

**GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL**  
Secretaria de Estado de Produção e Turismo - SEPROTUR  
Agencia Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS - IAGRO

**MANUAL DE ORIENTAÇÃO PARA CONSTRUÇÃO DE AGROINDÚSTRIA**  
(Carne, Pescado, Ovos e Derivados)

Campo Grande/MS

## I - CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

De acordo com a regulamentação da legislação em vigor, os estabelecimentos que manipulam produtos de origem animal acham-se classificados em:

### 1 - Estabelecimentos de Carne e Derivados

- . Matadouro - Frigorífico
- . Fábrica de produtos cárneos
- . Entrepasto de Carnes e Derivados
- . Fábrica de Produtos não-comestíveis

### 2 - Estabelecimentos de Pescado e Derivados

- . Entrepasto de pescado
- . Fábrica de conserva de pescado

### 3 - Estabelecimentos de ovos e Derivados

- . Entrepasto de ovos

## II - MEDIDAS PRELIMINARES

Escolher o terreno obedecendo aos seguintes critérios:

- Ser compatível com o estabelecimento a ser construído, prevendo-se, inclusive expansões futuras;
- Obedecer a distância de 10m (dez metros) dos limites das vias públicas;
- Localizar-se em direção oposta aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- Ser seco, de fácil escoamento das águas pluviais não passíveis de inundações;
- Estar afastado de fontes poluidoras de qualquer natureza ou produtora de odores desagradáveis;
- Ser dotado de energia elétrica;
- Ser abastecido de água potável e/ou tratada;
- Ter facilidade no escoamento das águas residuais, e o seu tratamento, quando necessário;
- Localizar-se, no mínimo, a 200m (duzentos metros) da corrente de água, à jusante da cidade;
- Ser próximo do fornecimento de matéria-prima.

### **1 - Encaminhar o Requerimento conforme modelo I (anexo), a SEPROTUR (2 vias).**

## III - PROJETO

Após a aprovação da área pelo órgão competente, encaminhar Requerimento solicitando aprovação prévia do projeto, (conf. Modelo 2 anexo), juntamente com os seguintes documentos:

- Licença Prévia do terreno fornecida pelo IMASUL e aprovada pelo IAGRO;
- Memorial descritivo da construção (modelo 3);
- Memorial econômico - sanitário (modelo 4);
- Termo de compromisso (modelo 5);
- Parecer da Prefeitura;
- ART do engenheiro responsável pelo projeto (CREA da região);
- Croqui do rótulo ou etiqueta (da embalagem) do produto (opcional);
- Plantas:
  - De situação (escala 1:500);
  - Baixa (escala 1:100);
  - Fachada (escala 1:50);
  - Cortes (escala 1:50)
  - Hidrossanitário (escala 1:100);

- Detalhes de equipamentos (escala 1:100)
  - Conter orientação quanto às direções Norte - Sul e Leste - Oeste, e observar as seguintes cores:
    - Estabelecimentos novos: cor PRETA;
    - Estabelecimento a reconstruir, reformar ou ampliar;
      - Cor Preta, para as partes conservadas;
      - Cor Vermelha para as partes a serem construídas;
      - Cor Amarela para as partes a serem demolidas;
      - Cor Azul para os elementos construídos em ferro;
      - Cor Cinza, pontuada de nanquim, para partes em concreto;
      - Cor “terra de siene” para as partes de madeira.

A documentação deve ser entregue no IAGRO, em 2 (duas) vias para análise, aprovação e início das obras.

Nenhuma alteração poderá ser feita ao projeto aprovado, sem prévia consulta e autorização do órgão competente (SIE).

