

MANUAL GERAL: PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

ANO: 2019

Diretor-Presidente
Daniel de Barbosa Ingold



Divisão de Inspeção de Produtos de
Origem Animal - DIPOA



Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA
Cristianne Maria Ximenes Nogueira Petrucci

AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA SANITÁRIA ANIMAL E VEGETAL – IAGRO

CNPJ: 03.980.919/0001-87 Inscrição Estadual: 28.104.221-7

Av. Senador Filinto Muller, 1146 – Vila Ipiranga – CEP 79074-902

Campo Grande – MS - Fone: (67) 3901 2744 Fax: (67) 3901 2705

TABELA DE APROVAÇÃO

Elaboração:	Nome: Cristianne Maria Ximenes Nogueira Petrucci Função: Chefe da DIPOA Assinatura e data:
Aprovação	Nome: Rubens de Castro Rondon Função: Gerência de Inspeção e Defesa Sanitária Animal - GIDSA Assinatura e data:
Verificação:	Nome: Patrícia Maria Ribeiro de Campos Pereira Função: coordenadora do Sistema de Gestão da Qualidade Assinatura e data:

CONTROLE DE ALTERAÇÕES

Nº da revisão	Principais alterações	Data	Elaborado/Revisado por:
01	Inclusão de formulários	18/04/18	Nara Glienke/ Patrícia Pereira
02	Inclusão de novas Legislações	20/11/19	Luiz G. R. Silva

SUMÁRIO

SUMÁRIO.....	4
1. OBJETIVO.....	5
2. ABRANGÊNCIA	5
3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA.....	5
4. SIGLAS E DEFINIÇÕES.....	13
4.1 SIGLAS	13
4.2 DEFINIÇÕES	14
5. RESPONSABILIDADES	14
6. PROCEDIMENTOS	14
6.2 2ª ETAPA – Requerimento para registro de indústria	20
6.3 3ª ETAPA – Relação de documentos	20
6.4 4ª ETAPA– Fluxograma de indústrias de produtos de origem animal.....	21
6.5 5ª ETAPA– Início das obras do estabelecimento	30
6.6 6ª ETAPA – Conclusão das obras do estabelecimento.....	30
6.7 7ª ETAPA – Publicação do nº do SIE em Diário Oficial.....	30
6.8 8ª ETAPA – Registro de produto e aprovação de rotulagem	30
7. DOCUMENTOS PARA APROVAÇÃO DE ROTULAGEM.	30
8. MODELO.....	31
8.1 MODELO I.....	31
8.2 MODELO II.....	32
8.3 MODELO III.....	33
8.4 MODELO IV	35
8.5 MODELO V	37
8.6 MODELO VI	41
8.7 MODELO VII	44
8.8 MODELO VIII	47
8.9 MODELO IX	51
8.10 MODELO X	54
8.11 MODELO XI	57
8.12 MODELO XII	58

1. OBJETIVO

O Serviço de Inspeção Estadual do Mato Grosso do Sul (SIE) elaborou manual básico de orientações para aprovação, funcionamento e registro de estabelecimento e de produtos de origem animal com o objetivo de orientar o interessado e garantir ao consumidor produtos qualidade higiênico-sanitária que atendam ao cumprimento da legislação Estadual em todo o âmbito de sua abrangência.

2. ABRANGÊNCIA

Todos os requerentes interessados em registrar indústria de produtos de origem animal no SIE.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

BASE LEGAL
FEDERAL
Constituição da República Federal do Brasil de 1988.
Lei 8.078, 11/09/1990 - Código de Defesa do Consumidor.
Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017 - Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
Instrução Normativa SDA nº 10, de 3 de março de 2017 – Estabelece Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal – PNCEBT e a Classificação das Unidades da Federação de acordo com o grau de risco para as doenças brucelose e tuberculose, assim como a definição de procedimentos de defesa sanitária animal a serem adotados de acordo com a classificação.
ESTADUAL
Constituição do Estado de Mato Grosso do Sul de 05/10/1989.
Lei 1.232 de 10/12/1991 – Cria o Serviço de Inspeção Estadual.
Lei 4820 de 10/03/2016 – Dispõe sobre normas que regulamentam a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Estado do Mato Grosso do Sul, destinados ao consumo e sobre matérias correlacionadas.
Decreto n.14.756 de 12/06/2017 que regulamenta a Lei n. 4.820 de 10/03/2016.
Portaria Iagro n. 3.571 de 14/06/2017 - Dispõe sobre a execução das atividades do Decreto Estadual nº 14.756, de 12 de junho de 2017, relativo a obrigatoriedade de prévia inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal
Lei 3.823 de 21/12/2009 – Institui a Defesa Sanitária Animal no Estado de Mato Grosso do Sul.
Lei 4.518 de 07/04/2014 - Altera e acrescenta dispositivos à Lei nº 3.823, de 21 de dezembro de 2009, que institui a defesa sanitária animal e dispõe sobre matérias correlatas.
Lei 3.826 de 22/12/2009 – Institui taxas relacionadas ou decorrentes da atuação institucional da agência de Defesa Sanitária Animal e Vegetal (IAGRO).

Portaria Iagro nº 3.626 de 02/10/2019 - Dispõe sobre o Credenciamento de Laboratórios para atender o Serviço de Inspeção Estadual – SIE/MS e dá outras providências.
REGULAMENTAÇÃO GERAL PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
Lei 1283/50, regulamentada pelo Decreto Nº 9.013, de 29/03/2017 que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.
Lei 7.889 de 23/11/89 – Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal.
Portaria MAPA nº 368 de 08/09/97 – Aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos.
Portaria MAPA nº 046 de 10/02/98 – Manual genérico de procedimentos para APPCC em indústrias de produtos de origem animal.
Resolução MAPA nº 09 de 22/05/2002 – Aprova o manual de auditoria do serviço de inspeção de produtos de origem animal / SIPA.
Instrução Normativa MAPA nº 51 de 29/12/06 – Adota o regulamento técnico de aditivos, seus limites para carne e produtos cárneos.
Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24 de novembro de 2005 - Regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.
Portaria/IAGRO/MS nº 2.796 de 22/05/2013 - Torna obrigatória a implantação de Programa de Qualidade e seus requisitos em estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIE/MS.
Portaria IAGRO/MS Nº 3.196 de 08/09/2014 - Altera dispositivos da Portaria IAGRO/MS Nº 2796 de 22 de maio de 2013, que torna obrigatória a implantação de Programa de Qualidade e seus requisitos em estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual (SIE/MS), e dá outras providências.
Portaria/IAGRO/MS n.º 3297 de 09/03/2015 - Prorroga o prazo da 1ª e 2ª fases do quadro disposto no art. 6º da PORTARIA IAGRO/MS N.º 3196, de 08/09/2014, e dá outras providências.
Decreto Nº 2.181, de 20/03/1997, Ministério da Justiça- código de Proteção e Defesa do Consumidor.
Instrução Normativa MAPA nº 04 de 31/03/2000 - RTIQ de CMS, de Mortadela, de Linguiça e de Salsicha.
Instrução Normativa MAPA nº 34 de 28/05/2008 - Aprova o regulamento técnico da inspeção higiênico sanitária e tecnológica do processamento de resíduos de animais e o modelo de documento de transporte de resíduos animais.
Portaria ministério da saúde nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 - Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002 - Regulamento Técnico Metrológico que estabelece a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.
Portaria IAGRO/MS Nº 639, de 10 de dezembro de 2003 – dispõe sobre distância máxima do limite urbano das cidades para autorização de instalação de abatedouro/frigorífico, pelo SIE/MS.
Portaria IAGRO/MS Nº 1.310, de 14 de agosto de 2007 – Estabelece normas de funcionamento e comercialização para indústrias de laticínios e abatedouros-frigoríficos registrados no SIE/MS e dá outras providências.
Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.
Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017 - Consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde.
RÉGULAMENTO GERAL PARA PRODUTOS ARTESANAIS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL

<p>Lei Federal nº 13.680, de 14 de junho de 2018 – Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para a dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.</p>
<p>Lei Federal nº 13.860, de 18 de julho de 2019 - Dispõe sobre a elaboração e a comercialização de queijos artesanais e dá outras providências.</p>
<p>Decreto Federal nº 9.918, de 18 de julho de 2019 - Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal.</p>
<p>Instrução Normativa MAPA nº 30, de 7 de agosto de 2013 – Permitir que os queijos artesanais tradicionalmente elaborados a partir de leite cru sejam maturados por um período inferior a 60 (sessenta) dias, quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.</p>
<p>Instrução Normativa MAPA nº 28, de 23 de julho de 2019 – Definir, conforme estabelecido no Manual de Construção e Aplicação do Selo Arte, o modelo de logotipo a ser utilizado na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados como artesanais nas Secretarias de Agricultura e Pecuária dos Estados e do Distrito Federal.</p>
<p>Resolução SEMAGRO nº 686 DE 18 DE NOVEMBRO DE 2019 - Estabelece requisitos e diretrizes, para registro no Serviço de Inspeção, de Produtos Artesanais de Origem Animal e para obtenção do selo ARTE e dá outras providências.</p>
<p>Portaria IAGRO nº 3631, de 19 de novembro de 2019 - Estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos produtos alimentícios de origem animal, produzidos de forma artesanal no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências.</p>
<p>Portaria IAGRO nº 3632, de 19 de novembro de 2019 - Estabelece Normas sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências</p>
<p>SISBI</p>
<p>Lei Federal nº 8171 de 17/01/91 – Dispõe sobre a política agrícola.</p>
<p>Lei Federal nº 9712 de 20/11/98 – Altera a Lei 8171 de 17/01/91 acrescentando-lhe dispositivos referentes à Defesa Agropecuária.</p>
<p>Decreto Federal nº 5741 de 30/03/06 – Regulamenta os artigos 27 A, 28 A, 29 A da Lei 8171 de 17/01/91, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.</p>
<p>Instrução Normativa MAPA nº 19 de 24/07/06 – Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.</p>
<p>Instrução Normativa nº 36, de 20/07/2011 MAPA – Estabelece os requisitos para adesão dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária individualmente ou por meio de consórcios.</p>
<p>Circular MAPA nº 52 de 20/12/06 – Dispõe sobre a padronização de procedimentos para análise de processos para adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária.</p>
<p>Instrução Normativa MAPA nº 2/2009 de 12/02/2009 - Define o modelo de logotipo a ser inserido na rotulagem dos produtos dos estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção que aderirem ao SISBI-POA.</p>
<p>Manual de Identidade Visual da Marca SISBI.</p>
<p>Instrução Normativa MAPA nº 16/2015 de 23/06/2015 - Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referentes às agroindústrias de pequeno porte.</p>
<p>Instrução Normativa MAPA nº 05/2017 de 15/02/2017 - Estabelece os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal.</p>

Memorando DIPOA nº 19/2014 e Parecer CONJUR/MAPA nº 119/2014 – sobre o recebimento em estabelecimentos sob SIF de produtos oriundos de estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Estaduais e/ou Municipais aderidos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

CARNE E DERIVADOS

Portaria MAPA nº 304, de 22/04/1996 – Dispõe sobre o abate e comercialização de carne bovina, bubalina e suína.

Portaria MAPA nº 005 de 08/11/1988 - Aprova a Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal.

Normas de instalações e equipamentos relacionados com as Técnicas de Inspeção ante-mortem e post-mortem de bovinos.

Portaria SDA nº 145, de 01/09/1998 - Programa de distribuição de carnes bovinas e bubalinas ao comércio varejista previamente embaladas e identificadas.

Portaria MAPA nº 612, de 05/10/1989 - Sistema Nacional de Tipificação de Carcaças Bovinas.

Instrução Normativa MAPA nº 20 de 31/07/00 - RTIQ de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de Hambúrguer, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

Instrução Normativa MAPA nº 34, de 28/05/2008 - Aprova o regulamento técnico da inspeção higiênico sanitária e tecnológica do processamento de resíduos de animais e o modelo de documento de transporte de resíduos animais.

Resolução MAPA nº 1, de 09 de janeiro de 2003 - Aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais.

Instrução Normativa MAPA nº 83, de 21/11/2003 - Aprova os regulamentos técnicos de identidade e qualidade de carne bovina em conserva (corned beef) e carne moída de bovino.

Instrução Normativa nº 03, de 17 de janeiro de 2000 – Regulamento técnico de Métodos de insensibilização para o abate humanitário de animais de açougue.

Instrução Normativa MAPA nº 4, de 31 de março de 2000 - Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Carne Mecanicamente Separada, de Mortadela, de Lingüiça e de Salsicha.

Instrução Normativa MAPA nº 89, de 17 de dezembro de 2003 -

Portaria IAGRO/MS Nº 2.176 de 6 de dezembro de 2010 – Estabelece normas para cadastro de estabelecimentos frigoríficos, nas unidades locais da IAGRO e dá outras providências.

Lei Nº 3.892, de 10 de maio de 2010 – Proíbe a comercialização direta ao consumidor de carne previamente moída e dá outras providências.

Instrução Normativa MAPA nº 17, de 29 de maio de 2018 - Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado.

