa segurança. Tal realidade gera a expectativa de que o manual técnico venha a ser oficializado pela ADAGRO como um instrumento legal para utilização do SIE-PE e, caso aprovado, possa ser disponibilizado também no site da instituição, facilitando a distribuição destas informações a todos os interessados.

Concluimos que, na prática o manual tem sua importância, visto que em todos os estabelecimentos fiscalizados durante a vigência desse estudo (março de 2019 a dezembro de 2020), foi de fato notório que nos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados existe uma grande propensão para serem constatadas não conformidades.

Assim, foi com o objetivo de proporcionar um maior esclarecimento acerca da legislação sanitária vigente pelas quais estes entrepostos devem ser regidos, e, por consequência, proporcionar que eles ofereçam alimentos seguros, com promoção à saúde pública, que o presente manual foi escrito.

Podemos concluir também que o manual elaborado está inserido no contexto da saúde única, pois espera-se que, com a devida utilização, o manual possa vir a ser um instrumento que contribua para a existência de um maior número de estabelecimentos legalizados; utilização de matérias-primas de procedência conhecida, cujo local de origem atende as normas de bem estar animal, ambientais e sanitárias; redução do comércio de carnes clandestinas; menor incidência de DTAs; maior inserção do médico veterinário nessa cadeia produtiva, atuando como RT; e maior promoção da saúde pública, através do fornecimento de produtos cárneos inócuos.

O manual técnico produto deste trabalho trata-se de uma atitude inovadora, haja vista não haver precedentes na história recente do SIE-PE. O manual possibilitou a obtenção de alguns resultados significativos, como por exemplo a padronização das exigências para o registro e funcionamento do entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados no estado de Pernambuco; a criação de um passo a passo para a obtenção do registro de estabelecimento e dos produtos cárneos nele elaborados; a elaboração de um laudo de vistoria com todos os itens (“checklist”) a serem averiguados durante as fiscalizações; e a disponibilização de um modelo de planta baixa com a sinalização das dependências físicas e o respectivo fluxo sanitário exigidos para

aprovação junto ao SIE-PE.

Deve ser chamada a atenção para os resultados deste estudo, que não encerram todas as demandas existentes no SIE-PE, e sim refletem uma indicação de que o trabalho deve ser continuado. Sugerimos a formulação de novos manuais técnicos - para as demais classificações de estabelecimentos - além de outras ideias inovadoras para o setor público, sobretudo na área de fiscalização e regulamentação da produção e comércio dos POAs. Espera-se, por tanto, que o manual técnico elaborado possa servir de base para a confecção de outros manuais para outras classificações de estabelecimentos de POAs, dando continuidade à padronização dos procedimentos fiscais e do funcionamento de todas as classificações de estabelecimentos passíveis de registro no SIE-PE.

Aproveito a oportunidade para tecer alguns comentários sobre a distribuição dos serviços de inspeção no estado de Pernambuco, onde praticamente não se observa a existência dos serviços de inspeção dos municipal (SIM). Nesse contexto faz-se necessário um olhar especial para a realidade do estado de Pernambuco, onde muito pouco se vê a existência do SIM nos municípios - sobretudo em toda a região metropolitana do Recife - o que contrasta com a grande demanda existente por registro de estabelecimentos que comercializam seus produtos apenas no âmbito municipal, como é o caso dos entrepostos de carnes e entrepostos de carnes em supermercados. A existência dos SIMs desafogaria o SIE-PE, permitindo um melhor equilíbrio nas atuações, tanto na produção como, supletivamente, na comercialização dos POAs.