



SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL  
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIE/POA

# “MANUAL DE ORIENTAÇÃO PROCESSUAL”



Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará

**Simão Jatene**

Governador

**Helenilson Pontes**

Vice Governador

**Sidney Rosa**Secretário Especial de Desenvolvimento Econômico  
e Incentivo à Produção**Mário Moreira**

Diretor Geral

**Adenair de Sá**

Dir. Administrativo/Financeiro

**Ivaldo Santana**

Diretor Técnico

**Sálvio Freire**

Diretor Operacional

**Jefferson Pinto de Oliveira**

Gerente do SIE

**EQUIPE TÉCNICA**Ana Cristina Mendes Veloso  
Eliana Maria Moraes da Costa  
Gilson Ferreira de Araujo  
Janete Milen Viégas  
Lettiere Mendes Pereira Lima  
Liziane Pereira Basgal Gabriel  
Maria Teresa de Jesus Santos  
Rita do Socorro Brito Coroa  
Rosilane Soares de Maria  
Vanessa Pereira de Souza Chagas**APOIO ADMINISTRATIVO**Clécio de Moraes Corrêa  
Patrícia Reis Costa  
Elen Villas Norat

Coordenação e Revisão:

**Coordenadoria de Educação Sanitária e Comunicação - CESCO**

## 1- APRESENTAÇÃO

A Gerência do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) objetivando cumprir o que preconiza a legislação Estadual e Federal, e garantir ao consumidor produtos de origem animal (carnes e derivados, leite e derivados, pescado, ovos e derivados, mel e produtos apícolas) com qualidade higiênico-sanitária, elaborou a cartilha industrial que constitui um instrumento básico de orientações técnicas primordiais para a aprovação de funcionamento e registro de estabelecimentos de produtos de origem animal, subsidiando não só os profissionais da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará -ADEPARÁ, em suas atividades no Serviço de Inspeção Estadual, bem como, as Regionais e Unidades da ADEPARÁ para orientação dos empresários paraenses.

A Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, através da Lei Nº 6.679, de 10 de agosto de 2004, dispõe sobre a prévia inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal no Estado do Pará, nos estabelecimentos que façam comércio intermunicipal.

Vale ressaltar que para o registro de estabelecimentos de produtos de origem animal, faz-se necessário cumprir normas para aprovação do processo, o qual consta de várias etapas que são descritas neste **Manual de Orientação Processual**.

## 2- JUSTIFICATIVA

O Serviço de Inspeção Estadual - SIE tem por finalidade inspecionar, fiscalizar e controlar aspectos higiênico-sanitário dos produtos, bem como cadastrar e credenciar estabelecimentos que comercializem e realizem as atividades de produção, armazenamento, beneficiamento de produtos de origem animal, garantindo assim, uma oferta de produtos com qualidade apropriada ao consumo humano.

A partir do ano de 1950, o Governo Brasileiro instituiu a Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, atribuição dada ao Ministério de Agricultura. Já nesse ano, a Lei que a instituiu e a sua regulamentação prevêm a responsabilidade dos Estados e dos Municípios competência para sua execução, reiterada pela Lei Federal Nº 7.889, de 23.11.1989.

O Governo do Estado do Pará iniciou as atividades inerentes ao Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal em 1994, através da Secretaria de Estado de Agricultura. Entretanto, o Serviço de Inspeção Estadual foi oficializado, por meio da promulgação da Lei Estadual Nº 6.615, de 30.12.1996.

O Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal é um setor de vital importância ao agronegócio, por possuir um amplo leque de atuação na cadeia produtiva da pecuária do Estado do Pará, garantindo a oferta de produtos de origem com qualidade, inócuos a saúde pública, inspecionados e seguros ao consumidor final, além de assegurar um aproveitamento racional e completo dos produtos e derivados, minimizando desta forma agressão ao meio ambiente.

Os produtos de origem animal contemplados com a ação fiscalizadora do SIE estão agrupados em: carnes e derivados, ovos e derivados, pescados e derivados, leite e derivados, mel e cera de abelhas e seus derivados.

De maneira geral, toda a atividade de inspeção sanitária de produtos de origem animal está institucionalmente constituída e regulada pela Lei Federal Nº 1.283 de 18.12.1950, regulamentada pelo Decreto Nº 30.691 de 29.03.1952, alterado pelo Decreto Nº 1.255 de 25.06.1962, Nº 1.236, de 02.09.1994, Nº 1.812 de 08.02.1996, Nº 2.244 de 04.06.1997 e pela Lei Nº 7.889 de 23.11.1989, bem como pela Lei Estadual Nº 6.679, de 10 de agosto de 2004 que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal no Estado do Pará, além de legislações da ANVISA, INMETRO, Codex Alimentarius, Meio Ambiente, Código de Defesa do Consumidor e Ministério da Justiça.

### **3. DESCRIÇÃO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL**

A Lei Federal Nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, atribuiu aos estados e municípios a competência pela inspeção higiênico-sanitária e tecnológica de produtos e subprodutos de origem animal. A partir da edição desta Lei, os serviços de inspeção de produtos de origem animal, no Estado do Pará, foram organizados da seguinte forma:

- a) pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) - nos estabelecimentos industriais que pratiquem o comércio de seus produtos em outros Estados ou outros países;
- b) pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE) - nos estabelecimentos industriais que pratiquem o comércio de seus produtos no território do Estado do Pará;
- c) pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) - nos estabelecimentos industriais que pratiquem o comércio de seus produtos apenas no território do próprio município em que estão sediados.

A Inspeção de Produtos de Origem Animal está orientada para a preservação da saúde pública, através da inocuidade alimentar e para a defesa do consumidor, assegurando a integridade dos produtos. Para atingir estes objetivos, o Serviço de Inspeção Estadual/SIE adota as seguintes estratégias:

- a) Integração com os órgãos afins de fiscalização federal, estadual, municipal e Ministério Público, desenvolvendo e apoiando as ações de fiscalização e repressão à clandestinidade dos produtos de origem animal;
- b) Implantação de métodos de inspeção de produtos de origem animal tais como: As Boas Práticas de Fabricação; Procedimento Padrão de Higiene Operacional e de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle que visam aprimorar o sistema atual com a consequente melhoria da qualidade e a inocuidade dos produtos;
- c) Monitoramento da qualidade e inocuidade dos produtos, através de análises laboratoriais;
- d) Registro de estabelecimentos industriais, produtos e respectivos rótulos;
- e) Orientação dos responsáveis pelas indústrias para o cumprimento das legislações vigentes.

