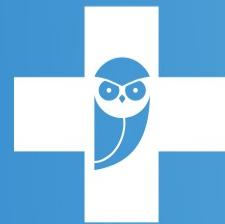


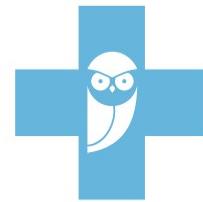
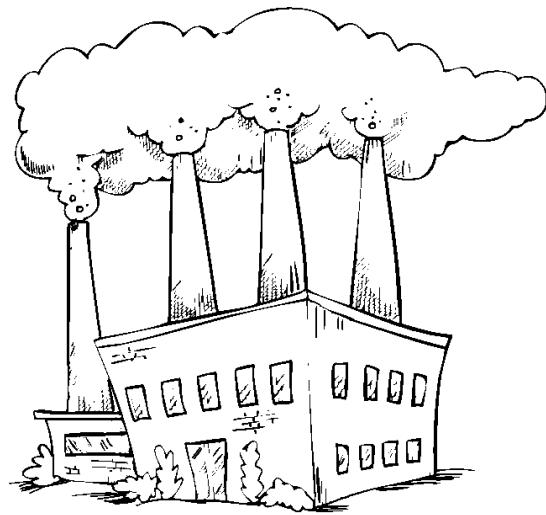


By @kakashi_copiador



Estratégia
Saúde

Noções de instalações e
equipamentos
Aspectos específicos



Estratégia
Saúde



Presidência da República
Secretaria-Geral
Subchefia para Assuntos Jurídicos

DECRETO N° 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

O RIISPOA

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO



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 (...)

- » Localização
- » Instalações
- » Maquinário
- » Utensílios
- » Pessoal

Illuminação
Ventilação

Área suficiente
Fluxo adequado

Pisos/paredes
impermeabilizados

Controle de pragas

Controle de temperaturas

Abastecimento de água
Potabilidade

Instalações e
equipamentos

Rede de esgoto
tratamento de efluentes

Vestiários/sanitários/
barreiras sanitárias

BEA

Rastreabilidade

Higiene dos
funcionários

Particularidades

Carne e derivados – Art. 43

Pescados e derivados – Art. 44

Ovos e derivados – Art. 45

Leite e derivados – Art. 46

O RIISPOA

CLASSIFICAÇÃO GERAL

- I - de carnes e derivados;**
- II - de pescado e derivados;**
- III - de ovos e derivados;**
- IV - de leite e derivados;**
- V - de produtos de abelhas e derivados;**
- VI- de armazenagem; e**
- VII - de produtos não comestíveis.**



foram retirados do RIISPOA

CARNE E DERIVADOS

CLASSIFICAÇÃO 

ART. 17

I - abatedouro frigorífico; e

II - unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

**CONDIÇÕES
ESPECÍFICAS**



ART. 43



CARNE E DERIVADOS

Art. 43. Os **estabelecimentos de carnes e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para **recepção e acomodação dos animais**, com vistas ao atendimento dos preceitos de **bem-estar animal**, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;



80 METROS



15 METROS

CARNE E DERIVADOS

Art. 43. Os **estabelecimentos de carnes e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

II - instalações específicas para **exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença**;

Imagem: WSPA – Programa Steps



Imagem: Osmar Dalla Costa & Roberto O. Roça



CARNE E DERIVADOS

Art. 43. Os **estabelecimentos de carnes e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

III - instalação específica para **necropsia com forno crematório** anexo, **autoclave** ou outro equipamento equivalente, destinado à **destruição dos animais mortos e de seus resíduos**



CARNE E DERIVADOS

Art. 43. Os **estabelecimentos de carnes e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessári



Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às **exigências técnicas específicas para cada espécie**, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

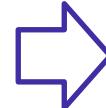
PESCADO E DERIVADOS

CLASSIFICAÇÃO 

ART. 19

- I - barco-fábrica;**
- II - abatedouro frigorífico de pescado;**
- III - unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado; e**
- IV - estação depuradora de moluscos bivalves.**

**CONDIÇÕES
ESPECÍFICAS**



ART. 44



PESCADOS E DERIVADOS

Art. 44. Os estabelecimentos de **pescado e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;



II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;



PESCADOS E DERIVADOS

Art. 44. Os estabelecimentos de **pescado e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.



Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

OVOS E DERIVADOS

CLASSIFICAÇÃO 

ART. 20

I - granja avícola; e

II - unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

**CONDIÇÕES
ESPECÍFICAS**

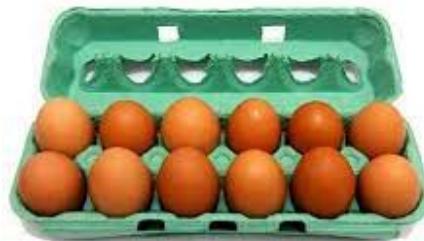


ART. 45



OVOS E DERIVADOS

Art. 45. Os estabelecimentos de **ovos e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para a ovoscopia e para a classificação dos ovos.



OVOS EM MOVIMENTO DE ROTAÇÃO,
EM CÂMARA ESCURECIDA COM
INCIDÊNCIA INDIRETA DE LUZ



LEITE E DERIVADOS

CLASSIFICAÇÃO 

ART. 21

- I - granja leiteira;**
- II - posto de refrigeração;**
- III - unidade de beneficiamento de leite e derivados; e**
- V - queijaria.**

**CONDIÇÕES
ESPECÍFICAS**



ART. 46



LEITE E DERIVADOS

Art. 46. Os estabelecimentos de **leite e derivados**, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e
- II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria **não** realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será **corresponsável** por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de **programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole**.



ARMAZENAGEM

CLASSIFICAÇÃO 

ART. 23

I - entreposto de produtos de origem animal; e

II - casa atacadista.

**CONDIÇÕES
ESPECÍFICAS**



ART. 50



ARMAZENAGEM

Art. 50. Será permitida a **armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara**, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.



TEMPERATURAS DE CONSERVAÇÃO

CONGELADOS X RESFRIADOS

EMBALAGEM PRIMÁRIA X SECUNDÁRIA

PRODUTO EM PROCESSO X PRODUTO ACABADO

OBSERVAÇÃO

Art. 51. Será permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação ou ao armazenamento de produtos de origem animal para a elaboração ou armazenagem de produtos que **não estejam sujeitos à incidência de fiscalização de que trata a Lei nº 1.283, de 1950**, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando a permissão condicionada à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos de que trata o caput **não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIF.**





ESTUDE COM O ESTRATÉGIA!

Prof. Nicolle Fridlund



@nicolle_fridlu
nd



Prof. Nicolle
Fridlund



Estratégia Saúde