SUÍNOS E DERIVADOS

Portaria MAPA nº 711 de 01/11/95 – Aprova as normas técnicas de instalações e equipamentos para abate e industrialização de suínos.

Instrução Normativa MAPA nº 21, de 31/07/00 - RTIQ de Patê, de Bacon ou Barriga Defumada e de Lombo Suíno, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

Instrução Normativa MAPA nº 22, de 31/07/00 - RTIQ de Copa, de Jerked Beef, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabres, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo Hamburgues, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Lingüiça Colonial e Pepperon, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.

Instrução Normativa MAPA nº 06, de 15/02/01 - RTIQ de Paleta Cozida, Produtos Cárneos Salgados, Empanados, Presunto tipo Serrano e Prato Elaborado Pronto ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal, conforme consta dos Anexos desta Instrução Normativa.
LEITE E DERIVADOS
Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1993 – Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.
Portaria MA nº 364, de 04/09/1997 - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela).
Portaria MA nº 366, de 04/09/1997 - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Massa para Elaborar Queijo Mozzarella.
Portaria MA nº 359, de 04/09/1997 - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão ou Requesón.
Portaria MAPA nº 352, de 04/09/97 – Regulamento Técnico de identidade e qualidade do queijo minas frescal.
Portaria 353 de 04/09/97- Regulamento Técnico de identidade e qualidade dos queijos parmesão, parmesano, sbrinz, reggiano e reggianito.
Portaria MA nº 354, de 04/09/97 - Regulamento Técnico de identidade e qualidade do doce de Leite.
Portaria MA nº 358 de 04 de setembro de 1997 - Regulamento Técnico de identidade e qualidade do queijo prato.
Resolução RDC nº 222, de 05/08/2002 - Aprova o Regulamento Técnico para Promoção Comercial de Alimentos para Lactentes e Crianças de Primeira Infância
Lei Nº 11474, DE /05/07 - regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos, e dá outras providências.
Instrução Normativa MAPA nº 46, de 23/10/2007 - Adota o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leites Fermentados.
Instrução Normativa MAPA nº 23 de 30/08/2012 - Estabelece o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Nata.
Instrução Normativa 62 de 29/12/2011 – Aprovar o Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A, do Leite Cru Refrigerado, do Leite Pasteurizado, da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel. (Revogada)
Instrução Normativa MAPA nº 76 de 26/11/2018 – Regulamento Técnico de Identificação e Qualidade de Leite Cru Refrigerado.
Instrução Normativa MAPA nº 77 de 26/11/2018 – Regulamento que estabelece os critérios e procedimentos para a produção, acondicionamento, conservação, transporte, seleção e recepção do leite cru em estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial.
PESCADOS
Portaria MAPA nº 185, de 13/05/1997 – Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Peixe Fresco (Inteiro e Eviscerado).
Portaria MAPA nº 2, de 09/02/1977 – Dispõe sobre as condições para aprovação dos novos estabelecimentos.
Portaria MAPA nº 63, de 13/11/2002 - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Conserva de Peixe, Conservas de Sardinhas e Conserva de Atuns e Bonitos.
Portaria INMETRO / MDIC nº 38, de 11/02/2010 - Aprovar o Regulamento Técnico Metrológico que define a metodologia a ser utilizada na determinação do peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados
Instrução Normativa Interministerial nº7, de 8 de Maio de 2012 - Institui o Programa Nacional de Controle Higiênico-Sanitário de Moluscos Bivalves (PNCMB), estabelece os procedimentos para a sua execução e dá outras providências.

Instrução Normativa MPA nº 04, de 04/02/2015 - Institui o Programa Nacional de Sanidade de Animais Aquáticos de Cultivo - "Aqüicultura com Sanidade".
Instrução Normativa Interministerial MAPA/MPA nº 04, de 30/05/2014 - Estabelece a Nota Fiscal do pescado, proveniente da atividade de pesca ou de aqüicultura, como documento hábil de comprovação da sua origem para fins de controle de trânsito de matéria prima da fonte de produção para as indústrias beneficiadoras sob serviço de inspeção.
Portaria IAGRO MS nº 3588, de 10/01/2018, republicada DO 9656 de 16/05/2018 – Aprova as diretrizes e padroniza os procedimentos referentes ao Programa Nacional de Sanidade de Animal Aquático no estado do Mato Grosso do Sul e dá outras providências.
Ofício DIPES CGI/DIPOA nº 027/2011, adequação nomenclatura de produto de pesca e da Aqüicultura
Instrução Normativa MAPA nº 021 de 31 de maio de 2017, RTIQ do Pescado congelado.
Instrução Normativa MAPA nº 029 de 23 setembro de 2015, Estabelece, para as principais espécies de peixes de interesse comercial, a correlação entre os seus nomes comuns e respectivos nomes científicos.
Ofício Circular GA/DIPOA MAPA nº 026/2010, limite máximo de glaciamento em pescados congelados.
AVES
Portaria MAPA nº 210, de 10/11/98 (republicada em 05.03.1999, DOU 43 seção I) - Aprova o regulamento técnico da inspeção tecnológica e higiênico-sanitária de carne de aves.
Instrução Normativa MAPA nº 89, de 17/12/03 - Aprova o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Aves Temperadas, conforme consta do Anexo desta Instrução Normativa.
Ofício Circular DOI/DIPOA 007/99 de 19/05/1999 – Dispõe de registro de produtos "frango caipira ou frango colonial" ou "frango tipo ou estilo caipira" ou "tipo ou estilo colonial".
MEL
Instrução Normativa 11, de 20/10/00 Publicada no DOU de 23/10/00 - Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Mel.
Portaria 6 de 25/07/85 – Aprova as normas higiênico sanitárias e tecnológicas para mel, cera de abelhas e derivados.
Ofício Circular/ DILEI/CGI/DIPOA 04/2007 – Dispõe sobre produtos apícolas adicionados de extratos vegetais.
Instrução Normativa nº 03, de 19/01/01 - Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Apitoxina, Cera de Abelha, Geléia Real, Geléia Real Liofilizada, Pólen Apícola, Própolis e Extrato de Própolis.
OVOS
Portaria 01, de 21/02/1990 – Aprova as Normas Gerais de Inspeção de Ovos e Derivados
Decreto nº 56.585, de 20 de julho de 1965 - Aprova as novas especificações para a classificação e fiscalização de ovo. Revogado pelo Decreto 9.013 de 29/03/17.
ANÁLISE LABORATORIAL
Instrução Normativa nº 30, de 26 de junho 2018 - Ficam estabelecidos como oficiais os métodos constantes do Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, indexado ao International Standard Book Number (ISBN) sob o número 978-85-7991-111-8, disponível no sítio eletrônico do MAPA, para realização de ensaios em amostras de produtos de origem animal, oriundas dos programas e controles oficiais do MAPA, cuja adoção é compulsória pelos laboratórios integrantes da Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários do Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária.

Resolução nº 4, de 28 de junho de 2000 - Instituir o produto denominado 'Manteiga Comum', para comercialização exclusiva no território nacional, que deverá atender, provisoriamente, às seguintes especificações de qualidade, até que se elabore RTIQ específico:
Resolução nº 5, de 13 de novembro de 2000 - Padrões de identidade e qualidade de leites fermentados
Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.
Portaria MAPA nº 146, de 07/03/1993 – Aprova os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade dos Produtos Lácteos.
Portaria MA nº 364, de 04/09/1997 - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarela).
Portaria MA nº 359, de 04/09/1997 - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Requeijão ou Requesón.
Portaria 353 de 04/09/97- Regulamento Técnico de identidade e qualidade dos queijos parmesão, parmesano, sbrinz, reggiano e reggianito.
Portaria MA nº 358 de 04 de setembro de 1997 - Regulamento Técnico de identidade e qualidade do queijo prato.
Portaria MA nº 354, de 04/09/97 - Regulamento Técnico de identidade e qualidade do doce de Leite.
Instrução Normativa Nº 37, DE 31 DE OUTUBRO DE 2000 Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite de Cabra.
ROTULAGEM
Resolução - RDC ANVISA nº 2, de 15/01/2007– Aprova o Regulamento Técnico sobre Aditivos Aromatizantes
Resolução ANVISA/DC Nº 26, de 02/07/2015 - Dispõe sobre os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares
Resolução MAPA nº 001 de 05/07/91 - Aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos
Resolução MAPA nº 08, de 24/09/2001 - Competências para análise técnica e o registro da rotulagem de POA
Resolução MAPA nº 01, de 09/01/03 - Aprova a uniformização da nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais.
Resolução-RDC ANVISA nº 13, de 02/01/2001 - Aprova o Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados.
Lei 10.674 de 16/05/2003 - Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11/05 – Dispõe sobre o regulamento técnico para rotulagem de produto de origem animal embalado.
Resolução-RDC ANVISA nº 359, de 23/12/2003 - aprova o regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional
Resolução-RDC nº 360, de 23/12/2003 - aprova o regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional

Portaria INMETRO nº 19, de 07 de março de 1997 – Os produtos cárneos, pré-acondicionados, devem trazer a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda do consumidor final.

Portaria/ SVS/MS ANVISA nº27, de 13/01/1998 – aprova o regulamento técnico referente à informação nutricional complementar.

Resolução-RDC nº 35, de 17 de junho de 2009 - Dispõe sobre a obrigatoriedade de instruções de conservação e consumo na rotulagem de ovos.

APLICAÇÃO DE PENALIDADES

Lei Estadual 3.823 de 21/12/2009 - Dispõe sobre Defesa Sanitária Animal no Estado de Mato Grosso do Sul e dá outras providências.

Lei Estadual 4.518 de 04/04/2014 – Altera a Lei Estadual 3.823/2009.

Lei 7.889 de 23/11/89 – Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. (Federal)

4. SIGLAS E DEFINIÇÕES

4.1 SIGLAS

- 4.1.1 SIE - Serviço de Inspeção Estadual
- 4.1.1 IAGRO – Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal
- 4.1.1 UL - Unidade Local
- 4.1.1 UR - Unidade Regional
- 4.1.1 DIPOA – Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
- 4.1.1 FEA – Fiscal Estadual Agropecuário
- 4.1.1 GIDSA - Gerência de Inspeção e Defesa Sanitária Animal
- 4.1.1 BPF – Boas Práticas de Fabricação
- 4.1.1 PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional
- 4.1.1 APPCC – Análise e Procedimentos em Pontos Críticos de Controle
- 4.1.1 RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
- 4.1.1 RTIQ – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade
- 4.1.1 ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- 4.1.1 INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia
- 4.1.1 SECAP – Secretária de Agricultura e Pecuária
- 4.1.1 MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- 4.1.1 SIPA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal
- 4.1.1 SDA – Secretaria de Defesa Agropecuária
- 4.1.1 SVS – Secretaria de Vigilância Sanitária
- 4.1.1 SEMAGRO – Secretaria de Estado de Meio Ambiente, Desenvolvimento Econômico, Produção e Agricultura Familiar
- 4.1.1 VISA – Vigilância Sanitária
- 4.1.1 SFA – Secretaria Federal da Agricultura
- 4.1.1 SESAU – Secretaria de Estado de Saúde
- 4.1.1 SISBI – Sistema Brasileiro de Inspeção
- 4.1.1 SUASA – Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária

4.2 DEFINIÇÕES

4.2.1 Conforme Lei Federal nº 7.889 de 23 de novembro de 1989 são competentes para realizar a fiscalização:

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Serviço de Inspeção Federal) - nos estabelecimentos que façam comércio interestadual ou internacional;

Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios (Serviço de Inspeção Estadual) nos estabelecimentos que façam comércio intermunicipal;

Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Municípios (Serviço de Inspeção Municipal) nos estabelecimentos que façam apenas comércio municipal;

Estão sujeitos à fiscalização os estabelecimentos de produtos de origem animal como consta na classificação geral da Portaria Iagro n. 3.571, de 14/06/2017 :

- Carnes e derivados;
- Leite e derivados;
- Pescado e derivados;
- Ovos e derivados;
- Produtos das abelhas e derivados.

Este manual destina-se exclusivamente a orientar os produtores que necessitam do registro no **SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL** do Mato Grosso do Sul.

5. RESPONSABILIDADES

5.1 São definidas de acordo com a legislação vigente na área de inspeção de produtos de origem animal, considerando o processo de registro no SIE e toda a elaboração, entrega e trâmite de documentação, desde o requerente, passando pelas UR e UL, quando for o caso, até chegar à DIPOA/IAGRO para análise, aprovação, implantação, verificação e posteriormente a publicação em Diário oficial para conhecimento público do novo registro no SIE.