#### 4. ORIENTAÇÕES DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL/SIE

Um estabelecimento para manipulação/industrialização de produtos de origem animal necessita de registro em um órgão oficial para seu funcionamento. Os estabelecimentos industriais para serem registrados no Serviço de Inspeção Estadual/SIE devem ser enquadrados:

- Área de carne e derivados:

Matadouros-frigorífico;

Matadouro de pequenos e médios animais;

Matadouro de aves e coelho;

Charqueada;

Fábricas de conservas;

Fábrica de produtos suínos;

Fábrica de produtos gordurosos;

Entrepósitos de carnes e derivados;

Fábricas de produtos não comestíveis;

Entrepósito-frigorífico.

- Área de leite e derivados:

Fazenda leiteira;

Estábulo leiteiro;

Granja leiteira;

Posto de recebimento;

Posto de refrigeração;

Posto de coagulação;

Usina de beneficiamento;

Fábrica de laticínios;

Entrepósito-usina;

Entrepósitos de laticínios.

- Área de pescado e derivados:

Entrepósitos de pescado;

Fábrica de conservas de pescado.

- Área de ovos e derivados:

Entrepósitos de ovos;

Fábrica de conservas de ovos.

- Área de mel e cera de abelhas e seus derivados:

Apiários;

Entrepósitos de mel e cera de abelhas.

A definição para enquadramento de cada categoria de estabelecimento está no Decreto Nº 30.691, de 29 de março de 1952.

O SIE registra estabelecimentos industriais. Os estabelecimentos varejistas e atacadistas devem ser registrados na Vigilância Sanitária (Lei Nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e Lei Nº 7.889, de 23 de novembro 1989).



## 5- BASE LEGAL

### BASE LEGAL DISPOSTAS ABAIXO E OUTRAS QUE SE FIZEREM NECESSÁRIAS:

#### 1- LEGISLAÇÕES ESTADUAIS:

- **Lei Nº 5.887, de 09/05/1995** (Meio Ambiente);
- **Lei Nº 6.842, de 17/09/2002** (Criação da ADEPARÁ);
- **Lei Nº 6.679, de 10/08/2004** (Inspeção Estadual/SIE);
- **Lei Nº 6.712, de 14/01/2005** (Defesa Sanitária do Estado);
- **Instrução Normativa Nº 004, de 24.09.2008. Diário Oficial Nº 31.400 de 16/04/2009** (Norma Técnica para Posto de Refrigeração).

#### 2- LEGISLAÇÕES FEDERAIS - MAPA:

##### 2.1 LEGISLAÇÕES (BÁSICAS E GERAIS):

- **Lei Nº 1.283, de 18/09/1950** (Inspeção Federal/SIF);
- **Decreto Nº 30.691, de 29/03/1952** (RIISPOA);
- **Lei Nº 7.889, de 23/11/1989** (Delegação de Competência para os Estados e Municípios);
- **Lei Nº 8.171, de 17/01/1991** (Fundamentos, Define os Objetivos e as Competências Institucionais, Prevê os Recursos e Estabelece as Ações e Instrumentos da Política Agrícola – SUASA);
- **Portaria Nº 368, de 04/09/1997** (Boas Práticas de Fabricação);
- **Lei Nº 9.712, de 20/11/1998** (Altera a Lei Nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, Acrescentando-lhe Dispositivos Referentes à Defesa Agropecuária);
- **Portaria Nº 46, de 10/02/1998** (APPCC);
- **Instrução Normativa Nº 42, de 20/12/1999** (Controle de Resíduos em Produtos de Origem Animal e os Programas de Controle de Resíduos em Carne, Mel, Leite e Pescado);
- **Circular Nº 176, de 16/05/2005** (PPHO);
- **Ofício Circular Nº 23, de 24/06/2005** (Trânsito de Produtos);
- **Decreto Nº 5.741, de 30/03/2006** (Regulamenta os Artigos 27-A, 28-A e 29-A da Lei Nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991);
- **Instrução Normativa Nº 19, de 24/07/2006** (Requisitos para Adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, Individualmente ou por Meio de Consórcios, ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, integrado pelo Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal, Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Agrícolas e Sistema Brasileiro de Inspeção de Insumos Pecuários);



- **Circular Nº 52, de 20/12/2006** (Padronização de Procedimentos para Análise de Processos para Adesão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal).

## **2.2- LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA CARNES E DERIVADOS:**

- **Inspeção de Carnes Bovina, 2007** (Padronização de Técnicas, Instalações e Equipamentos de Bovinos);
- **Portaria Nº 05, de 08/11/1988** (Padronização dos Cortes de Carne Bovina);
- **Portaria Nº 612, de 05/10/1989** (Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas);
- **Portaria Nº 711, de 01/11/1995** (Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abate e Industrialização de Suínos);
- **Portaria Nº 304, de 22/04/1996** (Distribuição e Comercialização de Carne Bovina, Suína e Bubalina);
- **Portaria Nº 89, de 15/07/1996** (Institui o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista);
- **Portaria Nº 90, de 15/07/1996** (Instituir a Obrigatoriedade da Afixação de Etiquetas-lacre);
- **Portaria Nº 145, 01/09/1998** (Incrementar o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista, previamente embaladas e identificadas, instituindo a obrigatoriedade da desossa ou fracionamento dos cortes secundários do traseiro e do dianteiro, destinados a estabelecimentos de distribuição e varejo);
- **Portaria Nº 210, de 10/11/1998** (Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves);
- **Instrução Normativa Nº 03, de 17/01/2000** (Regulamento Técnico de Métodos de Insensibilização para o Abate Humanitário de Animais de Açougue);
- **Instrução Normativa Nº 09, de 4/05/2004** (Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, em todo o território nacional);
- **Instrução Normativa Nº 51, de 29/12/2006** (Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das seguintes Categorias de Alimentos: Carne e Produtos Cárneos);
- **Instrução Normativa Nº 34, de 28/05/2008** (Regulamento Técnico da Inspeção Higiênico-Sanitária e Tecnológica do Processamento de Resíduos de Animais e o Modelo de Documento de Transporte de Resíduos Animais);
- **Instrução Normativa Nº 56, de 06/11/2008** (Estabelecer os Procedimentos Gerais de Recomendações de Boas Práticas de Bem-Estar para Animais de Produção e de Interesse Econômico - REBEM, Abrangendo os Sistemas de Produção e o Transporte);
- **Instrução Normativa Nº 09, de 08/03/2010** (Regulamenta o Registro de Estabelecimento Produtor de Farinhas e Produtos Gordurosos Destinados à Alimentação Animal e o