#### IV- REGISTRO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL ( SIE )

Para obter o registro no SIE deve-se:

- Requerer ao IAGRO vistoria de conclusão da obra, acompanhado dos seguintes documentos:
  - Licença de Operação fornecida pela IMASUL;
  - Análise completa (microbiológica e físico-química) da água de abastecimento, realizada por um órgão oficial, a saber:
    - Microbiologia: coliformes a 35°C; contagem padrão de bactérias heterotróficas.
    - Físico-Química: Cloro residual, alumínio, cor, turbidez, ph, fluoreto, matéria orgânica, cloretos, ferro, amônia, dureza, cálcio, magnésio, manganês, alcalinidade, nitrato.
  - Certificado de Regularidade expedido pelo Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV),
  - Comprovante do Recolhimento da Taxa de Aprovação do Projeto:
- Requerer ao SIE a aprovação da ROTULAGEM (modelo 6);
  - Croqui (s) do rótulo, em 2 (duas) vias, em tamanho natural, com indicação das cores a serem usadas;
  - O Rótulo ou Embalagem deverá conter:
    - Nome e endereço completo da Firma responsável pela produção;
    - Nome e endereço da firma que tenha realizado operação de acondicionamento, quando for o caso;
    - Classificação oficial do estabelecimento prevista neste Regulamento
    - CNPJ e Inscrição Estadual;
    - Nome do produto (especificar espécie e sexo do animal, quando for o caso);
    - Data da fabricação e da validade;
    - Peso líquido;
    - Instruções básicas de conservação;
    - Constar o registro do rótulo no SIE, com os dizeres:
 

“Rótulo registrado na IAGRO SIE/MS sob nº 00...../.....”  
(nº. do SIE)
    - A especificação “INDÚSTRIA BRASILEIRA”;
    - Carimbo oficial do SIE;
    - Componentes do produto;
    - Tabela de Composição Nutricional (Conf. Resolução RDC 39, de 21.03.2001- Min. Saúde).

## REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA PARA VISTORIA

\_\_\_\_\_ abaixo assinado,  
(Nome)  
atualmente funcionando como \_\_\_\_\_ nesta cidade, vem mui respeitosa-  
mente requerer a V.S.a. se digne a vistoriar as instalações já existentes, visando se adequar às nor-  
mas do Serviço de Inspeção Estadual, e autorizar preparação dos documentos necessários para o  
registro deste estabelecimento no S.I.E.

Nestes Termos,

Pede Deferimento.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente

Fazer contatos com: \_\_\_\_\_  
. Nome e endereço completo

**M O D E L O 1-A**

**REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA PARA VISTORIA**

Exmo. Senhor Diretor Presidente do IAGRO- Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS

\_\_\_\_\_, abaixo assinado, desejando  
(nome)  
construir um \_\_\_\_\_  
(especificação da industria \* )  
vem mui respeitosamente requerer a Vossa Senhoria se digne vistoriar o terreno e autorizar a  
preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes Termos,

Pede Deferimento.

Local e Data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente.

Fazer contatos com: \_\_\_\_\_

. Nome e endereço completo

Especificação da Indústria: Matadouro-frigorífico de Bovinos/Suínos/Aves  
Fábrica de Produtos cárneos

MODELO 2

REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO DO PROJETO DE CONSTRUÇÃO

Exmo. Senhor Diretor Presidente do IAGRO – Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS

\_\_\_\_\_, representando o  
(nome)  
estabelecimento denominado \_\_\_\_\_,  
(nome do estabelecimento)  
o que se localizará na \_\_\_\_\_,  
(endereço completo)  
vem mui respeitosamente requerer de Vossa Senhoria aprovação das plantas e memoriais descritivos

de construção e o econômico - sanitário anexos, visando o registro do mesmo, nesse órgão.

Para tanto, seguem também, outros documentos necessários.

Nestes Termos,

Pede Deferimento.

Local e Data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente

MODELO 2 A

REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO DO PROJETO PARA AMPLIAÇÃO  
DA INDUSTRIA.

Exmo. Senhor Diretor Presidente do IAGRO – Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal de MS

\_\_\_\_\_, representando o  
(nome)  
estabelecimento denominado \_\_\_\_\_,  
(nome do estabelecimento)

Localizado na \_\_\_\_\_,  
(endereço completo)

vem mui respeitosamente requerer de Vossa Senhoria aprovação das plantas e memoriais descritivos

de construção e o econômico - sanitário anexos, visando a ampliação do mesmo.