6. PROCEDIMENTOS

6.1 1ª ETAPA – Unidades Regionais (UR) e Unidades Locais (UL)

1. REGIONAL DE AMAMBAI

E-mail: regionalamambai@iagro.ms.gov.br

Fone: 3481-3911

Endereço: Rua Valter Gomes Caimar, Nº 1325 – Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE AMAMBAI
E-mail: iagroamambai@iagro.ms.gov.br
Fone: 3481-1011

Endereço: Av. Pedro Manvailer Nº 3640

- ESCRITÓRIO LOCAL DE ARAL MOREIRA
E-mail: iagroaralmoreira@iagro.ms.gov.br
Fone: 3488-1173
Endereço: Rua Rui Barbosa nº 228 Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE CORONEL SAPUCAIA

E-mail: iagrocoronelsapucaia@iagro.ms.gov.br
Fone: 3483-1171
Endereço: Rua Rachid Saldanha Derzi, Nº
1174 - Centro

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE LAGUNA
CAARAPÁ**

E-mail: iagrolagunacaarapa@iagro.ms.gov.br
Fone: 3438-1388
Endereço: Rua Gabriel Cabral, 590 - Centro

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE PARANHOS**

E-mail: iagroparanhos@iagro.ms.gov.br
Fone: 3480-1250
Endereço: Rua Marechal Dutra, 1969

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE SETE QUEDAS**

E-mail: iagrosetequedas@iagro.ms.gov.br
Fone: 3479-1211
Endereço: Rua Monteiro Lobato Nº 555 -
Centro

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE TACURU**

E-mail: iagrotacuru@iagro.ms.gov.br
Fone: 3478-1180
Endereço: Av. Wanderly Ortiz de Lima Nº
1250 - Centro

2. REGIONAL DE AQUIDAUANA

E-mail: regionalaquidauana@iagro.ms.gov.br
Fone: 3241-6466
Endereço: Rua Candido Mariano, 579

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE ANASTÁCIO**

E-mail: iagroanastacio@iagro.ms.gov.br
Fone: 3245-1882
Endereço: Rua Honório Simões Pires, 660

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE AQUIDAUANA**

E-mail: iagroaquidauana@iagro.ms.gov.br
Fone: 3241-3604
Endereço: Rua João Leite Ribeiro, Nº420 –
Praça Garibaldi Medeiros

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE CORUMBÁ**

E-mail: iagrocorumba@iagro.ms.gov.br
Fone: 3232-3001/ 3231-2565
Endereço: Rua XV de Novembro Nº 32

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE DOIS IRMÃOS
DO BURITI**

E-mail: iagrodosirmaos@iagro.ms.gov.br
Fone: 3243-1220
Endereço: Av. Reginaldo Lemes Da Silva Nº
813

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE MIRANDA**

E-mail: iagromiranda@iagro.ms.gov.br
Fone: 3242-1229
Endereço: Rua São Benedito Nº 52 Centro

3. REGIONAL DE CAMPO GRANDE

E-mail:
regionalcampogrande@iagro.ms.gov.br
Fone: 3901-3536 – 3901-3535
Endereço: Rua Antônio Maria Coelho, Nº 1836

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE
BANDEIRANTES**

E-mail: iagrobandeirantes@iagro.ms.gov.br
Fone: 3261-1147
Endereço: Rua Altino José de Lana, s/n centro

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE CAMAPUÃ**

E-mail: iagrocampua@iagro.ms.gov.br
Fone: 3286-1565
Endereço: Rua Cuiabá, 203 – Centro

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE CAMPO
GRANDE**

E-mail: iagrocampogrande@iagro.ms.gov.br
Fone: 3901-3542
Endereço: Rua Américo Carlos Da Costa, 320
– Jd. América

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE CORGUINHO**

E-mail: iagrocorguinho@iagro.ms.gov.br
Fone: 3250-1100
Endereço: Rua Paulo Vieira Barbosa Nº257

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE JARAGUARI**

E-mail: iagrojaraguari@iagro.ms.gov.br
Fone: 3285-1152
Endereço: Rua Orlando Nogueira, 601

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE NOVA
ALVORADA DO SUL**

E-mail: iagronovaalvorada@iagro.ms.gov.br
Fone: 3456-1202
Endereço: Irineu de Souza Araujo Nº1011 Jd.
Eldorado

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE RIBAS DO RIO
PARDO**

E-mail: iagroribasdoriopardo@iagro.ms.gov.br
Fone: 3239-1270
Endereço: Rua Carlos Anconi, 1667 Jd. Vista
Alegre

• **ESCRITÓRIO LOCAL DE ROCHEDO**

E-mail: iagrorochedo@iagro.ms.gov.br
Fone: 3289-1101
Endereço: Rua Mato Grosso, Nº165 – Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE SIDROLÂNDIA**
E-mail: iagrosidrolandia@iagro.ms.gov.br
Fone: 3272-1620
Endereço: Rua Targino De Souza Barbosa, 240

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE TERENOS**
E-mail: iagroterenos@iagro.ms.gov.br
Fone: 3246-7222
Endereço: Rua João Egydio Zambelli, 43 – Centro

4. REGIONAL DE COSTA RICA

- E-mail: regionalcostarica@iagro.ms.gov.br
Fone: 3247-4055/3247-4043
Endereço: Rua Ambrosina Paes Coelho, 285

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE COSTA RICA**
E-mail: iagrocostarica@iagro.ms.gov.br
Fone: 3247-4335/3247-1134
Endereço: Rua Ambrosina Paes Coelho, 285

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE CASSILÂNDIA**
E-mail: iagrocassilandia@iagro.ms.gov.br
Fone: 3596-1793
Endereço: Av. Presidente Dutra, nº 3686

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE CHAPADÃO DO SUL**
E-mail: iagrochapadaodosul@iagro.ms.gov.br
Fone: 3562-1200/3562-2491
Endereço: Av. Dezesesseis, Nº903

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE FIGUEIRÃO**
E-mail: iagrofigueirao@iagro.ms.gov.br
Fone: 3274-1333
Endereço: Av. Moisés Galvão Nº 516 Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE INOCENCIA**
E-mail: iagroinocencia@iagro.ms.gov.br
Fone: 3574-1266
Endereço: Rua Duca Valadão, Nº 810 - Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE PARANAIBA**
E-mail: iagroparanaiba@iagro.ms.gov.br
Fone: 3503-1150 / 3503-1078
Endereço: Rua Valdeci Feltrin, Nº164 – Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE PARAÍSO DAS ÁGUAS**
E-mail: iagroparaisodasaguas@iagro.ms.gov.br
Fone: 3248-1105
Endereço: Rua Visconde De Taunay, 685

5. REGIONAL DE COXIM

- E-mail: regionalcoxim@iagro.ms.gov.br
Fone: 3291-3917
Endereço: Rua Viriato Bandeira Nº595 Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE ALCINÓPOLIS**
E-mail: iagroalcinopolis@iagro.ms.gov.br
Fone: 3260-1114
Endereço: Av. Adolfo Alves Carneiro Nº 1275 Centro

ESCRITÓRIO LOCAL DE COXIM

- E-mail: iagrocoxim@iagro.ms.gov.br
Fone: 3291-1814/ 3291-1825
Endereço: Rua Viriato Bandeira Nº595 Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE PEDRO GOMES**
E-mail: iagropedrogomes@iagro.ms.gov.br
Fone: 3230-1303
Endereço: Rua Pernambuco, 581 - Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE RIO NEGRO**
E-mail: iagrorionegro@iagro.ms.gov.br
Fone: 3278-1188
Endereço: Rua Massato Matsubara, Nº 50 - Lt.12 Qd.56

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE RIO VERDE**
E-mail: iagrorioverde@iagro.ms.gov.br
Fone: 3292-1131
Endereço: Rua Vitória, 1131 - Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE SÃO GABRIEL D'OESTE**
E-mail: iagrosaogabriel@iagro.ms.gov.br
Fone: 3295-1001
Endereço: Rua Minas Gerais, 869 Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE SONORA**
E-mail: iagrosonora@iagro.ms.gov.br
Fone: 3254-1228
Endereço: Rua da Alegria, 136

6. REGIONAL DE DOURADOS

- E-mail: regionaldourados@iagro.ms.gov.br
Fone: 3428-1230
Endereço: Rua Delfino Garrido, 425 Jardim Ouro Verde

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE DEODAPOLIS**
E-mail: iagrodeodapolis@iagro.ms.gov.br
Fone: 3448-1367
Endereço: Avenida Leonardo da Silva, Nº 608, Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE DOURADINA

E-mail: iagrodouradina@iagro.ms.gov.br

Fone: 3412-1195

Endereço: Rua João Gomes De Lira, 1047

Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE DOURADOS

E-mail: iagrodourados@iagro.ms.gov.br

Fone: 3424-5040/3024-3373

Endereço: Rua Delfino Garido, 425 Jardim

Ouro Verde

- ESCRITÓRIO LOCAL DE FATIMA DO
SUL

E-mail: iagrofatimadosul@iagro.ms.gov.br

Fone: 3467-1523

Endereço: Rua Tenente Antonio João N^o 1800

Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE GLÓRIA DE
DOURADOS

E-mail: iagrogloriadourados@iagro.ms.gov.br

Fone: 3466-1277

Endereço: Rua Tancredo De Almeida Neves

S/N

- ESCRITÓRIO LOCAL DE ITAPORÃ

E-mail: iagroitapora@iagro.ms.gov.br

Fone: 3451-1640

Endereço: Rua Fernando Correa Da Costa, N^o

630 Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE JATEÍ

E-mail: iagrojatei@iagro.ms.gov.br

Fone: 3465-1168

Endereço: Av. Bernadete Santos Leite N^o 529

- ESCRITÓRIO LOCAL DE MARACAJU

E-mail: iagromaracaju@iagro.ms.gov.br

Fone: 3454-1174

Endereço: Rua Waltrudes Ferreira Muzzi S/N^a

, Bairro Egidio Ribeiro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE RIO
BRILHANTE

E-mail: iagroriobrilhante@iagro.ms.gov.br

Fone: 3452-7396

Endereço: Rua Sidney Coelho Nogueira 1074

Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE VICENTINA

E-mail: iagrovicentina@iagro.ms.gov.br

Fone: 3468-1223

Endereço: Rua Rainha Dos Apóstolos N^o 927

Centro

- 7. REGIONAL DE JARDIM

E-mail: regionaljardim@iagro.ms.gov.br

Fone: 3251-2357

Endereço: Rua Fabio Martins Barbosa S/N^a

Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE BODOQUENA

E-mail: iagrobodoquena@iagro.ms.gov.br

Fone: 3268-1115

Endereço: Manoel Rodrigues De Oliveira,

N^o90 – Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE BONITO

E-mail: iagrobonito@iagro.ms.gov.br

Fone: 3255-1481

Endereço: Rua Dr. Conrado 766 – Vl. Donária

- ESCRITÓRIO LOCAL DE GUIA LOPES
DA LAGUNA

E-mail: iagroguialopes@iagro.ms.gov.br

Fone: 3269-1611

Endereço: Rua Visconde De Taunay, 1743

- ESCRITÓRIO LOCAL DE JARDIM

E-mail: iagrojardim@iagro.ms.gov.br

Fone: 3251-2888

Endereço: Rua Fabio Martins Barbosa S/N^a

Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE NIOAQUE

E-mail: iagronioaque@iagro.ms.gov.br

Fone: 3236-1156

Endereço: Visconde De Taunay N^o 503 Centro

- 8. REGIONAL DE NAVIRAÍ

E-mail: regionalnavirai@iagro.ms.gov.br

Fone: 3461-1665

Endereço: Rua Ilidio Nascimbeni, N^o 24 Jd.