Registro e o Comércio de Farinhas e Produtos Gordurosos Destinados à Alimentação Animal Obtidos de Estabelecimentos que Processam Resíduos não Comestíveis de Animais);

- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Cárneos.**

### 2.3- LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA LEITE E DERIVADOS:

- **Decreto Nº 66.183, de 05/02/1970** (Dispõe sobre a Comercialização do Leite Cru);
- **Portaria Nº 04, de 03/01/1978** (Normas de Higiene Sanitária e Tecnológica para Leite e produtos Lácteos);
- **Portaria Nº 146, de 07/03/1996** (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos);
- **Resolução Nº 7, de 28/11/2000** (Funcionamento de Queijarias);
- **Instrução Normativa Nº 51, de 18/09/2002** (Regulamento Técnico dos Leites tipo A, B, C; Leite Pasteurizado, Leite Cru Resfriado e Transporte a Granel do Leite);
- **Instrução Normativa Nº 53, de 16/08/2002** (Regulamento Técnico para Fabricação, Funcionamento e Ensaio de Eficiência de Tanques Refrigeradores de Leite a Granel);
- **Instrução Normativa Nº 75, de 28/09/2003** (Regulamento Técnico para Seleção, Projeto, Fabricação e Manutenção de Tanques Isotérmicos Destinados à Coleta e ao Transporte de Leite e Derivados Fluidos);
- **Ofício Circular Nº 08, de 06/06/2007** (Implantação da IN 51/2002 nos Estados do Norte e Nordeste);
- **Instrução Normativa Nº 22, de 07/07/2009** (Estabelece as Normas Técnicas para Utilização de Tanques Comunitários Visando à Conservação da Qualidade do Leite Cru, Proveniente de Diferentes Propriedades Rurais);
- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos Lácteos.**

### 2.4 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA MEL E CERA DE ABELHAS:

- **Portaria Nº 6, de 25/07/1985** (Normas Higiênico-Sanitárias e Tecnológicas para Mel, Cera de Abelhas e Derivado);
- **Instrução Normativa Nº 11, de 20/10/2000** (Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel);
- **Instrução Normativa Nº 03, de 19/01/2001** (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Apitoxina, Cera de Abelha, Geléia Real, Geléia Real Liofilizada, Pólen Apícola, Própolis e Extrato de Própolis).

## 2.5 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA PESCADOS E DERIVADOS:

- **Codex Alimentarius.** Código Internacional Recomendado de Práticas para los Cangrejos. CAC/RCP 28, Volume 9, 1983;
- **Portaria Nº 185, de 13/05/1997** (Regulamento Técnico de Peixe Fresco/Inteiro e Eviscerado);
- **Portaria Nº 52, de 29/12/2000** (Regulamento Técnico de Peixe Salgado e Peixe Salgado Seco);
- **Portaria Nº 63, de 13/11/2002** (Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Conserva de Peixes, Conservas de Sardinhas e Conserva de Atum e Bonito);
- **Manual de Procedimentos, de 2007 – MAPA** (Implantação de Estabelecimento Industrial de Pescado: Produtos frescos e Congelados);
- **Nota Técnica Nº 19/2009 - MAPA** (Comercialização de Pescado Congelado).

## 2.6- LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA OVOS E DERIVADOS:

- **Decreto Nº 56.585, de 20/06/1965** (Novas Especificações para a Classificação e Fiscalização do Ovo);
- **Portaria Nº 01, de 21/02/1990** (Normas de Inspeção de Ovos e Derivados).

## 2.7 LEGISLAÇÕES ESPECÍFICAS PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS:

- **Decreto-Lei Nº 2.848, de, 07/12/1940 - DOU DE 31/12/1940** (Falsificação do Selo ou Sinal Público);
- **Carta-Circular Nº 004/DIPES, de 13 de novembro de 1979** (Instruções Gerais para a Rotulagem de Pescado Congelado);
- **Ofício Circular Nº 01.36-15-013, de 28 de julho de 1980** (Distinção entre Rótulo e Plano de Marcação);
- **Resolução - CISA/MA/MS Nº 10, de 31/07/1984** (Conservação nas Fases de Transporte, Comercialização e Consumo dos Alimentos Perecíveis, Industrializados ou Beneficiados, Acondicionados em Embalagens);
- **Ofício Circular SIPA Nº 85, de 25 de outubro de 1985** (Distinção entre Produtos Resfriados e Congelados);
- **Portaria SIPA Nº 14, de 11 de dezembro de 1985** (Aprovação Prévia de Registro de Rótulo);
- **Circular Nº 24, de 23/03/1988** (Nomenclatura das Aves);
- **Resolução Nº 1, de 05/07/1991** (Nomenclatura de Cortes);
- **Resolução Nº 1, de 09/01/2003** (Nomenclatura de Cortes);

- **Instrução Normativa Nº 22, de 24/11/2005** (Regulamento Técnico para Rotulagem de Produtos de Origem Animal Embalado);
- **Ofício Circular Nº 003, de 29/10/2009** (Revisão de Rotulagem Aprovada – Produtos Congelados)
- **Ofício Circular Nº 31, de 14/12/2009** (Procedimentos Operacionais Padronizados para Registro de Produtos de Origem Animal);
- **Ofício Circular Nº 003, de 15/03/2010** (Adequação da Denominação de venda de Cortes de Aves que Contém Sambiquira);
- **Ofício Circular Nº 08/2010** (Aves Temperadas – Destinadas ao Consumidor Após Tratamento Térmico);
- **Ofício Circular Nº 09, de 19/03/2010** (Prazo para Cumprir O Ofício Circular Nº 08/2010);
- **Instrução Normativa Nº 10, de 26/07/2010** (Teor de Água em Corte de Peito de Frango);
- **Todos os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal.**

