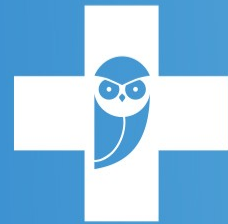


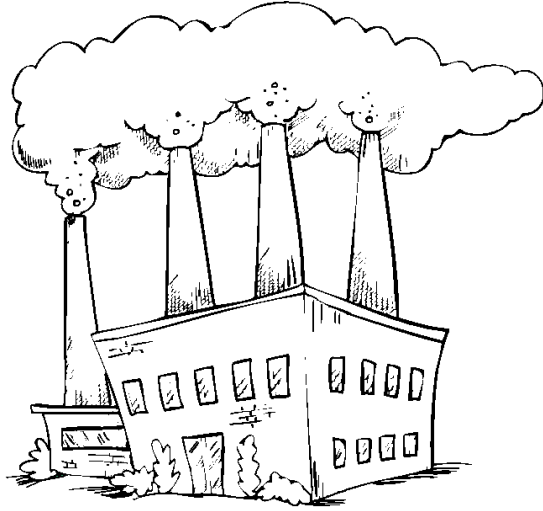


By @kakashi_copiador



Estratégia
Saúde

**Noções de instalações e
equipamentos
Aspectos gerais**



Estratégia
Saúde



Presidência da República
Secretaria-Geral
Subchefia para Assuntos Jurídicos

DECRETO 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.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

INTRODUÇÃO

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja **completamente instalado e equipado** para a finalidade a que se destina, conforme: [\(Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

I - o **projeto aprovado** pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, para os estabelecimentos a que se refere o § 1º do art. 28; ou [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

II - a **documentação depositada**, para os estabelecimentos a que se refere o § 2º do art. 28. [\(Incluído pelo Decreto nº 10.468, de 2020\)](#)

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o caput compreendem as **dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos**, [em face da capacidade de produção](#) de cada estabelecimento e do [tipo de produto elaborado](#).

ETAPAS PARA REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Definidas de acordo com o **nível de RISCO** dos estabelecimentos

INTRODUÇÃO

PROJETO APROVADO



- I - abatedouro frigorífico;**
- II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos;**
- III - barco-fábrica;**
- IV - abatedouro frigorífico de pescado;**
- V - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;**
- VI - estação depuradora de moluscos bivalves;**
- VII - unidade de beneficiamento de ovos e derivados;**
- VIII - granja leiteira; e**
- IX - unidade de beneficiamento de leite e derivados.**

**CUMPRIR
ETAPAS
OBRIGATÓRIAS**

INTRODUÇÃO

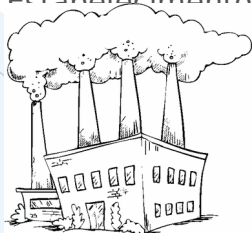
PROJETO APROVADO



**CUMPRIR
ETAPAS
OBRIGATÓRIAS**
*

1

**Depósito da
documentação
exigida**
“Estabelecimento”



2

**Avaliação e
aprovação da
documentação
depositada**
“Fiscalização”



3

**Vistoria in loco do
estabelecimento
edificado**
**Laudo com parecer
conclusivo**



4

**Concessão do
registro ou
relacionamento do
estabelecimento**
“MADA”



INTRODUÇÃO

DEPÓSITO DE DOCUMENTAÇÃO

Granja avícola

Posto de refrigeração

Queijarias

Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

Entrepasto de produtos de origem animal

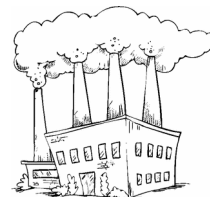
Casa atacadista



**REGISTRO
OU
RELACIONAMENTO
AUTOMÁTICO**
(após depósito da
documentação
exigida)

1

**Depósito da
documentação exigida**
“Estabelecimento”



.....➔
**REGISTRO OU
RELACIONAMENTO
AUTOMÁTICO**

2

**Concessão do registro
ou relacionamento**
“MAPA”



INTRODUÇÃO

Art. 49. O estabelecimento de produtos de origem animal não **poderá ultrapassar a capacidade** de suas **instalações e equipamentos**.

Art. 48. O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal poderá exigir **alterações na planta industrial**, nos **processos produtivos** e no **fluxograma de operações**, com o objetivo de assegurar a execução das **atividades de inspeção** e **garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor**.



OBRIGAÇÕES

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam **obrigados a:**

V - Manter atualizados:

* Dados cadastrais de interesse do SIF

* **Projeto aprovado**



Abatedouro frigorífico
Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos
Barco-fábrica
Abatedouro frigorífico de pescado
Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado
Estação depuradora de moluscos bivalves
Unidade de beneficiamento de ovos e derivados
Granja leiteira
Unidade de beneficiamento de leite e derivados

OU

* **Documentação depositada**



Granja avícola
Posto de refrigeração
Queijarias
Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas
Entrepasto de produtos de origem animal
Casa atacadista

OBRIGAÇÕES

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam **obrigados a:**

XVII - manter as instalações, os equipamentos e os utensílios em condições de manutenção adequadas para a finalidade a que se destinam.



ELEMENTO DE CONTROLE

Manutenção

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes **condições básicas e comuns**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

- I - localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes;
- II - localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte;
- III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes **condições básicas e comuns**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

V - dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes **condições básicas e comuns**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;

X - pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes **condições básicas e comuns**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes **condições básicas e comuns**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes **condições básicas e comuns**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes **condições básicas e comuns**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

XXVIII - sede para o SIF, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitárias;

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial;

XXXII - instalações e equipamentos para recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das seguintes **condições básicas e comuns**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, sem prejuízo de outros critérios estabelecidos em normas complementares:

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva;

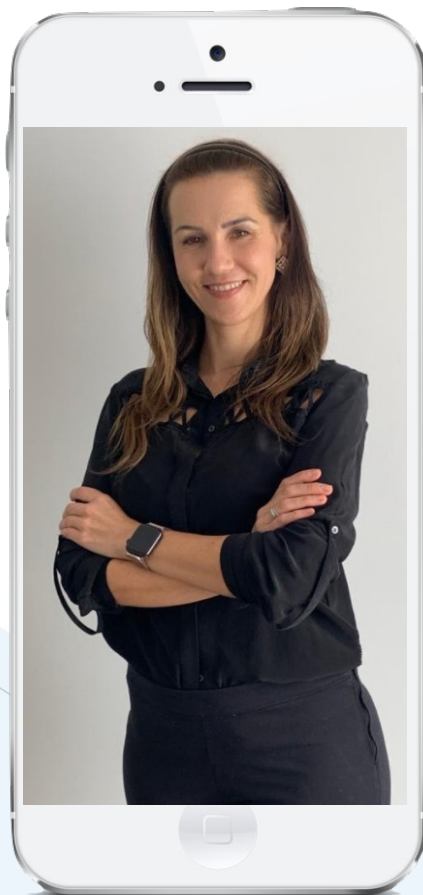
XXXVI - equipamentos apropriados para a produção de vapor; e

XXXVII - laboratório adequadamente equipado, caso necessário para a garantia da qualidade e da inocuidade do produto.



ESTUDE COM O ESTRATÉGIA!

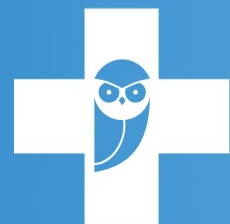
Prof. Nicolle Fridlund



@nicolle_fridlund



**Prof. Nicolle
Fridlund**



Estratégia

Saúde