Progresso

- ESCRITÓRIO LOCAL DE CAARAPO

E-mail: iagrocaarapo@iagro.ms.gov.br

Fone: 3453-1643

Rua Tiradentes N^o 521

- ESCRITÓRIO LOCAL DE ELDORADO

E-mail: iagroeldorado@iagro.ms.gov.br

Fone: 3473-1280

Endereço: Rua Iguatemi, 829 Centro

- ESCRITÓRIO LOCAL DE IGUATEMI

E-mail: iagrofabricio@iagro.ms.gov.br

Fone: 3471-1018

Endereço: Jardelino José Moreira N^o 2015

Centro

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE ITAQUIRAI**
E-mail: iagroitaquirai@iagro.ms.gov.br
Fone: 3476-1316
Endereço: Rua Santo Capobianco, Nº. 659 – Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE JAPORA**
E-mail: iagrojapora@iagro.ms.gov.br
Fone: 3475-1134
Endereço: Rua Cuiabá Nº 421 Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE JUTI**
E-mail: iagrojuti@iagro.ms.gov.br
Fone: 3463-1163
Endereço: Rua Gabriel De Oliveira, Nº 1239 – Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE MUNDO NOVO**
E-mail: iagromundonovo@iagro.ms.gov.br
Fone: 3474-1273
Endereço: Campo Grande Nº 846 - Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE NAVIRAÍ**
E-mail: iagronavirai@iagro.ms.gov.br
Fone: 3461-1665
Endereço: Rua Ilidio Nascimbeni, Nº 24 Jd. Progresso
- 9. REGIONAL NOVA ANDRADINA**
E-mail: regionalnovandradina@iagro.ms.gov.br
Fone: 3441-3081
Endereço: Av. Eurico Soares de Andrade, 341 – Centro
- **ESCRITÓRIO LOCAL DE ANAURILANDIA**
E-mail: iagroanaurilandia@iagro.ms.gov.br
Fone: 3445-1235
Endereço: Rua Brasil Nº 903
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE ANGELICA**
E-mail: iagroangelica@iagro.ms.gov.br
Fone: 3446-1205
Endereço: Rua Maria Gato Belotte, 113 – Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE BATAYPORA**
E-mail: iagrobataypora@iagro.ms.gov.br
Fone: 3443-1336
Endereço: Brasil, 2022
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE IVINHEMA**
E-mail: iagroivinHEMA@iagro.ms.gov.br
Fone: 3442-1968
Endereço: Rua Camilo Cácia, 361 – Bairro Piraveve

- **ESCRITÓRIO LOCAL DE NOVA ANDRADINA**
E-mail: iagronovaandradina@iagro.ms.gov.br
Fone: 3441-1252
Endereço: Eurico Soares De Andrade 341 Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE NOVO HORIZONTE DO SUL**
E-mail: iagronovohorizonte@iagro.ms.gov.br
Fone: 3447-1199
Endereço: Rua Ayrton Senna Da Silva 260
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE TAQUARUSSU**
E-mail: iagrotaquarussu@iagro.ms.gov.br
Fone: 3444-1111
Endereço: Filinto Muller Nº 83
- 10. REGIONAL DE PONTA PORÃ**
E-mail: regionalpontapora@iagro.ms.gov.br
Fone: 3431-3501
Endereço: Av. Internacional Nº 680 – Centro
- **ESCRITÓRIO LOCAL DE ANTONIO JOÃO**
E-mail: iagroantoniojoao@iagro.ms.gov.br
Fone: 3435-1003
Rua Genésio Flores Vieira, Nº200 – Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE BELA VISTA**
E-mail: iagrobelaVista@iagro.ms.gov.br
Fone: 3439-1396
Endereço: Rua General Osorio Nº 561 Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE CARACOL**
E-mail: iagrocaracol@iagro.ms.gov.br
Fone: 3495-1125
Endereço: Av. Brasil S/N Centro
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE PONTA PORÃ**
E-mail: iagropontapora@iagro.ms.gov.br
Fone: 3431-0588
Endereço: Av. dos Poderes, S/N Bairro da Saudade
 - **ESCRITÓRIO LOCAL DE PORTO MURTINHO**
E-mail: iagroportomurtinho@iagro.ms.gov.br
Fone: 3287-1166
Endereço: Laranjeiras, S/N
- 11. REGIONAL TRÊS LAGOAS**
E-mail: regionaltreslagoas@iagro.ms.gov.br
Fone: 3521-2379
Endereço: Av. Capitão Holito Mancinni, 2462, B. Olinto

- ESCRITÓRIO LOCAL DE
ÁGUA CLARA
E-mail: iagroaguaclara@iagro.ms.gov.br
Fone: 3239-1155
Endereço: Av. Benevenuto Otonni, Nº 10
Centro
- ESCRITÓRIO LOCAL DE APARECIDA DO
TABOADO
E-mail: iagroapdotabuado@iagro.ms.gov.br
Fone: 3565-1391
Endereço: Rua Marcolino Teixeira Queiros
Nº1812
- ESCRITÓRIO LOCAL DE BATAGUASSU
E-mail: iagrobataguassu@iagro.ms.gov.br
Fone: 3541-1233
Endereço: Rua São José, 460 Jd. São
Francisco
- ESCRITÓRIO LOCAL DE BRASILÂNDIA
E-mail: iagrobrasilandia@iagro.ms.gov.br
Fone: 3546-1145
Endereço: Rua Ranulpho Marques Leal, Nº
920
- ESCRITÓRIO LOCAL DE SANTA RITA
DO PARDO
E-mail: iagrosantarita@iagro.ms.gov.br
Fone: 3591-1138
Endereço: Av. Júlio Cesar Paulino Maia, 1283
Centro
- ESCRITÓRIO LOCAL DE SELVÍRIA
E-mail: iagroselviria@iagro.ms.gov.br
Fone: 3579-1291
Endereço: Av. João Selvírio de Souza, 636
Centro
- ESCRITÓRIO LOCAL DE TRÊS LAGOAS
E-mail: iagrotreslagoas@iagro.ms.gov.br
Fone: 3521-2379
Endereço: Av. Capitão Holito Mancinni, 2462,
B. Olinto

6.2 2ª ETAPA – Requerimento para registro de indústria

Após consultar o Fiscal Estadual Local citado na 1ª etapa, protocolar em um escritório da IAGRO requerimento (MODELO I) endereçado ao Diretor Presidente solicitando registro de estabelecimento no SIE.

6.3 3ª ETAPA – Relação de documentos

Em caso de parecer favorável para a execução das obras no terreno, protocolar em um escritório da IAGRO 01 (uma via) da seguinte relação de documentos:

DOCUMENTOS PARA APROVAÇÃO PLANTA

- Requerimento solicitando aprovação do projeto de construção ou reforma (MODELO III)
- Comprovante de pagamento de taxa análise Projeto
- Planta de situação – escala 1/500
- Planta baixa – escala 1/100
- Planta de fachada – escala 1/50
- Planta de cortes – escala 1/50
- Planta com detalhes dos equipamentos – escala 1/100
- Planta Hidrossanitária – escala 1/100
- Memorial Descritivo da construção ou reforma (MODELO IV)
- Memorial econômico sanitário da construção ou reforma (MODELO V ao X) conforme a atividade
- Cópia do comprovante do ART do engenheiro no CREA

DOCUMENTOS PARA INSTALAÇÃO DO SIE

- Termo de Compromisso - com firma reconhecida (MODELO II)
- Alvará de localização e funcionamento da prefeitura
- Licenças Ambientais emitidas pelo órgão oficial competente
- Análise Microbiológica e Físico-Química da água de abastecimento
- Contrato Social ou Firma Individual Atualizado
- Contrato de Venda ou Arrendamento da indústria atualizado
- Cópia do CNPJ atualizado
- Cópia da Inscrição Estadual atualizado
- Cópia dos documentos pessoais (RG e CPF) do representante da indústria
- Certificado de Regularidade expedido pelo CRMV/MS
- Comprovante de ART do médico Veterinário
- Requerimento de vistoria final - após conclusão da obra. (MODELO XI)
- Implantação do Programa de Qualidade (Portaria 2796/2013)
- Comprovante de pagamento de taxa de registro

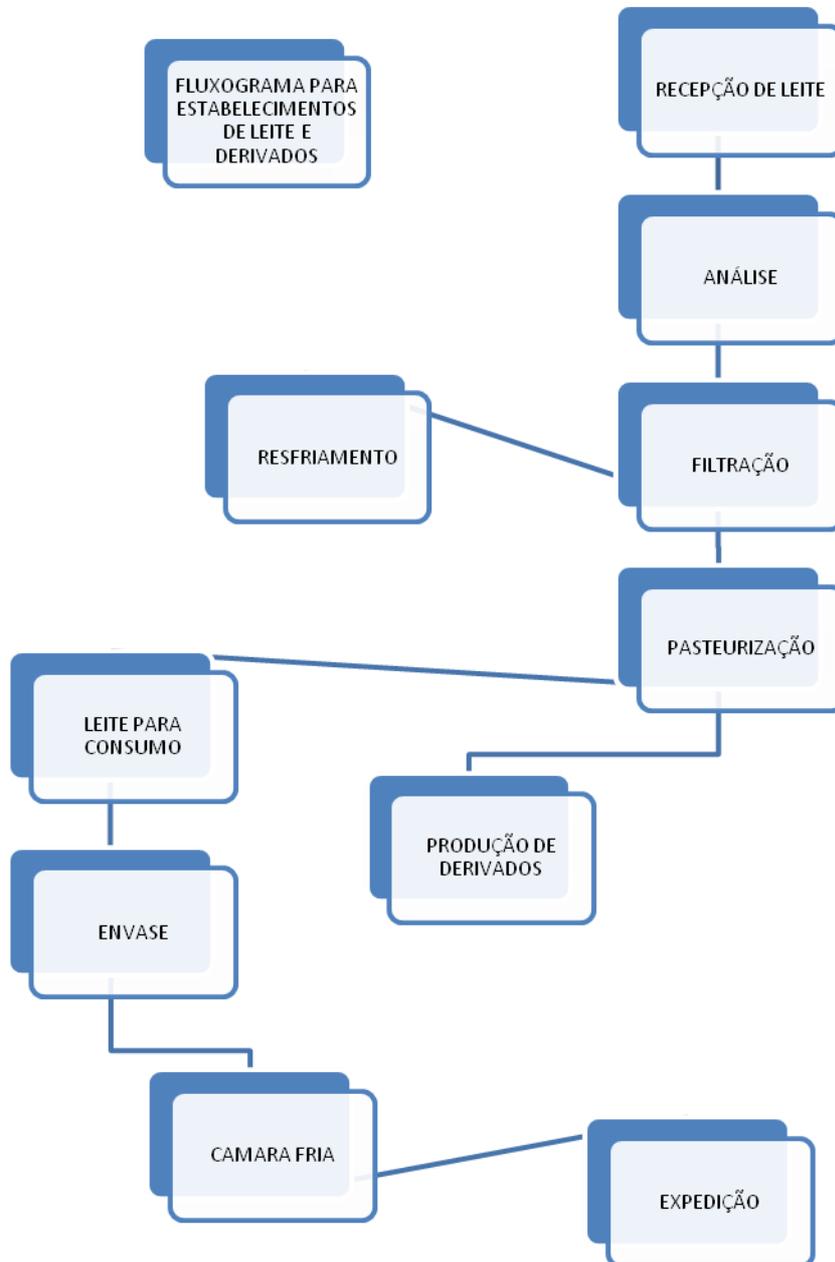
OBS: Os documentos apresentados como cópia deverão ser apresentados acompanhados do original junto ao protocolo da IAGRO para averiguação da sua autenticidade pelo servidor.

Após análise dos documentos pelo Fiscal Estadual Agropecuário poderá ser aprovado ou solicitado ao requerente as devidas correções da documentação recebida.

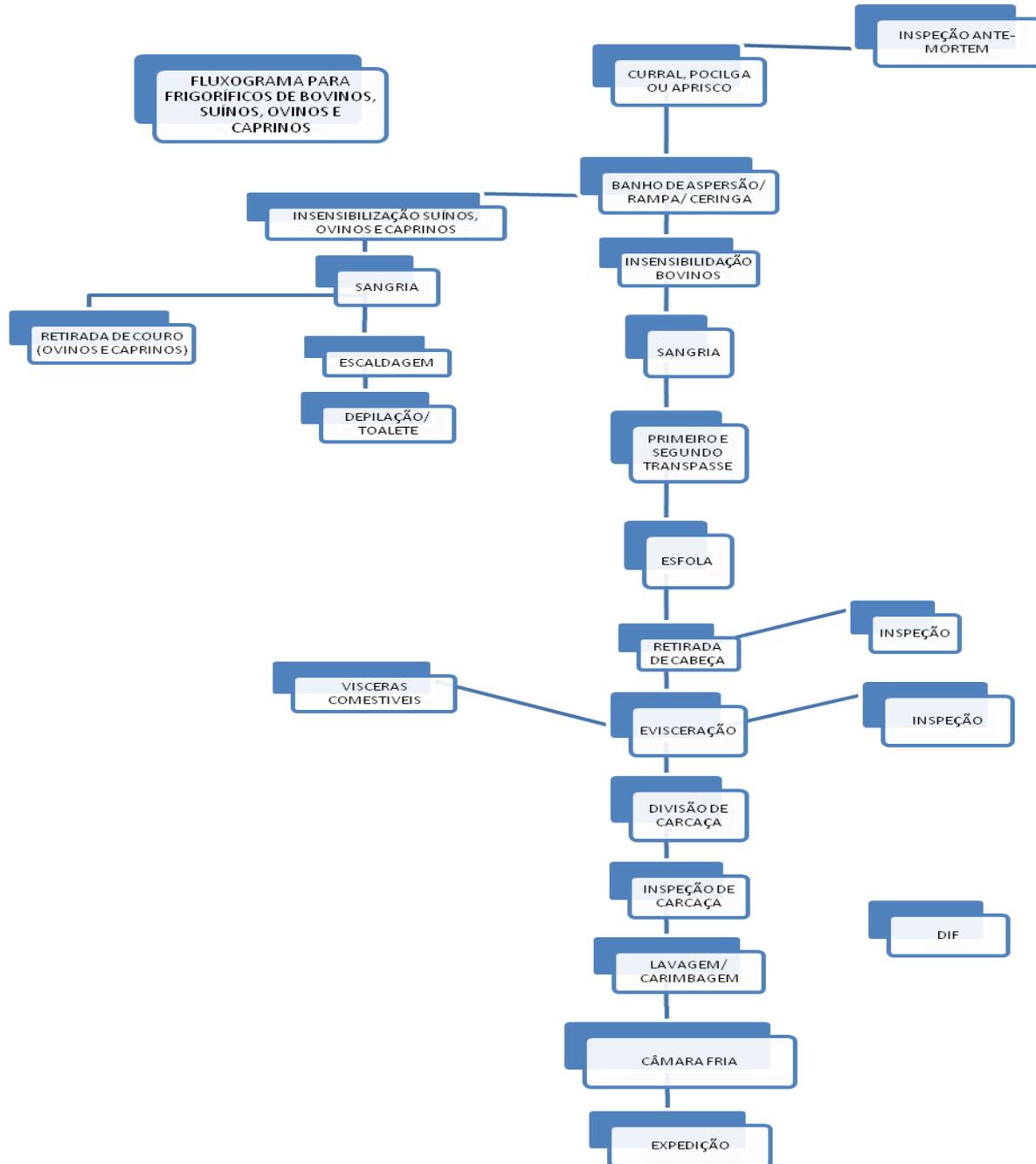
6.4 4ª ETAPA– Fluxograma de indústrias de produtos de origem animal

Para auxiliar o entendimento de fluxo de produção de produtos em uma sequência que contribua para evitar contaminações cruzadas ou contrafluxos, segue abaixo alguns exemplos de fluxogramas de diferentes tipos de indústrias de produtos de origem animal.