### 3- LEGISLAÇÕES DA ANVISA (ROTULAGEM):

- **Decreto Nº 50.040, de 24/01/1961** (Normas Técnicas Especiais Reguladoras de Emprego de Aditivos Químicos a Alimentos);
- **Decreto Nº 55.871, de 26/03/1965** (Emprego dos Aditivos para Alimentos);
- **Decreto Nº 986, de 21/10/1969** (Defesa as saúde individual ou coletiva);
- **Portaria Nº 235, de 21/03/1996 – DETEN/MS** (Peróxido de Hidrogênio como Coadjuvante de Tecnologia para Branqueamento);
- **Portaria Nº 540, DE 27/10/1997** (REGULAMENTO Técnico de Aditivos alimentares – Definições, Classificação e Emprego);
- **Portaria Nº 27, de 13/01/1998** (Informação Nutricional Complementar – LIGHT);
- **Portaria Nº 29, de 13 de janeiro de 1998** (Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Alimentos para Fins Especiais);
- **Portaria Nº 1.003, de 11/12/1998** (Lista as Categorias de Alimentos para Efeito de Avaliação de Emprego de Aditivos);
- **Portaria Nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998** (Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos);
- **Resolução Nº 372, de 26/04/1999** (Extensão de Uso dos Aditivos INS 401, 402, 407, 410, 412, 413, 414, 415, 440, 460i, 466);
- **Resolução Nº 104, de 14/05/1999** (Regulamento Técnico sobre Aditivos aromatizantes / Aromas);

- **MERCOSUL/GMC/Resolução Nº 105/1994** (Princípio de Transferência de Aditivos Alimentares);
- **Resolução - RDC Nº 12, de 02/01/2001** (Padrões Microbiológicos);
- **Resolução - RDC nº 13, de 02/01/2001** (Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados);
- **Resolução Nº 40, de 08/02/2002** (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos e Bebidas Embalados que Conttenham Glúten);
- **Resolução RDC Nº 259, de 20/09/2002** (Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados);
- **Lei Nº 10.674, de 16/05/2003** (Obrigatoriedade da Informação de Glúten para Prevenir e Controlar a Doença Celíaca);
- **Resolução RDC Nº 360, de 23/12/2003** (Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados);
- **Portaria Nº 518, de 25/03/2004** (Estabelece os Procedimentos e Responsabilidades Relativos ao Controle e Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano e seu Padrão de Potabilidade);
- **Resolução RDC Nº 276, de 22/09/2005** (Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos);
- **Resolução - RDC Nº 02, de 15/01/2007** (Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes);
- **Informe Técnico Nº 26, de 14/06/2007** (indicação do Uso de Aroma na Rotulagem de Alimentos);
- **Atualização da 33ª Reunião da Comissão do Codex Alimentares - 2010** (Aromatizante de Bebidas Lácteas);
- **Compêndio do Sistema Internacional de Numeração de Aditivos Alimentares.**

#### **4- LEGISLAÇÕES DO MINISTÉRIO DA JUSTIÇA:**

- **Lei Nº 8.078, de 11/09/1990** (Código de Proteção e Defesa do Consumidor);
- **Decreto Nº 2.181, de 20/03/1997** (Sistema Nacional de Defesa do Consumidor);
- **Portaria Nº 81, de 23/01/2002** (Modificação de Peso do Produto);

## 5- LEGISLAÇÕES DO INMETRO:

- **Portaria INMETRO Nº 74, de 25/05/1995** (Regulamento Técnico Metrológico Estabelecendo os Critérios para a Verificação do Conteúdo Líquido de Produtos Pré-medidos com Conteúdo Nominal Igual, e Comercializados nas Grandezas de Massa e Volume);
- **Portaria INMETRO Nº 019, de 07/03/1997** (Peso da Embalagem);
- **Portaria INMETRO Nº 096, de 07/04/2000** (Aprovar o Regulamento Técnico Metrológico Estabelecendo Critérios Sobre o Controle de Produtos Pré-Medidos Comercializados em Unidade de Massa e Volume de Conteúdo Nominal Igual, de Lotes de 5 a 49 Unidades no Ponto de Venda);
- **Portaria INMETRO Nº 157, de 19/08/2002** (Aprovar o Regulamento Técnico Metrológico Estabelecendo a Forma de Expressar o Conteúdo Líquido a ser Utilizado nos Produtos Pré-medidos);
- **Portaria INMETRO Nº 38, de 11/02/2010** (Regulamento Técnico Metrológico que Define a Metodologia a ser Utilizada na Determinação do Peso Líquido de Pescado, Molusco e Crustáceos Glaciados).



## **I- DOCUMENTAÇÃO PARA APROVAÇÃO PRÉVIA DE TERRENO (1º ETAPA):**

1. A solicitação deve ser feita mediante requerimento, em duas vias, protocolado e dirigido ao Diretor Geral da ADEPARÁ no qual deverá descrever a identificação do requerente (proprietário ou representante legal), a localização do terreno, finalidade do empreendimento. VER MODELO ANEXO I.

### **2. Documentação a ser anexada ao requerimento:**

2.1- RG e CPF do(s) proprietário(s) ou representante legal;

2.2- Planta do Terreno, registrada, na escala 1/500 (contendo as seguintes informações: área disponível, área a ser construída, acidentes existentes, detalhes sobre água de abastecimento, rede de esgoto (se já possuir), local de escoamento de resíduos (se possuir), posição dos ventos (orientação), alinhamento do terreno as vias públicas, localização das partes dos prédios vizinhos);

2.3- Alvará de Localização e funcionamento da Prefeitura Local; certidão de registro de imóvel atualizado;

2.4- Licença Ambiental expedida pelo órgão competente;

2.5- CNPJ;

2.6- Contrato Social da Empresa;

2.7- Inscrição Estadual;

3. Após inspecionada e se aprovada a área para finalidade proposta, através de Laudo de Inspeção de Terreno, o industrial pretendente dará prosseguimento com a solicitação para aprovação de projeto de estabelecimento.

**OBS: A aprovação prévia do terreno terá validade de 180 dias, para dar entrada no projeto de construção, caso contrário será automaticamente cancelada.**

## **II – PROCEDIMENTOS PARA APROVAÇÃO DO PROJETO DE ESTABELECIMENTOS PARA INGRESSO NO SIE (2º ETAPA).**

1. A solicitação é feita, mediante **requerimento** em duas vias (anexo 2) protocolado e dirigido ao Diretor Geral, no qual deverá conter as seguintes informações atualizadas:

- Inscrição na JUCEPA (Junta Comercial do Estado do Pará);
- Contrato Social da empresa;
- Inscrição Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou a Inscrição no Cadastro de Pessoa Física - CPF;

- Inscrição Estadual ou Inscrição de Produtor Rural;
- Endereço completo da empresa e do estabelecimento;
- Identificação do requerente;
- Finalidade do empreendimento.