Para tanto, seguem também, outros documentos necessários.

Nestes Termos,

Pede Deferimento.

Local e Data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente

## MODELO 3

### MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

- 01 - Nome da firma interessada no projeto
- 02 - Localização do futuro estabelecimento
- 03 - Natureza do estabelecimento
- 04 - Responsável pelo projeto
- 05 - Área do terreno
- 06- Área a ser construída
- 07 - Área útil
- 08 - Recuo do alinhamento da rua
- 09 - Duração provável da obra
- 10 - Argamassa
- 11 - Fundações
- 12 - Pé direito
- 13 - Madeiramento e cobertura
- 14 - Forros
- 15 - Portas (dimensões e material - especialmente de 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 - Instalação de água
- 21 - Sistema de esgoto (detalhe sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançada na corrente d'água)
- 22 - Pintura geral
- 23 - Custo provável da obra.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/1.99\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Eng.º Responsável

## MODELO 4

### A- MEMORIAL ECÔNOMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE CARNE E DERIVADOS

- 01 - Nome da firma, do proprietário ou arrendatário
- 02 - Denominação do estabelecimento
- 03 - Localização do estabelecimento
- 04 - Categoria do estabelecimento
- 05 - Espécies de animais que pretende abater
- 06 - Processo de matança
- 07 - Capacidade máxima de matança/dia
- 08 - Capacidade máxima diária do estabelecimento:
  - a) abate;
  - b) de industrialização dos diferentes produtos
- 09 - Produtos que pretende fabricar
- 10 - Procedência da matéria - prima
- 11 - Mercado de consumo
- 12 - Número aproximado de empregados
- 13 - Maquinários e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados
- 14 - Água de abastecimento:
  - a) procedência e volume da vazão;
  - b) processo de captação;
  - c) sistema de tratamento;
  - d) depósito e sua capacidade;
  - e) distribuição
- 15 - Destino dado às águas servidas, meios empregados para a depuração antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
- 16 - Ventilação e iluminação ( natural ou artificial) nas diversas dependências
- 17 - Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis
- 18 - Telas à prova de insetos nas janelas e molas de vaivém nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e em outras aberturas
- 19 - Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes
- 20 - Teto das salas de elaboração de produtos comestíveis
- 21 - Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga de carnes e couros, processo de limpeza de carretilha
- 22 - Currais e anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necrópsia e forno crematório
- 23 - Dependências para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos
- 24 - Vestiários e refeitórios para operários
- 25 - Informações sobre banheiros e instalações sanitárias
- 26 - Indicação de existência, nas proximidades, de curtume fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzem odores
- 27 - Instalações frigoríficas: capacidade das câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e da estocagem, túneis de congelamento e capacidade, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores
- 28 - Sede da Inspeção Estadual

Local e Data

---

Assinatura do proprietário

B - MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

- 01 - Nome da firma, do proprietário ou arrendatário
- 02 - Denominação do estabelecimento
- 03 - Localização do estabelecimento
- 04 - Categoria do estabelecimento
- 05 - Capacidade máxima diária de industrialização dos diferentes produtos
- 06 - Produtos que pretende fabricar ou manipular
- 07 - Procedência da matéria-prima
- 08 - Mercados de consumo
- 09 - Número aproximado de empregados
- 10 - Maquinário e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem instalados
- 11 - Água de abastecimento: a) procedência e volume da vazão. b) processo de captação. c) sistema de tratamento. d) depósito e sua capacidade. e) distribuição.
- 12 - Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
- 13 - Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências
- 14 - Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não-comestíveis
- 15 - Telas à prova de insetos nas janelas e molas de vaivém nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e outras aberturas
- 16 - Natureza e revestimentos das mesas; construção e revestimento interno dos tanques para salga do pescado
- 17 - Tetos das salas de elaboração dos produtos comestíveis
- 18 - Laboratório de controle
- 19 - Vestiários, sanitários e refeitórios para operários
- 20 - Aproveitamento dos resíduos não-comestíveis
- 21 - Indicação de existência nas proximidades, de curtume, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro
- 22 - Instalações frigoríficas: área e capacidade das câmaras, sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores
- 23 - Sede da Inspeção Estadual.