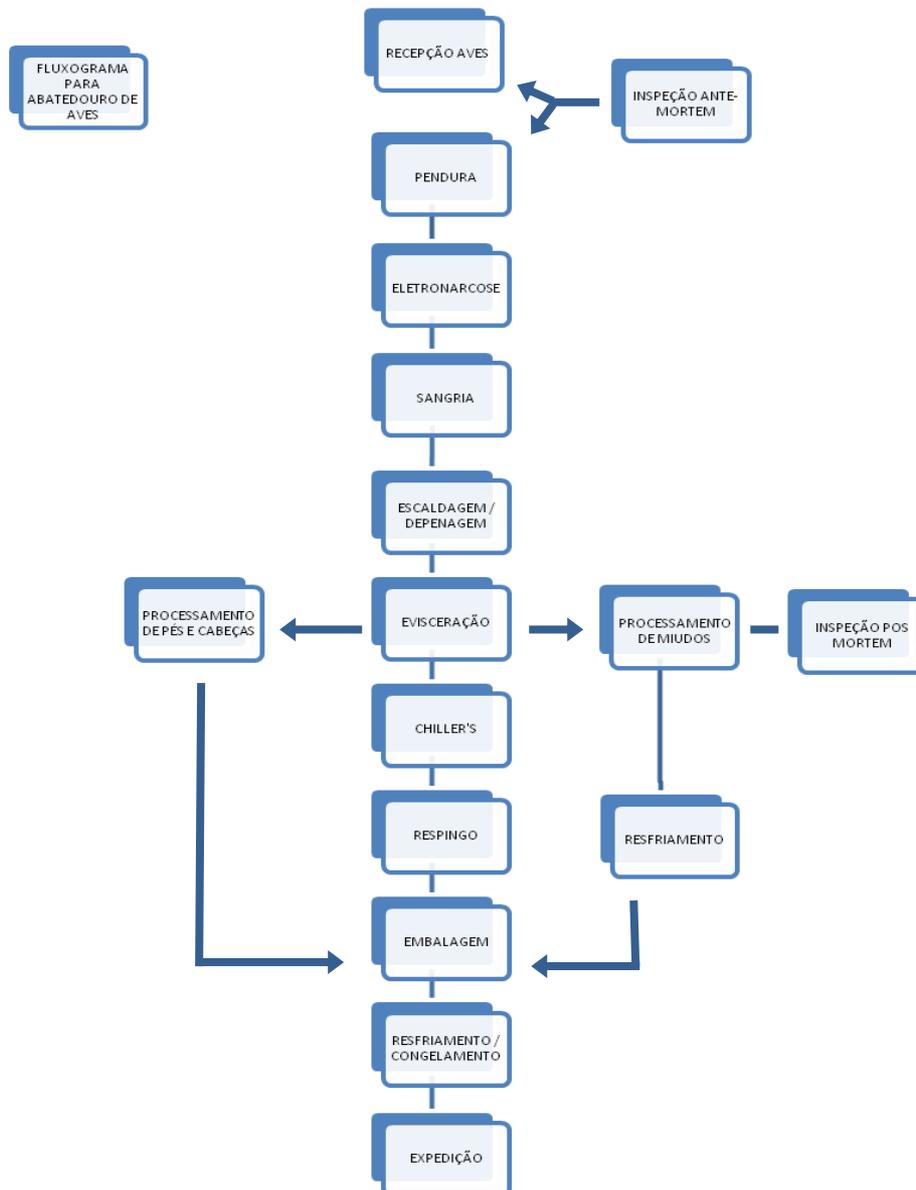
Fluxograma para estabelecimento de leite e derivados



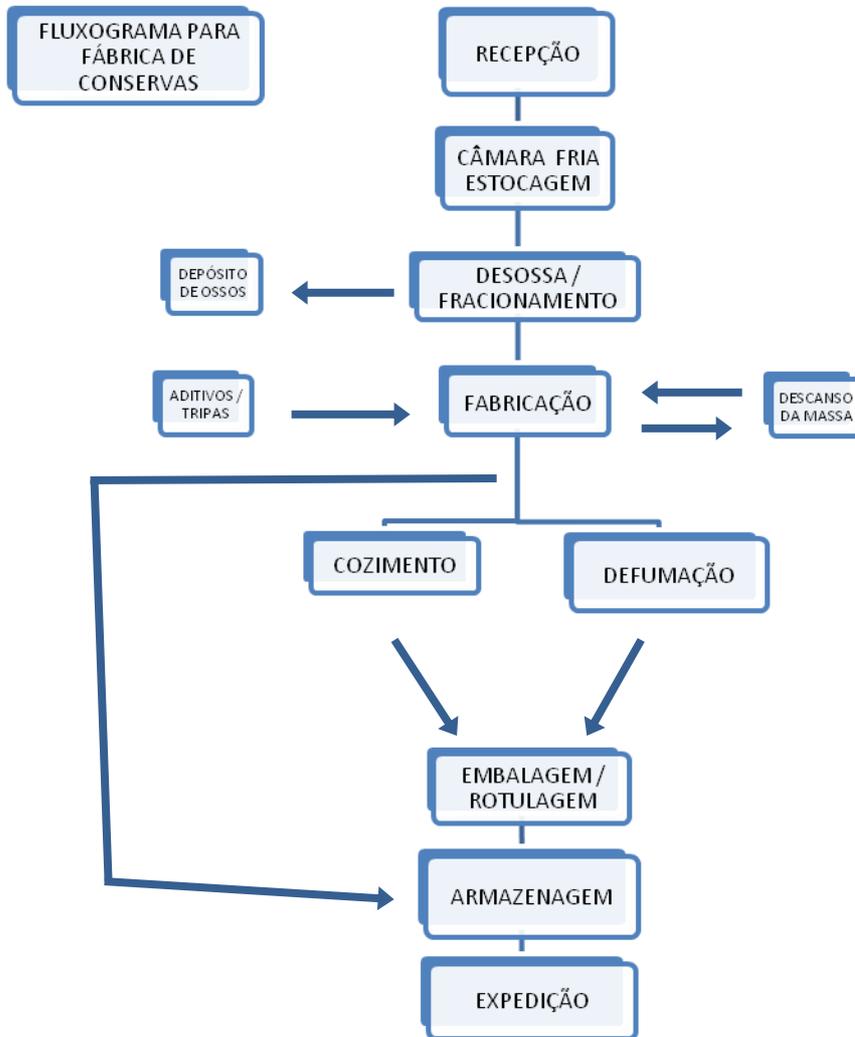
Fluxograma para Abatedouro Frigorífico de Bovinos, suínos, ovinos e caprinos