## **2. Documentação Complementar para ser anexada ao requerimento (1 cópia de cada)**

- Memorial Descritivo da Construção: assinado pelo autor do projeto, vinculado ao CREA. Neste documento, deverão constar informações objetivas e detalhadas sobre a obra, em especial com referência ao sistema de abastecimento de água (fonte de captação, volume, tratamento, e distribuição da água), rede de esgoto, pé direito das dependências, portas, câmaras frias e etc. (modelo anexo 4);
- Memorial Econômico-Sanitário: de acordo com os modelos anexos (5 a 9) com informações aplicáveis a cada área de atividade, e assinado por profissional da área;
- Projeto Arquitetônico Executivo: devidamente datado e assinado por profissional habilitado e pelo proprietário em duas cópias autenticadas pelo CREA. (Planta baixa de cada pavimento; Planta de situação, localização e orientação; Detalhamento sobre rede de esgoto e abastecimento de água; Fachadas; Cortes longitudinal e transversal de todas as dependências; Lay-out das instalações e equipamentos; Projeto Elétrico e Hidro-Sanitário). A planta de situação deverá constar às vias públicas de acesso ao terreno e os prédios vizinhos limítrofes ao terreno; Escalas: planta de situação 1:500, baixa 1:100, Fachada 1:50, detalhes de equipamento 1:10 ou 1:100, hidro-sanitária 1:100 ou 1:500 (ESTABELECIMENTOS NOVOS COR PRETA).

As Plantas devem ter: orientação; posição da construção em relação as vias públicas e alinhamento dos terrenos; localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos – perfil longitudinal e transversal do terreno em posição média.

- Termo de Compromisso: (modelo anexo 10) Devidamente preenchido e assinado;
- Documentos de liberação das Obras pelas Autoridades Municipais e/ou Estaduais;
- Documentos referentes ao Órgão competente de Fiscalização do Meio Ambiente (Licença Prévia e/ou Licença de Instalação e/ou Licença de Operação ou Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso);
- Análises Microbiológicas e Físico -Químicas da água de abastecimento;
- Laudo de Inspeção Final; e
- Outros documentos ou análises laboratoriais que a inspeção considerar pertinente.

**OBS: A aprovação do projeto terá validade de 180 dias para dar início à construção do estabelecimento.**

3. Durante o andamento das obras, servidores do Serviço de Inspeção Estadual farão visitas para acompanhamento da obra conforme projeto aprovado previamente.

4. Instalações e Equipamentos – O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção, variando de acordo com a classificação do estabelecimento.
5. Nenhuma alteração poderá ser processada no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta e aprovação do SIE.
6. Após o término das obras deve ser solicitado ao SIE uma vistoria para então ser elaborado o Laudo Sanitário do Estabelecimento.

### **III- PROCEDIMENTOS PARA APROVAÇÃO DO REGISTRO DE PRODUTO (ROTULAGEM)**

1. Após aprovação de projeto de estabelecimento e conclusão das obras constatadas em Laudo Sanitário do estabelecimento, a indústria deverá solicitar a aprovação prévia e ou registro para os produtos que pretende fabricar. A solicitação é feita, mediante **requerimento** em duas vias (anexo 12) protocolado e dirigido ao Diretor Geral, em papel timbrado da empresa, no qual deverá conter os seguintes documentos em anexo:

- Memorial descritivo do produto (em três vias); Modelo disponível no Setor de Rotulagem (GERRO/SIE);
- Croquis do rótulo, em três vias, em tamanho natural, indicado as cores a serem usadas.

**2. O interessado terá um prazo de 180 dias, a contar da data da aprovação prévia, para o registro definitivo dos rótulos, caso contrário será automaticamente cancelado.**

3. Caberá à empresa o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado, sendo de responsabilidade do Inspetor Estadual Local e autoridades sanitárias competentes, a fiscalização do cumprimento das exigências determinadas;

4. Não serão autorizados os rótulos que necessitem de alterações ou correções definidas pelo SIE/PA.

### **IV- PROCEDIMENTOS PARA APROVAÇÃO DE PROJETOS DE AMPLIAÇÃO E REFORMA DE ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS NO SIE.**

1. A solicitação é feita, mediante **requerimento** em duas vias (anexo 3), protocolado e dirigido ao Diretor Geral, para aprovação prévia do projeto de reconstrução, ampliação, reforma ou remodelação do estabelecimento, e deverá conter os seguintes documentos em anexo:

- Nome do estabelecimento e número de registro no SIE-PA.
- Objetivo da reforma (que produtos pretende processar) e demais informações complementares.

2. Documentação Complementar para ser anexada ao requerimento (1 cópia de cada)

- Memorial descritivo das obras a realizar, material a empregar e equipamentos a instalar;
- Memorial descritivo contendo reformas de interesse econômico-sanitário devidamente

atualizado; e assinado pelo Responsável Técnico (Médico Veterinário).

- Cronograma de execução da obra;
- Projeto arquitetônico (duas vias, devidamente datadas e assinadas pelo autor do projeto e proprietário):

#### **ESTABELECIMENTOS A RECONSTRUIR, REFORMAR OU AMPLIAR:**

COR PRETA para as partes a serem conservadas,

COR VERMELHA para partes a serem construídas,

COR AMARELA para partes a serem demolidas,

COR AZUL para elementos construídos a ferro,

COR CINZA pontuado de nanquim para partes de concreto,

Demais informações complementares estão contidas no tópico referente a projeto de estabelecimentos novos.

## V – PROCEDIMENTOS PARA INSTALAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

1. Após concluídas as obras e instalações, o interessado deve fazer uma solicitação, mediante **Requerimento** (anexo 11) protocolado e dirigido ao Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, solicitando vistoria do estabelecimento fins de obtenção de registro no SIE/PA.
2. A sede da Inspeção Estadual deve estar instalada com todo o material solicitado adquirido e a disposição do responsável pelo Serviço de Inspeção Estadual (SIE);
3. A água de abastecimento deverá atender aos padrões regulamentares tanto físico-químicos como microbiológicos (anexar certificados de análise laboratorial);
4. Todos os produtos e subprodutos deverão estar registrados/aprovados;
5. Identificação do Chefe do Controle de Qualidade Dinâmico (**a critério do SIE**);
6. Manual de Boas Práticas de Fabricação;
7. Procedimento Padrão de Higiene Operacional;
8. O programa de APPCC deverá estar aprovado, quando solicitado;
9. Cópia da Carteira de saúde de todos os funcionários;
10. A instalação do SIE-PA se fará por ato formal, através de ofício, ao interessado e autorizando o início das atividades, após a Inspeção Estadual ser dotada dos documentos oficiais necessários. Quando necessário será designado o responsável pelo SIE-PA para atuar como Inspetor Estadual.