NOTA: Os itens deste memorial deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer estabelecimento de pescado e derivados.

Local e Data.

---

Assinatura do proprietário

C - MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

- 01 - Nome da firma, do proprietário ou arrendatário
- 02 - Denominação do estabelecimento
- 03 - Localização do estabelecimento
- 04 - Categoria do estabelecimento
- 05 - Capacidade máxima diária do estabelecimento
- 06 - Procedência dos ovos
- 07 - Mercado de consumo
- 08 - Número aproximado de empregados
- 09 - Maquinário e aparelhos a serem instalados: ovoscópio e classificador
- 10 - Água de abastecimento
- 11 - Destino dado às águas servidas e do esgoto das instalações sanitárias
- 12 - Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências
- 13 - Telas à prova de insetos nas janelas e molas de vaivém nas portas
- 14 - Natureza do piso, material de impermeabilização das paredes
- 15 - Tetos das dependências
- 16 - Laboratório de controle
- 17 - Natureza e revestimento das mesas
- 18 - Vestiários, sanitários e refeitórios para operários
- 19 - Indicação de existência nas proximidades, de curtume, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza produzam mau cheiro
- 20 - Instalações frigoríficas: áreas e capacidade das câmaras, sistemas de refrigeração e capacidade dos compressores
- 21 - Sede da Inspeção Estadual.

NOTA: Os itens deste memorial deverão ser respondidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer estabelecimento de ovos e derivados.

Local e Data.

---

Assinatura do proprietário

## MODELO 5

### TERMO DE COMPROMISSO

A firma \_\_\_\_\_ com sede na

\_\_\_\_\_ por seu representante legal,  
(endereço completo)

concorda em acatar as exigências contidas no Regulamento Estadual de Inspeção Industrial Higiênico-Sanitária de Produtos de Origem Animal (REIISPOA), sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas perante o Serviço de Inspeção Estadual (SIE) do Estado de Mato Grosso do Sul.

Ficando ainda ciente que quaisquer obras só poderão ser concretizadas após a aprovação prévia do projeto pelo órgão competente do Governo do Estado de Mato Grosso do Sul.

Local e Data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal  
(nome completo)

MODELO 6

REQUERIMENTO SOLICITANDO APROVAÇÃO PRÉVIA PARA ROTULAGEM

Ilustríssimo Senhor Diretor Presidente da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal -IAGRO.

\_\_\_\_\_, registrada no CNPJ  
(nome da empresa)  
sob nº \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_  
(endereço completo)  
vem mui respeitosamente solicitar o estudo e aprovação prévia do (s) croqui (s) e memorial descritivo de  
fabricação que identificará o produto \_\_\_\_\_  
da  
(especificação do produto)  
marca \_\_\_\_\_ e embalagem  
(nome fantasia do produto)  
de \_\_\_\_\_ de, aproximadamente, \_\_\_\_\_  
(material)  
(peso)  
quilogramas.

Nestes Termos,

Pede Deferimento.

Local e Data.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do requerente

## MODELO 7

### MEMORIAL DESCRITIVO DE FABRICAÇÃO DO PRODUTO

O relato se baseia nos itens abaixo relacionados, enfatizando que tanto melhor, quanto maior forem as informações prestadas em relação à descrição do produto.

1 - Matéria – prima utilizada

2 – Ingredientes (A lista de ingredientes deve ser completa. Quando houver aditivos, especificar a função e nome do aditivo)

3 – Tecnologia (Descrever todas as fases da produção)

4 – Embalagem (especificar material )

5 – Rotulagem (encaminhar croqui em anexo)

6 - data de fabricação e validade ( especificar o método de impressão na embalagem, da data da fabricação e validade do produto).

(Local e data)

---

Assinatura do requerente