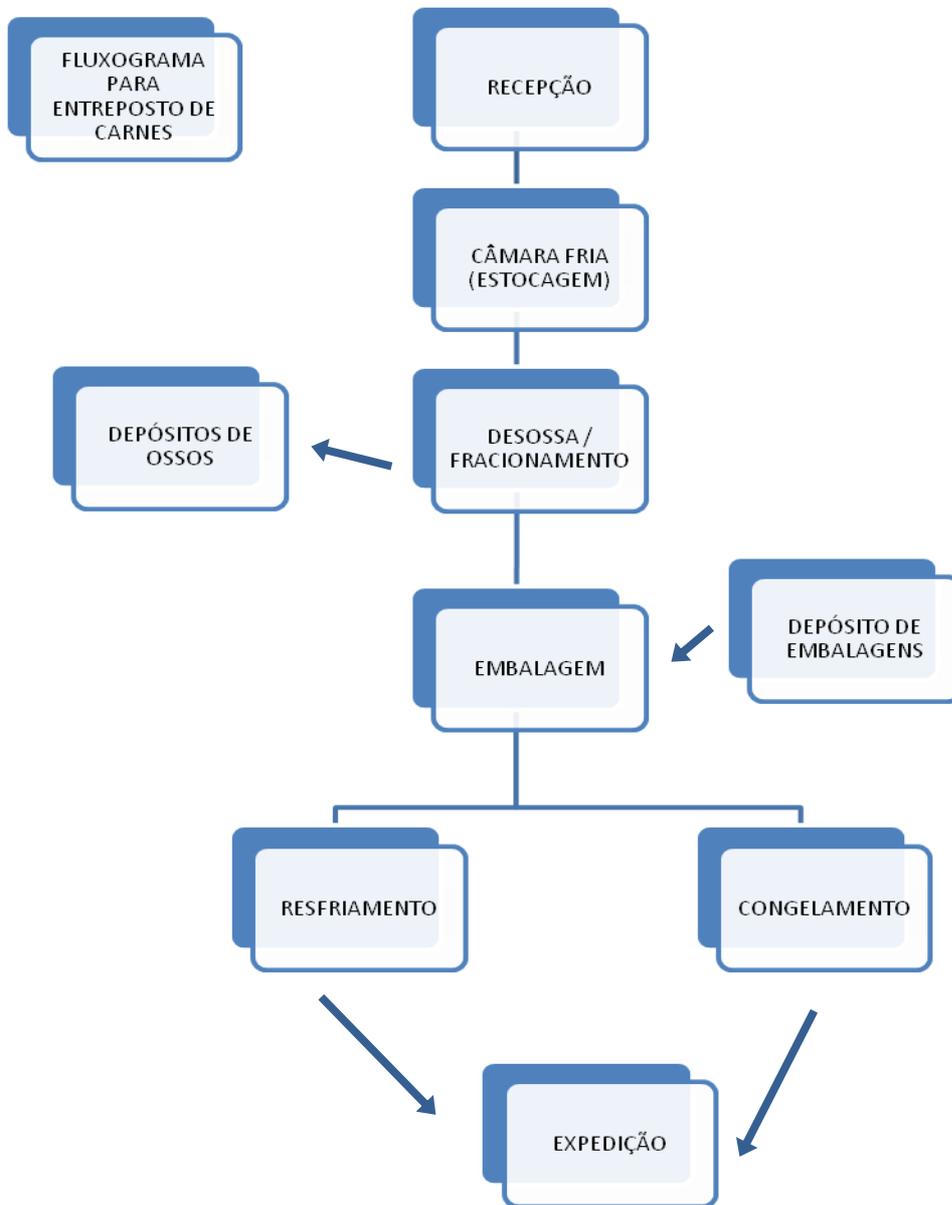


Fluxograma para Abatedouro Frigorífico de aves

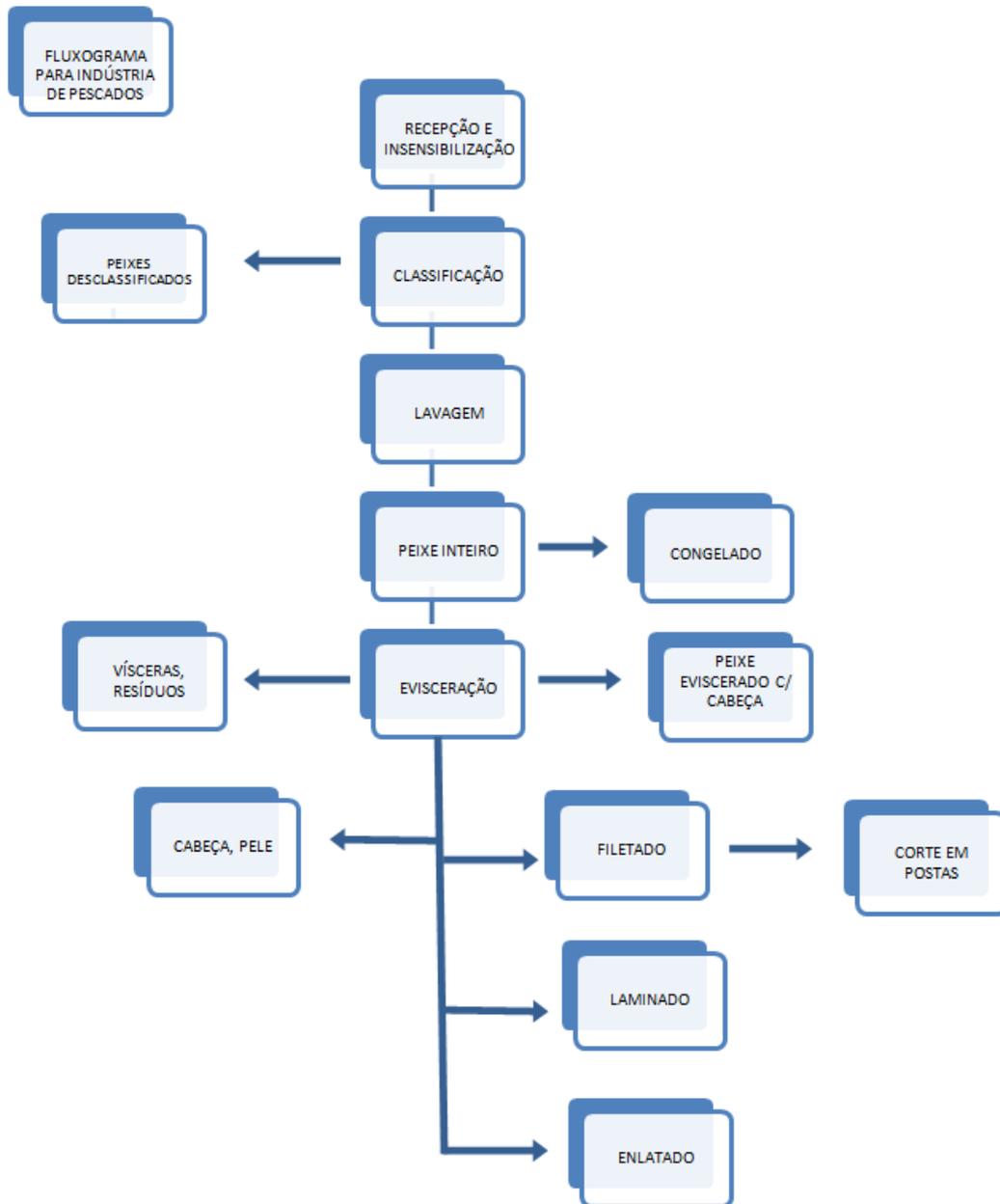


Fluxograma para Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

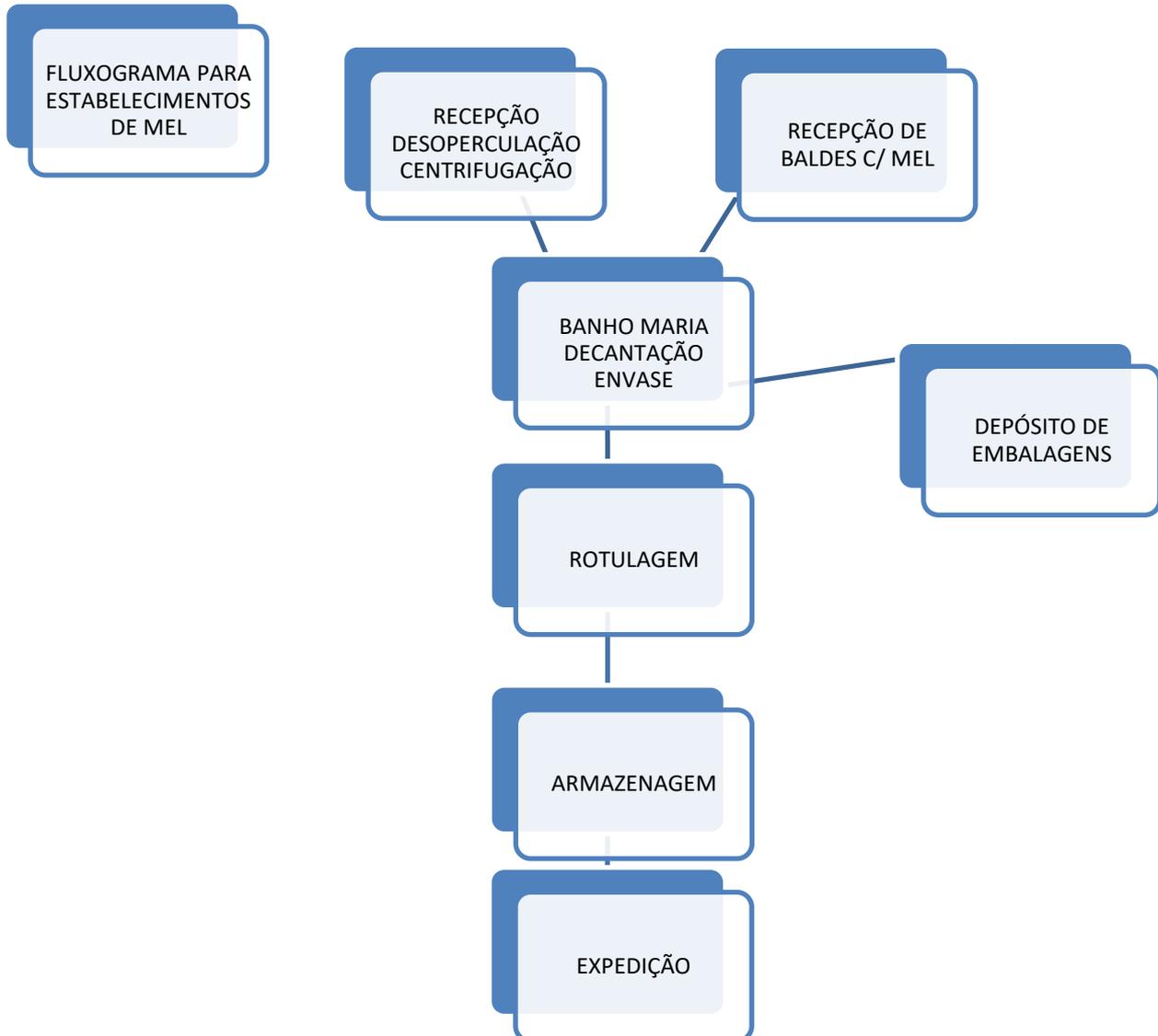




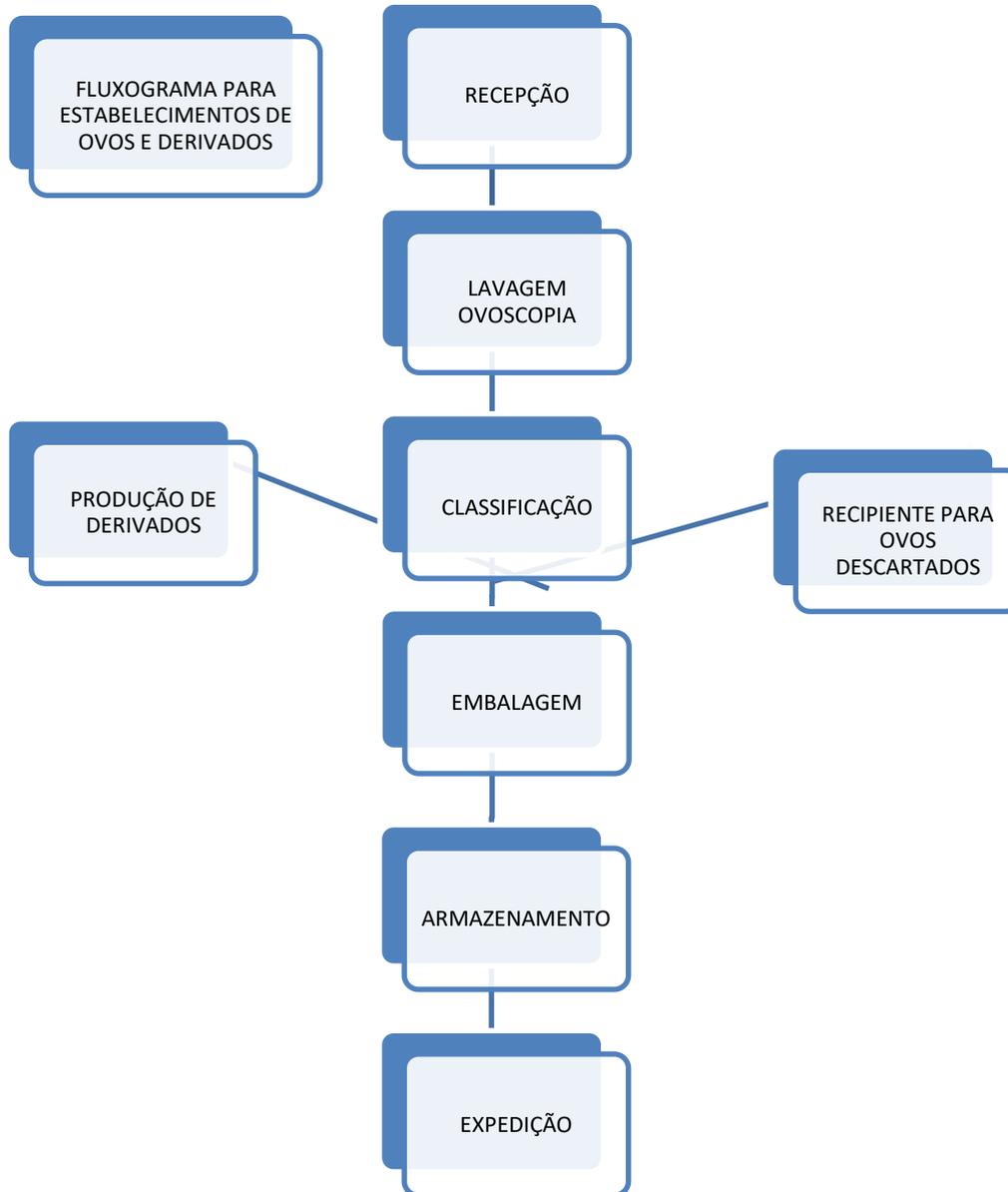
Fluxograma para estabelecimento de pescados e derivados



Fluxograma para estabelecimento de produtos de abelhas e derivados



Fluxograma para estabelecimento de ovos e derivados



6.5 5ª ETAPA– Início das obras do estabelecimento

Após aprovação, pela DIPOA, da área e documentação necessária o requerente poderá dar início às obras do estabelecimento.

6.6 6ª ETAPA – Conclusão das obras do estabelecimento

Após conclusão da obra, protocolar em um escritório da IAGRO requerimento endereçado ao Diretor Presidente solicitando vistoria final (MODELO XI).

6.7 7ª ETAPA – Publicação do nº do SIE em Diário Oficial

Após aprovação em vistoria final, será publicado em Diário Oficial a portaria com número de registro do estabelecimento no SIE.

O requerente deverá aguardar o encaminhamento do Título de registro de estabelecimento emitido pela IAGRO.

Com o número de registro em mãos, assim como as legislações pertinentes ao setor, o estabelecimento poderá confeccionar suas embalagens e rotulagens quando aprovadas pela DIPOA.

O estabelecimento receberá, inadvertidamente, supervisões da DIPOA para a averiguação do cumprimento das legislações vigentes.

6.8 8ª ETAPA – Registro de produto e aprovação de rotulagem

Esta etapa poderá se realizar concomitantemente com as etapas de registro no SIE.

O proprietário ou responsável elaborará requerimento para análise de rótulos (MODELO XII) endereçado ao Diretor Presidente, protocolando o documento em um escritório da IAGRO. Deverá anexar ao requerimento o formulário Registro de rótulos de produtos de origem animal (Solicitar ao Fiscal Estadual da IAGRO) , preenchendo um para cada tipo de produto, o croqui do rótulo em cores e tamanhos que represente a utilização final e o comprovante de pagamento da taxa de análise de rótulos, conforme estabelecido na Lei nº 3.826 de 22/12/2009.

O requerimento encontra-se ao final deste manual e o formulário de registro de rótulos de produtos de origem animal deverá ser solicitado ao Fiscal Estadual Agropecuário da IAGRO..

7. DOCUMENTOS PARA APROVAÇÃO DE ROTULAGEM

- Requerimento solicitando a análise de rótulos ou alteração de croqui (MODELO XII)
- Comprovante de pagamento de taxa análise de rótulos
- Preencher o formulário para registro de rótulos de produtos de origem animal (solicitar o modelo ao Fiscal Estadual Agropecuário responsável pelo atendimento à indústria requerente)
- Envio de lay-out do rótulo colorido, em tamanho natural, indicando suas medidas

8. MODELOS

8.1 MODELO I



Gerência de Inspeção e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

MOD.DIPOA.005
Pág: XXde XX
Revisão:00

MODELO DE REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE SIE

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE SIE

Ilmo Sr. Diretor-Presidente da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal do Estado de Mato Grosso do Sul – IAGRO/MS.

Eu, _____, CPF _____,
(nome do requerente)

desejando instalar um(a) _____
(especificação da indústria)

na cidade de _____

endereço _____

telefone (____) _____, venho respeitosamente requerer a V. S^a. a
vistoria:

do terreno do estabelecimento construído do estabelecimento em construção

e a autorização para a abertura de processo de obtenção do Serviço de Inspeção Estadual (SIE) do referido estabelecimento industrial.