## **VI – PROCEDIMENTOS PARA OFICIALIZAÇÃO DA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, ARRENDAMENTO, TRANFERÊNCIA DE REGISTRO OU CANCELAMENTO DE SIE-PA.**

1- A solicitação é feita, mediante documento oficial (anexo 14), em duas vias protocoladas e dirigidas ao Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará – ADEPARÁ;

- Nome do estabelecimento e número de registro no SIE-PA;
- Finalidade do empreendimento;
- RG e CPF dos interessados.

2- Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

3- Contrato Social da nova firma (cópia autenticada), registrado na Junta Comercial; Inscrição na JUCEPA (Junta Comercial do Estado do Pará); CNPJ; Inscrição Estadual;

4- Anexação do Título de Registro da firma antecessora;

5- Contrato ou Certidão de Locação, arrendando ou de compra e venda, registrado em Cartório;

6- No caso de transferência de registro por alteração contratual ou da razão social, está dispensado o documento da alínea 5;

7- Paralelamente, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora;

8- Laudo de Inspeção Sanitária com parecer atualizado.



## VII – PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO DE RELACIONAMENTO NO SIE

**(Somente para: Fazendas Leiteiras, Postos de Resfriamento de Leite, As queijarias, Os Apiários, Os Entrepostos de mel e Cera de Abelhas e Casas Atacadistas).**

1. A solicitação é feita, mediante **requerimento** em duas vias (anexo 13) protocoladas e dirigidas ao Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará - ADEPARÁ, e deverá conter as seguintes informações atualizadas:

- Inscrição na JUCEPA (Junta Comercial do Estado do Pará);
- Razão social da empresa;
- CNPJ;
- Inscrição Estadual.

### **2. Documentação Complementar (1 cópia de cada) a ser anexada ao requerimento:**

- Alvará de localização;
- Carteira de saúde dos funcionários, emitida pela Secretaria de Saúde;
- Memorial Descritivo da Empresa assinado pelo proprietário: Neste documento, deverão constar informações objetivas e detalhadas sobre o nome da firma, proprietário, localização do estabelecimento, fornecedor dos produtos e subprodutos com os respectivos registros no Serviço de Inspeção Estadual, produtos e subprodutos a serem comercializados e locais onde as mercadorias serão armazenadas.

## VIII- PROCEDIMENTO PARA RENOVAÇÃO DE REGISTRO (OBRIGATORIAMENTE ANUAL)

A solicitação deve ser feita, anteriormente ao vencimento do Título de Registro da empresa, através de requerimento, protocolado e dirigido ao Diretor Geral da ADEPARÁ, solicitando a renovação de registro, anexando cópia dos seguintes documentos:

1. Demonstrativos Mensais de Comercialização **pendentes**;
2. Carteira de Saúde dos Funcionários;
3. Manual de Boas Práticas de Fabricação (**para empresas com pendências ou com alterações de processamento**);
4. Análise Laboratorial da Água de abastecimento, produtos e gelo (para indústria de pescado);
5. Documento descrevendo: capacidade de produção dia, número de empregados diretos e indiretos;
6. Outros documentos ou análises laboratoriais que a inspeção considerar pertinente e exigir.

**O NÃO ENVIO DAS DOCUMENTAÇÕES EXIGIDAS PARA A RENOVAÇÃO DE REGISTRO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL ANUALMENTE, CORRESPONDERÁ A SUSPENSÃO AUTOMÁTICA DO SEU REGISTRO E SERÃO APLICADAS AS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS LEGAIS CABÍVEIS.**

## ANEXO 1 – REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO PRÉVIA DO TERRENO

Sr. Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, representando a empresa \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, vem, mui  
respeitosamente por meio deste, requerer a V. Sa autorize o setor competente desta  
Agência, vistoriar o terreno, no município de \_\_\_\_\_, neste  
Estado do Pará, localizado a \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, com a finalidade de construir \_\_\_\_\_, visando  
cumprir a primeira etapa do processo de obtenção do SIE.

Para tanto, anexo documentos necessários.

Nestes termos. Pede deferimento.

Assinatura e Carimbo do Requerente

Local e data

**ANEXO 2 - REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO DO PROJETO DE ESTABELECIMENTOS PARA INGRESSO NO SIE- PA.**

Sr. Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, representando a empresa \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, localizada no município de \_\_\_\_\_,  
neste Estado do Pará, inscrita na JUCEPA sob nº \_\_\_\_\_, Inscrição  
Estadual sob nº \_\_\_\_\_. CNPJ sob nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_,vem, mui respeitosamente por meio deste, requerer a V. Sa se digne a autorizar  
o setor competente desta Agência, a fim de aprovação da documentação complementar,  
em anexo, conforme orientação da cartilha Industrial para fins de registro no SIE-PA.

Nestes termos. Pede deferimento

Assinatura e Carimbo do Requerente

Local e data

### **ANEXO 3 - REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO DO PROJETO DE AMPLIAÇÃO E REFORMA PARA ESTABELECIMENTOS REGISTRADOS**

Sr. Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, \_\_\_\_\_, representando a empresa \_\_\_\_\_, inscrita na JUCEPA sob nº \_\_\_\_\_, Inscrição Estadual sob nº \_\_\_\_\_. CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ vem mui respeitosamente requerer de V. Sa, que encaminhe a Gerência do Serviço de Inspeção Estadual para análise e fins de aprovação, os projetos e memoriais descritivos de reconstrução, ampliação ou remodelação, e memoriais descritivos econômico-sanitários, em anexo, visando à aprovação nesse órgão.

Para tanto, anexo plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos. Pede deferimento.

Assinatura e Carimbo do Requerente

Local e data

## **ANEXO 4 - MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO**

1. Nome da firma interessada no projeto;
2. Localização do estabelecimento;
3. Natureza do estabelecimento;
4. Responsável pelo projeto;
5. Área do terreno;
6. Área a ser construída;
7. Área útil;
8. Recuo do alinhamento da rua;
9. Duração provável da obra;
10. Argamassa;
11. Fundação;
12. Pé direito;
13. Madeiramento e cobertura;
14. Forros;
15. Portas (dimensões e material – especialmente das câmaras frias);
16. Revestimento geral;
17. Pavimentação;
18. Esquadrias;
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências);
20. Instalações de água;
21. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água);
22. Pintura geral;
23. Custo provável da obra.

Assinatura do responsável pela obra - CREA N<sup>o</sup> - Local e data



## **ANEXO 5 - MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE CARNE E DERIVADOS**

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário;
2. Denominação do estabelecimento;
3. Localização do estabelecimento;
4. Finalidade do estabelecimento;
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e/ou industrialização dos diferentes produtos;
6. Produto (s) que pretende fabricar;
7. Procedência da matéria-prima;
8. Mercado de consumo;
9. Número aproximado de empregados (mulheres e homens) para o funcionamento adequado do estabelecimento;
10. Descrição do processo industrial:
  - Transporte;
  - Recepção;
  - Beneficiamento;
  - Distribuição;
  - Fluxograma de produção;
  - Equipamento industrial;
  - Sistema de armazenamento;
  - Sistema de refrigeração;
  - Sistema de aquecimento;
  - Sistema de iluminação e ventilação;
  - Suprimento de energia elétrica;
  - Produtos químicos utilizados na higienização e desinfecção dos equipamentos;
  - Água de abastecimento (procedência e volume de evasão, processo de captação, sistema de tratamento, depósito e sua capacidade e distribuição);
  - Destino das águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
  - Deposição de resíduos industriais e domésticos.
11. Laboratório de controle;
12. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários;
13. Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fabricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos que por sua natureza produzam mau cheiro;
14. Aproveitamento de resíduos não comestíveis;
15. Sede da Inspeção Estadual.

Assinatura do responsável legal da firma

Assinatura do Responsável Técnico e CRMV-PA

Local e data

## **ANEXO 6 - MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS**

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário;
2. Denominação do estabelecimento;
3. Localização do estabelecimento;
4. Categoria do estabelecimento;
5. Capacidade máxima de recepção diária;
6. Produtos que pretende fabricar;
7. Fluxograma de produção de cada produto;
8. Procedência da matéria-prima;
9. Mercados de consumo;
10. Número aproximado de empregados (mulheres e homens);
11. Equipamentos e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados;
12. Água de abastecimento:
  - Procedência e volume de vazão;
  - Processo de captação;
  - Sistema de tratamento;
  - Depósitos e suas capacidades;
  - Distribuição.
13. Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
14. Ventilação e iluminação (natural e artificial) nas diversas dependências;
15. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis;
16. Telas à prova de moscas nas janelas e molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis; cortinas de ar nas portas e em outras aberturas;
17. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes;

18. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis;
19. Laboratório de controle;
20. Natureza e revestimento das mesas; construção e revestimento interno dos tanques para salga de queijos;
21. Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis; localização, instalações e equipamentos;
22. Vestiários e refeitório para operários;
23. Informações sobre banheiros e instalações sanitárias;
24. Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;
25. Instalações frigoríficas: (Capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores);
26. Sede da Inspeção Estadual.

Assinatura do responsável legal da firma

Assinatura do Responsável Técnico e CRMV-PA

Local e data

## **ANEXO 7 - MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS**

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário;
2. Denominação do estabelecimento;
3. Localização do estabelecimento;
4. Categoria do estabelecimento;
5. Capacidade máxima de recepção diária de industrialização dos diferentes produtos;
6. Produtos que pretende fabricar ou manipular;
7. Procedência da matéria-prima;
8. Mercados de consumo;
9. Número mínimo de empregados (mulheres e homens) para o funcionamento adequado do estabelecimento;
10. Descrição do processo industrial:
  - Transporte
  - Recepção
  - Beneficiamento
  - Distribuição
  - Fluxograma de produção
  - Equipamento industrial
  - Sistema de refrigeração
  - Sistema de aquecimento
  - Sistema de iluminação e ventilação
  - Suprimento de energia elétrica
  - Produtos químicos utilizados na higienização e desinfecção dos equipamentos
- 11- Água de abastecimento:
  - Procedência e volume de vazão;
  - Processo de captação;

- Sistema de tratamento;
  - Depósitos e suas capacidades;
  - Distribuição.
12. Destino dado às águas servidas, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
  13. Deposição de resíduos industriais e domésticos;
  14. Separação entre as dependências de elaboração de produtos comestíveis e não comestíveis;
  15. Telas à prova de insetos nas janelas; molas vai e vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis; cortinas de ar nas portas e em outras aberturas;
  16. Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes;
  17. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis;
  18. Laboratório de controle;
  19. Natureza e revestimento das mesas; construção e revestimento interno dos tanques para salga de pescado;
  20. Vestiários, sanitários e refeitório para os operários;
  21. Aproveitamento dos resíduos não comestíveis;
  22. Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro;
  23. Sede da inspeção Estadual

Assinatura do responsável legal da firma

Assinatura do Responsável Técnico e CRMV-PA

Local e data

## **ANEXO 8- MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS**

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário;
2. Denominação do estabelecimento;
3. Localização do estabelecimento;
4. Categoria do Estabelecimento;
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e/ou industrialização dos diferentes produtos;
6. Produto (s) que pretende fabricar;
7. Procedência da matéria-prima;
8. Mercado de consumo;
9. Número aproximado de empregados (mulheres e homens);
10. Descrição do processo industrial:
  - Transporte;
  - Recepção;
  - Beneficiamento;
  - Distribuição;
  - Fluxograma de produção;
  - Equipamento industrial;
  - Sistema de armazenamento;
  - Sistema de refrigeração;
  - Sistema de aquecimento;
  - Sistema de iluminação e ventilação;
  - Suprimento de energia elétrica;
  - Produtos químicos utilizados na higienização e desinfecção dos equipamentos;
  - Água de abastecimento (procedência e volume de evasão, processo de captação,



sistema de tratamento, depósito e sua capacidade e distribuição);

- Destino das águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.;
- Telas a prova de insetos nas janelas e portas e sistema de vai e vem nas portas;
- Natureza dos pisos, material de impermeabilização das paredes;
- Teto das dependências;
- Natureza e revestimento das mesas;
- Deposição de resíduos industriais e domésticos.