Segue em anexo croqui da área a ser vistoriada.

Nestes termos, peço deferimento

_____, _____ de _____, de 20 _____
(cidade)

Assinatura do proprietário requerente

Recebido em: _____ / _____ / _____
Servidor: _____
Protocolo: _____ / _____ / _____

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.2 MODELO II



Gerência de Inspeção e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

MOD.DIPOA.007
Pág: XXde XX
Revisão:00

MODELO DE TERMO DE COMPROMISSO

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

TERMO DE COMPROMISSO

A empresa, _____
(razão social)
localizada no endereço _____
(completo)
município _____, através de seu proprietário, o senhor
_____, portador do CPF nº _____
concordo em acatar todas as exigências legais determinadas por este órgão para implantação e manutenção
do Serviço de Inspeção Estadual – SIE, de acordo com a legislação vigente.

Quaisquer obras a serem construídas, bem como a alterações no fluxo e do volume de produção
somente poderão concretizar-se após aprovação prévia do projeto pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Ficando ainda ciente que o descumprimento deste compromisso acarretará sanções punitivas
previstas em legislações vigentes.

_____, _____ de _____, de 20 _____
(cidade)

Assinatura do proprietário
(com reconhecimento de firma em cartório)

8.3 MODELO III

MODELO DE REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE PLANTAS

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

REQUERIMENTO DE SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE E APROVAÇÃO DE PLANTAS

Ilmo Sr. Diretor-Presidente da Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal do Estado de Mato Grosso do Sul – IAGRO/MS.

Eu, _____, na qualidade de responsável pela
(nome do do proprietário ou responsável)

empresa _____
(nome da empresa)

, com sede foro na cidade

Inscrita no CNPJ nº _____ de _____
do Estado de Mato Grosso do Sul, localizada
à _____

(endereço completo, CEP, telefone e e-mail)

vem requerer a V. S.^a a aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico sanitário,
em

anexo para implantação de _____
(classificação do estabelecimento)

com capacidade de _____, visando o registro do mesmo
(cabeças/abate, litros de leite, ovos/dúzias, mel/kg, espécie/unidade de
medida)

neste órgão.

Para tanto, anexa plantas e demais documentos necessários conforme Manual Geral: Procedimentos para registro

de Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal.

Nestes termos, pede deferimento.

Local / Data:

_____, _____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do proprietário requerente

Recebido em: _____ / _____ / _____
Servidor: _____
Protocolo: _____ / _____ / _____

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.4 MODELO IV

MODELO DE MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO OU REFORMA – DIPOA

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

MEMORIAL DESCRITIVO DE CONSTRUÇÃO OU REFORMA – DIPOA

1. Nome do proprietário e razão social do estabelecimento.
2. Endereço completo do futuro estabelecimento.
3. Classificação do estabelecimento.
4. Responsável pelo projeto (Número de registro no CREA – Conselho Regional de Engenharia e Agronomia e anexar a cópia da ART-Anotação de Responsabilidade Técnica).
5. Área do terreno.
6. Área a ser construída ou já construída.
7. Área útil destinada ao estabelecimento.
8. Recuo do alinhamento da rua (área de circulação).
9. Duração provável da obra.
10. Tipo de delimitação utilizada no terreno do estabelecimento (para evitar trânsito de pessoas e animais estranhos).
11. Área passível de ser utilizada para ampliações.
12. Distância de recuo das vias públicas.
13. Discriminar o material de constituição a ser empregado no piso, teto e paredes das diferentes dependências (argamassa, fundações, madeiramento, coberturas, forro e impermeabilização).
14. Revestimento geral e tipo de pintura incluindo as partes externas.
15. Portas e esquadrias (dimensões e material – especialmente das câmaras frias).
16. Pé direito de cada área construída.

17. Informar a área de cada dependência do estabelecimento (salas, câmaras, depósitos, etc...).
18. Pavimentação externa destinada a circulação de veículos e pessoas.
19. Área dos vestiários e dos sanitários (dimensionar de acordo com a capacidade máxima de contratação de funcionários, informar a capacidade de contratação de funcionários, relacionados por sexo), informar a distância da área de produção, número de chuveiros. Sanitários separados dos vestiários.
20. Instalações de água (capacidade e nº de reservatórios, origem e tratamento da água e tubulação utilizada).
21. Sistema de esgoto (tipo de canaletas e ralos além do sistema de tratamento das águas residuais).
22. Descrever as plataformas de recepção de matéria prima e expedição de produtos acabados (cobertura e piso).
23. Quando houver, descrever o sistema de trilhagem aérea (informando a distância entre trilhos e o teto, paredes e piso, entre trilhos).
24. Informar o tipo de ventilação e iluminação de cada área, intensidade de cada área (medido em Lux), tipo de proteção contra estilhaços em caso de quebra e quedas e posição das luminárias.
25. Descrever as instalações de água (tipo de tubulação; tipo, localização e capacidade dos reservatórios).
26. Informar a declividade do piso e modelo de escoamento das águas residuais.
27. Anexar Plantas:
 - a. Situação escala 1/500
 - b. Baixa escala 1/100
 - c. Fachada escala 1/50
 - d. Cortes escala 1/50
 - e. Hidrossanitário escala 1/100
 - f. Detalhes de equipamentos escala 1/100

Local / Data:

_____, _____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do Proprietário / Representante Legal

Assinatura do Responsável Técnico

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.5 MODELO V

MODELO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ABATEDOURO FRIGORÍFICO

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ABATEDOURO FRIGORÍFICO

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Classificação oficial do estabelecimento.
4. Endereço completo e e-mail do estabelecimento.
5. CNPJ do Estabelecimento.
6. Inscrição Estadual de comércio e indústria.
7. Representante legal.
8. Responsável técnico do estabelecimento.
9. Dias e horários previsto para funcionamento.
10. Espécie(s) que pretende abater.
11. Método de insensibilização.
12. Velocidade máxima de matança (animal/hora).
13. Capacidade máxima de matança diária e/ou recepção de matéria prima.
14. Meio de transporte da matéria prima:
 - a. Tipo de veículo;
 - b. Temperatura de transporte;
 - c. Acondicionamento do produto no veículo;
15. Capacidade total de produção diária.
16. Capacidade total de armazenamento de carcaças e/ou produtos prontos.

17. Procedência da matéria prima.
18. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto.
19. Veículos utilizados para o transporte da produção:
 - a. Tipo de veículo e quantidade,
 - b. Capacidade,
 - c. Natureza do revestimento (isolamento térmico),
 - d. Tipo do equipamento gerador de frio;
20. Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros e periodicidade).
21. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.
22. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:
 - a. Natureza do material (base e superfície),
 - b. Capacidade,
 - c. Finalidade,
 - d. Localização dentro do estabelecimento;
23. Água de abastecimento:
 - a. Procedência,
 - b. Volume de vazão,
 - c. Processo de captação,
 - d. Sistema de tratamento utilizado,
 - e. Localização,
 - f. Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;
 - g. Distribuição;
24. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental.
25. Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):
 - a. Quantidade;
 - b. Finalidade;
 - c. Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, meias carcaças);
 - d. Tipo do sistema de climatização;
 - e. Largura das portas;
 - f. Altura do pé direito e da trilhagem aérea do piso ao trilho;
 - g. Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara;
 - h. Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização;
 - i. Presença de estrados, pallets ou prateleiras;
 - j. Fábrica e/ou depósito de gelo;
 - k. Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado;
26. Sistema de coleta de resíduos de produção (sangue, penas, escamas, cascas de ovos, vísceras, ossos, soro, sebo, etc.), produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo bem como de subprodutos não comestíveis:
 - a. Período e forma de armazenamento;
 - b. Tipo de transporte;
 - c. Tipo de tratamento;
 - d. Destinação dos resíduos;

27. Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais.
28. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura).
29. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores.
30. Natureza do material e tipo do revestimento de:
- Aberturas (janelas, óculos, portas);
 - Piso;
 - Teto;
 - Paredes;
 - Mesas e bancadas;
 - Refeitório (quando aplicável);
31. Condimentos:
- Procedência;
 - Denominação e forma de apresentação;
 - Forma de armazenagem;
32. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).
33. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, descrição dos esterilizadores de facas e serras, informando temperatura da água, número, etc.
34. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.
35. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes).
36. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.
37. No local utilizado como fonte de calor (ex: caldeira):
- Capacidade;
 - Tipo de combustível;
38. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira.
39. Localização da sede da inspeção estadual.
40. Local para higienização dos veículos.
41. Programa de qualidade do estabelecimento conforme Portaria IAGRO nº 2796/2013 que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar.
42. Observações gerais das condições.



Local / Data:

_____, _____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do Proprietário / Representante Legal
Técnico

Assinatura do Responsável

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.6 MODELO VI

MODELO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE CARNE E DERIVADOS

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE CARNE E DERIVADOS

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Classificação oficial do estabelecimento.
4. Endereço completo e e-mail do estabelecimento.
5. CNPJ do Estabelecimento.
6. Inscrição Estadual de comércio e indústria.
7. Representante legal.
8. Responsável técnico do estabelecimento.
9. Dias e horários previsto para funcionamento.
10. Capacidade máxima de recepção de matéria prima.
11. Meio de transporte da matéria prima:
 - Tipo de veículo;
 - Temperatura de transporte;
 - Acondicionamento do produto no veículo;
12. Capacidade total de produção diária.
13. Capacidade total de armazenamento de produtos prontos.
14. Procedência da matéria prima.
15. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto.
16. Veículos utilizados para o transporte da produção:
 - Tipo de veículo e quantidade,
 - Capacidade,

- Natureza do revestimento (isolamento térmico),
 - Tipo do equipamento gerador de frio;
17. Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros e periodicidade).
18. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.
19. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:
- Natureza do material (base e superfície),
 - Capacidade,
 - Finalidade,
 - Localização dentro do estabelecimento;
20. Água de abastecimento:
- Procedência,
 - Volume de vazão,
 - Processo de captação,
 - Sistema de tratamento utilizado,
 - Localização,
 - Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;
 - Distribuição;
21. Destinação das águas servidas e efluentes
22. Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):
- Quantidade;
 - Finalidade;
 - Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos);
 - Tipo do sistema de climatização;
 - Largura das portas;
 - Altura do pé direito
 - Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara;
 - Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização;
 - Presença de estrados, pallets ou prateleiras;
 - Fábrica e/ou depósito de gelo;
 - Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado;
23. Destinação dos produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo bem como de subprodutos não comestíveis:
- Período e forma de armazenamento;
 - Tipo de transporte;
 - Tipo de tratamento;
 - Destinação dos resíduos;
24. Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais.
25. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura).
26. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores.
27. Natureza do material e tipo do revestimento de:
- Aberturas (janelas, óculos, portas);
 - Piso;

- Teto;
- Paredes;
- Mesas e bancadas;
- Refeitório (quando aplicável);

28. Condimentos:

- Procedência;
- Denominação e forma de apresentação;
- Forma de armazenagem;

29. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados, ou outros).

30. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, descrição dos esterilizadores de facas e serras, informando temperatura da água, número, etc.

31. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.

32. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes).

33. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.

34. No local utilizado como fonte de calor (ex: caldeira):

- Capacidade;
- Tipo de combustível;

35. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira.

36. Localização da sede da inspeção estadual.

37. Local para higienização dos veículos.

38. Programa de qualidade do estabelecimento conforme Portaria IAGRO nº 2796/2013 que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar.

39. Observações gerais das condições.

Local / Data:

_____, _____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do Proprietário / Representante Legal
Técnico

Assinatura do Responsável

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.7 MODELO VII

MODELO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Classificação oficial do estabelecimento.
4. Endereço completo e e-mail do estabelecimento.
5. CNPJ do Estabelecimento.
6. Inscrição Estadual de comércio e indústria.
7. Representante legal.
8. Responsável técnico do estabelecimento.
9. Dias e horários previsto para funcionamento.
10. Capacidade máxima de matança diária e/ou recepção de matéria prima.
11. Meio de transporte da matéria prima:
 - Tipo de veículo;
 - Temperatura de transporte;
 - Acondicionamento do produto no veículo;
12. Capacidade total de produção diária.
13. Capacidade total de armazenamento de carcaças e/ou produtos prontos.
14. Procedência da matéria prima.
15. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto.
16. Veículos utilizados para o transporte da produção:
 - Tipo de veículo e quantidade,
 - Capacidade,
 - Natureza do revestimento (isolamento térmico),

- Tipo do equipamento gerador de frio;
17. Controle laboratorial da qualidade dos produtos a serem elaborados (parâmetros e periodicidade).
18. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.
19. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:
- Natureza do material (base e superfície),
 - Capacidade,
 - Finalidade,
 - Localização dentro do estabelecimento;
20. Água de abastecimento:
- Procedência,
 - Volume de vazão,
 - Processo de captação,
 - Sistema de tratamento utilizado,
 - Localização,
 - Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;
 - Distribuição;
21. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental.
22. Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):
- Quantidade;
 - Finalidade;
 - Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, etc.);
 - Tipo do sistema de climatização;
 - Largura das portas;
 - Altura do pé direito, altura das esteiras do chão;
 - Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara;
 - Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização;
 - Presença de estrados, pallets ou prateleiras;
 - Fábrica e/ou depósito de gelo;
 - Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado;
23. Sistema de coleta de resíduos de produção (escamas, vísceras, etc.), produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo bem como de subprodutos não comestíveis:
- Período e forma de armazenamento;
 - Tipo de transporte;
 - Tipo de tratamento;
 - Destinação dos resíduos;
24. Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais.
25. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura).
26. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores.
27. Natureza do material e tipo do revestimento de:
- Aberturas (janelas, óculos, portas);
 - Piso;

- Teto;
- Paredes;
- Mesas e bancadas;
- Refeitório (quando aplicável);

28. Condimentos:

- Procedência;
- Denominação e forma de apresentação;
- Forma de armazenagem;

29. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).

30. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, descrição dos esterilizadores de facas, informando temperatura da água, número, etc.

31. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.

32. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes).

33. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.

34. No local utilizado como fonte de calor (ex: caldeira):

- Capacidade;
- Tipo de combustível;

35. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira.

36. Localização da sede da Inspeção Estadual.

37. Local para higienização dos veículos.

38. Programa de qualidade do estabelecimento conforme Portaria IAGRO nº 2796/2013 que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar.

39. Observações gerais das condições.

Local / Data:

_____, _____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do Proprietário / Representante Legal
Técnico

Assinatura do Responsável

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.8 MODELO VIII



Gerência de Inspeção e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal
Núcleo de Leite e Derivados

MOD.DIPOA.NULEI.001
Pág: XXde XX
Revisão:00

MODELO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Classificação oficial do estabelecimento.
4. Endereço completo e e-mail do estabelecimento.
5. CNPJ do Estabelecimento.
6. Inscrição Estadual de comércio e indústria.
7. Representante legal.
8. Responsável técnico do estabelecimento.
9. Dias e horários previsto para funcionamento.
10. Capacidade máxima de recepção diária.
11. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos diferentes produtos.
12. Procedência da matéria prima (descrever o meio de transporte utilizado – a granel/latão).
13. Controle da matéria prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises – laboratório da indústria ou terceirizado).
14. Produtos que pretende elaborar e capacidade máxima diária de elaboração de cada produto.
15. Veículos utilizados para o transporte da produção:
 - Tipo de veículo e quantidade;
 - Capacidade;
 - Natureza do revestimento (isolamento térmico);

- Tipo do equipamento gerador de frio;
16. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.
17. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:
- Natureza do material (base e superfície);
 - Capacidade;
 - Finalidade;
 - Localização dentro do estabelecimento;
18. Água de abastecimento:
- Procedência;
 - Volume de vazão;
 - Processo de captação;
 - Sistema de tratamento utilizado;
 - Localização;
 - Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;
 - Distribuição;
19. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental.
20. Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):
- Quantidade;
 - Finalidade;
 - Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos);
 - Tipo do sistema de climatização;
 - Largura das portas;
 - Altura do pé direito;
 - Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara;
 - Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização;
 - Presença de estrados, pallets ou prateleiras;
 - Fábrica e/ou depósito de gelo;
 - Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado;
21. Sistema de coleta de resíduos de produção (produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo):
- Período e forma de armazenamento;
 - Tipo de transporte;
 - Tipo de tratamento;
 - Destinação dos resíduos;
 - No caso de produção do soro informar o destino e como será armazenado;
22. Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais.

23. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura).
24. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores.
25. Natureza do material e tipo do revestimento de:
- Aberturas (janelas, óculos, portas);
 - Piso;
 - Teto;
 - Paredes;
 - Mesas e bancadas;
 - Refeitório (quando aplicável);
26. Condimentos:
- Procedência;
 - Denominação e forma de apresentação;
 - Forma de armazenagem;
27. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).
28. Programa de qualidade do estabelecimento conforme Portaria IAGRO nº 2796/2013 que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar.
29. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, informando temperatura da água, número, etc.
30. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.
31. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes).
32. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.
33. No local utilizado como fonte de calor:
- Capacidade;
 - Tipo de combustível;
34. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira.
35. Localização da sede da inspeção estadual.
36. Observações gerais das condições.

Local / Data:

_____, _____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do Proprietário / Representante Legal

Assinatura do Responsável Técnico

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.9 MODELO IX

MODELO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE MEL E DERIVADOS

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE MEL E DERIVADOS

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Classificação oficial do estabelecimento.
4. Endereço completo e e-mail do estabelecimento.
5. CNPJ do Estabelecimento.
6. Inscrição Estadual de comércio e indústria.
7. Representante legal.
8. Responsável técnico do estabelecimento.
9. Dias e horários previsto para funcionamento.
10. Capacidade máxima de recepção de matéria prima diária.
11. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos diferentes produtos.
12. Procedência da matéria prima:
 - Detalhar se o mel recebido é in natura ou pré beneficiado,
13. Meio de transporte da matéria prima:
 - Tipo de veículo;
 - Acondicionamento do produto no veículo;
14. Controle da matéria prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises – laboratório da indústria ou terceirizado -).
15. Veículos utilizados para o transporte da produção:
 - Tipo de veículo e quantidade;
 - Capacidade;

16. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.
17. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:
- Natureza do material (base e superfície);
 - Capacidade;
 - Finalidade;
 - Localização dentro do estabelecimento;
18. Água de abastecimento:
- Procedência;
 - Volume de vazão;
 - Processo de captação;
 - Sistema de tratamento utilizado;
 - Localização;
 - Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;
 - Distribuição;
19. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental.
20. Sistema de coleta de resíduos de produção (produtos e matérias primas condenados ou oriundos de retorno do varejo):
- Período e forma de armazenamento;
 - Tipo de transporte;
 - Tipo de tratamento;
 - Destinação dos resíduos;
21. Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais.
22. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura).
23. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores.
24. Natureza do material e tipo do revestimento de:
- Aberturas (janelas, óculos, portas);
 - Piso;
 - Teto;
 - Paredes;
 - Mesas e bancadas;
 - Refeitório (quando aplicável);
25. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).
26. Programa de qualidade do estabelecimento conforme Portaria IAGRO nº 2796/2013 que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar.
27. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, informando temperatura da água, número, etc.
28. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.

29. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes).
30. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.
31. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira.
32. Localização da sede da inspeção estadual.
33. Observações gerais das condições.

Local / Data:

_____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do Proprietário / Representante Legal
Técnico

Assinatura do Responsável

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.10 MODELO X



Gerência de Inspeção e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem
Animal
Núcleo de Ovos e Derivados

MOD.DIPOA.NUOVOS.001
Pág: XXde XX
Revisão:00

MODELO DE MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA – ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

1. Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Classificação oficial do estabelecimento.
4. Endereço completo e e-mail do estabelecimento.
5. CNPJ do Estabelecimento.
6. Inscrição Estadual de comércio e indústria.
7. Representante legal.
8. Responsável técnico do estabelecimento.
9. Dias e horários previsto para funcionamento.
10. Capacidade máxima de recepção diária.
11. Capacidade máxima diária do estabelecimento de beneficiamento e industrialização dos diferentes produtos.
12. Procedência da matéria prima:
 - Detalhar como se realiza a coleta dos ovos (acondicionamento e periodicidade);
13. Meio de transporte da matéria prima:
 - Tipo de veículo;
 - Temperatura de transporte;
 - Acondicionamento do produto no veículo;
14. Controle da matéria prima (equipamentos, aparelhos e provas a serem realizadas, periodicidade e local das análises – laboratório da indústria ou terceirizado -).
15. Veículos utilizados para o transporte da produção:
 - Tipo de veículo e quantidade;
 - Capacidade;

16. Número aproximado de colaboradores dividido por sexo.

17. Descrição dos maquinários, equipamentos, mobiliários e utensílios de cada dependência quanto à:

- Natureza do material (base e superfície);
- Capacidade;
- Finalidade;
- Localização dentro do estabelecimento;

18. Água de abastecimento:

- Procedência;
- Volume de vazão;
- Processo de captação;
- Sistema de tratamento utilizado;
- Localização;
- Quantidade, capacidade, localização e material dos reservatórios de água;
- Distribuição;

19. Destinação das águas servidas e efluentes, informando o sistema de depuração e lançamento de acordo com o órgão ambiental.

20. Instalações de produção de frio (câmaras frigorificadas, salas climatizadas):

- Quantidade;
- Finalidade;
- Capacidade das câmaras (metro cúbico, toneladas de alimentos, etc);
- Tipo do sistema de climatização;
- Largura das portas;
- Altura do pé direito;
- Temperatura (máxima e mínima) individualizada por câmara;
- Tipo de equipamento utilizado para aferição da temperatura e sua localização;
- Presença de estrados, pallets ou prateleiras;
- Fábrica e/ou depósito de gelo;
- Procedência e controle de qualidade do gelo utilizado;

21. Sistema de coleta de resíduos de produção (produtos e matérias primas desclassificados e/ou condenados ou oriundos de retorno do varejo):

- Período e forma de armazenamento;
- Tipo de transporte;
- Tipo de tratamento;
- Destinação dos resíduos;

22. Vestiários e sanitários: Informar o número e tipo de lavatórios de mãos, tipo de torneiras e tipo de secagem de mãos, modelo dos recipientes de sabonete líquido, modelos de lixeiras com tampa de acionamento não manual, tipo de armários individuais.

23. Tipo de ventilação e iluminação nas diversas dependências (no caso de artificial especificar o equipamento e temperatura).

24. Tipo e localização das barreiras sanitárias para evitar entrada e proliferação de vetores.

25. Natureza do material e tipo do revestimento de:

- Aberturas (janelas, óculos, portas);
- Piso;
- Teto;
- Paredes;

- Mesas e bancadas;
- Refeitório (quando aplicável);

26. Forma de armazenamento das embalagens primárias e secundárias, rótulos, ingredientes, produtos de limpeza (prateleiras, estrados ou outros).

27. Programa de qualidade do estabelecimento conforme Portaria IAGRO nº 2796/2013 que serão implantados para garantia da inocuidade alimentar.

28. Na área de produção deve-se descrever o tipo dos lavatórios de mãos, informando temperatura da água, número, etc.

29. Descrição dos uniformes, cores dos uniformes de cada setor, sistema de higienização, frequência de troca de uniformes.

30. Informar o local da lavanderia ou empresa terceirizada (descrever o fluxograma e processo detalhado de lavagem e secagem dos uniformes).

31. Informar o sistema de exaustão, quando aplicável em áreas de geração de calor.

32. Indicação da existência nas proximidades de estabelecimentos que produzam mau cheiro ou poeira.

33. Localização da sede da inspeção estadual.

34. Observações gerais das condições.

Local / Data:

_____, _____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do Proprietário / Representante Legal
Técnico

Assinatura do Responsável

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas

8.11 MODELO XI

MODELO DE REQUERIMENTO DE VISTORIA FINAL

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

REQUERIMENTO DE VISTORIA FINAL

Eu, _____, CPF nº _____,
proprietário/responsável legal da
empresa _____

inscrita no CNPJ nº _____, com sede no foro no município de _____

localizada à _____
(endereço, CEP, telefone e e-mail)

desejando estabelecer-se no ramo _____,

vem requerer a V. S.^a a determinação da vistoria final do estabelecimento já construído, com vistas à
obtenção do SIE de acordo com a legislação vigente.

_____, _____ de _____, de 20 _____
(cidade)

Assinatura do proprietário ou responsável

Recebido em: _____ / _____ / _____

Servidor: _____

Protocolo: _____ / _____ / _____

8.12 MODELO XII



Gerência de Inspeção e Defesa Sanitária Animal
Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal

MOD.DIPOA.003
Pág: XXde XX
Revisão:00

MODELO DE REQUERIMENTO DE ANÁLISE DE RÓTULOS E ALTERAÇÃO DE CROQUI

IDENTIDADE VISUAL DA INDÚSTRIA (LOGOMARCA)

REQUERIMENTO DE ANÁLISE DE RÓTULOS E ALTERAÇÃO DE CROQUI

Eu, _____, CPF nº _____
(nome do do proprietário ou responsável)
na qualidade de responsável pela
empresa _____
(nome da empresa)
inscrita no CNPJ nº _____, na cidade de _____
endereço _____
(endereço, CEP, telefone, e e-mail)

_____ vem
requerer a V. S

Análise de rótulo

Alteração de croqui de rótulo, no Serviço de Inspeção
Estadual

.- SIE/MS, de acordo com a legislação vigente.

Atenciosamente,

Local / Data:

_____, _____, de _____ de _____
(Cidade)

Assinatura do Proprietário / Representante Legal
Técnico

Assinatura do Responsável

Recebido em: _____ / _____ / _____

Servidor: _____

Protocolo: _____ / _____ / _____

Observação: Informações complementares poderão ser solicitadas



Divisão de Inspeção de Produtos de
Origem Animal - DIPOA