11. Laboratório de controle;

12. Vestiários, sanitários e refeitórios para operários;

13. Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fabricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos que por sua natureza produzam mau cheiro;

14. Instalações frigoríficas; área de capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores;

15. Sede da Inspeção Estadual.

Assinatura do responsável legal da firma

Assinatura do Responsável Técnico e CRMV-PA

Local e data

## **ANEXO 9- MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E PRODUTOS APÍCOLAS**

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário;
2. Denominação do estabelecimento;
3. Localização do estabelecimento;
4. Categoria do Estabelecimento (apiário, entreposto, etc.);
5. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e/ou industrialização dos diferentes produtos;
6. Produto (s) que pretende fabricar;
7. Procedência da matéria-prima;
8. Mercado de consumo;
9. Número aproximado de empregados (mulheres e homens);
10. Equipamentos e aparelhos a serem instalados (centrífugas, desoperculadores, tanques ou mesas de desoperculação, tanque de decantação, tubulações, filtros de tela de aço inoxidável ou fio de náilon, mesas e balcões). Descrever natureza dos equipamentos;
11. Água de abastecimento;
12. Destino das águas servidas e do esgoto das instalações sanitárias;
13. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas dependências;
14. Telas à prova de insetos nas janelas e portas;
15. Natureza do piso; material de impermeabilização das paredes;
16. Teto das dependências;
17. Laboratório de controle;
18. Dependências auxiliares: Vestiários, sanitários, refeitórios, almoxarifado, caldeira, lavanderia, varejo, etc.
19. Indicação de existência nas proximidades, de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por natureza produzam mau cheiro;
20. Sede da Inspeção Estadual.

OBS: O uso de equipamentos de material plástico atóxico ficará condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante apresentação de certificado de análise, emitido por órgão competente.

NOTA: Os itens formulários deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer dos estabelecimentos de mel e cera de abelhas, podendo ser complementado.

Assinatura do responsável legal da firma

Assinatura do Responsável Técnico e CRMV-PA

Local e data

## ANEXO 10- TERMO DE COMPROMISSO

Que faz a firma \_\_\_\_\_ com sede em \_\_\_\_\_, município de \_\_\_\_\_, Estado do Pará, através de seu Responsável Técnico (RT) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, CRMV-PA \_\_\_\_\_ perante o Serviço de Inspeção Estadual (S.I. E), concorda em acatar as exigências contidas na Lei Estadual N.º 6.679 de 10 de agosto de 2004 e no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal “RIISPOA”, de acordo com o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto nº 2.244, de 04 de junho de 1977, sem prejuízos de outros que venham a ser determinados e demais legislações vigentes.

Ficando ainda ciente que:

1. Quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pela Gerência do Serviço de Inspeção Animal;
2. Na saída do RT o documento de Baixa de Responsabilidade Técnica deve ser protocolada no SIE imediatamente;
3. Um novo RT deve ser contratado e o documento atual deve protocolado no SIE-PA.

Assinatura do Diretor ou Presidente da firma

Assinatura do Responsável Técnico

**(obrigatório)**

Local e data

**ANEXO 11- REQUERIMENTO SOLICITANDO NÚMERO DE REGISTRO JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL**

Sr. Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ representando o  
estabelecimento \_\_\_\_\_, que se localiza no(a) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, vem mui respeitosamente requerer  
de V. S<sup>a</sup>. que se digne em autorizar a vistoria do estabelecimento para fins de obtenção  
do SIE.

Para tanto, anexa termo de conclusão da obra emitido pela empresa responsável pela  
construção e demais documentos necessários.

Nestes termos. Pede deferimento.

Assinatura e Carimbo do Requerente

Local e data

## **ANEXO 12– REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA PARA ROTULAGEM**

Sr. Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ representando o estabelecimento \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, que se localiza à \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, vem mui respeitosamente requerer de  
V. Sa. que se digne autorizar a Gerência do Serviço de Inspeção Estadual, para análise e  
aprovação prévia do(s) croqui(s) e respectivo(s) memorial(is) descritivo(s) da fabricação  
e identificação do(s) produto(s) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, da(s) marca(s) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

Para tanto, anexo croqui(s) e memorial (is) e demais documentos.

Nestes termos. Pede deferimento.

Assinatura e Carimbo do Requerente

Local e data

**ANEXO 13 – REQUERIMENTO SOLICITANDO LICENÇA DE RELACIONAMENTO NO SIE**

Sr. Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ representando a empresa \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, inscrita na JUCEPA sob nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, Inscrição Estadual sob nº \_\_\_\_\_.  
CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ vem mui respeitosamente requerer  
de V. S<sup>a</sup>. que se digne autorizar a Gerência do Serviço de Inspeção Estadual a conceder  
o relacionamento do SIE.

Para tanto, anexo o memorial descritivo da empresa e a declaração da empresa  
detentora do SIE.

Nestes termos. Pede deferimento.

Assinatura e Carimbo do Requerente

Local e data

**ANEXO 14– PROCEDIMENTOS PARA OFICIALIZAÇÃO DA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL, ARRENDAMENTO E, OU TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO.**

Sr. Diretor Geral da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ representando a empresa \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, inscrita na JUCEPA sob nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, Inscrição Estadual sob nº \_\_\_\_\_.  
CNPJ sob nº \_\_\_\_\_ vem mui respeitosamente comunicar  
a V. S<sup>a</sup>. a alteração de razão social, arrendamento e, ou transferência de registro.

Para tanto, anexo cópias dos documentos da nova firma, do Título de Registro da firma  
antecessora, do Contrato ou Certidão de Locação arrendando ou de compra e venda,  
registrado em Cartório.

Assinatura e Carimbo do Proprietário

Local e data



Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará

Endereço: Trav. Piedade, 651 - 1º Andar - Reduto - CEP 66053-210. Belém-Pará.  
Telefones: (91) 3210 1180 / 3210 1181 / 3210 1182 - FAX: 3210 1183 (Gerente)  
gsie@adepara.pa.gov.br  
Fale com a ADEPARÁ: 0800 280 7383  
Ouvidoria: (91) 3210-1110



G O V E R N O F E D E R A L  
**BRASIL**

PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento