

GUIA PRÁTICO COMO IMPLANTAR E REGULARIZAR SUA AGROINDÚSTRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL



ASSOCIAÇÃO MATO-GROSSENSE DOS MUNICÍPIOS – AMM

Presidente: Hemerson Lourenço Máximo

1º Vice-Presidente: **José Guedes de Souza - Rondolândia.**

2º Vice-Presidente: **Edu Laudi Pascoski - Itanhanga.**

3º Vice-Presidente: **Thiago Castellan Ribeiro – Santa Terezinha.**

Secretário Geral: **Thiago Timo Oliveira - Torixoréu.**

Tesoureiro Geral: **Francieli Magalhães de A. Vieira Pires- Santo Antônio Leverger.**

Conselho Fiscal:

1º Conselheiro Fiscal: **Fernando de Oliveira Ribeiro – Carlinda.**

2º Conselheiro Fiscal: **Fabio Marcos Pereira de Faria - Canarana.**

3º Conselheiro Fiscal: **João Isaack Moreira – Tesouro.**

Suplente Conselho Fiscal:

1º Suplente do Conselho Fiscal: **Egon Hoepers - Santa Rita do Trivelato.**

2º Suplente do Conselho Fiscal: **Irineu Marcos Parmeggiani – Campos de Júlio.**

3º Suplente do Conselho Fiscal: **Enilson de Araújo Rios - Araputanga**

Responsabilidade Editorial

Associação Mato-Grossense dos Municípios – AMM

Secretário Executivo - AMM

Willian Cesar de Moraes

Gerente de Apoio à Agricultura Familiar

Nathacha de Carvalho Luiz

Coordenação de Comunicação

Hernandes Cruz



2025, ASSOCIAÇÃO MATO-GROSSENSE DOS MUNICIPIOS- AMM
Publicação elaborada no âmbito do Termo de Fomento nº 001/2022, firmado entre a AMM e a Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso (ALMT), com apoio de revisão do SEBRAE, EMPAER, INDEA, SEAF e SEMA.

Todos os direitos de imagens reservados.

É permitida a reprodução do conteúdo de texto desde que citada a fonte.

Dados internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

AMM- Associação Matogrossense dos Municípios

Ficha

Ficha catológica

AMM- Associação Matogrossense dos Municípios

LIMA, Silvia Dorileo; VANNI, Lucelma Suzana Teixeira; LUIZ, Nathacha de Carvalho. Guia Prático- Como implantar e Regularizar sua Agroindústria de Produtos de Origem Animal. Cuiabá-MT: AMM- Associação Matogrossense dos Municípios (AMM), 2026.

Bibliografia.

ISBN

1.Agroindustria Familiar – Políticas públicas. 2.Inspeção Sanitária de Alimentos. 3.Regularização de Empreendimentos. 4.Segurança Alimentar e Nutricional. 5.Modelos das Agroindústrias de Produtos de Origem Animal.

FICHA TÉCNICA / AUTORIA

ELABORAÇÃO DO GUIA PRÁTICO

AUTORA - MÉDICA VETERINÁRIA, SILVIA DORILÊO LIMA
AUTORA - MÉDICA VETERINÁRIA, LUCELMA SUZANA TEIXEIRA VANNI
CO-AUTORA – COORDENADORA NÚCLEO DE APOIO MUNICIPIOS - NATHACHA DE CARVALHO LUIZ

ELABORAÇÃO PROJETO TÉCNICO ARQUITETÔNICO

AUTORA – ARQUITETA - NATHACHA DE CARVALHO LUIZ
CO-AUTOR – ENGENHEIRO CIVIL, MATHEUS BATISTA DA SILVA ALMEIDA BENTO

DIAGRAMAÇÃO E PROJETO GRÁFICO

RESPONSÁVEL TÉCNICO: HERNANDES CRUZ / JORNALISTA MTB Nº 2451/MT / RELAÇÕES PÚBLICAS - CONRERP
6ª REGIÃO Nº 1782

IMAGENS 3D- CENTRAL DE PROJETOS - AMM

PROJETOS COMPLEMENTARES - CENTRAL DE PROJETOS – AMM

INSTITUIÇÕES COLABORADORAS

GOVERNO DO ESTADO

GOVERNADOR – MAURO MENDES FERREIRA
VICE-GOVERNADOR- OTAVIANO OLAVO PIVETTA

EMPAER/MT - EMPRESA MATO-GROSSENSE DE PESQUISA, ASSISTÊNCIA E EXTENSÃO RURAL

EXTENSIONISTA RURAL - CHEFE DECAV - LUMA CAMARGO PRADOS
EXTENSIONISTA RURAL - MEMBRO EFETIVO SIAPP - JANAÍNA SEGATTO MELO CASTRO
EXTENSIONISTA RURAL - MEMBRO EFETIVO SIAPP - LAURA PEIXOTO DE ARRUDA
CHEFE DA UNIDADE DE COMUNICAÇÃO - ELIENE LONDERO

INDEA - INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DE MATO GROSSO

FISCAL ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA E FLORESTAL - CARINE BAGGIO CAVALCANTE

SEAF - SECRETARIA DE ESTADO DE AGRICULTURA FAMILIAR

COORDENADORA DE AGROINDÚSTRIA - CAMILA AFONSO BERNARDES CAEXETA

SEMA - SECRETARIA DE ESTADO DE MEIO AMBIENTE

COORDENADORA DE LICENCIAMENTO DE ATIVIDADES DE BAIXO IMPACTO-CLABI - MARIA CRISTINA DA SILVA RAMOS

SEBRAE/MT - SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE MATO GROSSO

GESTORA ESTADUAL DO AGRO - VALÉRIA LOUISE DA SILVA PIRES



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	13
INTRODUÇÃO	15
Parte I - Enquadramento jurídico dos empreendimentos	17
Parte II - Regularização sanitária	27
Parte III - Rotulagem	41
Parte IV - Boas práticas de fabricação	47
Parte V - Licença ambiental (LA)	63
Parte VI - Mercados: públicos e privados	75
Parte VII - Especificações gerais das instalações dos estabelecimentos de produtos de origem animal	81
Parte VIII - Modelos de agroindústrias de produtos de origem animal	93
Anexos	164
Endereços de órgãos e instituições	169
Referências	169



Hemerson Lourenço Máximo

Presidente Associação Matogrossense dos Municípios – AMM.

Diante de um estado com 142 municípios, com informações pulverizadas e, por vezes, concentradas em grandes centros urbanos, faz-se necessário desenvolver métodos de trabalho que estejam ao alcance dos gestores municipais, secretários, equipes técnicas, extensionistas e aqueles que possam ajudar a sistematizar as informações junto às agroindústrias de alimentos.

Torna-se importante, no contexto de regularização fiscal, sanitária e ambiental, atender às legislações referentes à produção e ao registro de alimentos seguros. Identificada essa demanda, a AMM desenvolveu, e posteriormente submeteu para validação de órgãos de fiscalização e instituições parceiras, essa ferramenta que orienta o passo a passo, com informações técnico-operacionais para a **REGULARIZAÇÃO** de agroindústrias.

Ainda assim, com seu conhecimento e expertise em elaboração de projetos, contribuimos com modelos de projetos, apresentando arquitetura, fluxos de produtos e especificações de equipamentos.

Este guia é uma contribuição da AMM – Associação Mato-grossense dos Municípios – para todos os municípios, por meio do setor agropecuário, extensionistas, responsáveis técnicos privados, acadêmicos, produtores rurais, todos que, direta ou **indiretamente, estão ligados à agricultura familiar.**

EQUIPE TÉCNICA



Willian Cesar de Moraes
Secretário Executivo - AMM



Silvia Dorilêo Lima
Médica Veterinária



Hernandes Cruz
Jornalista / Relações Públicas



Lucelma Suzana Teixeira Vanni
Médica Veterinária



Nathacha de Carvalho Luiz
Arquiteta e urbanista –
Especialista em projetos
Agroindustrial
Engenheira de segurança do
trabalho
Pós graduada em gestão pública



Matheus Batista da Silva Almeida Bento
Engenheiro Civil

APRESENTAÇÃO

A regularização das agroindústrias de pequeno porte, especialmente aquelas vinculadas à agricultura familiar, representa um importante instrumento para a promoção da saúde pública, da segurança alimentar e do desenvolvimento econômico nos municípios. Nesse cenário, os serviços de inspeção e os mecanismos de apoio à formalização exercem papel estratégico ao possibilitar que produtores ampliem sua atuação de forma legal, segura e sustentável.

Com o objetivo de orientar gestores públicos, equipes técnicas e produtores rurais, esta cartilha reúne informações essenciais sobre o processo de estruturação e regularização de agroindústrias de produtos de origem animal. O material aborda desde o enquadramento jurídico dos empreendimentos até as exigências sanitárias, ambientais e de mercado, proporcionando uma visão integrada das etapas necessárias para a formalização.

Ao longo da publicação, são apresentados os principais instrumentos legais, programas e sistemas existentes, bem como orientações práticas para o registro de estabelecimentos, rotulagem de produtos, adoção de boas práticas de fabricação e acesso a mercados institucionais e privados. Como diferencial, a cartilha também disponibiliza projetos arquitetônicos modelos de agroindústrias, elaborados com base nas exigências sanitárias vigentes, que servem como referência para a implantação e adequação das estruturas físicas dos empreendimentos.

Mais do que um guia técnico, esta cartilha busca fortalecer a atuação dos municípios no apoio à agricultura familiar, promovendo a agregação de valor à produção local, a geração de renda e o desenvolvimento sustentável.



INTRODUÇÃO

A produção de alimentos de origem animal, quando destinada à comercialização, está sujeita a um conjunto de normas e exigências legais que visam garantir a qualidade dos produtos e a proteção da saúde da população. Nesse contexto, a formalização e a regularização das agroindústrias tornam-se etapas fundamentais para que os empreendimentos possam atuar de forma segura e competitiva no mercado.

No entanto, muitos produtores ainda enfrentam dificuldades para compreender e atender às exigências legais, sanitárias e estruturais necessárias para a legalização de suas atividades. Diante desse cenário, torna-se essencial a disponibilização de instrumentos orientativos que facilitem esse processo, tornando-o mais acessível e viável.

Esta cartilha foi desenvolvida com a finalidade de sistematizar, de forma clara e objetiva, as principais informações relacionadas à criação, regularização e funcionamento de agroindústrias de produtos de origem animal. O conteúdo está organizado em etapas, contemplando desde a definição do modelo jurídico do empreendimento até os requisitos para acesso a mercados e implantação de estruturas adequadas.

Ao reunir orientações técnicas e legais em um único material, busca-se contribuir para a redução da informalidade, o fortalecimento da produção local e a ampliação das oportunidades de comercialização para os produtores rurais, promovendo o desenvolvimento sustentável dos municípios.



Essa primeira parte aborda o “Enquadramento jurídico dos empreendimentos”, trazendo orientações para a constituição de associações, cooperativas ou empresas sociais, apresentando o que as caracteriza e discutindo como enquadrar o grupo comunitário em uma delas. Essa classificação é importante porque determina os procedimentos de licenciamento, fiscalização, obrigações fiscais e sanitárias, além de influenciar na obtenção de licenças e autorizações necessárias para operar legalmente.

O enquadramento jurídico de empreendimentos rurais é essencial para definir uma estrutura, fiscal e administrativa, que permita o funcionamento adequado de grupos comunitários. Abaixo estão as principais formas de organização observadas no meio rural, juntamente com algumas considerações sobre barreiras jurídicas e fiscais que podem surgir.



PARTE I
ENQUADRAMENTO JURÍDICO
DOS EMPREENDIMENTOS

1.1. CLASSIFICAÇÃO DE UMA EMPRESA

Antes de iniciar o processo de abertura da sua empresa, você deve definir qual tipo de empresa é a mais adequada para o seu empreendimento. Abaixo iremos apresentar os tipos empresariais (Pessoa Jurídica) mais comuns no Brasil e suas principais características, que vão desde a possibilidade ou não de ter sócios ao limite de faturamento e contratação de funcionários.

Atenção: dependendo da Natureza Jurídica escolhida, o sistema de registro utilizado para abrir a empresa é diferente.

1. Microempreendedor Individual (MEI)

Características: O MEI é o formato ideal para quem está começando um pequeno negócio e é o Natureza Jurídica que mais cresce no Brasil, porém possui algumas restrições que você precisa ficar atento. O MEI só pode exercer as atividades elencadas na lista de ocupações do MEI (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/quero-ser-mei/atividades-permitidas>) e sua receita bruta não pode ultrapassar o limite máximo de R\$ 81.000,00 por ano, sendo que no início das atividades esse limite é de R\$ 6.750,00 de renda bruta mensal, além de já ser criado vinculado ao Simples Nacional. O MEI não pode empregar mais de um funcionário e nem possuir sócios. É uma figura equiparada ao empresário, não possuindo limitação de sua responsabilidade, ou seja, o empreendedor responde com todos os seus bens pelas dívidas e prejuízos decorrentes da atividade.

Registro: A abertura do MEI se dá via Portal do Empreendedor (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>) e é gratuita. Lá também tem diversos conteúdos orientativos para conhecer melhor o MEI.

Fundamentação legal: art. 18-A e seguintes da Lei

complementar nº. 123/2006 (https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm)

2. Empresário Individual (EI)

Características: O Empresário Individual não tem várias das restrições que o MEI tem, por exemplo em relação a atividade a ser desempenhada e funcionários, você poderá escolher qualquer atividade lícita e contratar quantos funcionários forem necessários, porém, assim como o MEI, não é possível ter sócios na empresa a ser aberta. Em relação ao faturamento, o EI possui limites consideravelmente superiores ao MEI, além de não ser automaticamente inscrito no Simples Nacional, podendo optar também pelos regimes de tributação de Lucro Real ou Lucro Presumido. O EI é registrado na Junta Comercial do estado que irá funcionar via Redesim (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/redesim>). De acordo com a legislação brasileira, o empresário individual é a pessoa física que desenvolve atividade empresarial sem limitação da responsabilidade. Imagine um chef de cozinha que coloca sua casa em risco para abrir seu restaurante.

Registro: Junta Comercial do Estado, via Redesim (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/redesim>).

Fundamentação legal: art. 966 e seguintes do Código Civil. Para mais informações sobre o registro de Empresário Individual, veja o Manual de Registro de Empresário Individual no seguinte endereço: https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/drei/legislacao/instrucoes-normativas/arquivos-instrucoes-normativas-em-vigor/anexo-ii-empresario-individual_link.pdf

3. Sociedade Limitada (LTDA)

Características: Essa é a primeira natureza jurídica da lista que permite sócios em sua composição. É a forma societária mais comum no Brasil, com responsabilidade limitada dos sócios ao valor de

suas quotas, ideal para quem busca segurança e flexibilidade. Esse tipo de empresa é constituído por meio de um contrato formalizado por pessoas físicas ou jurídicas, em que se estipulam as regras básicas da sociedade. Importante destacar que, apesar de permitir a inclusão de sócios, uma LTDA também pode ser formada por apenas um único sócio. É indicada para negócios de pequeno, médio e até grande porte.

Registro: Junta Comercial do Estado, via Redesim (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/redesim>) ou Registro Civil de Pessoas Jurídicas (cartório).

Fundamentação legal: art. 1.052 e seguintes do Código Civil. Para mais informações sobre o registro de Sociedade Limitada veja O manual Sociedade Limitada no seguinte endereço: https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/drei/legislacao/instrucoes-normativas/arquivos-instrucoes-normativas-em-vigor/anexo-iv-limitada_link.pdf

4. Sociedade Anônima (S.A.)

Características: Estrutura complexa, com capital dividido em ações e administração por uma diretoria e outros órgãos. Ideal para grandes negócios e para empresas que necessitam de maior flexibilidade e segurança para obtenção de recursos. Deve ser formada por pelo menos duas pessoas físicas ou jurídicas chamadas acionistas. Recomendável para grandes negócios porque possui uma administração muito mais complexa que as demais formas jurídicas, o que requer um número maior de administradores e dispêndio de recurso. As normas aplicáveis às sociedades anônimas são mais complexas e requerem um nível maior de conhecimento por parte dos administradores e acionistas. Essas sociedades podem possuir ações negociadas em bolsa de valores ou de balcão, caso seja de capital aberto, ou funcionar como uma sociedade limitada, se de capital fechado. Essa figura empresarial conta

com uma grande gama de instrumentos jurídicos que facilitam a captação de recursos de terceiros. Registro: Junta Comercial do Estado, via Redesim (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/redesim>).

Fundamentação legal: Lei 6.404/76 e art. 1.088 e 1.089 do Código Civil. Para mais informações sobre o registro de Sociedade Anônima veja o Manual de Registro de Sociedade Anônima no seguinte endereço: https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/drei/legislacao/instrucoes-normativas/arquivos-instrucoes-normativas-em-vigor/anexo-v-sa_link.pdf

5. Empresário Rural

Características: A pessoa que desenvolve atividade rural poderá se registrar como Empresário Individual ou como uma sociedade empresária, seguindo as regras relativos a cada tipo societário, como a sociedade limitada ou a sociedade anônima.

Registro: Junta Comercial do Estado, via Redesim (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/redesim>).

Fundamentação legal: art. 971 do Código Civil. Para mais informações sobre o registro de empresário Rural veja o Manual de Registro de Empresário Individual no seguinte endereço: https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/drei/legislacao/instrucoes-normativas/arquivos-instrucoes-normativas-em-vigor/anexo-ii-empresario-individual_link.pdf

1.2. Formalização de empreendimentos individuais

A formalização de empreendimentos individuais é um passo fundamental para assegurar a conformidade legal, a segurança sanitária e a sustentabilidade econômica do negócio. No setor agroindustrial, a regularização permite que produtores e pequenos empresários acessem novos mercados, obtenham benefícios fiscais e

atendam às exigências dos órgãos reguladores. Para isso, existem quatro principais modalidades de formalização, cada uma com características específicas conforme o porte da atividade e o nível de processamento dos produtos:

1.2.1. Pessoa Física: (Produtor Rural)

- O produtor rural pode atuar como Pessoa Física, sem necessidade de registro como empresa, desde que esteja devidamente cadastrado na Inscrição Estadual de Produtor Rural do seu estado.

o Pode emitir Notas Fiscais de Produtor Rural (NFP-e) e usufruir de benefícios fiscais específicos.

- Limitado a determinadas atividades, como a produção primária de alimentos (exemplo: produção de leite, ovos e mel).
- Para atividades industriais, como beneficiamento, processamento ou industrialização de produtos de origem animal, geralmente é necessária uma formalização como empresa.
- Menos burocrática em comparação com outras formas jurídicas e os tributos pagos geralmente são menores, tornando a operação mais econômica.

NOTA: É essencial que os produtores verifiquem a legislação local e busquem orientações sobre o processo de emissão da NPR.

1.2.2. Microempreendedor Individual (MEI):

- Regulamentado pela Lei Complementar nº 123/2006, o MEI é uma alternativa simplificada para pequenos empreendedores.
- Faturamento anual limitado a R\$ 81.000,00.
- Possibilidade de contratar até um funcionário.
- Tributação simplificada pelo Simples Nacional (SIMEI).

- Restrições para atividades agroindustriais que envolvem industrialização de produtos de origem animal.

Exemplo: Produção de geleias, doces e conservas pode ser permitida no MEI, mas a produção de laticínios e embutidos não pode ser enquadrada nessa categoria.

Atenção: O MEI só pode exercer as atividades elencadas na lista de ocupações do MEI (<https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor/quero-ser-me/atividades-permitidas>)

A formalização de agricultores familiares como Microempreendedores Individuais (MEI) exige atenção às regras previdenciárias para que não haja perda de direitos, especialmente no que se refere à aposentadoria rural.

Pontos Importantes:

1. Manutenção da Qualidade de Segurado Especial:

A legislação permite que o segurado especial (agricultor familiar) se formalize como MEI sem perder essa condição, desde que:

As atividades econômicas do MEI estejam relacionadas à atividade rural original;
Faturamento dentro do limite do MEI, ou seja, até R\$ 81.000,00 por ano;
É fundamental que o agricultor continue exercendo sua atividade rural e atenda aos critérios estabelecidos para segurado especial.

2. Contribuições Previdenciárias:

Como MEI, o agricultor passa a contribuir mensalmente com uma alíquota de 5% sobre o salário-mínimo vigente, por meio do Documento de Arrecadação do Simples Nacional (DAS).

Além disso, deve continuar contribuindo sobre a

comercialização de sua produção rural, conforme previsto na Lei nº 8.212/1991.

3. Contratação de Empregados:

O segurado especial não pode ter empregados permanentes, mas a lei permite a contratação de trabalhadores por prazo determinado, não excedendo 120 dias no ano civil.

Recomendações:

Antes de optar pela formalização como MEI, o agricultor familiar deve avaliar os impactos dessa escolha em sua condição previdenciária e no regime de seguridade social ao qual está vinculado.

É aconselhável buscar orientação especializada para garantir que todas as obrigações legais sejam cumpridas, evitando a perda de direitos previdenciários.

Dessa forma, a formalização como MEI pode ser vantajosa para o agricultor familiar, desde que sejam observadas as normas previdenciárias e mantidas as condições necessárias para a preservação dos benefícios rurais.

1.2.3 Empresário Individual (EI)

Regido pelo Código Civil (Lei nº 10.406/2002, art. 966 e seguintes), permite que uma pessoa física exerça atividade empresarial sem a necessidade de sócios.

Responsabilidade ilimitada, ou seja, o patrimônio pessoal pode ser usado para cobrir dívidas da empresa.

Não há limite de faturamento, mas pode se enquadrar no Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real.

Exemplo: Pequenos laticínios, agroindústrias familiares que processam alimentos de origem animal ou vegetal.

1.2.4 - Sociedade Limitada Unipessoal (SLU)

Criada pela Lei nº 13.874/2019, permite que uma única pessoa seja dona da empresa sem a necessidade de sócios.

Responsabilidade limitada, protegendo o patrimônio pessoal do empreendedor.

Não exige capital social mínimo para sua constituição.

Pode se enquadrar no Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real, dependendo do faturamento.

Exemplo: Pequenas agroindústrias que desejam maior segurança patrimonial ao operar no mercado.

É importante que os agricultores familiares avaliem suas necessidades e características antes de escolher a melhor forma de formalização. Além disso, buscar orientação contábil pode ser fundamental para garantir que todos os passos sejam seguidos corretamente.

1.3. FORMALIZAÇÃO DOS EMPREENDIMENTOS EM SOCIEDADES

A escolha da estrutura jurídica para um empreendimento agroindustrial coletivo é fundamental para garantir a legalidade das operações, otimizar benefícios fiscais e tributários, além de estruturar a governança e as responsabilidades dos envolvidos. O Código Civil Brasileiro define três tipos principais de pessoas jurídicas privadas, que podem ser adotadas conforme os objetivos do grupo:

a) Associações

São entidades formadas por um grupo de pessoas com fins não econômicos, cujo objetivo principal é promover causas sociais, culturais, educacionais ou ambientais. As associações são bastante utilizadas em contextos comunitários e cooperativos, porém, não possuem finalidade lucrativa e enfrentam desafios para atuar no mercado de forma comercial.

Embora algumas associações possam realizar atividades econômicas, existem restrições em relação ao enquadramento fiscal e à comercialização de produtos. Algumas Secretarias da Fazenda estaduais permitem a comercialização por associações, desde que haja regulamentação específica e observância das normas tributárias.

b) Fundações

As fundações são instituições criadas com um patrimônio destinado exclusivamente à promoção de uma causa específica, como assistência social, educação, saúde, meio ambiente, direitos humanos e religião. Diferente das associações, que são constituídas por membros, as fundações não possuem associados, mas sim um patrimônio gerido para atingir seus objetivos.

Por sua natureza, as fundações não possuem finalidade comercial e têm atuação limitada na comercialização de produtos, sendo voltadas principalmente para a execução de projetos sociais e culturais.

c) Sociedades

As sociedades são entidades com fins econômicos, organizadas para a realização de atividades comerciais. Os lucros obtidos podem ser distribuídos entre os sócios ou reinvestidos no negócio. Existem diferentes tipos de sociedades, incluindo:

- Sociedade Limitada (LTDA.): Modelo mais comum para empresas de pequeno e médio porte, onde os sócios têm responsabilidade limitada ao capital investido.
- Sociedade Anônima (S.A.): Mais utilizada por grandes empresas, permite a negociação de ações no mercado.
- Cooperativas: Estruturas voltadas para a colaboração entre produtores, com gestão democrática e divisão de sobras entre os cooperados.

A formalização jurídica de uma agroindústria coletiva pode ocorrer de diferentes formas, como cooperativa, associação, condomínio ou sociedade empresarial (microempresa ou empresa de pequeno porte). A escolha da estrutura ideal deve levar em consideração aspectos fundamentais:

- Econômicos – Forma de comercialização, exigências dos compradores e carga tributária aplicável.
- Socio organizativos – Número de participantes e nível de envolvimento na gestão do negócio. Associações e sociedades podem ser formadas com duas ou mais pessoas, enquanto cooperativas exigem no mínimo 20 cooperados.
- Previdenciários – A participação dos agricultores familiares deve ser estruturada de modo a preservar sua condição de segurado especial



junto à Previdência Social.

Cada uma dessas formas jurídicas apresenta características específicas, conforme descrito a seguir:

1.3.1. Sociedade Empresarial

A Sociedade Empresarial é uma pessoa jurídica de direito privado, regulada pelo Código Civil, que tem como objetivo a exploração de atividades comerciais. Esse tipo de sociedade pode ser classificado como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), conforme a receita bruta anual.

- O registro é realizado na Junta Comercial do estado onde a empresa será estabelecida.
- É constituída por cotas, divididas entre os sócios conforme o capital investido.
- Cada sócio tem direito a voto proporcional ao número de cotas que possui.
- O lucro é distribuído conforme a participação de cada sócio no negócio.

Essa estrutura jurídica segue as normas do Código Comercial e as regras de tributação aplicáveis ao setor agroindustrial.

1.3.2. Cooperativa

A Cooperativa é uma sociedade civil com uma estrutura jurídica própria, regulamentada pela Lei nº 5.764/1971. Diferente das sociedades empresariais tradicionais, o objetivo da cooperativa não é gerar lucro para um único proprietário, mas sim prestar serviços aos cooperados, que são ao mesmo tempo donos e usuários do sistema.

- O registro da cooperativa deve ser feito no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, utilizando o estatuto social como documento principal.
- A adesão é voluntária, e cada cooperado tem direito a um voto, independentemente da quantidade de cotas que possui.
- As sobras líquidas (equivalente ao lucro) são distribuídas proporcionalmente às operações de

cada cooperado, não ao capital investido.

Benefício Previdenciário:

A participação em uma Cooperativa Agropecuária não compromete a condição de segurado especial dos agricultores familiares, conforme a Lei nº 8.212/1991. Isso significa que o agricultor pode permanecer no regime da Previdência Social rural, mantendo seus direitos previdenciários, incluindo aposentadoria rural e demais benefícios do INSS.

1.3.3. Associação

A Associação é uma entidade formada por um grupo de pessoas com fins não econômicos, permitindo que indivíduos se organizem para defender interesses comuns. Sua personalidade jurídica é de direito privado, e seu funcionamento é regulamentado pelo Código Civil.

Características Principais:

- Não pode ter finalidade lucrativa, ou seja, não distribui lucros entre os associados.
- Possui um patrimônio próprio, distinto do patrimônio dos seus membros, garantindo maior segurança financeira.
- Seus objetivos devem estar definidos no estatuto social, podendo incluir atividades de caráter social, filantrópico, científico ou cultural.
- Em algumas situações, pode receber incentivos fiscais e isenções tributárias, dependendo da sua finalidade e do reconhecimento legal.

Associações na Agroindústria:

Nos últimos anos, surgiram diversas associações de produtores rurais voltadas para agroindustrialização e comercialização de produtos. No entanto, associações normalmente não podem emitir nota fiscal para vendas, o que pode limitar suas atividades comerciais.

Em alguns estados, as Secretarias da Fazenda vêm permitindo que associações realizem a comercialização sob condições específicas, mas

é necessário verificar a legislação local antes de optar por esse modelo jurídico.

Importante:

A escolha do modelo jurídico para um empreendimento agroindustrial deve considerar aspectos econômicos, organizacionais e previdenciários. Associações, cooperativas e sociedades empresariais são opções viáveis, mas apresentam regras distintas de gestão, tributação e participação dos membros.

Se o objetivo for uma estrutura democrática e colaborativa, a cooperativa pode ser a melhor alternativa, garantindo benefícios fiscais e previdenciários aos agricultores.

Se houver interesse em comercialização e crescimento econômico estruturado, uma sociedade empresarial (LTDA. ou S.A.) pode ser mais vantajosa.

Cada caso deve ser analisado cuidadosamente, considerando as necessidades do grupo, a viabilidade comercial e a legislação vigente para garantir o sucesso da agroindústria no mercado formal.

ATENÇÃO!!

Antes de um grupo de agricultores escolher uma associação, é importante consultar a Secretaria da Fazenda do estado. Isso garante que a associação possa vender seus produtos legalmente. Se a associação vender, será considerada uma empresa e deverá seguir as regras comerciais, incluindo o pagamento de impostos sobre a renda, além do risco de os agricultores perderem a condição de segurado especial da Previdência.



Nessa segunda parte do guia, seguem informações sobre os procedimentos de “Regularização sanitária da agroindústria de pequeno porte de produtos de origem animal”, normas e requisitos que uma atividade ou negócio deve seguir para estar regularizado perante a legislação. Apresenta os serviços e sistemas de inspeção: SIM/ SIAPP/ SISE/ SIF/ SUSAF/ SISBI.



PARTE II
**REGULARIZAÇÃO SANITÁRIA DA AGROINDÚSTRIA DE
PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Produzir alimentos de origem animal, como leite e seus derivados, carnes, ovos, mel ou pescados, exige cuidados especiais com a higiene, a qualidade e a segurança desses produtos. Por isso, a legislação brasileira determina que todo estabelecimento que fabrica ou processa esse tipo de alimento precisa estar registrado em um Serviço de Inspeção Oficial.

Essa exigência existe para proteger a saúde da população e valorizar os produtos no mercado, garantindo que eles sejam seguros para o consumo. A base legal nacional está na Lei Federal nº 1.283/1950, atualizada pela Lei nº 7.889/1989, que tornou obrigatória a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

O registro em um serviço de inspeção é uma escolha do próprio estabelecimento produtor. Essa decisão deve ser feita com base no tipo e no alcance da comercialização pretendida. No entanto, é importante compreender que, uma vez feita a escolha, o estabelecimento será fiscalizado exclusivamente pelo órgão responsável por aquele serviço de inspeção.

Em Mato Grosso, um estabelecimento agroindustrial de pequeno porte pode optar entre quatro serviços de inspeção oficial, conforme seu perfil e seus objetivos de comercialização:

1. SIM – Serviço de Inspeção Municipal

Quando o município onde a agroindústria está localizada possui um serviço de inspeção implantado, o produtor pode se registrar nele.

A fiscalização sanitária é de responsabilidade do município. Ele atua por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, que coordena as ações de inspeção e registro de estabelecimentos que produzem alimentos de origem animal no âmbito local. A comercialização dos produtos, neste caso, é permitida somente dentro do município.

2. SIAPP – Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte

Este é um serviço estadual específico para agroindústrias de pequeno porte que sejam beneficiárias da Lei Estadual nº 12.387/2024.

Quem não se enquadra nessa legislação não pode optar pelo SIAPP. A fiscalização sanitária é de responsabilidade do INDEA. O registro no SIAPP permite a comercialização em todo o território de Mato Grosso e oferece um modelo mais adaptado à realidade das pequenas agroindústrias.

3. SISE – Serviço de Inspeção Sanitária Estadual (convencional)

O SISE também é um serviço estadual de inspeção, disponível para estabelecimentos de todos os portes. A fiscalização sanitária é de responsabilidade do INDEA. O registro permite a comercialização em todo o estado, com exigências técnicas conforme a legislação sanitária estadual vigente.

4. SIF – Serviço de Inspeção Federal

Serviço coordenado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, o SIF permite que os produtos sejam comercializados em todo o território nacional e até para exportação. É voltado a estabelecimentos que pretendem alcançar mercados mais amplos e que atendem às exigências específicas da inspeção federal.

Assim, uma agroindústria de pequeno porte em Mato Grosso possui quatro caminhos possíveis para a regularização sanitária. A escolha é livre e deve ser feita conforme o perfil do negócio, o público-alvo e o mercado que se deseja atender.

Estar registrado em um serviço de inspeção é, além de uma exigência legal, uma garantia de qualidade, confiança e valorização dos produtos da agricultura familiar. A regularização abre portas para novos mercados, proporciona segurança jurídica ao empreendedor e reforça o compromisso

com a saúde do consumidor.

SIAPP: conheça o novo serviço de inspeção voltado às agroindústrias de pequeno porte

Em 2024, o Estado de Mato Grosso instituiu o Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP), destinado especificamente à agroindústria de pequeno porte e aos agricultores familiares. Regulamentado pela Lei nº 12.387/2024, o SIAPP foi criado com o propósito de atender às demandas desse segmento produtivo, que historicamente enfrentava barreiras para acessar os serviços convencionais de inspeção e comercialização de seus produtos.

Como parte da implementação do novo serviço, as normas sanitárias foram revistas e ajustadas, com o objetivo de simplificar os processos de regularização e fiscalização, sem, no entanto, abrir mão dos princípios fundamentais da inocuidade, qualidade e segurança dos alimentos. A proposta foi tornar o processo mais acessível e compatível com a realidade dos pequenos produtores, assegurando que seus produtos possam alcançar o mercado de forma segura e legal.

Com o SIAPP, os empreendimentos de pequeno porte passam a contar com um instrumento próprio de inspeção, que lhes permite comercializar seus produtos em todo o território de Mato Grosso. Trata-se de uma iniciativa que promove a inclusão produtiva, fortalece a economia local e contribui para a valorização das cadeias agroindustriais regionais, ao mesmo tempo em que estimula a formalização e o desenvolvimento sustentável do setor.

Importante destacar que o SIAPP é um serviço distinto e independente do Serviço de Inspeção Estadual (SISE), ambos sob responsabilidade do Instituto de Defesa Agropecuária de Mato

Grosso (INDEA-MT). O SIAPP possui legislação, regulamento e normativas técnicas próprias, desenvolvidos especificamente para contemplar as peculiaridades das agroindústrias familiares e de pequeno porte. Essa estrutura normativa exclusiva assegura a autonomia do serviço e reforça seu caráter específico, sem prejuízo à integração institucional e à atuação harmônica entre os sistemas existentes.

A Lei nº 12.387/2024 também inova ao estabelecer um modelo interinstitucional de atuação em apoio à regularização das agroindústrias de pequeno porte. No escopo da lei, a Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (SEAF) figura como responsável pela gestão da política pública de regularização, sendo o SIAPP um dos principais instrumentos dessa política. Já a Empresa Mato-grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (EMPAER) exerce papel estratégico na extensão rural e na assistência técnica às agroindústrias, compondo, ao lado da SEAF, um núcleo de apoio à regularização e ao fortalecimento do setor.

O INDEA-MT, por sua vez, segue responsável pela inspeção e fiscalização dos estabelecimentos e produtos, conforme suas competências legais. No âmbito do SIAPP, a atuação fiscalizatória assume caráter predominantemente orientativo, buscando promover a educação sanitária e o cumprimento progressivo das exigências, respeitando as especificidades e os limites dos empreendimentos familiares e de pequeno porte.

A SEAF se consolida como referência central no atendimento aos empreendimentos de pequeno porte, articulando os encaminhamentos necessários junto aos demais órgãos envolvidos, garantindo agilidade, orientação contínua e maior proximidade com os beneficiários da política pública. Essa centralização favorece a organização dos fluxos, reforça a integração interinstitucional e contribui para a efetividade da

estratégia de regularização das agroindústrias familiares e de pequeno porte em Mato Grosso.

Este novo arranjo institucional representa um avanço significativo para a agricultura familiar em Mato Grosso, sinalizando uma política pública construída sob medida para os pequenos produtores, que valoriza o desenvolvimento local, a legalidade e a segurança alimentar, ao mesmo tempo em que viabiliza caminhos reais de formalização e crescimento.



SIF – MAPA: responsável pelo registro dos produtos comercializados nacionalmente e exportação.

SISE – INDEA: responsável pelo registro dos produtos comercializados dentro do estado (Intermunicipal).

SIAPP – INDEA: responsável pelo registro dos produtos agroindustriais de pequeno porte comercializados dentro do Estado (Intermunicipal).

SIM – Secretaria Municipal de Agricultura: responsável pelo registro dos produtos comercializados apenas dentro do município ou no território do Consórcio ao qual pertence, quando implementado de forma consorciada com um sistema.

2.1. SISTEMAS DE INSPEÇÃO

Os Sistemas de Inspeção de Produtos de Origem Animal são estruturas organizacionais que estabelecem normas, diretrizes e critérios para padronizar e garantir a equivalência entre os Serviços de Inspeção em diferentes níveis de governo. Atualmente, a nível nacional, o principal sistema responsável pela padronização dos serviços de inspeção de produtos de origem animal é o Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). Criado no âmbito do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), o SISBI-POA estabelece critérios unificados de inspeção, permitindo que produtos certificados por Serviços de Inspeção Municipais (SIM) ou Estaduais (SISE) equivalentes possam ser comercializados em todo o território nacional.

No nível estadual, um exemplo importante de sistema de inspeção é o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte do Estado de Mato Grosso (SUSAF-MT). Esse sistema tem como principal objetivo padronizar e garantir a equivalência dos serviços de inspeção municipais ao estadual, permitindo que produtos registrados em um SIM aderido ao SUSAF possam ser comercializados livremente dentro do estado.

Quando um Serviço de Inspeção se integra a um Sistema de Inspeção, os produtos dos estabelecimentos habilitados recebem um selo adicional no rótulo, indicando que atendem aos padrões exigidos pelo respectivo sistema. Dessa forma, além do selo do serviço de inspeção original (SIM ou SISE), os produtos podem exibir um selo adicional do SISBI-POA, caso estejam autorizados para comercialização nacional, ou SUSAF, permitindo a venda em todo o estado.

A principal diferença entre Serviços de Inspeção

e Sistemas de Inspeção está na abrangência e no conceito de cada um. Os Serviços de Inspeção são as estruturas administrativas e operacionais responsáveis pela fiscalização e regulamentação da produção, processamento e comercialização de produtos de origem animal. Eles garantem que os estabelecimentos agroindustriais cumpram as normas sanitárias vigentes, sendo gerenciados por diferentes esferas de governo (municipal, estadual e federal). Já os Sistemas de Inspeção representam um conjunto de normas, diretrizes e regulamentações que padronizam e organizam a atuação dos serviços de inspeção, permitindo a equivalência entre diferentes serviços e a expansão do mercado para os produtos inspecionados.

Para que uma agroindústria possa aderir a um Sistema de Inspeção, é necessário que ela possua registro prévio em um Serviço de Inspeção. Esse requisito garante que o estabelecimento atenda aos padrões sanitários e estruturais exigidos antes de ampliar sua comercialização para novos mercados, seja em âmbito estadual ou nacional.

2.1.1. SISBI-POA

O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, SISBI, tem como objetivo fazer a padronização e a harmonização dos procedimentos de inspeção dos produtos de origem animal (POA) de forma a garantir a inocuidade e segurança alimentar.



O SISBI-POA pertence a um sistema federal maior, o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA, cujo propósito é organizar as ações de vigilância e defesa sanitária dos animais e vegetais, sob a coordenação do Poder

Público nas várias instâncias federativas e no âmbito de sua competência, articulando-se com o Sistema Único de Saúde no que for atinente à saúde pública, visando a promoção da saúde.

Para participar do SISBI-POA/SUASA os serviços de inspeção dos estados, dos municípios e dos consórcios devem solicitar adesão, de forma voluntária.

A base para a adesão dos serviços ao SISBI é o reconhecimento da sua equivalência, mesmo que o serviço de inspeção do estado ou município tenha sua própria legislação e que utilize critérios e procedimentos de inspeção e de registro dos estabelecimentos, diferentes dos outros serviços de inspeção.

Essa padronização permite que a agroindústria familiar amplie suas operações e acessem mercados além das fronteiras do seu Estado ou Município, promovendo uma maior competitividade e um fortalecimento da economia local. Contudo, a adesão ao SISBI-POA não é automática; existem critérios específicos.

Os requisitos e demais procedimentos necessários para a adesão ao SISBI-POA foram publicados pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) na Portaria MAPA nº 672 de 08 de abril de 2024.

Mais informações SISBI/SUASA no site:

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/sisbi-1/sisbi>

2.1.2. SUSAF/MT

O Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte do Estado de Mato Grosso (SUSAF-MT), instituído pela Lei 10.502 de 18 de janeiro de 2017, tem como principal objetivo harmonizar e padronizar os procedimentos de inspeção e fiscalização

de produtos de origem animal, garantindo a equivalência entre os diferentes níveis de inspeção. Esse sistema permite que produtos de agroindústrias familiares inspecionados pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) possam ser comercializados em todo o estado, ampliando o mercado para pequenos produtores.

Em outras palavras, o SUSAF-MT estabelece a equivalência entre o Serviço de Inspeção Municipal (SIM) e o Serviço de Inspeção Sanitária Estadual (SISE), assegurando que os produtos inspecionados em âmbito municipal, desde que atendam aos critérios estabelecidos, possam circular livremente dentro do estado de Mato Grosso.

2.1.2.1. QUEM DEVE SOLICITAR A ADESÃO AO SUSAF-MT

As prefeituras, por meio de suas secretarias de agricultura e os consórcios intermunicipais.

2.1.2.2. QUAIS ESTABELECIMENTOS PODERÃO SER INDICADOS AO SUSAF/MT

Os estabelecimentos elegíveis para adesão ao SUSAF-MT são agroindústrias familiares e de pequeno porte que produzem alimentos de origem animal e vegetal, com área construída de até 250 m². Além disso, devem atender aos volumes de produção estabelecidos por lei e estar legalmente constituídas, conforme as legislações municipais vigentes.

Para solicitar a adesão, a documentação necessária deve ser encaminhada à Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (SEAF), responsável por gerenciar todo o processo de análise documental, habilitação dos municípios e credenciamento dos estabelecimentos. Esse processo é realizado em conjunto com o Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso (INDEA-MT), garantindo que os requisitos sanitários e normativos sejam cumpridos.

2.1.2.3. QUAIS OS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA SOLICITAÇÃO DE ADESÃO AO SUSAF/MT?

Conforme consta na Instrução Normativa Conjunta nº 001/2019/SEAF/SES/INDEA, para que um Serviço de Inspeção Municipal (SIM) possa aderir ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte do Estado de Mato Grosso (SUSAF-MT), é necessário apresentar a seguinte documentação à Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (SEAF):

- I. Ofício de Requerimento de Reconhecimento de Equivalência do Município ou Consórcio Intermunicipal.
- II. Organograma do Serviço de Inspeção solicitante (SIM);
- III. Legislações do Serviço Proponente pertinentes à atividade;
- IV. Relação dos estabelecimentos registrados no SIM e dos estabelecimentos que serão indicados;
- V. Programação das Atividades de Inspeção e Fiscalização;
- VI. Programa de Treinamento do Pessoal Técnico/Especializado;
- VII. Dados do Município ou Consórcio Intermunicipal;
- VIII. Comprovação de infraestrutura e equipe;

2.1.2.4. QUAL A BASE LEGAL DO SUSAF/MT?

Lei nº 10.502/2017 – Dispõe sobre o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de pequeno Porte, e dá outras providências.

Lei nº 10.673/2018 – Dispositivos da Lei nº 10.673/18, publicada no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso de 17 de janeiro de 2018, cujo veto foi rejeitado pela Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso.

Lei nº 10.905/2019 – Altera dispositivos da Lei nº 10.502/2017, que dispõe sobre o Sistema

Unificado Estadual da Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte, e dá outras providências.

Decreto nº 218/19 – Regulamenta os procedimentos para o reconhecimento da equivalência dos Serviços de Inspeção dos Municípios para adesão, individualmente ou por meio de consórcios, ao SUSAF /MT.

Instrução Normativa Conjunta nº 001/2019/SEAF/SES/INDEA – Dispões sobre os requisitos de Adesão dos Municípios ou Consórcios Intermunicipais do Estado de Mato Grosso ao Sistema Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte.

Instrução Normativa nº 09/2019 – Estabelece os requisitos ambientais a serem observados para efetivação do cadastro junto ao SUSAF/MT, para fins de Licenciamento Ambiental.

Instrução Normativa SEAF/MT nº 001/2020 – Dispõe sobre uso do Selo do Sistema Unificado Estadual de Agroindústria Familiar e de Pequeno Porte.

Lei nº 12.580/2024 – Altera o Anexo II - Tabela de Volume de Transformação da Lei nº 10.502, de 18 de janeiro de 2017, que dispõe sobre o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte - SUSAF-MT, e dá outras providências.

Portaria nº036-2025/EMPAER - Dispõe sobre critérios e procedimentos administrativos necessários para emissão de Declaração de Caracterização de Agroindústria Familiar como documento oficial que visa isenção de taxas e emissão de alvará sanitário em CPF para agricultores familiares e agroindústrias de pequeno porte no âmbito da EMPAER-MT.

2.1.2.5. QUAL A DIFERENÇA ENTRE SISBI/POA E SUSAF/MT?

O SISBI/POA, possibilita que estabelecimentos indicados pelos serviços de inspeção equivalentes comercializem seus produtos em todo o território nacional. Com o SUSAF/MT, os estabelecimentos indicados pelos serviços participantes poderão colocar seus produtos à venda dentro dos limites territoriais do Estado de Mato Grosso.

2.2. SELOS ARTESANAIS

Os **Selos de Identificação Artesanal** são certificações concedidas a produtos alimentícios de origem animal elaborados de forma artesanal, com receitas e processos que preservam **características tradicionais, regionais, culturais e vínculos com o território de origem.**

Essa certificação assegura que os produtos apresentam **propriedades organolépticas únicas e diferenciadas**, resultantes de modos de produção próprios de determinadas regiões, tradições ou culturas, e que seguem rigorosamente as **Boas Práticas Agropecuárias (BPA) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF).**

Além de valorizar a identidade territorial e a qualidade dos produtos, o **Selo ARTE** permite sua **comercialização em todo o território nacional**, desde que o estabelecimento esteja registrado em um **Serviço de Inspeção Oficial**, seja municipal (SIM), estadual (SISE) ou no Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP), e que mantenha conformidade com as exigências sanitárias previstas.

É importante destacar que a **obtenção do Selo ARTE é realizada por produto**, o que significa que cada item deve ser individualmente avaliado e certificado conforme os critérios estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Entre os produtos que podem receber o selo estão: **queijos artesanais, manteiga, iogurtes, doces de leite, salames, linguiças, carnes curadas**

e defumadas, produtos à base de pescado (como linguiça de peixe e pirarucu salgado), além de **mel e seus subprodutos**. Todos devem ser produzidos com técnicas artesanais reconhecidas, respeitando as boas práticas exigidas.

IMPORTANTE

A certificação é para o produto.

Legislações e outras informações sobre selo Arte no site : <https://www.indea.mt.gov.br/selo-arte-e-queijo-artesanal>

2.3. REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

2.3.1. SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF

O Serviço de Inspeção Federal é vinculado ao Mapa. Sua legislação é composta principalmente pelas Leis nº 1.283/1950 e 7.889/1989, pelo Decreto nº 9.013/2017, Portaria nº 368/1997 e a Portaria nº 393/2021. Todo estabelecimento de produtos de origem animal pode solicitar registro no SIF, e assim, comercializar seus produtos em qualquer local do Brasil. O processo no SIF envolve dois registros: o registro do estabelecimento e o registro do produto.

As solicitações de registro devem ser encaminhadas pelo representante legal da empresa, por meio da abertura de processo administrativo eletrônico, conforme orientações disponíveis no site oficial do MAPA.

O DIPOA poderá solicitar informações ou documentos adicionais para subsidiar a análise da solicitação de registro.

Mais informações no site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA:

<http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-animal/empresario/registro-de-estabelecimentos>

2.3.2. SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ESTADUAL - SISE

Criado por meio da Lei Estadual nº 6.338 de 03/12/93, o Serviço de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (SISE) atua em estabelecimentos que realizam o comércio de seus produtos dentro do Estado de Mato Grosso, além da fiscalização do trânsito dos mesmos. No entanto, se o SISE fez a adesão ao SISBI/SUASA, os produtos das agroindústrias inspecionadas por esse serviço poderão ser comercializados em todo o Brasil.

Os produtores e/ou empresários que têm interesse em instalar o SISE em indústrias que manipulem e industrializem produtos de origem animal pode encontrar, no manual de procedimentos e nas normas de construção, as orientações necessárias para iniciarem o processo de registro, no site do Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso (INDEA), através do link: <https://www.indea.mt.gov.br/inspecao-de-produtos-de-origem-animal> (Segue modelos de memoriais anexo).

OBS.: O requerimento do SISE também pode ser realizado na Unidade Local de Execução – ULE do seu município. Os endereços dessas unidades podem ser encontrados no site do INDEA/MT.

2.3.3. SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ESTADUAL - AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE

2.3.3.1. O QUE É O SIAPP/MT

Instituído pela Lei nº 12.387, de 8 de janeiro de 2024, e regulamentado pelo Decreto nº 877, de 17 de maio de 2024, o Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte (SIAPP) é uma iniciativa da Secretaria de Estado de Agricultura Familiar de Mato Grosso (SEAF-MT), da Empresa Mato-Grossense de Pesquisa, Assistência e Extensão Rural (EMPAER-MT) e do Instituto de Defesa Agropecuária de Mato Grosso (INDEA-MT). O programa tem como objetivo regularizar e apoiar as agroindústrias familiares e de pequeno porte de produtos de origem animal, garantindo a qualidade e segurança alimentar,



além de promover a formalização desses empreendimentos de maneira simplificada e incentivar seu acesso aos mercados locais e regionais.

Por meio da EMPAER-MT, o SIAPP oferece orientação técnica, suporte para adequação às normas de higiene e segurança alimentar e assistência no registro e manutenção dos estabelecimentos. A SEAF-MT é responsável pela gestão administrativa, planejamento, implementação e monitoramento do SIAPP, enquanto o INDEA-MT atua no registro e inspeção sanitária dos estabelecimentos.

ATENÇÃO:

Estão excluídos da Lei estadual nº 12.387/2024 os estabelecimentos de abate de animais de açougue.

O SIAPP oferece uma série de benefícios que tornam o processo de regularização mais acessível para as agroindústrias de pequeno porte. Entre os principais avanços estão a **desburocratização** dos procedimentos, a **revisão das exigências de**

infraestrutura para adequação à realidade local, o registro sanitário simplificado, a atuação com foco em **fiscalização orientativa** e educativa, além da utilização de um **sistema informatizado** que agiliza o trâmite das solicitações. Destaca-se ainda a **isenção de taxas** junto ao INDEA, o que reduz os custos para os produtores e incentiva a formalização dos empreendimentos.

2.3.3.2. REQUISITOS PARA REGISTRO NO SIAPP (conforme Lei Estadual nº 12.387/2004)

Para que uma agroindústria seja registrada no SIAPP, é necessário que se enquadre nos critérios estabelecidos pela legislação estadual e federal:

Agricultores Familiares: Devem atender aos requisitos definidos no art. 3º da Lei Federal nº 11.326/2006, que incluem:

- Posse de até quatro módulos fiscais;
- Utilização predominante de mão de obra familiar;
- Geração da maior parte da renda a partir das atividades realizadas no próprio estabelecimento ou empreendimento;
- Gestão direta do negócio pela família.

Agroindústrias de Pequeno Porte: Devem obedecer ao limite de faturamento previsto na Lei Complementar Federal nº 123/2006, que estabelece o teto de R\$ 4,8 milhões de receita bruta anual para empresas de pequeno porte.

Estrutura Física: Considera-se agroindústria de pequeno porte aquela voltada exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal, com instalações mínimas em conformidade com as normas sanitárias vigentes e com área útil construída não superior a 250 m².

Restrições Societárias

- a. A agroindústria registrada no SIAPP/MT não pode participar do capital social de outras pessoas jurídicas, nem ser filial, sucursal, agência ou representação de empresa com sede no exterior.
- b. Caso uma mesma pessoa física seja sócia

de duas ou mais agroindústrias registradas no SIAPP/MT, o faturamento global das empresas deve respeitar o limite estabelecido.

c. Se um dos sócios da agroindústria SIAPP/MT fizer parte do quadro societário de outra empresa (não registrada no programa), como administrador ou com mais de 10% do capital social, o faturamento conjunto de todas também deverá permanecer dentro do teto.

Escala de Produção

Deve-se respeitar os limites de pequena escala de produção conforme definidos no Decreto Estadual nº 877, de 17 de maio de 2024.

Mais informações no site da SEAF, através do Manual de Registro do SIAPP:

<https://www.agriculturafamiliar.mt.gov.br/documents/d/seaf/manual-registro-de-agroindustria-de-pequeno-porte-siapp-pdf>.

2.3.3.4. LIMITES DE PRODUÇÃO

Os limites de produção estabelecidos pelo SIAPP estão definidos no Decreto Estadual nº 877, de 17 de maio de 2024, e visam garantir que as atividades estejam compatíveis com a capacidade operacional das agroindústrias de pequeno porte. A seguir, estão descritos os limites por tipo de produto de origem animal:

- Carnes e derivados: até 250 kg por dia;
- Pescado e derivados: até 2.000 kg por dia;
- Ovos e derivados: recepção máxima de 3.600 ovos de galinha ou 18.000 ovos de codorna por dia;
- Mel e derivados: recepção máxima de 40 toneladas por ano;
- Leite e derivados: recepção máxima de 2.000 litros por dia.

2.3.3.5. ACESSO AO CADASTRO E DOCUMENTAÇÃO PARA REGISTRO NO

SIAPP

Os documentos exigidos para o registro no SIAPP estão especificados no artigo 6º da Portaria Conjunta SEAF/INDEA nº 044, de 18 de setembro de 2024. Para mais informações, esclarecimentos ou acesso ao sistema de cadastro, visite o site da Secretaria de Estado de Agricultura Familiar (SEAF) por meio do link: www.agriculturafamiliar.mt.gov.br/agroindústrias-de-pequeno-porte. O mesmo endereço também disponibiliza o acesso direto ao formulário de cadastramento.

2.3.3.6. QUAL A BASE LEGAL DO SIAPP/MT?



Lei nº 12.387/2024

– Dispõe sobre a manipulação e o beneficiamento de produtos comestíveis

de origem animal provenientes de agroindústria familiar ou de pequeno porte no âmbito do estado de Mato Grosso, bem como seu registro, sua inspeção e sua fiscalização sanitária.

Decreto nº 877/2024 – Regulamenta a Lei nº 12.387/2024.

Portaria Conjunta nº 0044/SEAF/INDEA – Aprova os procedimentos de cadastro, de registro, de reforma e ampliação, de alteração cadastral, da fiscalização e suspensão e cancelamento de registro da agroindústria familiar ou de pequeno porte, junto ao Serviço de Inspeção Agroindustrial e de Pequeno Porte (SIAPP/MT).

2.3.4. SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM

O Serviço de Inspeção Municipal é vinculado à Secretaria de Agricultura de cada município e regulamentado por legislação municipal (Leis, Decretos, Portarias, Instruções Normativas). Responsável por garantir a segurança alimentar e a qualidade dos produtos alimentícios que são produzidos no município, os estabelecimentos



registrados no SIM podem comercializar seus produtos apenas no território municipal. No entanto, se o SIM fez a adesão ao SISBI/SUASA, os produtos

das agroindústrias inspecionadas por esse serviço poderão ser comercializados em todo o Brasil. Se a adesão foi feita ao SUSAF-MT, os produtos poderão ser comercializados em todos os municípios de Mato Grosso.

Os produtos de origem animal inspecionados por serviço de inspeção municipal executado por consórcios públicos de Municípios, atendidos os requisitos estabelecidos em ato do Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, poderão ser comercializados em quaisquer dos Municípios integrantes do consórcio.

2.3.4.1. QUEM DEVE SE REGISTRAR NO SIM?

Devem se registrar no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) todos os estabelecimentos que realizem atividades com produtos de origem animal, tais como: abate de animais, produção de matéria-prima, manipulação, beneficiamento, preparo, transformação, envase, acondicionamento, armazenamento ou industrialização desses produtos e seus derivados.

Estão sujeitos à fiscalização sanitária os seguintes itens:

- Animais destinados ao abate, bem como seus produtos, subprodutos e derivados;
- Pescado e seus derivados;
- Ovos e derivados;
- Leite e derivados;
- Mel, cera de abelhas e seus derivados.

O registro é obrigatório para qualquer produtor que possua um estabelecimento agroindustrial voltado à produção de alimentos de origem

animal, independentemente do porte, volume de produção ou enquadramento como agricultor familiar. O funcionamento legal e regular de tais estabelecimentos depende da obtenção do registro em órgão de inspeção oficial.

2.3.4.2. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA REGISTRO NO SIM

O proprietário ou responsável legal da agroindústria, ou de qualquer estabelecimento que produza alimentos de origem animal, deve procurar a Secretaria de Agricultura de sua cidade para iniciar o processo de registro do estabelecimento e dos produtos que serão comercializados. Durante esse processo, o SIM fornecerá todas as informações necessárias sobre como proceder para requerer o registro, incluindo as exigências legais e sanitárias que precisam ser cumpridas.

IMPORTANTE:

Antes de realizar investimentos para construir o seu empreendimento, verifique as possibilidades da instalação da atividade no local desejado e as adequações necessárias com o SIM do seu município.

2.3.5. CATEGORIA GERAL DOS ESTABELECIMENTOS

Os estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal são classificados, de forma geral, conforme a atividade que desenvolvem no processo produtivo. Essa classificação orienta os requisitos sanitários e estruturais exigidos para o funcionamento legal de cada tipo de empreendimento.

Abaixo, segue um resumo das principais categorias de estabelecimentos agroindustriais de produtos de origem animal:

Tabela 1. Categorias de Estabelecimentos Agroindustriais de produtos de origem animal

Categoria do Estabelecimento	Descrição	Exemplos de Produtos
ESTABELECEMENTOS DE ABATE;	Local onde é realizado o abate sanitário de animais destinados ao consumo.	Carne bovina, suína, ovina, aves (frango caipira).
UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÂRNEOS;	Locais onde carnes são transformadas em produtos elaborados ou semi-elaborados.	Linguiça, hambúrguer artesanal, carne moída, defumados.
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS/ GRANJA LEITEIRA/ QUEIJARIA;	Estabelecimentos voltados ao processamento de leite e produção de derivados.	Queijo, manteiga, iogurte, doce de leite, requeijão.
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO;	Unidades que manipulam, conservam e embalam pescado.	Peixe eviscerado e Filé de peixe.
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS / GRANJA AVÍCOLA;	Unidades que selecionam, higienizam, classificam e embalam ovos e derivados.	Ovos embalados, ovos caipiras, ovos pasteurizados, mistura de ovos líquidos.
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHA E DERIVADO;	Locais onde são processados e embalados produtos oriundos da apicultura.	Mel embalado.

2.3.6. REGISTRO DA AGROINDÚSTRIA

Para realizar o registro dos estabelecimentos (agroindústrias), será necessário atender às normas sanitárias, ambientais e fiscais. A regularização sanitária se refere ao licenciamento sanitário do estabelecimento e seus produtos, processo que permitirá a fabricação de seus produtos dentro das normas sanitárias e a inserção desses no mercado com segurança e qualidade.

A regularização ambiental de um empreendimento é um requisito legal que deve ser cumprido por pessoas físicas e/ou jurídicas sempre que pretenderem iniciar ou já tiverem iniciado uma atividade que, sob qualquer forma, utilize quaisquer recursos naturais, como é o caso das agroindústrias ou mesmo dos diversos tipos de empreendimentos agroextrativistas.

Se a agroindústria ainda não foi construída, será necessário escolher o terreno onde a edificação

será erguida. Se já existe a construção, é importante não realizar reformas ou ampliações antes de consultar os órgãos envolvidos. A consulta prévia aos órgãos de fiscalização sanitária evita prejuízos com gastos desnecessários e possibilidade de embargo da construção.

As questões relacionadas ao licenciamento ambiental, licença de funcionamento e tributação, deverão ser analisadas de acordo com os produtos a serem processados e a localização do empreendimento. As consultas devem ocorrer nos órgãos competentes que regularizam o empreendimento.

2.3.6.1. VANTAGENS DO REGISTRO

O registro da agroindústria promove a valorização e a melhoria da qualidade dos produtos, possibilitando a ampliação do mercado por meio da comercialização no comércio local ou da região, além da venda direta ao consumidor.

Outra vantagem vislumbrada pelo registro da

agroindústria é a possibilidade de venda para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), política estadual de compras da agricultura familiar de Mato Grosso e demais mercados institucionais, que são ótimas oportunidades de comercialização em seu município e região.



Nesse capítulo você encontrará informações sobre “Rotulagem de Alimentos”, itens obrigatórios e instrução de apresentação de informações. Uma rotulagem clara e correta é essencial para proteger a saúde e valorizar o produto no mercado.



PARTE III
ROTULAGEM

3.1. ROTULAGEM DE ALIMENTOS

O rótulo é a identidade do produto, constitui em uma poderosa ferramenta de comunicação entre a agroindústria e os consumidores. Em se tratando de alimentos embalados, o rótulo é obrigatório e deve estar de acordo com as legislações vigentes.

A seguir, estão algumas das informações obrigatórias que devem constar no rótulo:

a. Denominação do produto: nome específico que indica a origem e as características do produto;

b. Lista de ingredientes: deve conter a relação de todos os ingredientes do produto, por ordem decrescente da proporção, exceto os que têm um único ingrediente, exemplo: açúcar, sal. Os aditivos alimentares também devem ser indicados;

c. Advertências: informar possíveis advertências quando for necessário, de acordo com regulamentos específicos, por exemplo, “contém glúten”, “não contém glúten”, Alergênicos, Lactose, etc;

d. Conteúdo líquido: deve constar a quantidade exata do produto, podendo ser expressa em mililitro (ml), litro (L), grama (g), quilo (Kg) ou outra unidade;

e. Identificação da origem: devem ser indicados o nome ou razão social, CNPJ ou CPF, o endereço do fabricante, telefone e e-mail, para facilitar o contato em caso de dúvidas, críticas ou sugestões, além da Marca Registrada e do dizer - Indústria Brasileira;

f. Identificação do lote/fabricação: deve constar a informação que permita identificar o lote, podendo ser a letra L seguida de um código chave expresso em algarismos numéricos referentes à data da fabricação. É uma informação obrigatória, permite que o produto seja rastreado, em caso de reclamação do consumidor ou recall;

g. Prazo de validade: deve estar presente de forma visível e clara no rótulo, em algarismos numéricos.

Produtos que exijam condições especiais para sua conservação devem ser indicados o local de armazenamento (congelador, geladeira) e a data de vencimento correspondente. O mesmo se aplica a alimentos que possam alterar-se depois de aberta a sua embalagem;

h. Instruções de conservação, preparo e uso do alimento: declaração obrigatória quando necessário. No rótulo deve conter as instruções necessárias sobre o modo apropriado de preparo e uso.

i. Informações nutricionais: A declaração da tabela de informação nutricional é obrigatória nos rótulos de alimentos embalados e deve apresentar as informações por 100g e por gramas da porção, indicando a medida caseira (fatia, copo, unidade, etc.). Também deve indicar número de porções por embalagem, conforme peso líquido indicado no rótulo conforme (IN 75/20).

j. Rotulagem nutricional Frontal: Localizada no painel principal, tem como objetivo destacar, de forma clara e visível, a presença de nutrientes que, em excesso, podem ser prejudiciais à saúde: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

k. Carimbo oficial de Inspeção: o formato, dizeres, tamanho e numeração seguirá a legislação do serviço ao qual o estabelecimento foi registrado.

l. Numeração de registro do produto: número de registro de cada produto elaborado pela agroindústria e cadastrado no serviço de inspeção seguido da numeração de registro do estabelecimento, por exemplo, “registrado no SIM/POA sob o nº 02/027”, onde 02 corresponde ao segundo produto registrado e 027 ao número do registro da agroindústria no serviço de inspeção.

m. Código de barras: não é obrigatório, mas são recursos largamente utilizados no mercado. Facilitam muito os processos de controle pelas empresas e pagamentos dos consumidores.



Figura 03 - Modelo de esquema de informações de um rótulo (Adaptado de: MACHADO, 2015).

Em qualquer fase do processo de registro, o proprietário ou responsável legal poderá solicitar a aprovação do rótulo, devendo encaminhar o croqui do rótulo, acompanhado da descrição dos processos de fabricação e da composição de cada produto a ser rotulado. Cada produto deverá possuir um número de registro individualizado. Após a emissão do parecer favorável quanto ao registro dos rótulos, o proprietário ou responsável legal estará autorizado a confeccionar os respectivos rótulos.

Cabe ressaltar que cada serviço de inspeção adota procedimentos específicos para o registro de rótulos.

Para a correta elaboração e adequação dos rótulos, o produtor poderá buscar apoio junto a equipe de extensionistas sociais da EMPAER ou recorrer a profissional nutricionista de sua confiança.

MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos de Origem Animal — Ministério da Agricultura e Pecuária (www.gov.br)

3.2. PRINCIPAIS LEGISLAÇÕES UTILIZADAS

RDC nº 727, 01/07/2022 - Dispõe a rotulagem dos alimentos embalados.

Instrução Normativa nº 75, de 08/10/2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

Portaria Nº 240, DE 23 DE JULHO DE 2021 e Instrução Normativa MAPA nº 22, de 24/11//2005 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.

RDC nº 429, 09/10/2020 - Dispõe sobre a



rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

Lei nº 10.674, 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.

RDC nº 725, 01/06/2022 - Dispõe sobre aditivos alimentares aromatizantes.

Portaria nº 249, 09/06/2021 - Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas.

Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) dos Produtos de Origem Animal.



Nesse capítulo você encontrará informações sobre “Boas Práticas de Fabricação (BPFs)”, cuidados que produtores de alimentos devem seguir para garantir produtos seguros e de qualidade. Orientações que ajudam a evitar contaminações, protegendo a saúde pública e a reputação do produtor.



PARTE IV
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

4.1 Introdução



As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) são um conjunto de cuidados essenciais que todo produtor deve seguir para garantir que os alimentos de origem animal sejam seguros para o consumo e tenham boa qualidade. São fundamentais para proteger a **saúde pública**, ou seja, a saúde de toda a população. Quando um alimento é produzido sem os devidos cuidados, ele pode estar contaminado com bactérias, vírus, fungos, parasitas ou produtos químicos que causam doenças. Isso coloca em risco não só quem consome, mas também a reputação do produtor e da comunidade onde ele atua.

Quando seguimos as BPFs, evitamos contaminações que podem prejudicar a saúde do consumidor, como a presença de bactérias, fungos, resíduos químicos ou sujeiras. Esses cuidados começam desde a limpeza do local de produção, passam pela higiene dos trabalhadores, até a forma correta de armazenar e transportar os produtos.

Além de proteger a saúde do cliente, as BPFs também ajudam o produtor a:

- Melhorar a apresentação e o sabor do produto;

- Aumentar o tempo de validade;
- Reduzir perdas e desperdícios;
- Cumprir exigências legais e facilitar a obtenção de selos como SIM, SUSAF, SIAPP, SISE, SIF e o Selo Arte por exemplo;
- Ganhar a confiança dos clientes e abrir portas para novos mercados, como feiras, supermercados e vendas diretas.

A **contaminação dos alimentos** acontece quando eles entram em contato com algo que pode fazer mal à saúde. Esse “algo” nós chamamos de **PERIGO**, e existem três tipos principais:

- **Perigo físico:** quando cai no alimento algum objeto, como pedaços de vidro, metal, plástico ou madeira;
- **Perigo químico:** quando há contato com produtos de limpeza, venenos, remédios de animais ou outras substâncias químicas;
- **Perigo biológico:** quando microrganismos como bactérias, vírus e fungos contaminam o alimento, podendo causar doenças.



As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) são justamente o conjunto de cuidados que ajudam a evitar esses perigos, garantindo alimentos seguros para quem vai consumir.

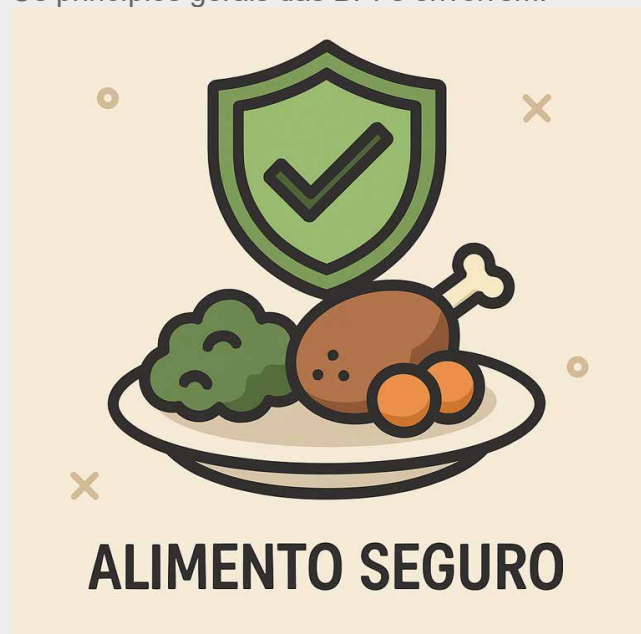
4.2 Definição e Princípios

As Boas Práticas de Fabricação (BPFs) são um conjunto de regras e procedimentos que devem ser seguidos em todas as etapas de produção de alimentos de origem animal.

Elas têm como objetivo garantir que o produto final seja **seguro para o consumo**, com qualidade adequada e livre de riscos à saúde.

Essas práticas **são obrigatórias** para qualquer estabelecimento que manipule, processe, embale ou armazene alimentos, seja ele pequeno ou grande. Mesmo para o produtor artesanal ou familiar, seguir as BPFs é essencial para evitar contaminações e aumentar a confiança do consumidor.

Os princípios gerais das BPFs envolvem:



- **Higiene pessoal e do ambiente:** manter tudo limpo, desde as mãos até os equipamentos;
- **Controle de pragas:** impedir a entrada e a presença de insetos, roedores e outros animais;
- **Uso de água potável:** garantir que a água usada seja limpa e própria para o consumo;
- **Controle de temperatura e armazenamento:** conservar os alimentos da maneira correta para evitar deterioração;
- **Rastreabilidade e registros:** manter anotações simples para garantir que se saiba a origem e o destino dos produtos;
- **Capacitação dos trabalhadores:** todos devem estar orientados sobre como agir de forma segura e correta.

Além dos princípios mencionados, as BPFs abrangem ainda outros pontos importantes, como o controle da matéria-prima, o uso de equipamentos adequados, o descarte correto de

resíduos e o cumprimento da legislação sanitária vigente. Ou seja, as Boas Práticas formam um conjunto completo de cuidados em todas as etapas — desde a chegada dos ingredientes até a entrega do produto ao consumidor.

Nota: O ideal é que o produtor conheça essas diretrizes e busque sempre se atualizar, pois elas podem variar de acordo com o tipo de produto (leite, ovos, carnes, embutidos, etc.) e com o nível de exigência do órgão de inspeção (SIM, SIAPP, SISE, SIF). Esta cartilha apresenta os principais pontos de forma prática, mas é sempre importante buscar apoio técnico junto a órgãos fiscalizadores local, SEBRAE, SENAR, EMPAER ou consórcios públicos.

4.3 Legislação Básica Aplicável

Para quem trabalha com **produtos de origem animal**, como carnes, embutidos, leite e derivados, ovos e mel, é essencial conhecer a legislação que orienta e obriga a aplicação das **Boas Práticas de Fabricação (BPFs)**. Essas normas garantem a segurança dos alimentos e organizam o setor de forma justa e responsável.

A seguir, destacamos as principais legislações aplicáveis aos pequenos produtores:

- **Decreto nº 9.013/2017** (RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal): estabelece as regras para inspeção, manipulação, rotulagem e transporte de alimentos de origem animal no Brasil. É a principal norma para estabelecimentos registrados no SIF (Serviço de Inspeção Federal).
- **Portaria MAPA nº 368/1997:** trata das condições higiênico-sanitárias e das boas práticas de fabricação nas indústrias de alimentos de origem animal. Muito usada como referência para todos os níveis de inspeção.
- **Lei nº 13.680/2018 (Selo Arte):** permite a comercialização interestadual de produtos alimentícios de origem animal feitos de forma

LEGISLAÇÃO BÁSICA APLICÁVEL

As principais legislações sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e produtos de origem animal

LEGISLAÇÃO FEDERAL

- **Decreto nº 9.013/2017 (RIISPOA):** Estabelece as regras para inspeção e manipulação de produtos de origem animal no Brasil,
- **Portaria MAPA nº 368/1997:** Trata das condições higienico-sanitárias e das boas práticas de fabricação.
- **Lei nº 19.680/2018 (Selo Arte):** Permite a venda interestadual de produtos artesanais de origem animal.



LEGISLAÇÃO ESTADUAL – MATO GROSSO

- **Lei Estadual nº 6.338/1993:** Institui a obrigatoriedade da inspeção de produtos de origem animal no estado.
- **Lei Estadual nº 8.422/2005:** Atualiza normas sobre a inspeção sanitária de produtos de origem animal.
- **Decreto nº 280/2007:** Aprova o regulamento da inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no estado.
- **Lei Estadual nº 10.502/2017:** Institui o SUSAF-MT, permitindo a comercialização estadual de produtos com inspeção municipal

Aplicar as BPFs é exigência legal e compromisso com a saúde pública e a valorização

artesanal, desde que cumpram boas práticas e tenham inspeção sanitária.

• Resoluções estaduais como:

- Decreto nº 290, de 25 de maio de 2007: Aprova o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Estado de Mato Grosso, detalhando procedimentos e competências do SISE.
- Decreto nº 877, de 17 de maio de 2024: Regulamenta a Lei nº 12.387/2024, dispoendo sobre a manipulação e beneficiamento de produtos comestíveis de origem animal provenientes da agroindústria familiar ou de pequeno porte, bem como seu registro, inspeção e fiscalização sanitária
- Instrução Normativa INDEA Nº 2 De 17/03/2020 - Dispõe sobre a obrigatoriedade das indústrias com registro junto ao SISE-MT, de implantação e implementação dos Programas de Autocontrole.
- Lei Estadual nº 10.502, de 18 de janeiro de

2017: Institui o Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar e de Pequeno Porte (SUSAF-MT), permitindo que produtos com inspeção municipal possam ser comercializados em todo o estado de Mato Grosso.

Cada estado ou município pode ter regulamentações próprias dentro do SIM (Serviço de Inspeção Municipal) ou SISE (Serviço de Inspeção Estadual), adaptadas à realidade local, sempre é importante consultar o seu responsável técnico.

NOTA: Mesmo os produtores artesanais e familiares devem seguir as regras sanitárias. Aplicar as BPFs não é apenas uma exigência legal, mas um compromisso com a qualidade, a saúde e a valorização do produto.

4.4 Manual de Boas Práticas: O Coração da Organização

As documentações e registros são parte fundamental na implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPFs). Entre todos os documentos, o **Manual de Boas Práticas** se destaca como o mais importante, pois descreve **como a agroindústria funciona no dia a dia**, garantindo que tudo esteja de acordo com os requisitos sanitários e legais.

Esse manual serve como guia e como comprovação de boas práticas para os órgãos de inspeção, e por isso deve ser elaborado com atenção e conforme a **realidade da unidade de produção**.

O **Manual de Boas Práticas** deve conter informações sobre:

- Estrutura física e organização do local de produção;

- Requisitos higiênico-sanitários das instalações e equipamentos;
- Procedimentos de limpeza e higienização;
- Controle da qualidade da água utilizada;
- Controle de Matéria Prima, insumos e embalagem
- Armazenamento de Resíduos e Materiais Não Comestíveis, Manejo e destino adequado de resíduos e efluentes;
- Calibração de equipamentos de monitoramento e medição
- Medidas de controle de pragas e vetores (como ratos, baratas e moscas);
- Capacitação e higiene pessoal dos trabalhadores;
- Garantia da qualidade dos alimentos produzidos;
- Procedimentos de rastreabilidade e controle de registros.
- Entre outros

A construção do manual deve refletir a **realidade do produtor**, com linguagem clara, instruções práticas e dados atualizados. Além disso, o manual deve estar sempre **disponível para consulta**, podendo ser revisado sempre que houver mudanças nos processos ou instalações.

Cada item do manual representa uma parte essencial do cuidado com o produto, com o ambiente e com as pessoas envolvidas na produção. Mesmo que o produtor seja de pequena escala ou familiar, é possível aplicar esses cuidados com simplicidade e responsabilidade.

A seguir, vamos explicar **de forma prática e objetiva** os principais pontos que devem estar descritos no Manual de Boas Práticas. O objetivo é que você, produtor ou produtora, possa entender, aplicar e até adaptar essas orientações à sua realidade.

Nota: lembrar sempre que deve consultar a legislação aplicável ao seu negócio, nela terá detalhado cada item discutido nessa cartilha.

4.4.1 Estrutura Física e Organização do Local de Produção

A estrutura física da agroindústria é a base para garantir um ambiente limpo, organizado e seguro para a produção de alimentos de origem animal. A legislação (como o RIISPOA, o Decreto nº 290/2007 – MT e as Boas Práticas de Fabricação) exige que o local seja projetado e mantido de forma a evitar contaminações e facilitar a limpeza.

Estrutura Física e Organização do Local de Produção

● Divisão de áreas e fluxo de produção adequados para impedir a contaminação cruzada

● Paredes, pisos, portas e janelas de materiais impermeáveis e de fácil limpeza

● Ventilação e iluminação adequadas, com proteção contra vetores e pragas

● Disponibilidade de instalações sanitárias, lavatórios e vestiários

As **principais regras e orientações** sobre a estrutura física são:

Localização e acesso

- O estabelecimento deve estar situado em área livre de fontes de contaminação (lixões, esgotos abertos, áreas alagadas etc.);
- Deve ter vias de acesso que evitem a entrada de poeira ou lama no ambiente de produção.

Ambientes internos

- A planta baixa deve separar as áreas por

tipo de atividade (recepção de matéria-prima, processamento, embalagem, armazenamento, expedição);

- O fluxo de trabalho deve evitar o “cruzamento” entre áreas sujas e limpas, ou entre matéria prima e produto pronto.

Pisos, paredes e tetos

- Devem ser construídos com materiais resistentes, laváveis e impermeáveis;
- Os pisos devem ter inclinação suficiente para escoamento da água;
- As paredes devem ser lisas, sem rachaduras, e de cores claras;
- Os tetos devem evitar acúmulo de sujeira, goteiras ou condensações.

Portas, janelas e aberturas

- Portas devem ser de material lavável e de fácil higienização (preferência para portas de vaivém);
- Janelas devem ter proteção contra insetos (telas) e serem de fácil limpeza;
- As aberturas devem ser fechadas ou protegidas para evitar a entrada de animais, pragas ou poeira.

Iluminação e ventilação

- A iluminação deve ser suficiente e protegida contra estilhaços (com protetores ou luminárias fechadas);
- A ventilação deve garantir bom conforto térmico e renovação do ar, sem correntes que levem poeira.

Drenagem e esgoto

- O sistema de escoamento deve permitir o esgotamento adequado da água utilizada;
- Não pode haver retorno de esgoto ou acúmulo de água no chão.

4.4.2 Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias

Manter instalações adequadas para a higiene pessoal dos colaboradores é uma exigência essencial das Boas Práticas de Fabricação (BPFs).

Os vestiários, sanitários e barreiras sanitárias ajudam a evitar que sujeiras ou microrganismos entrem nas áreas de manipulação de alimentos, contribuindo diretamente para a segurança do produto final.

Vestiários

- Devem ser de fácil acesso e localizados fora da área de produção, podendo ser unificados ou separados por gênero, conforme análise e aprovação do serviço de inspeção sanitária competente.
- Devem conter armários individuais ou espaços separados para guardar roupas pessoais e uniformes de forma organizada;
- O ambiente deve ser limpo, iluminado, ventilado e com rotina de higienização definida.

Sanitários

- Devem estar fora da área de produção, mas próximos o suficiente para atender aos colaboradores;
- Devem conter:
 - Vaso sanitário com descarga e tampa;
 - Pia com água corrente, sabão líquido e papel toalha;
 - Lixeira com tampa e acionamento por pedal;
 - Abastecimento de papel higiênico;
- A limpeza deve ser diária e registrada, podendo ser intensificada conforme o uso.

Barreiras Sanitárias

São áreas localizadas na entrada da área de produção, onde os funcionários devem realizar a higienização das mãos e calçados antes de iniciar as atividades;

Devem conter:

- Lavatório de mãos com sabão líquido, papel toalha, sanitizante para mãos e lixeira;
- Escova para unhas (se necessário);
- Lavatório de botas e seus componentes necessários, dependendo do modelo utilizado;
- Pode-se utilizar barreiras físicas, como portas com mola, cortinas de PVC ou de ar, para impedir

a entrada de pragas e sujeiras.

Nota: A forma da barreira sanitária pode variar conforme o tipo de produto fabricado. O importante é que a medida adotada seja adequada ao risco do produto e validada pelo responsável técnico.

4.4.3 Controle da Água

A água utilizada na produção de alimentos de origem animal precisa ser **segura e potável**. Isso porque ela entra em contato direto ou indireto com os produtos, equipamentos e utensílios, podendo se tornar uma **fonte de contaminação** se não for controlada adequadamente.

As Boas Práticas de Fabricação exigem que o produtor mantenha controle da origem, qualidade e uso da água na unidade de produção.

Regras e orientações principais:

- **Água potável:** toda a água utilizada em contato com alimentos, utensílios e mãos deve ser própria para o consumo humano e ser clorada. A potabilidade deve ser comprovada por análises realizadas em laboratório e o controle de pH e cloro realizados rotineiramente na agroindústria.
- **Fonte protegida:** a captação deve ser segura (poço, cisterna, rede pública), livre de riscos de contaminação. Poços devem ser revestidos, tampados e distantes de fossas e áreas contaminadas.
- **Armazenamento adequado:** caixas d'água devem ser fechadas, limpas regularmente e identificadas. Deve-se manter registro da higienização periódica.
- **Distribuição interna:** a tubulação deve ser identificada e protegida contra contaminações cruzadas. Não deve haver ligações com redes de água não potável (ex: água para irrigação).
- **Análise da água:** a potabilidade da água deve ser comprovada por meio de **análises físico-químicas e microbiológicas**, realizadas por laboratórios. Essas análises devem seguir os

parâmetros estabelecidos pela **Portaria GM/MS nº 888/2021**, do Ministério da Saúde.

- A frequência mínima recomendada é de **duas vezes por ano (a cada 6 meses)**, podendo ser maior conforme o tipo de produto e a exigência do serviço de inspeção.
- Os principais parâmetros incluem **coliformes totais, Escherichia coli, turbidez, pH, Cor, Dureza, Ferro, cloro residual e turbidez**.
- **Registros:** manter os registros de limpeza das caixas de água, laudos de análises e planilha de controle das análises realizadas pela agroindústria e ações corretivas caso algum parâmetro de análise não esteja dentro dos limites estabelecidos.

4.4.4 Manejo de Resíduos

O manejo correto dos resíduos é essencial para evitar a contaminação dos alimentos, preservar o ambiente de trabalho limpo e proteger o meio ambiente. Resíduos gerados durante a produção — como restos de matéria-prima, embalagens, água suja e efluentes — devem ser **coletados, armazenados, transportados e descartados** de forma adequada e segura.

Separação dos resíduos:

- Devem ser separados por tipo:
 - Orgânicos (restos de alimentos, matéria-prima);
 - Inorgânicos (plásticos, papéis, embalagens);
 - Efluentes (águas residuais do processo produtivo).

Coleta e armazenamento interno:

- Usar lixeiras com tampa e pedal, de fácil higienização;
- Retirar os resíduos com frequência para evitar acúmulo;
- Ter local reservado para armazenar temporariamente os resíduos, longe das áreas de produção.

Descarte adequado:

- Seguir as orientações da prefeitura ou consórcio público sobre coleta seletiva e resíduos orgânicos;
- Em áreas rurais, é proibido queimar ou enterrar resíduos sem controle ambiental;
- Efluentes líquidos devem ser lançados em fossa séptica ou sistema de tratamento, nunca direto no solo ou cursos d'água.

Efluentes industriais (águas sujas):

- Devem passar por tratamento (caixas de gordura, filtros, tanques de decantação) antes de serem descartados;
- O sistema deve ser limpo e inspecionado com regularidade.

MANEJO DE RESÍDUOS



Separação dos resíduos:



Orgânicos



Inorgânicos



Perigosos



Efluentes

Coleta e armazenamento interno



- Usar lixeiras com tampa e pedal
- Retirar os resíduos com frequência

Descarte adequado

- Seguir orientações da prefeitura
- Evitar queima ou enterramento
- Tratar os efluentes líquidos



Controle e registros

- Manter registros da coleta, destino e tratamento



Registros

- Recomenda-se manter registros da limpeza do sistema de esgoto, coleta de resíduos e destino final. Quando o recolhimento é realizado por empresa devidamente

legalizada para destinação dos resíduos a agroindústria deve guardar o recibo emitido pela empresa, conhecido como MTR (Manifesto de Transporte de Resíduos), que comprova a destinação correta dos resíduos.

Quando o recolhimento é realizado por empresa devidamente legalizada para destinação dos resíduos a agroindústria deve guardar o recibo emitido pela empresa, conhecido como MTR (Manifesto de Transporte de Resíduos), que comprova a destinação correta dos resíduos.

4.4.5 Controle de Pragas e Vetores

O controle de **pragas e vetores** (como insetos, roedores e outros animais indesejáveis) é essencial para manter a higiene do ambiente de produção e evitar contaminações dos alimentos.

As pragas podem transmitir doenças, sujar os alimentos e danificar equipamentos ou embalagens. Por isso, é obrigatório que todo estabelecimento possua **medidas preventivas e corretivas** para impedir sua entrada e permanência.

CONTROLE DE PRAGAS E VETORES



Adotar medidas preventivas e corretivas para impedir a atração e o abrigo de pragas

Realizar o controle regular, com periodicidade mínima mensal

Não utilizar produtos químicos para o controle de pragas dentro da área produtiva

Portaria MAPA nº 368/1997

Boas práticas e exigências legais:

• Prevenção da entrada de pragas:

- Instalar telas milimétricas nas janelas e aberturas;
- Manter portas fechadas ou com cortinas de ar ou PVC;
- Eliminar frestas, buracos e rachaduras em paredes, tetos e pisos.

• Ambiente limpo e organizado:

- Evitar acúmulo de lixo, restos de alimentos ou materiais sem uso;
- Manter o mato cortado e a área externa livre de entulhos;
- Fazer limpeza frequente de ralos, calhas e caixas de gordura.

• Controle e monitoramento:

- Implantar um Programa de Controle Integrado de Pragas, com armadilhas para roedores e insetos em locais estratégicos;
- Não é permitido o uso de venenos ou produtos químicos para controle de pragas dentro da área de produção de alimentos. Utilizar produtos químicos (quando necessários) com segurança e responsabilidade, sempre com orientação técnica ou empresa especializada.

• Registros

- Manter ficha ou planilha com datas das inspeções, armadilhas trocadas, aplicação de produtos.

Nota: O ideal é contratar uma empresa especializada e devidamente legalizada para realizar o controle de pragas, uma vez que existem legislações específicas que regulamentam a aplicação, o armazenamento e o descarte correto das embalagens dos produtos químicos utilizados nesse tipo de atividade.

4.4.6 Higiene Pessoal e Capacitação dos Manipuladores

Os manipuladores de alimentos, ou seja, as

pessoas que atuam diretamente nas etapas de produção, embalagem ou transporte são fundamentais para garantir a **segurança e a qualidade dos produtos**. Por isso, a legislação exige cuidados rigorosos com a higiene pessoal, a capacitação contínua e o acompanhamento da saúde desses profissionais.

Boas práticas de higiene pessoal

• Uniforme limpo e adequado:

Em geral o uso obrigatório de roupas exclusivas para o trabalho, incluindo touca cobrindo todo o cabelo, avental, calça comprida e calçado fechado.

• Higiene das mãos:

As mãos devem ser lavadas com frequência com água, sabão e desinfetante, especialmente:

- Antes de iniciar o trabalho;
- Após ir ao banheiro;
- Ao soar ou espirrar nariz
- Sempre que mudar de atividade (ex.: da limpeza para a manipulação de alimentos).
- Após tocar em lixo, dinheiro ou objetos contaminados.

• Proibição de acessórios e condutas inadequadas:

- Não é permitido o uso de anéis, relógios, brincos ou unhas compridas/esmaltes, barba. Também são proibidos atos como fumar, cuspir, tossir ou comer nas áreas de produção.

• Saúde do trabalhador e exames médicos:

- Quem estiver com sintomas de doenças (diarreia, feridas, febre, gripe, etc.) **não deve atuar na manipulação de alimentos**.
- Todos os manipuladores devem realizar **exames médicos periódicos**, incluindo o **ASO (Atestado de Saúde Ocupacional)**, conforme exigido pela legislação trabalhista e sanitária.

Capacitação dos trabalhadores

• **Treinamento obrigatório:**

Todos os manipuladores devem receber treinamentos sobre:

- Boas Práticas de Fabricação;
- Higiene pessoal e sanitização do ambiente;
- Contaminação dos alimentos e como evitá-la.

Registros

Deve-se manter listas de treinamentos, cópia dos ASOs e controle de monitoramento das condições higiênicas dos colaboradores.



Nota: O álcool 70% pode ser trocado por sanitizante de mão devidamente aprovado para para este uso por órgão regulador como Anvisa, Ministério da Saúde e outros.

4.4.7 Higienização Pré-operacional e Operacional

A higienização adequada dos ambientes, equipamentos e utensílios é essencial para evitar contaminações e garantir a segurança dos alimentos de origem animal. Essa limpeza deve

ser feita de forma planejada e contínua, antes e durante a produção.



A legislação exige que os procedimentos de higienização estejam **detalhados no Manual de Boas Práticas**, deve descrever claramente o método de higienização adotado para cada equipamento, instalação e utensílio, incluindo:

- Etapas de limpeza e desinfecção;
- Produtos utilizados, suas concentrações e tempo de ação;
- Frequência da limpeza (diária, semanal, após o uso, etc.);
- Utensílios de limpeza empregados, como escovas, rodos, baldes, pulverizadores, etc.;
- Responsáveis pela execução;
- Formulários ou planilhas de registro.

Higienização Pré-operacional

É realizada **antes do início da produção diária**, garantindo que todos os ambientes e superfícies estejam limpos e desinfetados.

Inclui:

- Lavagem e sanitização de bancadas, pisos,

paredes, equipamentos e utensílios;

- Verificação da limpeza;
- Registro da realização da higienização.

Higienização Operacional

É feita **durante a produção**, para manter a limpeza contínua e evitar a contaminação cruzada.

Inclui:

- Limpeza de superfícies e áreas que acumulam resíduos durante o processo;
- Substituição de utensílios ou recipientes contaminados;
- **Higienização frequente de utensílios manuais, como:**
 - Facas, chairas, tábuas de corte, peneiras, liras, colheres, garfos, ganchos e bandejas;
 - Uso de solução sanitizante (ex: água clorada a 200 ppm) para desinfecção entre etapas;
 - Imediata substituição ou higienização de utensílios que caírem no chão ou forem contaminados.

4.4.8 Controle de Temperatura

O controle de temperatura é uma etapa fundamental na produção de alimentos, pois evita o crescimento de microrganismos que podem comprometer a **qualidade e a segurança do produto**. A temperatura influencia diretamente na conservação, no processamento e no transporte dos alimentos.

A legislação exige que os estabelecimentos mantenham registros de temperaturas e adotem medidas para garantir que **os alimentos permaneçam dentro de faixas seguras** durante todas as etapas.

Etapas que exigem controle de temperatura

Recebimento da matéria-prima:

- Verificar se os produtos estão sendo entregues dentro da temperatura adequada (ex: carnes refrigeradas $\leq 4^{\circ}\text{C}$, congeladas $\leq -18^{\circ}\text{C}$);

Armazenamento:

- Câmara fria ou geladeira devem manter

Controle de Temperatura





Produtos Refrigerados
0°C a 4°C



Produtos Congelados
mínimo de -18°C

produtos refrigerados entre 0°C e 4°C;

- Alimentos congelados devem permanecer igual ou abaixo (mais frio) de -18°C ;
- É obrigatório o uso de termômetro e o registro diário das temperaturas.

Processamento térmico (quando aplicável):

- Quando houver etapa de cozimento, pasteurização ou outro tratamento térmico, a **temperatura e o tempo de processamento térmico** devem ser monitorados e registrados;

Resfriamento e congelamento de produtos processados:

- Produtos prontos devem ser rapidamente resfriados para a faixa segura, evitando a zona de risco entre 10°C e 60°C, a qual propicia o crescimento de microrganismos.

Transporte:

- Veículos refrigerados devem garantir a manutenção da cadeia de frio. Usar caixas térmicas com gelo feito com água potável (quando permitido) e acompanhar a temperatura até o destino.

Registros:

- Registrar as temperaturas em planilhas simples, com a data e hora da aferição, responsável pelo monitoramento.
- Tomar ações corretivas quando houver desvios (ex: produto fora da temperatura --> avaliar descarte ou retrabalho).

Nota: as temperaturas informadas nesta cartilha, são o padrão da maioria dos órgãos reguladores, porém pode haver padrão de temperatura diferentes, dependendo do produto e do processo, sempre consulte o seu responsável técnico.

4.4.9 Controle da Matéria-Prima, Ingredientes e Material de Embalagem

Garantir que os produtos utilizados na produção sejam seguros e de boa qualidade começa no momento da **compra, recebimento e armazenamento**. Esse procedimento estabelece os cuidados com **matéria-prima** (como carnes, leite, ovos, entre outros), ingredientes (temperos, sal, fermentos) e **materiais de embalagem** (plásticos, potes, rótulos).

Esse controle é essencial para evitar contaminações e garantir que o alimento final atenda às normas sanitárias.

O que deve ser feito:

Compra segura:

- Adquirir exclusivamente insumos e matérias-primas de **fornecedores confiáveis e devidamente regularizados** é fundamental para garantir a segurança do produto final. Em determinados casos, é obrigatório que esses fornecedores estejam **registrados em serviços de inspeção oficiais**, como o **SIF (federal), SIAPP (estadual) ou SIM (municipal)**, conforme a natureza do produto e a legislação vigente.
- Manter notas fiscais e demais informações para **rastreabilidade**.



Recebimento e inspeção:

- Verificar as condições de recebimento como:
 - Temperatura de recebimento.
 - Condições do veículo de entrega (se está sujo, com cheiro ruim, junto com outro tipo de carga incompatível).
 - Aparência, cheiro, ou qualquer aspecto estranho que não é condizente com o insumo e matéria-prima.
 - Realizar análises de matéria-prima, na recepção, quando necessário
 - Condições da embalagem no momento da entrega.
 - Outras situações particulares do insumo e matéria-prima.
 - Recusar produtos que estejam vencidos, com embalagem danificada ou fora da temperatura segura.
 - Registrar a data de recebimento, nome do fornecedor.

Armazenamento adequado:

- Manter a **separação adequada entre matéria-prima e insumos**, assim como entre **alimentos crus e alimentos prontos para o consumo**, a fim de evitar contaminações cruzadas e preservar a segurança do processo produtivo;
- Armazenar produtos refrigerados e congelados respeitando a temperatura de

armazenamento de cada insumo e matéria-prima;

- Identificar os materiais de embalagem e ingredientes com nome, data de entrada e validade;
- Organizar os insumos de forma a utilizar sempre os mais antigos primeiro (**PEPS: primeiro que entra, primeiro que sai**).

Registros:

- Planilhas ou fichas com as informações de recebimento como: inspeção do veículo de transporte, data de recebimento, produto recebido, temperatura (se aplicável), validade, nome do fornecedor e observações (aprovado ou rejeitado).

4.4.10 Calibração dos Equipamentos de Medição

Equipamentos como **balanças, termômetros, pHmetros, medidores de cloro e controladores de temperatura, entre outros** são fundamentais para garantir a padronização e a segurança dos alimentos. Se estiverem desregulados, podem causar erros na produção e até comprometer a qualidade e segurança do produto final.

A **calibração** é o processo de verificar se os equipamentos estão medindo corretamente. Quando necessário, é feito o ajuste para corrigir desvios.

Boas práticas:

Identificação dos equipamentos:

- Todos os equipamentos que realizam medição devem estar identificados (ex: balança nº 01, termômetro da câmara nº 01, etc.).

Calibração periódica:

- A calibração deve ser feita **com frequência definida** (ex.: anual), ou sempre que houver queda ou suspeita de erro.

Por quem realizar?

- Preferencialmente por **empresa especializada** ou por um **laboratório rastreável e confiável**;
- Pode ser realizada internamente com **instrumento padrão**, desde que o processo seja documentado.

Registros:

- Manter registros da data da calibração, quem realizou, resultados encontrados e ações tomadas (se houve ajuste ou substituição);
- Guardar os certificados de calibração;
- Equipamentos fora de calibração devem ser etiquetados e não utilizados até que o problema seja corrigido.

4.4.11 Rastreabilidade e Recall

A **rastreabilidade** é a capacidade de **saber a origem e o caminho que o alimento percorre**, desde a entrada da matéria-prima até a entrega ao consumidor. Isso inclui **saber de onde veio, por onde passou, como foi armazenado, processado e para onde foi enviado**.



Ela é fundamental para a **segurança dos alimentos**, porque:

- Ajuda a identificar rapidamente a origem de problemas (como contaminações);
- Permite retirar do mercado produtos suspeitos ou com falhas;
- Garante mais transparência e confiança para o consumidor e para os órgãos de fiscalização.

Como aplicar a rastreabilidade na agroindústria:

Registrar:

- Data de entrada e origem da matéria-prima;
- Lote ou identificação do produto produzido;
- Data de fabricação e validade;
- Destino do produto (cliente, revendedor ou ponto de venda).

Nota: A agroindústria deve definir o que será considerado como lote. Essa definição pode ser feita por data de produção, por batelada, por turno, por linha de produção, entre outros critérios. A escolha é livre e deve ser feita pela própria agroindústria, levando em conta o que for mais simples, prático e eficiente para sua realidade. O importante é garantir que cada lote possa ser identificado e rastreado com facilidade, caso seja necessário.

Identificar os produtos:

- Usar etiquetas ou rótulos com informações do lote;
 - Manter as anotações organizadas (em cadernos, planilhas ou sistema simples).
- Em caso de problema:
- Com a rastreabilidade, é possível localizar o lote afetado, saber para onde foi enviado e agir rapidamente.

4.4.12 - Boas Práticas Agropecuárias (BPA)

Elas são fundamentais quando o próprio produtor rural é também quem transforma o alimento. Por exemplo: quando o agricultor **produz o leite e também faz o queijo**, ou **cria as aves e produz embutidos**. Nesse caso, **os cuidados começam no campo**, e não só dentro da agroindústria.

Nota: Caso esse seja o seu caso, ou seja, se a **matéria-prima for produzida na própria propriedade**, a agroindústria deverá descrever os procedimentos adotados para garantir a qualidade e segurança dessa matéria-prima.

Isso inclui, por exemplo, os cuidados na ordenha do leite, na colheita do mel, na coleta de ovos, entre outros. Esses procedimentos fazem parte das Boas Práticas Agropecuárias e devem estar registrados de forma simples, mas clara, no Manual.

As Boas Práticas Agropecuárias (BPA) são os cuidados e procedimentos aplicados na produção de leite, ovos, mel, carne e outros produtos de origem animal, ainda na fazenda ou propriedade rural.

Exemplos de Boas Práticas Agropecuárias:

- **Bem-estar animal:** garantir que os animais tenham água limpa, alimento adequado, sombra, espaço e acompanhamento veterinário;
- **Controle de doenças:** vacinar, vermifugar e separar animais doentes;
- **Higiene na ordenha:** lavar bem as mãos, os baldes, usar roupas limpas e armazenar o leite resfriado o mais rápido possível;
- **Qualidade da água:** a água usada para os animais e para a ordenha deve ser potável;
- **Uso consciente de medicamentos:** só usar com orientação veterinária e respeitar o tempo de carência (período sem uso antes da venda do produto);
- **Ambiente limpo e organizado:** galpões, currais e espaços de produção devem ser mantidos limpos e sem acúmulo de sujeira ou fezes.
- **Higienização dos equipamentos:** Deve garantir a higienização adequada dos equipamentos com produtos próprios, registrados e com frequência e procedimentos definidos.

As BPA ajudam a garantir a qualidade do alimento desde a origem, facilitam o controle dentro da agroindústria e reforçam a confiança no produto final.

4.4.13 Análises Laboratoriais e sua Frequência

As análises laboratoriais são muito importantes para comprovar a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos. Elas ajudam a detectar possíveis contaminações, garantir que os produtos estejam dentro dos padrões legais e demonstrar o compromisso da agroindústria com a saúde do consumidor.

O que pode ser analisado:

- **Água:** deve ser potável e analisada, verificando a presença de bactérias (como coliformes) e características físico-químicas (pH, turbidez, etc.);
- **Matéria-prima** (como leite cru, mel, ovos): podem ter exigências específicas dependendo da legislação e do tipo de produto;
- **Produto final:** análise microbiológica para verificar se há contaminação por bactérias como Salmonella, Listeria, Staphylococcus e outras;
- **Superfícies e utensílios** (quando aplicável): podem ser analisadas por meio de swab para verificar se a higienização está eficiente.

Frequência das análises:

- A frequência das análises laboratoriais deve ser definida em conjunto com o responsável técnico, considerando o **tipo de produto, o grau de risco de contaminação, a legislação vigente e o sistema de inspeção** ao qual a agroindústria está vinculada (SIM, SIAPP, SISE, SIF). Essa frequência pode variar de um caso para outro. No entanto, toda agroindústria **deve documentar** claramente quais análises serão feitas, os parâmetros que serão avaliados e com que frequência cada uma será realizada.

Registros:

- É importante que as análises sejam feitas por laboratórios confiáveis, e que os laudos sejam guardados e apresentados quando solicitados.

Nota: Sempre que receber o certificado das análises, é importante **avaliar os resultados** com atenção, comparando-os com os **limites estabelecidos na legislação vigente**. Nos casos em que **não houver parâmetros definidos na legislação**, uma alternativa é utilizar o **histórico de resultados anteriores** como referência para identificar possíveis desvios ou não conformidades.



Em sua quarta parte, seguem informações sobre os procedimentos de “Regularização Ambiental”, principalmente os tipos de licenciamentos aplicados aos empreendimentos. Neste caso, a legislação dos estados e municípios é derivada das resoluções do CONAMA e Leis

Federais, e percebe-se hoje uma tendência de simplificação ou dispensa de licenciamento para os empreendimentos da agricultura familiar. Também são abordados temas complementares que podem ou não incidir sobre as atividades da agroindústria.



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
Secretaria de Estado de Meio Ambiente - SEMA
Secretaria de Infraestrutura, Mineração, Indústria e Serviço - SUIM

Licença Ambiental Simplificada

LAS Nº 334069/2025

PROCESSO Nº 7001974/2024

VÁLIDA ATÉ: 16/01/2026

DATA DE PROTOCOLO: 23/08/2024

A SECRETARIA DE ESTADO DO MEIO AMBIENTE-SEMA, no uso de suas atribuições conferidas pela Lei Complementar nº 38 de 21 de Novembro de 1.995 e alterada pela Lei Complementar nº 232 de 21 de Dezembro de 2005, que dispõe sobre o Código Ambiental de Mato Grosso, concede licença.

DENOMINAÇÃO DA PROPRIEDADE OU EMPREENDIMENTO

ATIVIDADE LICENCIADA

Fabricação de produtos de laticínio - produção de queijos

LOCALIZAÇÃO

NOME/RAZÃO SOCIAL DO INTERESSADO

ATIVIDADE PRINCIPAL

Fabricação de laticínios

LAS - Área construída de 159,33m² com capacidade de processar 700 litros/dia de leite. As condições desta licença são estabelecidas neste processo de licenciamento ou na legislação em vigor. É obrigatória a manutenção do parecer técnico no local da atividade licenciada juntamente com a licença emitida, bem como a comprovação do cumprimento das condicionantes e solicitações existentes, caso haja. Salientamos que a Licença Ambiental não dispensa e nem substitui Alvará ou Certidão de qualquer natureza exigida pela Legislação Federal, Estadual e Municipal.

DOCUMENTOS ANEXOS E CONDIÇÕES GERAIS DE VALIDADE DESTA LICENÇA
- Conforme Parecer Técnico nº

LOCAL E DATA

Cuiabá, 17/01/2025

COORDENADORA DE INDÚSTRIA

SUPERINTENDENTE DE INFRAESTRUTURA, MINERAÇÃO, INDÚSTRIA E SERVIÇOS

Obs. Esta Licença Ambiental deve ser afixada em local de fácil acesso.

SEMA/MT

Instituído pela Política Nacional do Meio Ambiente (PNMA) por meio da Lei Federal nº 6.938/1981, este instrumento de gestão ambiental estabelece normas e diretrizes para a preservação e restauração do meio ambiente e dos recursos naturais, além de definir aspectos essenciais para o controle e a conservação ambiental.

O licenciamento ambiental é um procedimento administrativo no qual o Poder Público, por meio do órgão ambiental competente, licencia a localização, instalação, ampliação e operação de empreendimentos e atividades que utilizam recursos ambientais, consideradas efetivas ou potencialmente poluidoras, ou que pode causar manipulação ambiental considerando as disposições legais e regulamentares e as normas técnicas aplicáveis a cada caso.

A Resolução CONAMA nº 237/1997 define em seu art. 8º, as modalidades de licença ambientais, que poderão ser expedidas isolada ou sucessivamente, de acordo com a natureza, características e fase do empreendimento. São elas: Licença Prévia (LP), Licença de Instalação (LI), Licença de Operação (LO), Licença Ambiental Simplificada (LAS), Licença por Adesão e Compromisso (LAC) e, em alguns casos, a dispensa de licenciamento. Esses tipos serão detalhados mais adiante.

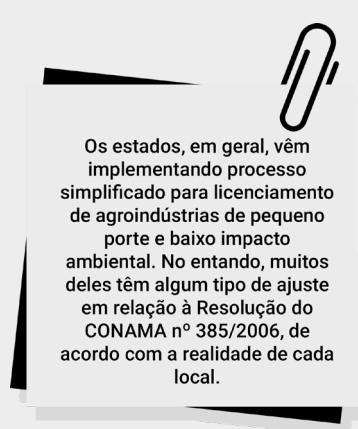
Alguns estados apresentam outros tipos de licença. Para obtenção do licenciamento de empreendimentos ou atividades potencialmente poluidoras, o interessado deverá solicitar ao órgão ambiental competente, podendo ser da União, dos estados, do Distrito Federal, ou dos órgãos municipais de meio ambiente.

O licenciamento ambiental poderá ser de competência dos municípios quando estes tiverem o licenciamento descentralizado do órgão ambiental estadual/federal. Sendo assim, o licenciamento de agroindústrias dependendo do parâmetro e nível de poluição em geral, será

de competência do órgão ambiental municipal, ou na falta deste, no órgão ambiental estadual. Conforme Resolução CONSEMA nº 41/2021, dependendo do caso.

ATENÇÃO: Não são todos os municípios de Mato Grosso que possuem competência para licenciar. Para saber se seu município está apto, procure a Secretaria de Meio Ambiente de seu município ou acesse o site da Secretaria de Estado de Meio Ambiente do Mato Grosso – SEMA pelo link abaixo: <http://www.sema.mt.gov.br/site/index.php/unidades-administrativas/munic%C3%ADpios-descentralizados>

5.1. AGROINDÚSTRIAS CONSIDERADAS DE BAIXO IMPACTO AMBIENTAL



As agroindústrias de pequeno porte e baixo impacto ambiental têm procedimento especial e simplificado de licenciamento, conforme definido na Resolução do

CONAMA nº 385/2006, independente do órgão ambiental proceder o licenciamento, isto é, nas esferas Federal, estadual ou municipal.

O conceito de agroindústria de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental está definido na mesma Resolução e abrange todo o estabelecimento que:

- Possuam área construída de até 250 m²;
- Beneficie e/ou transforme produtos originários de atividades agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais

não madeireiros; incluindo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos que incluem operações físicas, químicas ou biológicas, de baixo impacto ambiental.

Especificamente para abatedouros, as capacidades máximas diárias de abate são:

- Animais de grande porte: até 3 animais/dia;
- Animais de médio porte: até 10 animais/dia;
- Animais de pequeno porte: até 500 animais/dia.

O empreendedor deverá apresentar, no mínimo, a seguinte documentação ao órgão ambiental responsável pelo licenciamento:

- I - Requerimento de licença ambiental;
- II - Projeto contendo descrição do empreendimento, contemplando sua localização, bem como o detalhamento do sistema de controle de poluição e efluentes, acompanhado da Anotação de Responsabilidade Técnica (ART);
- III - Certidão de uso do solo expedida pelo município;
- IV - Comprovação de origem legal quando a matéria-prima for de origem extrativista, quando couber.

Para os abatedouros, além da documentação listada acima, deverão apresentar:

- I - A capacidade máxima diária de abate;
- II - O sistema de coleta e destino do sangue, proveniente da sangria;
- III - O funcionamento da seção de evisceração.

Após a análise da documentação, o órgão ambiental competente emitirá uma manifestação sobre a viabilidade da localização do empreendimento e, se comprovado o baixo impacto ambiental e a reduzida produção de efluentes e resíduos, concederá as licenças ambientais pertinentes.

5.1.1 DAS LICENÇAS AMBIENTAIS VOLTADAS PARA ATIVIDADES DE BAIXO E MÉDIO IMPACTO NO ESTADO DE MATO GROSSO

As tabelas que você verá a seguir – Tabela 02

(Anexo I) e Tabela 03 (Anexo II) – foram criadas com base no Decreto nº 1.268 de 25 de Janeiro de 2022, alterado pelo Decreto nº 1.585 de 21 de Dezembro de 2022 da SEMA/MT e servem para orientar produtores e cooperativas sobre os limites de produção permitidos nas agroindústrias de pequeno porte, especialmente aquelas que estão em áreas rurais.

Tabela 02 – Volume de transformação para baixo impacto:

ANEXO 1 - TABELA DE VOLUME DE TRANSFORMAÇÃO PARA BAIXO IMPACTO			
Estabelecimento/Produto	Volume de Transformação Para Empreendimento Produtores Individuais (limite máximo diário)	SEMA/MT DECRETO Nº 1.585/2022	
Abatedouro de animais de pequeno porte	500 unidades	(aves) De 30 até 5.000 unidades.	LAS
Abatedouro de animais de médio porte	10 cabeças	(suínos, caprinos e ovinos) 1 a 100 unidades.	LAS
Abatedouro de grande porte	03 cabeças	(bovinos e bubalinos) 1 a 70 unidades.	LAS
Unidade de processamento de peixes	1.500 kg	60kg a 1.000kg/dia.	LAC
Unidade de Inspeção Classificação de ovos	25 dúzias	-	DISPENSADO
Fábrica de Embutidos e Defumados	150 kg de produto acabado	De 50 a 500 kg/dia de produto acabado	LAC
Laticínios - queijos e fermentados	500 litros	(Fabricação de Laticínios) até 5.000 litros/dia.	LAS
Laticínios - pasteurização e envase	500 litros	(Preparação de leite) De 200 a 5.000 litros/dia	LAC
Laticínios - doce de leite			

*LAS (Licença Ambiental Simplificada) *LAC (Licença por Adesão e Compromisso)

Tabela 03 – Volume de transformação:

ANEXO II - TABELA DE VOLUME DE TRANSFORMAÇÃO				
Estabelecimento/Produto	Volume de Transformação Para Empreendimento Produtores Individuais (limite máximo diário)	Volume Transformação para Cooperativas / Condomínios (limite máximo diário)	SEMA/MT DECRETO Nº 1.585/2022	
Abatedouro de animais de pequeno porte	1.000 unidades	2.000 unidades	(Abate de aves) De 30 até 5.000 aves/dia.	LAS
Abatedouro de animais de médio porte	20 cabeças	100 cabeças	(suínos, caprinos e ovinos) 1 a 100 unidades.	LAS
Abatedouro de animais de grande porte	08 cabeças	70 cabeças	(bovinos e bubalinos) 1 a 70 unidades.	LAS
Unidade de processamento de peixes	2.000 kg	3.000 kg	(processamento de peixe/ Fabricação de produtos de pescado) De 1.001 até 5.000kg/dia.	LAC
Unidade de Inspeção Classificação de ovos	100 dúzias	800 dúzias	-	DISPENSADO
Fábrica de Embutidos e Defumados	250 kg de produto acabado	1.000 kg	De 50 a 500 kg/dia. De 501 até 5.000kg/dia.	LAC LAS
Laticínios - queijos e fermentados	1.200 litros	2.500 litros	(Fabricação de Laticínios) até 5.000 litros/dia.	LAS
Laticínios - pasteurização e envase	1.000 litros	3.000 litros	(Preparação de leite) De 200 a 5.000 litros/dia	LAC
Laticínios - doce de leite	1.000 litros	1.200 litros	(Fabricação de laticínios) até 5.000 litros/dia	LAS

Esses limites ajudam a definir qual tipo de licença ambiental o empreendimento precisa para funcionar de forma regular. Ou seja, dependendo da quantidade que é produzida por dia, o produtor vai precisar de um tipo diferente de licença ambiental. Os principais tipos são:

• **Licença Ambiental Simplificada (LAS):**

Licença que avalia de forma simplificada a localização, autoriza a instalação e a operação de atividade ou empreendimento, aprova as ações de controle e monitoramento ambiental e estabelece condicionantes ambientais para a sua instalação e operação, na forma do regulamento. A LAS tem prazo de validade de, no máximo, 06 (seis) anos. Acesse o site da Secretaria de Estado de Meio Ambiente do Mato Grosso - SEMA pelo link abaixo: <http://www.sema.mt.gov.br/site/index.php/licen%C3%A7a-ambiental-simplificada>

• **Licença por Adesão e Compromisso (LAC):**

Licença que autoriza instalação e a operação de atividade ou empreendimento considerado de reduzido impacto ambiental, mediante apresentação de projeto com anotação de responsabilidade técnica ou equivalente, ou ainda projeto elaborado por entidades públicas de pesquisa e fomento, e adesão e compromisso do empreendedor aos requisitos pré-estabelecidos pela autoridade licenciadora. A LAC tem prazo de validade de, no máximo, 06 (seis) anos.

Acesse o site da Secretaria de Estado de Meio Ambiente do Mato Grosso - SEMA pelo link abaixo: <http://www.sema.mt.gov.br/site/index.php/licen%C3%A7a-por-ades%C3%A3o-e-compromisso>

• **Dispensado:** em alguns casos, a depender do tipo de atividade ou do volume de produção a licença ambiental é dispensada.

• **Licença Prévia (LP):** requerida ainda na fase inicial do planejamento do empreendimento. É a LP que aprova a localização e a concepção,

atestando a viabilidade ambiental e estabelecendo os requisitos básicos e condicionantes a serem atendidos nas próximas fases de sua implementação. A LP tem um prazo de validade não podendo ser superior a 05 (cinco) anos.

• **Licença Instalação (LI):** autoriza a instalação do empreendimento ou atividade de acordo com as especificações constantes dos planos, programas e projetos aprovados, incluindo as medidas de controle ambiental e demais condicionantes. A LI tem um prazo de validade não podendo ser superior a 06 (seis) anos.

• **Licença de Operação (LO):** autoriza o interessado a iniciar a operação do empreendimento, após cumpridas todas as exigências feitas por ocasião da expedição das licenças anteriores, autorizando o início do empreendimento ou atividade licenciada e o funcionamento de seus equipamentos de controle ambiental. A LO tem um prazo de validade de, no máximo, 10 (dez) anos.

A Tabela 02 mostra os limites para produtores individuais, ou seja, aqueles que produzem de forma independente. Já a Tabela 03 inclui também os casos de cooperativas e condomínios, que normalmente têm uma produção maior e, por isso, contam com limites diferenciados.

Essas tabelas são muito importantes porque ajudam tanto os produtores quanto os técnicos que apoiam as agroindústrias a entenderem o que é permitido e qual o caminho certo para regularizar a produção com segurança e dentro da lei. Assim, todos saem ganhando: o produtor pode vender com tranquilidade, o consumidor tem mais segurança sobre o alimento que consome, e o meio ambiente é respeitado.

OBS.: Em todos os casos, recomendamos que, em caso de dúvidas, procure um técnico especializado para obter orientação adequada e autorização dos órgãos ambientais competentes.

5.2. PROCEDIMENTO PARA O LICENCIAMENTO EM MATO GROSSO

No estado de Mato Grosso, a Secretaria de Meio Ambiente- SEMA/MT é o órgão responsável pelo Licenciamento Ambiental. No nível de decisão colegiada há o Conselho Estadual de Meio Ambiente - CONSEMA/MT e o Conselho Estadual de Recursos Hídricos - CEHIDRO.

O procedimento de licenciamento ambiental para atividades de baixo e médio impacto, conforme listadas no Decreto Estadual nº 1.585, de 21 de dezembro de 2022, segue, em geral, as etapas descritas a seguir:

1º PASSO: Identificação da localização do empreendimento

A definição do órgão responsável pelo licenciamento depende da localização do empreendimento e de critérios específicos:

- **Empreendimento localizado em município descentralizado, mas vinculado a uma atividade já licenciada pela SEMA/MT:** Nesse caso, o licenciamento será realizado pela SEMA/MT, conforme o art. 1º, §7º, da Resolução CONSEMA nº 41, de 20 de outubro de 2021.

- **Empreendimento localizado em município descentralizado que ultrapasse parâmetros definidos na Resolução CONSEMA nº 41/2021:** O licenciamento será realizado pela SEMA/MT.

- **Empreendimento localizado em município descentralizado, que não se enquadre nas condições mencionadas nos tópicos anteriores:** O licenciamento será realizado no âmbito municipal, obedecendo às normas

estabelecidas por legislação local, que podem variar de acordo com o município.

Fluxo Geral do Licenciamento Ambiental junto à SEMA/MT

O licenciamento ambiental segue, de maneira geral, as etapas descritas abaixo:

1º PASSO: Requerimento da Licença Prévia (LP)

Documentos necessários:

- Documentação do empreendedor e do empreendimento;
- Requerimento padrão SEMA;
- Publicação do pedido de licença em periódico local ou regional e no Diário Oficial do Estado;
- Autorização de perfuração de poços, cadastro de uso insignificante, outorga de uso de água para captação e diluição ou comprovante de ligação/ utilização de água da rede pública (quando aplicável);
- Carta-imagem com dados geoespaciais do empreendimento e da área do entorno;
- Carta-imagem delimitando Áreas de Preservação Permanente (APP) e Área de Reserva Legal (ARL), no caso de imóveis rurais, e apenas APP nos imóveis urbanos;
- Croqui de acesso ao local do empreendimento;
- Diagnóstico ambiental;
- Comprovante de pagamento da taxa de licenciamento.

2º PASSO: Requerimento da Licença de Instalação (LI)

Documentos necessários:

- Documentação do empreendedor e do empreendimento;
- Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) devidamente quitada;
- Requerimento padrão SEMA;
- Publicação do pedido de licença em periódico local ou regional e no Diário Oficial do Estado;
- Autorização de perfuração de poço, cadastro de

uso insignificante, outorga de uso de água para captação e diluição ou comprovante de ligação/ utilização de água da rede pública (quando aplicável);

- Caso haja supressão de vegetação, apresentação do Plano de Exploração Florestal (PEF), atendendo ao Termo de Referência nº 04/SUIMIS/SEMA/MT;
- Relatório de cumprimento das condicionantes da Licença Prévia;
- Descrição do processo produtivo, detalhando matérias-primas, insumos e produtos químicos utilizados;
- Detalhamento do Plano de Controle Ambiental (PCA);
- Projeto técnico específico para estocagem de combustível, incluindo memorial descritivo, cálculo e plantas da bacia de contenção e do sistema de tratamento (se aplicável);
- Informações sobre o uso de caldeiras, especificando número e tipo (se aplicável);
- Projeto executivo do sistema de tratamento de efluentes domésticos e industriais (planta, memorial descritivo e cálculo);
- Planos de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Industriais (PGRSI) e Resíduos da Construção Civil (PGRCC);
- Relação de equipamentos e capacidade produtiva do empreendimento;
- Projeto conforme Termo de Referência nº 05/SUIMIS/SEMA/MT para fertirrigação e/ou incorporação (se aplicável);
- Comprovante de pagamento da taxa de licenciamento;
- Licença Prévia aprovada.

3º PASSO: Requerimento da Licença de Operação (LO)

Documentos necessários:

- Documentação do empreendedor e do empreendimento;
- Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) devidamente quitada;
- Requerimento padrão SEMA;

- Publicação do pedido de licença em periódico local ou regional e no Diário Oficial do Estado;
- Autorização de perfuração de poço, cadastro de uso insignificante, outorga de uso de água para captação e diluição vigentes ou comprovante de ligação/ utilização de água da rede pública (quando aplicável);
- Caso utilize lenha na atividade, cadastro de consumidor de produtos florestais emitido pela SEMA (a ser apresentado em até 30 dias após a emissão da licença de operação);
- Relatório de cumprimento das condicionantes da Licença de Instalação;
- Relatório técnico consolidado com descrição das obras realizadas e das medidas mitigadoras do Plano de Controle Ambiental;
- Planos de monitoramento de ar, água e solo, incluindo cronograma físico de execução para a fase operacional;
- Comprovante de pagamento da taxa de licenciamento;
- Licença de Instalação aprovada.

Observações gerais

Os projetos e documentos requeridos para o licenciamento frequentemente incluem:

- Planta ou croqui de localização do empreendimento;
- Informações sobre a área construída, o terreno e os cursos de água próximos;
- Detalhes sobre os destinos e tratamentos de resíduos e efluentes;
- Dados de identificação (razão social, CNPJ e endereço completo);
- Descrição das atividades industriais, matérias-primas, produtos e subprodutos;
- Fontes de energia utilizadas e consumo de água.

INFORMAÇÕES sobre licenciamento, disponível em: <http://www.sema.mt.gov.br/site/index.php>

Licenciamento por Licença Ambiental Simplificada (LAS)

As atividades passíveis de licenciamento por Licença Ambiental Simplificada (LAS) exigem a apresentação de documentos em uma única etapa do processo.

Passos para solicitar a LAS via Sistema de Atendimento ao Cidadão (E-SAC):

1. Consultar o Termo de Referência 177 da LAS:

Disponível em: <http://www.sema.mt.gov.br/site/index.php/licen%C3%A7a-ambiental-simplificada>

2. Verificar a elegibilidade da atividade:

Consulte o Anexo 3 do Decreto nº 1585 em: <https://leisestaduais.com.br/mt/decreto-n-1585-2022-mato-grosso-altera-os-anexos-do-decreto-no-1-268-de-25-de-janeiro-de-2022-que-regulamenta-os-procedimentos-de-lancamento-e-cobranca-das-taxas-decorrentes-da-prestacao-de-servico-publico-e-ou-exercicio-do-poder-de-policia-em-materia-ambiental-bem-como-define-os-empreendimentos-e-atividades-passiveis-de-licenciamento-ambiental-e-da-outras-providencias?q=1314>

3. Preparar e nomear os documentos:

Organize os documentos conforme orientações do Termo de Referência.

4. Converter os arquivos para PDF e assinar digitalmente em P7S:

◦ A assinatura digital (extensão P7S) assegura a integridade, autenticidade e não repúdio do documento.

◦ Consulte orientações em: <http://www.sema.mt.gov.br/site/index.php/unidades-administrativas/tecnologia-da-informa%C3%A7%C3%A3o/manuais-de-sistemas/category/399-manuais-e-sac>

5. Iniciar o processo no sistema E-SAC:

Acesse: <http://semavirtual.sema.mt.gov.br/eprocess/util/ViewMenuEProcessModAberto.jsp>

6. Preencher os dados:

◦ Inclua informações da parte interessada e do responsável técnico.

◦ Caso o cadastro não exista, siga os procedimentos descritos no manual disponível em: http://www.sema.mt.gov.br/site/phocadownload/manuais_sistemas/Manual_eSAC%20-%20SEMA%20-%20Cadastro%20de%20RT.pdf

7. Selecionar o assunto:

Escolha “Licenciamento Ambiental Simplificado”.

8. Anexar os documentos:

◦ Inclua o requerimento padrão e demais documentos, assinados digitalmente e nomeados conforme o Termo de Referência.

◦ Cada arquivo deve ter até 20MB.

9. Finalizar o processo:

◦ Valide a transmissão utilizando o código verificador enviado por e-mail: <http://semavirtual.sema.mt.gov.br/eprocess/processo/transmissao/validar>

10. Acompanhar o andamento:

Consulte o progresso no menu “Consultar Andamento de Processo” em: <http://semavirtual.sema.mt.gov.br/eprocess/consulta/andamentoprocesso/consultar>

Importante: Guarde o número do processo e o código de acesso recebidos por e-mail. Caso as informações sejam perdidas, será necessário iniciar um novo processo.

Licenciamento por Adesão e Compromisso (LAC)

O licenciamento por Adesão e Compromisso também exige a apresentação de documentos em

uma única etapa.

Passos para solicitar a LAC via Portal SIGA:

1. Acesse o sistema em: <https://portal.sema.mt.gov.br/#/login?returnUrl=%2F>
2. Efetue login e selecione “**NOVO REQUERIMENTO**” no menu lateral.
3. Escolha “**LAC – Licenciamento por Adesão e Compromisso**”.
4. Preencha a aba **Formulário de Requerimento**, selecionando a atividade a ser licenciada.
5. Insira a localização do empreendimento.
6. Associe os responsáveis no processo.
7. Insira os dados geográficos do empreendimento.
8. Confira os dados da atividade.
9. Anexe a documentação solicitada.
10. Confira o valor da UPF correspondente à taxa de licenciamento.
11. Leia e concorde com os Termos de Responsabilidade e envie o requerimento.
12. Aguarde a análise da equipe técnica da SEMA-MT:
 - Caso a documentação esteja em conformidade, você receberá uma mensagem.
 - Acesse “GUIAS DE RECOLHIMENTO” para obter o boleto de pagamento.
13. Efetue o pagamento da guia de recolhimento.
14. Após a confirmação do pagamento, o sistema gerará o Termo de Adesão e Compromisso na caixa de entrada do responsável legal ou empreendedor.
15. O responsável acessa a caixa de entrada, localizará a tarefa e assinará o Termo de Adesão e Compromisso.

O licenciamento ambiental no estado de Mato Grosso é uma ferramenta indispensável para assegurar o desenvolvimento sustentável, equilibrando as necessidades econômicas e sociais com a preservação ambiental. A organização sistemática dos procedimentos, aliada à clareza documental e ao uso de plataformas digitais, destaca o compromisso do Estado em modernizar a gestão ambiental,

promovendo agilidade e eficiência.

A adoção de modalidades simplificadas, como a Licença Ambiental Simplificada (LAS) e a Licença por Adesão e Compromisso (LAC), reflete o esforço para desburocratizar os processos sem comprometer o rigor técnico necessário. No entanto, para que os objetivos do licenciamento sejam plenamente alcançados, é imprescindível que empreendedores e responsáveis técnicos adotem práticas éticas, estejam atentos às exigências legais e se dediquem ao cumprimento das condicionantes e prazos.

5.3. OUTORGA DE USO DE ÁGUA

OUTORGA é o ato administrativo que autoriza o uso da água por tempo determinado e sob condições específicas. Trata-se de uma prerrogativa do Governo (estadual ou federal), sendo instrumento de gestão previsto na Política Nacional e Estadual de Recursos Hídricos.

Por que a Outorga é necessária?

A água tem múltiplos usos (abastecimento, irrigação, indústria, lazer, etc.), e a outorga garante:

- Uso organizado e equilibrado da água.
- Controle da quantidade e qualidade da água utilizada.
- Garantia de acesso legal aos usuários.
- Prevenção de conflitos e danos ambientais.

Quem Emite a Outorga

Depende do domínio do recurso hídrico:

- União (ANA): águas que atravessam mais de um estado ou país.
- Estado (ex: SEMA-MT): águas que nascem, correm e deságuam no mesmo estado e águas subterrâneas.

Quem Deve Solicitar Outorga

- É obrigatória para:
- Captação de água superficial ou subterrânea.
- Lançamento de efluentes em corpos d'água.
- Intervenções em rios (barragens, canalizações, etc.).
- Qualquer uso que altere a quantidade ou qualidade da água.

Usos que Independem de Outorga

Com cadastro na SEMA (uso insignificante):

- Captação superficial de até 2,5 L/s para pequenos núcleos rurais.
- Lançamento de efluentes que atendam à legislação.

Para águas subterrâneas:

- Captação de até **10 m³/dia**.

Dispensas Totais de Outorga e Cadastro

- Captação para combate a incêndio.
- Construção ou reforma de pontes.
- Poços escavados manualmente (cisternas, cacimbas, etc.).
- Uso de água de chuva.



O capítulo aborda como os mercados públicos e privados são essenciais para que os agricultores familiares possam vender seus produtos. Os mercados públicos, como feiras e mercados municipais, oferecem uma oportunidade de contato direto com os consumidores, promovendo a venda de alimentos frescos e de qualidade. Já os mercados privados incluem supermercados, atacadistas e outros canais de distribuição que podem ampliar o alcance dos produtos. O texto destaca a importância de fortalecer esses canais

para garantir que os agricultores familiares tenham acesso a diferentes formas de comercialização, aumentando sua renda e promovendo a valorização da agricultura local. Além disso, ressalta-se a necessidade de políticas públicas e apoio técnico para facilitar o acesso a esses mercados, promovendo uma cadeia de produção mais sustentável e justa.



PARTE VI
MERCADOS: PÚBLICOS E PRIVADOS

A comercialização dos produtos é um dos maiores desafios da agricultura familiar, mas também uma grande oportunidade. Para conseguir bons resultados, é importante que o agricultor esteja bem organizado e tenha um planejamento claro sobre como, quando e onde vender sua produção. O mercado está cada vez mais exigente, mas existem caminhos e programas que ajudam os pequenos produtores a competir e crescer, tanto no setor público quanto no setor privado.

Organizar a produção, melhorar a qualidade dos produtos, diversificar o que se planta e fortalecer a atuação em grupo (associações e cooperativas) são estratégias fundamentais. Além disso, unir forças com outros agricultores facilita o transporte, a venda em maior escala e melhora o poder de negociação com os compradores.

A seguir, conheça os principais tipos de mercados que podem ser aproveitados pela agricultura familiar.

6.1. MERCADO INSTITUCIONAL PÚBLICO

Dentre as políticas públicas de mercados institucionais que apoiam a agricultura familiar estão o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Além dos programas do Governo Federal, vários estados e municípios implementam programas de compra de alguns produtos, principalmente para escolas, creches, hospitais, universidades estaduais, penitenciárias, etc. Devem ser buscadas informações mais detalhadas sobre essas compras institucionais junto aos órgãos de governo (federal, estadual, municipal) e na EMPAER de sua cidade.

O PAA instituído pela Lei nº10.696/2003 e regulamentado principalmente pela Lei nº14.628/2023, realiza a compra direta de alimentos de pequenos agricultores, sem necessidade de

licitação e os destina a pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, bem como à rede da assistência social, por meio dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. O PAA tem como objetivo fortalecer a agricultura familiar, gerando emprego, renda e desenvolvendo a economia local, promovendo o acesso aos alimentos e contribuindo para reduzir a insegurança alimentar e nutricional. Os produtos destinados à doação são oferecidos para entidades assistenciais, restaurantes populares, cozinhas comunitárias e, ainda, para cestas de alimentos distribuídas pelo governo federal. Cada agricultor pode fornecer produtos até o limite anual de R\$15.000,00.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi instituído pela Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, com o objetivo de garantir uma alimentação saudável e adequada aos alunos da rede pública de ensino. Essa legislação determina que pelo menos 30% dos recursos destinados à alimentação escolar sejam utilizados na aquisição de produtos da agricultura familiar, promovendo a qualidade nutricional das refeições e incentivando hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes.

A implementação do programa é detalhada na Resolução FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, que define critérios para o atendimento da alimentação escolar, a compra direta da agricultura familiar e as responsabilidades dos entes envolvidos. Os principais objetivos do PNAE incluem a melhoria do rendimento escolar por meio de uma alimentação equilibrada, a promoção da segurança alimentar e nutricional dos estudantes e o apoio à agricultura familiar por meio da compra direta de seus produtos.

O PNAE desempenha um papel essencial na valorização da agricultura familiar e na oferta de uma alimentação saudável, diversificada e contínua nas escolas públicas. Além disso,



fortalece a cadeia produtiva de alimentos, beneficiando desde os pequenos produtores até os distribuidores, assegurando nutrição adequada aos alunos.

Nessa perspectiva, esses programas aparecem como possibilidade de auxiliar no enfrentamento das problemáticas referentes ao consumo e à produção de alimentos, contribuindo tanto do ponto de vista social quanto do nutricional e econômico.

6.2. MERCADOS INSTITUCIONAIS PRIVADOS E CANAIS DE VENDA DIRETA

Além dos programas públicos, a agricultura

familiar pode acessar uma variedade de mercados no setor privado e espaços de venda direta ao consumidor. Esses canais ajudam a diversificar a comercialização, ampliar a renda e criar novas parcerias de longo prazo. A seguir, conheça os principais:

6.2.1 Mercados Privados Institucionais

Empresas e instituições privadas como restaurantes industriais, hotéis, hospitais, universidades particulares e supermercados são bons compradores de alimentos em maior escala. Eles valorizam produtos frescos, de boa qualidade, entregues com pontualidade.

É comum que esses compradores façam pedidos regulares ao longo do ano, exigindo compromisso

com prazos, higiene, embalagem adequada e legalização dos produtos. Por isso, é importante planejamento e, sempre que possível, atuar de forma coletiva (em grupos, associações ou cooperativas) para atender à demanda com eficiência.

6.2.2 Feiras, Mercados Locais, Padarias e Restaurantes

As **feiras livres** são espaços tradicionais e valorizados para a venda direta de produtos da agricultura familiar. Nelas, o agricultor pode conversar com o cliente, explicar sobre o modo de produção e receber retorno direto sobre a qualidade dos produtos.

Outros pontos de venda como mercados municipais, padarias, restaurantes, lojas de produtos naturais e até pontos de venda em rodovias também são boas alternativas. Embora o volume de vendas possa ser menor, esse tipo de canal contribui para divulgar o nome do produtor e aumentar o reconhecimento da marca.

No entanto, é importante lembrar: mesmo para venda direta, muitas vezes são exigidos documentos como nota fiscal, rotulagem adequada e conformidade com normas sanitárias.

6.2.3. Eventos, Feiras Agropecuárias e Exposições

Participar de eventos e exposições é uma excelente maneira de mostrar o valor dos produtos, conquistar novos clientes e fortalecer a identidade do empreendimento rural. Nesses locais, há oportunidades de venda direta ao consumidor e de contato com futuros parceiros comerciais.

Além de vender, o agricultor pode fazer propaganda do seu produto, distribuir material de divulgação e até receber encomendas futuras. Para aproveitar bem esses espaços, é importante que os produtos estejam bem apresentados, com

rotulagem legalizada e boas práticas de higiene garantidas.

6.3. CONCLUSÃO

A diversificação dos canais de venda fortalece a agricultura familiar e aumenta sua segurança econômica. Não dependa de apenas um mercado. Busque combinar a venda para programas governamentais com mercados locais e parcerias privadas.

Procure ajuda técnica! Os extensionistas da EMPAER, a AMM em conjunto com os técnicos das prefeituras e os profissionais do SEBRAE estão preparados para orientar sobre:

- Como participar dos programas públicos;
 - Como organizar sua documentação;
 - Como melhorar a apresentação dos produtos;
 - E como alcançar novos mercados com segurança e qualidade.
- Investir na comercialização é investir no futuro da sua produção!



Este capítulo trata das regras e recomendações para a estrutura e funcionamento dos locais onde são produzidos, processados ou comercializados produtos de origem animal, como carnes, ovos, laticínios, entre outros. Ele destaca a importância de manter as instalações limpas, organizadas e seguras, com áreas específicas para cada etapa do processamento, garantindo

a higiene e evitando contaminações. Além disso, fala sobre a necessidade de boas práticas de higiene, controle de pragas, armazenamento adequado e condições que protejam a saúde dos consumidores e dos animais. Seguir essas especificações ajuda a garantir a qualidade dos produtos e a conformidade com as leis sanitárias.



PARTE VII
ESPECIFICAÇÕES GERAIS DAS INSTALAÇÕES DOS
ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

A adequação do ambiente de processamento é crucial para garantir a inocuidade do produto, evitar contaminação cruzada e prevenir a perda de matérias-primas e produtos devido à deterioração ou contaminação. Para esse fim, é necessário implementar medidas preventivas que evitem tais perdas e/ou danos. As Boas Práticas de Fabricação destacam que essas medidas devem ser integradas desde a fase de planejamento e projeto de implantação das agroindústrias.

As superfícies de pisos, paredes, tetos devem ser compostas de materiais permitidos para estabelecimentos processadores de alimentos, apresentando resistência aos produtos de higienização, como ácidos e substâncias alcalinas, além de suportar impactos provenientes do uso de equipamentos. É imprescindível que essas superfícies estejam isentas de defeitos, rachaduras, trincas ou buracos. A ventilação e climatização devem ser projetadas para evitar a contaminação dos produtos e a formação de condensação. Para tanto, é indispensável monitorar a temperatura dos ambientes climatizados, registrar os dados em planilhas, e estabelecer um cronograma de limpeza dos equipamentos. Toda a infraestrutura deve ser verificada constantemente se há necessidade de reparos e ajustes, além das manutenções preventivas dos equipamentos.

Os estabelecimentos devem definir as condições ideais para suas instalações, considerando tanto os aspectos estruturais quanto os de higiene. A seguir, apresentamos algumas informações compiladas que devem ser observadas como requisitos básicos de construção para a edificação.

7.1. ESPECIFICAÇÕES GERAIS

• LOCALIZAÇÃO E ÁREA EXTERNA

Antes de iniciar a construção de um estabelecimento para produtos de origem animal, é necessário

realizar uma avaliação do terreno destinado à obra. O local deve estar distante de fontes geradoras de odores desagradáveis ou outros poluentes potenciais que possam comprometer a qualidade dos produtos, como instalações de criação de animais, áreas de descarte de lixo, objetos inservíveis, fossas, aterros sanitários, zonas suscetíveis a alagamentos e em beira de estradas não pavimentadas.

A área do terreno deve ser adequada para abrigar todas as dependências necessárias para a atividade pretendida, incluindo espaço para futuras expansões. Idealmente, as construções devem ser situadas em regiões bem drenadas e nas partes mais elevadas e centrais do terreno, a fim de evitar alagamentos e permitir a circulação adequada de veículos transportadores de matérias-primas e/ou produtos acabados.

Importante enfatizar, que a agroindústria seja construída fora da trajetória dos ventos predominantes, para prevenir a entrada de maus odores e de partículas contaminantes. É fundamental observar a incidência solar sobre o terreno, de modo a evitar que o calor excessivo comprometa os processos produtivos.

O entorno do estabelecimento deve ser pavimentado com materiais que minimizem a formação de poeira e acúmulo de água nas áreas onde transitam os veículos. Nas áreas de circulação de pessoas, deve ser pavimentada com materiais que permitam uma fácil higienização.

Importante destacar que a delimitação da área do estabelecimento deve ser realizada com estruturas que impeçam a entrada de pessoas não autorizadas e animais. Caso o estabelecimento for instalado anexo a residências, deve contar com um acesso independente.

A área construída deve ser compatível com o volume que se pretende produzir, completando as etapas de processamento de acordo com os tipos de produtos e os equipamentos essenciais para os processos.



• ESTRUTURA FÍSICA

PISOS

Os pisos devem ser de material resistente ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras, trincas, devem facilitar a limpeza e a desinfecção. Recomenda-se declividade suficiente para facilitar o escoamento das águas de lavagem e de processo de fabricação. As canaletas de drenagem devem ser protegidas por grades, com declividade em direção aos ralos



coletores, os quais devem ser do tipo sifonado. O revestimento do piso é muito importante em uma agroindústria, para que se tenha maior durabilidade e menor manutenção. Os ângulos entre as paredes e o piso (rodapé) e entre as paredes e o teto devem ser preferencialmente arredondados, para facilitar a limpeza e evitar o acúmulo de resíduos e sujeira.

PAREDES

As paredes devem ser laváveis, lisas, resistentes e impermeabilizadas, em cores claras e sem frestas, para facilitar a visualização de sujidades. As junções entre pisos e paredes devem ser preferencialmente arredondadas, a fim de evitar acúmulo de resíduos e facilitar o processo de limpeza. O revestimento das paredes precisa ser nivelado com o rodapé.



O rodapé deve ser preferencialmente em formato côncavo até a junção com a parede, evitando a má aderência entre ambos, principalmente em agroindústrias que trabalham com abate de animais. Os revestimentos cerâmicos com rejuntas claros e antimofos são os mais recomendados por sua resistência à lavagem e à higienização.

A altura das paredes pode variar, de acordo com as especificidades da atividade executada no ambiente, assegurando conforto térmico e adequada instalação dos equipamentos.

O uso de materiais como elementos vazados ou cobogós é proibido na construção de paredes, exceto em áreas específicas, como a sala de máquinas e o depósito de produtos químicos.

É importante consultar o serviço de inspeção previamente.

TETOS / FORROS

Os forros devem ser de materiais resistentes, impermeáveis, de fácil limpeza e desinfecção, resistentes à umidade e ao calor. Que sejam projetados para evitar o acúmulo de sujeira, com superfícies lisas e sem frestas. É essencial instalar uma barreira de proteção entre o telhado e o forro para evitar a entrada de pragas como pássaros, insetos e roedores. O uso de madeira ou materiais

JANELAS

Devem ser dimensionadas e posicionadas de forma a garantir boa ventilação e iluminação natural. Também devem ser de material impermeável e resistente à corrosão, preferencialmente lisas, a fim de facilitar a higienização. A instalação deve ser feita sem parapeito interno, rente às



paredes, evitando o acúmulo de sujeira. Na parte externa, o parapeito precisa ter um caimento suficiente (ângulo mínimo de 45°) para facilitar o escoamento das águas. Devem ser equipadas com telas milimétricas, de preferência removíveis para facilitar a limpeza e impedir a entrada de insetos. Para o acesso de produtos, utilizar um óculo, que é uma abertura em formato retangular que impede a passagem dos manipuladores entre as áreas. Materiais como elementos vazados ou cobogós não são permitidos nas áreas de processamento.

PORTAS

As portas devem ser de materiais não absorventes, impermeáveis, laváveis, de fácil limpeza e resistentes à corrosão. As portas que dão acesso para a área externa precisam ser teladas para proteção anti-pragas, ou possuir cortinas de ar, para evitar a entrada de pragas. O tamanho das portas deve ser suficiente para proporcionar a entrada e a saída de equipamentos. Em acessos internos, pode ser utilizada a cortina sanitária em policloreto de vinil (PVC). O uso de madeira para a construção de portas não é permitido nas áreas de processamento, sendo autorizado apenas em áreas sociais.



- SETORES DOS ESTABELECIMENTOS BARREIRA SANITÁRIA

Todo estabelecimento precisa dispor de barreira sanitária no ponto de acesso à área de produção, contendo lavador de botas, pias com torneiras com acionamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou um dispositivo automático de secagem de mãos, além de cestas coletoras de papel com tampa acionadas por pedal e substância

sanitizante para as mãos. Os itens devem ser organizados para garantir um fluxo correto das operações de higienização, começando pela lavagem das botas e, por último, a higienização das mãos. Além da porta de acesso do exterior, deve ser instalada outra porta na passagem para a área de processamento, a fim de impedir a entrada de pragas. A instalação de cortina de ar também é recomendada



ÁREA DE RECEPÇÃO

Considerada a área suja do estabelecimento, a recepção é onde ocorrem as primeiras etapas do processo de manipulação, sendo utilizada para receber matérias-primas e ou ingredientes que serão utilizados. Deve possuir uma estrutura fechada ou aberta, com uma cobertura projetada e um prolongamento suficiente para proteger as operações nela realizadas. Deve dispor de óculo com tamanho e altura que permita somente a passagem de matéria-prima, impedindo a entrada de pessoas.



ÁREA DE PROCESSAMENTO

Considerada área limpa, é o local destinado ao processo de produção. A porta de acesso deve possuir abertura de modo a facilitar a movimentação ou possuir fechamento automático. A disposição dos equipamentos e a sequência das operações deve evitar contrafluxos, prevenindo contaminação cruzada. Os equipamentos e utensílios devem ser dispostos em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção. É necessário prever o afastamento dos equipamentos entre si e das paredes. Os equipamentos precisam ser de materiais atóxicos, inoxidáveis e com superfícies lisas, evitando superfícies porosas, tais como madeira, fórmica, alvenarias e pedras como granito, mármore, ardósia, dentre outras. Os produtos que precisam passar por processos que utilizam o calor ou de maturação necessitam de setores específicos, geralmente climatizados, de acordo com a tecnologia do produto.



ÁREA DE ARMAZENAMENTO

Local onde os produtos são estocados até a comercialização. Deve ser adequado para que o produto permaneça inalterado após a fabricação, garantindo sua qualidade e integridade. Para isso, o local exigirá condições de temperatura e umidade adequadas ao tipo de produto, com tamanho apropriado ao volume de produção. Este local deve ser mantido limpo e protegido de pragas, poeira e luz solar. Os produtos precisam ser armazenados afastados das paredes e entre si, permitindo a circulação de ar, e nunca devem estar em contato direto com o piso. Para os produtos resfriados e congelados, as estruturas das câmaras frias devem obedecer às mesmas características das áreas de processamento. Não é permitida a instalação de ralos para drenagem de águas residuais no interior das câmaras frias; portanto, a drenagem dos forçadores de ar precisa ser direcionada para o exterior das mesmas. As câmaras frias ou outros equipamentos de frio necessitam de termômetro com leitura externa para controle da temperatura.



ÁREA DE EXPEDIÇÃO

Local por onde os produtos saem para comercialização, deve dispor de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações realizadas. Essa cobertura pode ser de estrutura metálica ou de outro material aprovado. A área de expedição não poderá permitir a entrada de pessoas oriundas do meio externo para a área de processamento.



DEPÓSITO DE EMBALAGENS

As embalagens são classificadas em três tipos: embalagem primária, embalagem secundária e embalagem terciária. A embalagem primária é a que está em contato direto com o produto e que exige maior cuidado quanto a sua composição e armazenamento. O acondicionamento dos produtos em embalagens primárias e os rótulos, em quantidade para uso diário, pode ocorrer na área de processamento e armazenados em armários ou estantes de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização, organizados e identificados, enquanto o acondicionamento em embalagens secundárias deve ser feito em setor separado, mantido limpo e protegido de pragas, poeira e umidade. A depender do material, devem ser colocadas sobre paletes ou prateleiras, afastadas das paredes.

As embalagens secundárias, geralmente, são de papelão, caixas plásticas ou fardos plásticos. O objetivo é manter a integridade da embalagem primária, proporcionando maior segurança e proteção no transporte dos produtos da agroindústria até o mercado. Juntas estas embalagens asseguram a qualidade e segurança dos produtos.

O depósito de embalagens deve permanecer isolado das áreas de processamento, armazenamento e expedição, realizando a passagem dos produtos apenas por óculo.

DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)

A armazenagem de materiais de limpeza e higienização deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências. Contudo, a guarda dos materiais de limpeza para uso diário pode ocorrer nas áreas de produção, desde que em armários de material não absorvente, de fácil limpeza e seguros, evitando a contaminação de produtos, da matéria-prima e ingredientes, sempre isolados entre si e devidamente identificados.

DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML)

A armazenagem de materiais de limpeza e higienização deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências. Contudo, a guarda dos materiais de limpeza para uso diário pode ocorrer nas áreas de produção, desde que em armários de material não absorvente, de fácil limpeza e seguros, evitando a contaminação de produtos, da matéria-prima e ingredientes, sempre isolados entre si e devidamente identificados.

ALMOXARIFADO

O almoxarifado deverá ser projetado em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento e localizado externamente à área de processamento. Sua função é armazenar materiais de uso geral, tais incluído peças de reposição de equipamentos, lubrificantes, ferramentas, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), entre outros.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS

Não podem ter acesso direto, nem se comunicar com a área de processamento, recepção, armazenamento e expedição. Portanto, janelas e portas de acesso a esses ambientes devem ser instaladas voltadas para o exterior da agroindústria. Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro e cestas coletoras de papéis com tampa acionada por pedal. Os vestiários devem ser equipados com armários para guarda individual de pertences que permitam a separação das roupas e sapatos comuns e os uniformes de trabalho, mantendo-se organizados e em bom estado de conservação. É permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que a distância até o prédio da agroindústria não seja superior a 40 (quarenta) metros. Se os sanitários e vestiários não forem anexos ao estabelecimento, o acesso precisa ser

pavimentado e evitar áreas que ofereçam riscos de contaminação. Recomenda-se que o número de sanitários seja proporcional ao número de funcionários.



LAVANDERIA

O empreendimento é responsável por garantir a lavagem dos uniformes dos funcionários. Pode ser realizada em uma lavanderia própria ou terceirizada, desde que atenda os princípios das Boas Práticas de Higiene. Caso o empreendimento opte por realizar a lavagem dos uniformes, é necessário dispor de uma dependência e de equipamentos (máquinas de lavar e secar) exclusivos para essa finalidade, preferencialmente localizados próximos dos vestiários.



INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

Essencial que o fornecimento de energia elétrica seja compatível com as necessidades do empreendimento. É necessário avaliar quais os equipamentos que serão utilizados para o processamento, a disposição dos mesmos e prever futuras ampliações. Todos os cabos e conexões elétricas, tanto interna quanto externa, devem ser colocados em tubulações isolantes, presos às paredes e forros evitando fiações expostas. As tomadas de energia devem possuir tampas isolantes, para impedir a entrada de pragas pelas tubulações.



SISTEMA DE ILUMINAÇÃO

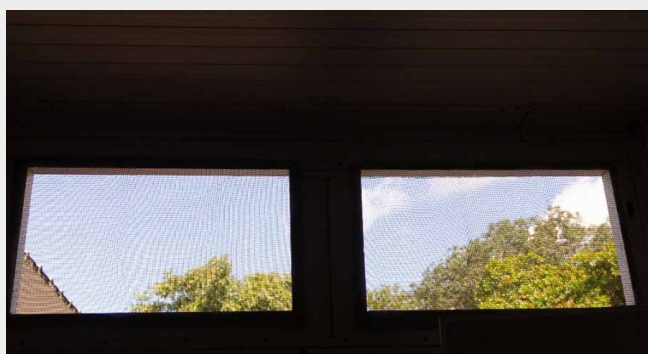
O sistema de iluminação de uma agroindústria deve ser suficiente, para garantir uma boa iluminação para a realização das operações de processamento dos produtos. A iluminação artificial deve ser fornecida por lâmpadas de luz fria (utiliza-se intensidade mínima de 500 Lux), evitando as lâmpadas de cores que possam mascarar a colocação dos produtos. As lâmpadas devem ser protegidas para prevenir acidentes por quebras e contaminação, principalmente nas áreas de manipulação das matérias-primas, dos produtos, de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes. Deve ser evitado o acúmulo de sujidades no interior do invólucro de proteção das lâmpadas.



SISTEMA DE VENTILAÇÃO

O sistema de ventilação tipo natural deve ser priorizado para a renovação do ar na agroindústria. Quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações, devem ser instalados exaustores ou sistema de climatização. No caso de climatização de forma mecânica, deve ser garantida a segurança sanitária, assegurando a limpeza regular dos equipamentos para evitar proliferação de fungos, partículas em suspensão e a condensação de vapores. O fluxo de ar não pode incidir diretamente sobre alimentos não embalados, e não é permitido o uso de ventiladores

domésticos nas áreas de processamento. Produtos que requerem temperaturas mais baixas devem ser mantidos em ambientes climatizados com frio industrial, observando-se as temperaturas estabelecidas conforme as exigências específicas de fabricação.



ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A água utilizada na agroindústria deve ser potável, encanada e armazenada em reservatórios com volume adequado à categoria do estabelecimento e à demanda de processamento. Se a água for proveniente de fontes alternativas, como poços, nascentes ou represas, deve ser realizado o tratamento de acordo com a legislação vigente. É necessário que a água passe pelo processo de cloração, para garantir os níveis mínimos de 0,2 ppm de cloro residual livre. A cloração da água deve ser realizada por um dosador de cloro, garantindo o tempo de contato necessário para a desinfecção efetiva. Os reservatórios devem ser construídos ou revestidos com materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme normas específicas. Devem estar livres de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em

adequado estado de higiene e conservação, mantendo-se devidamente tampados. A higienização dos reservatórios deve ser realizada a cada seis meses, com registros mantidos das operações.

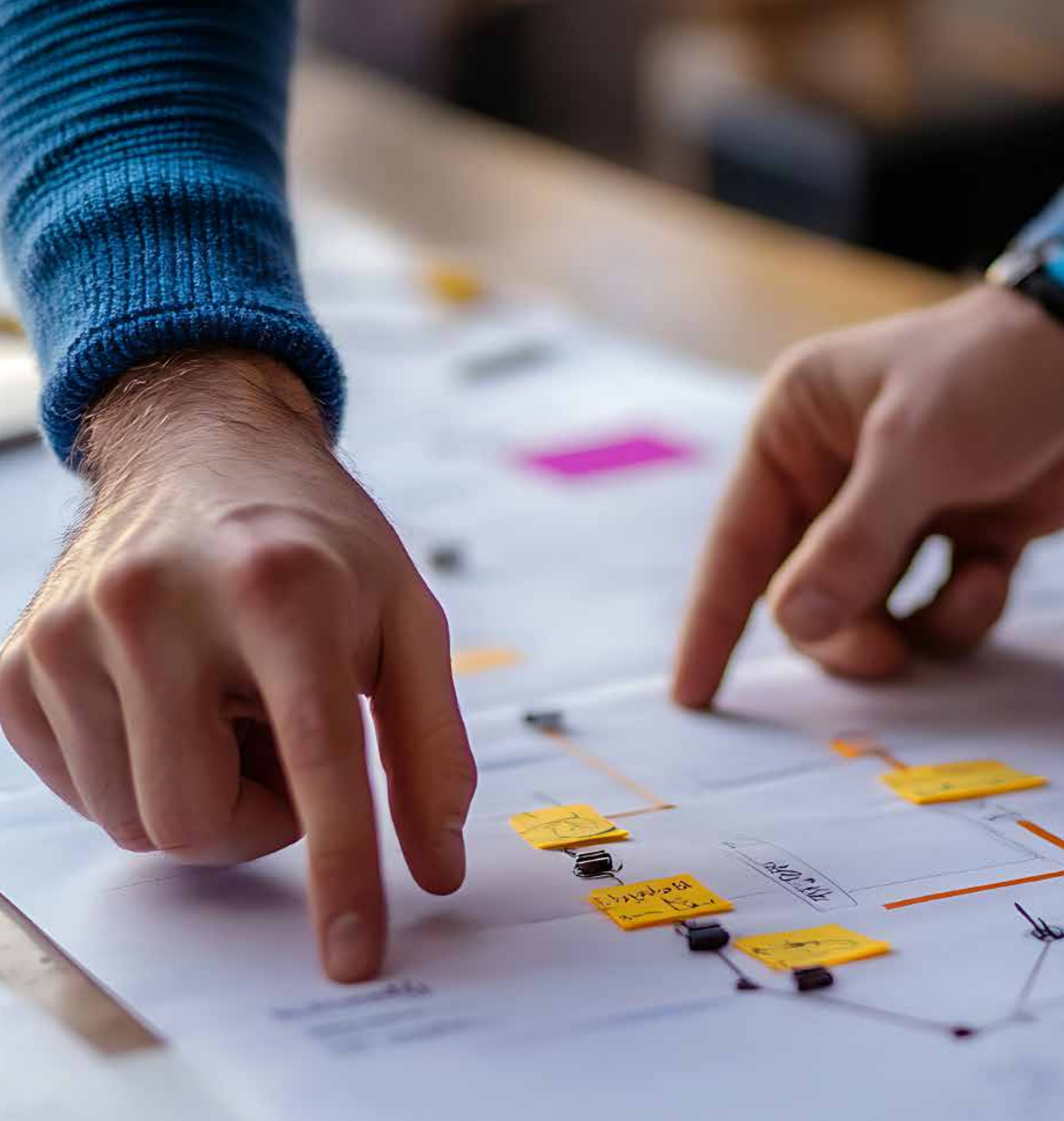


REDE ESGOTO

As redes de esgoto sanitário das agroindústrias devem ser independentes e exclusivas, sem compartilhamento com redes residenciais. É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário adjacentes a paredes, pisos e tetos da área de produção, bem como a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”. Devem ser instalados dispositivos, como ralos sifonados, para evitar o refluxo de odores e a entrada de roedores e outras pragas. A instalação de ralos nos interiores das câmaras frias é vedada. As áreas adjacentes devem ser drenadas e possuir escoamento adequado para

as águas pluviais, sendo proibido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno. O tratamento dessas águas deve atender às normas estabelecidas pelo órgão competente.





Neste capítulo apresentaremos modelos de agroindústrias de produtos de origem animal. Ter uma estrutura bem planejada, com materiais adequados e fluxos de produção bem organizados, ajuda a controlar melhor as contaminações, protegendo a saúde do consumidor. Além disso, as áreas devem ser separadas de forma a evitar cruzamentos entre áreas limpas e sujas,

garantindo que o produto final não entre em contato com matérias-primas ou áreas contaminadas. Os equipamentos e utensílios também precisam ser feitos de materiais que facilitam a limpeza, mantendo tudo em condições higiênicas. Assim, um bom projeto de instalações contribui para a produção de alimentos seguros e de qualidade!



PARTE VIII
MODELOS DE AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL



Os projetos propostos neste trabalho constituem modelos de instalações destinadas à produção de produtos de origem animal, em especial as agroindústrias de pequeno porte, com possibilidade de adaptação às particularidades da escala produtiva e às especificidades operacionais de cada agroindústria. As informações devem ser complementadas com a consulta às legislações específicas do serviço de inspeção ao qual se deseja aderir.

Os modelos apresentam parâmetros técnicos necessários para a definição de um layout produtivo adequado às dimensões, fluxogramas e equipamentos estabelecidos pelas normas

vigentes. Qualquer necessidade de alteração no projeto proposto deve ser submetida a uma nova avaliação do órgão de fiscalização competente. É importante ressaltar que os modelos propostos das edificações sejam apresentados para avaliação dos responsáveis pelo Serviço de Inspeção (municipal, estadual ou federal) de produtos de origem animal antes da construção, uma vez que podem existir regulamentos específicos em cada estado ou município, ou mesmo compreensões diferentes a respeito da legislação indicada.



UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS



Figura x - créditos

8.1 UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

As indústrias de carne e derivados são estabelecimentos responsáveis pelo processamento, conservação e comercialização de produtos de origem animal, como carnes bovina, suína, de aves, além de produtos derivados como embutidos, salsichas, linguiças, e outros itens alimentícios. Essas indústrias seguem rigorosas normas de higiene, segurança alimentar e qualidade, garantindo que os produtos sejam seguros para o consumo.

Elas desempenham um papel importante na cadeia de produção de alimentos, atendendo às demandas do mercado interno e externo, e

contribuindo para a economia local e nacional.

Para operar, esses estabelecimentos precisam cumprir legislações específicas, incluindo boas práticas de fabricação, controle de qualidade e registros sanitários.

O modelo proposto para uma Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos, possui capacidade de processamento diário de até 250 kg/dia. Considerando que o produto e o volume podem variar de acordo com cada agroindústria, tanto os ambientes, quanto os equipamentos propostos, poderão ser readequados às necessidades específicas. A seguir apresentamos detalhamento descritivo e plantas-baixa deste modelo, com layout e fluxogramas dos processos.

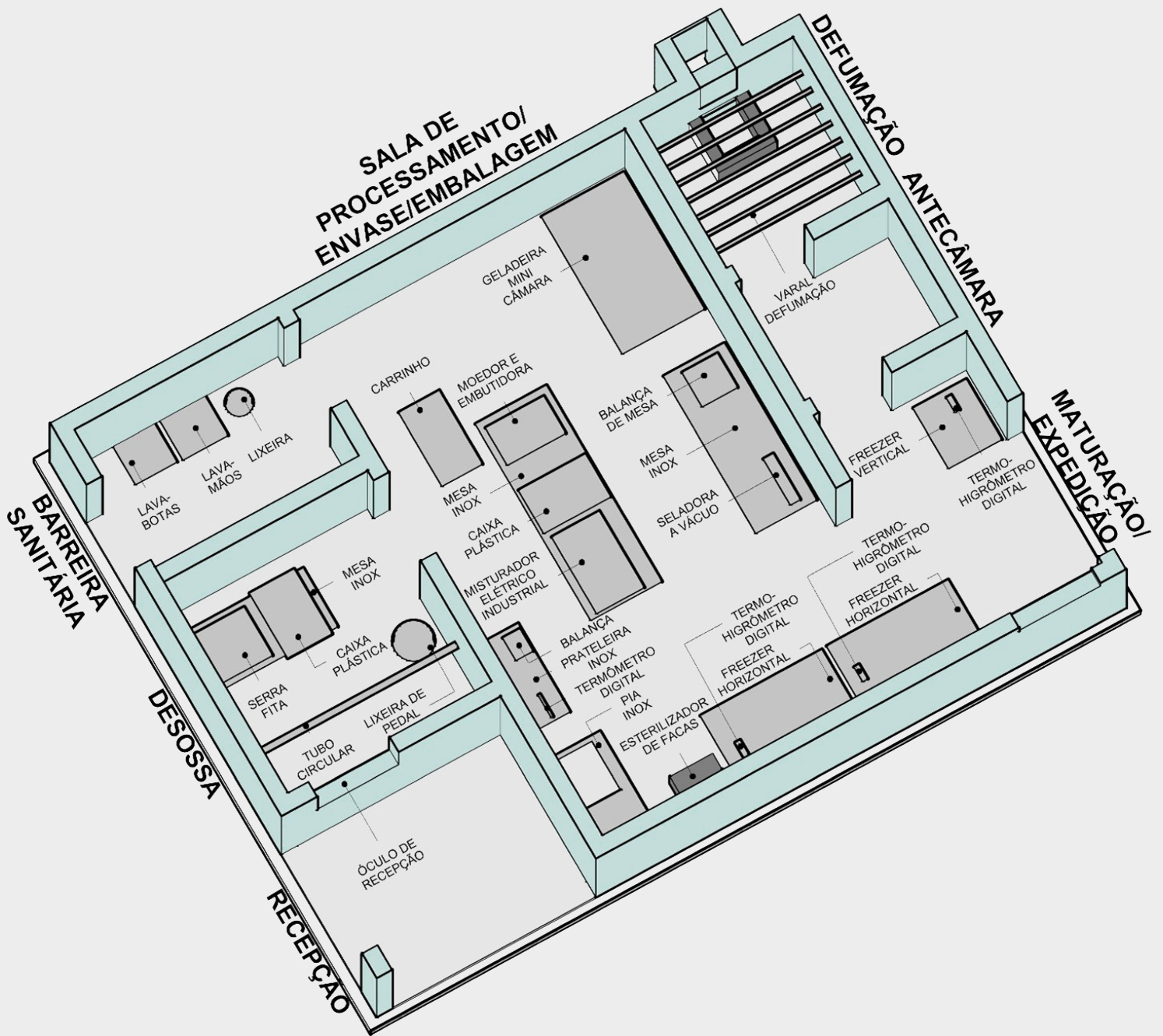


Tabela 01 – Instalações do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos:

AMBIENTES
Barreira Sanitária
Recepção de Matéria-prima
Sala de Desossa
Sala de Processamento / Envase / Embalagem
Sala de Defumação
Antecâmara
Maturação / Expedição



Tabela 02 – Informações sobre funcionamento do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos:

INFORMAÇÃO SOBRE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Beneficiamento Previsão de funcionamento	Estimado: 3x na semana 4 horas por dia
Número de trabalhadores Separados por familiares e não familiares e por gênero	2 a 3 trabalhadores familiares

Tabela 03 – Informações sobre Produto e a Produção – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos:

INFORMAÇÃO SOBRE PRODUTO E A PRODUÇÃO			
RECEBIMENTO (matéria- prima)	Volume/dia	Produtos	Produção diária
Recepção e armazenamento Origem da matéria prima: produção própria e/ou produtores da região	Até 250 kg/dia	Salame	122,5kg
		Linguiça frescal	47,5 kg
		Cortes	22,5 kg

Tabela 04 – Informações sobre Armazenamento Climatizado – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos:

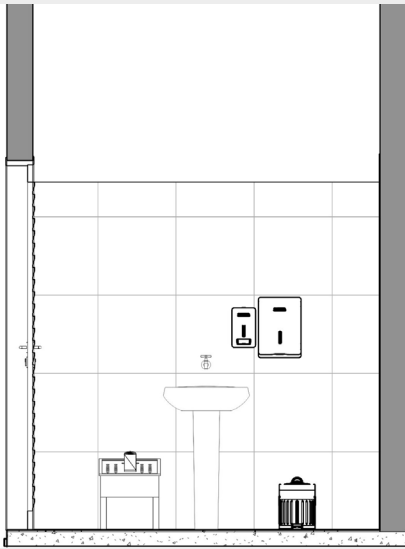
INFORMAÇÃO SOBRE ARMAZENAMENTO CLIMATIZADO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Quantidade de câmaras/freezer	04
Finalidade de cada uma	01 mini câmara fria vertical para estocagem dos produtos resfriados. 02 freezer horizontal para estocagem do produto resfriado embalado finalizado. 01 refrigerador expositor vertical para maturação do produto.
Capacidade Individual	400kg. 414 Litros. 250kg.
Temperatura de funcionamento (Do equipamento)	
Termômetro (digital/analogico e sua localização)	Termo-higrômetro digital com sonda externa.

Tabela 05 – Informações sobre Máquinas e Equipamentos – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos:

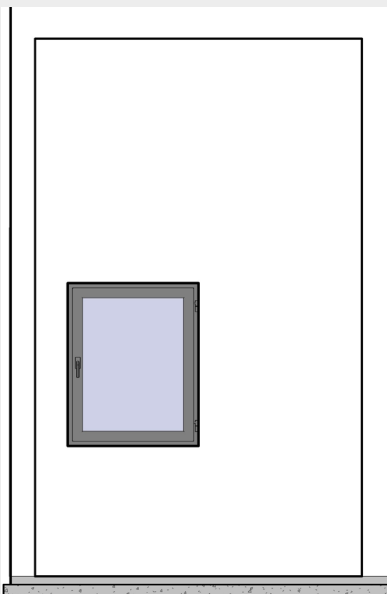
DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS		
CÓDIGO	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES
E1	LAVA-BOTAS	410x390x410mm
E2	PIA PEDAL	445x400x180mm
E3	LIXEIRA COM PEDAL	250x250x400mm
E4	PORTA PAPEL TOALHA E SABONETEIRA LIQUIDO	270x290x160mm/105x255x110mm
E4*	ARMÁRIO AÉREO- DEPÓSITO PRODUTOS LIMPEZA	1050x280x550mm
E5	TUBO CIRCULAR – PARA PENDURAR CARÇAÇAS/ MEIA CARÇAÇAS	195mm xØ60x2500mm
E6	MESA INOX- DESOSSA	1200x600x800mm
E7	SERRA FITA- DESOSSA	560x495x845mm
E8	CAIXA PLÁSTICA SEM TAMPA	660x440x190mm
E9	LIXEIRA DE PEDAL – RECEPTOR RESÍDUOS DESOSSA	500x500x790mm
E10	CARRINHO - AUXILIAR	750x400x900mm
E11	GELADEIRA MINI CÂMARA 02 PORTAS	1400x810x2000mm
E12	MESA INOX- APOIO MOEDOR/ MISTURAR/ ENVASE	1600x600x800mm
E13	MOEDOR E EMBUTIDORA DE CARNE ELÉTRICA	575x380x360mm
E14	MISTURADOR ELÉTRICO INDUSTRIAL	780x470x390mm
E15	MESA INOX- APOIO ROTULAGEM	1600x600x800mm
E16	BALANÇA DE MESA	355x235mm
E17	SELADORA A VÁCUO	470x100x180mm
E18	FREEZER HORIZONTAL – PRODUTO ACABADO	1195x780x940mm
E19	PRATELEIRA INOX- ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS E INGREDIENTES	900x300x1750mm
E20	BALANÇA DIGITAL - PESAGEM INGREDIENTES	230x170x40mm
E21	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO	148x237x22mm
E22	TERMO-HIGRÔMETRO DIGITAL	98X23X106mm
E23	PIA – HIGIENIZAÇÃO UTENSÍLIOS	1100x600x900mm
E24	VARA PARA DEFUMAÇÃO	1500mm
E25	REFRIGERADOR VERTICAL – MATURAÇÃO PRODUTO	525x1595x615mm
E26	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER _220V	870x655x320mm
E27	ESTERILIZADOR DE FACAS	330x165x420mm
E28	GANCHO DE INOX PARA GANCHEIRA	200mm

8.1.1. DETALHAMENTO DESCRITIVO

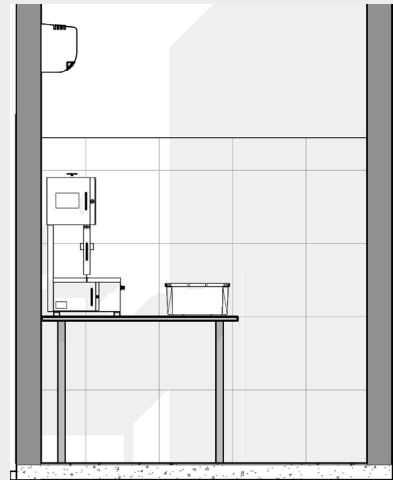
Barreira sanitária: devem ser instaladas nos acessos à área de produção para garantir a higiene. Elas incluem lavadores de botas, pias sem contato manual, sabão neutro e inodoro, toalhas descartáveis (não recicláveis) ou secadores automáticos, lixeiras com tampa acionadas sem contato manual e substâncias sanitizantes.



Recepção: A área destinada à recepção da matéria-prima. Deve ser separada por paredes internas das demais dependências sendo necessário possuir uma cobertura de tamanho suficiente para proteger as operações de descarregamento ali realizadas.



Sala de desossa: Feita a conferência da temperatura de recebimento, que deve ser de até 7°C para itens refrigerados e -18°C para itens congelados. A carcaça é mantida sob refrigeração até sua entrada na unidade de processamento. Neste espaço, é previsto a realização da desossa de meia-carcaça.



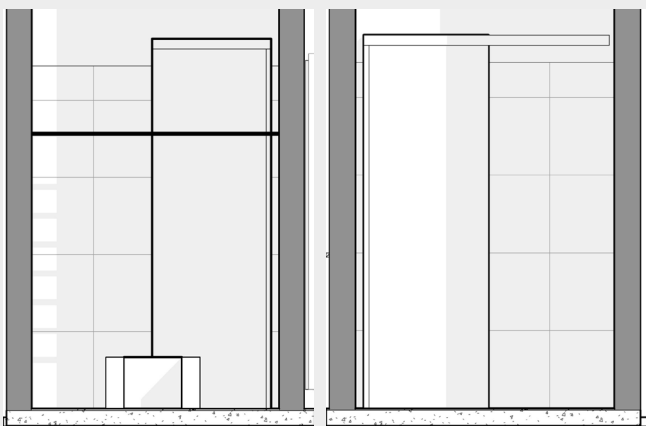
Área de processamento: Neste espaço, a carcaça passa por diversas etapas de processamento. Após a desossa, seguida pela moagem ou trituração. Depois, realiza-se a mistura e a emulsão dos ingredientes, culminando no embutimento. Parte da matéria-prima é destinada à produção de cortes especiais, enquanto outra parte é transformada em embutidos, que podem ser curados e/ou defumados. Por fim, o produto é embalado e rotulado.



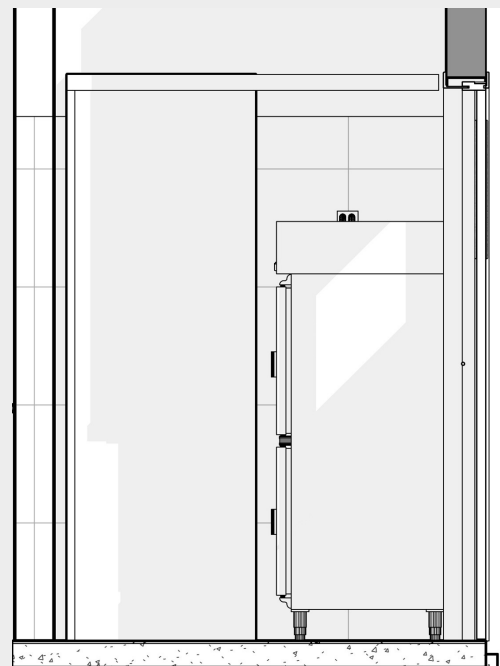


Sala de defumação: A defumação é um método tradicional que confere características únicas a alimentos, como aroma, sabor e cor. É crucial usar material adequado para a produção de fumaça, como serragem fina de madeira bruta, evitando madeiras resinosas e produtos compostos que podem liberar substâncias tóxicas. Durante a defumação, ocorre uma perda de peso dos alimentos, geralmente entre 20% e 30%, que pode ser atenuada com a inclusão de água na câmara de defumação.

suficientes para movimentação das caixas. A expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores. A embalagem deve ser adequada para proteger os produtos durante o transporte, mantendo suas características sensoriais e segurança. Os alimentos congelados devem ser armazenados em temperatura igual ou inferior a -18°C e os resfriados em temperatura de no máximo 4°C .



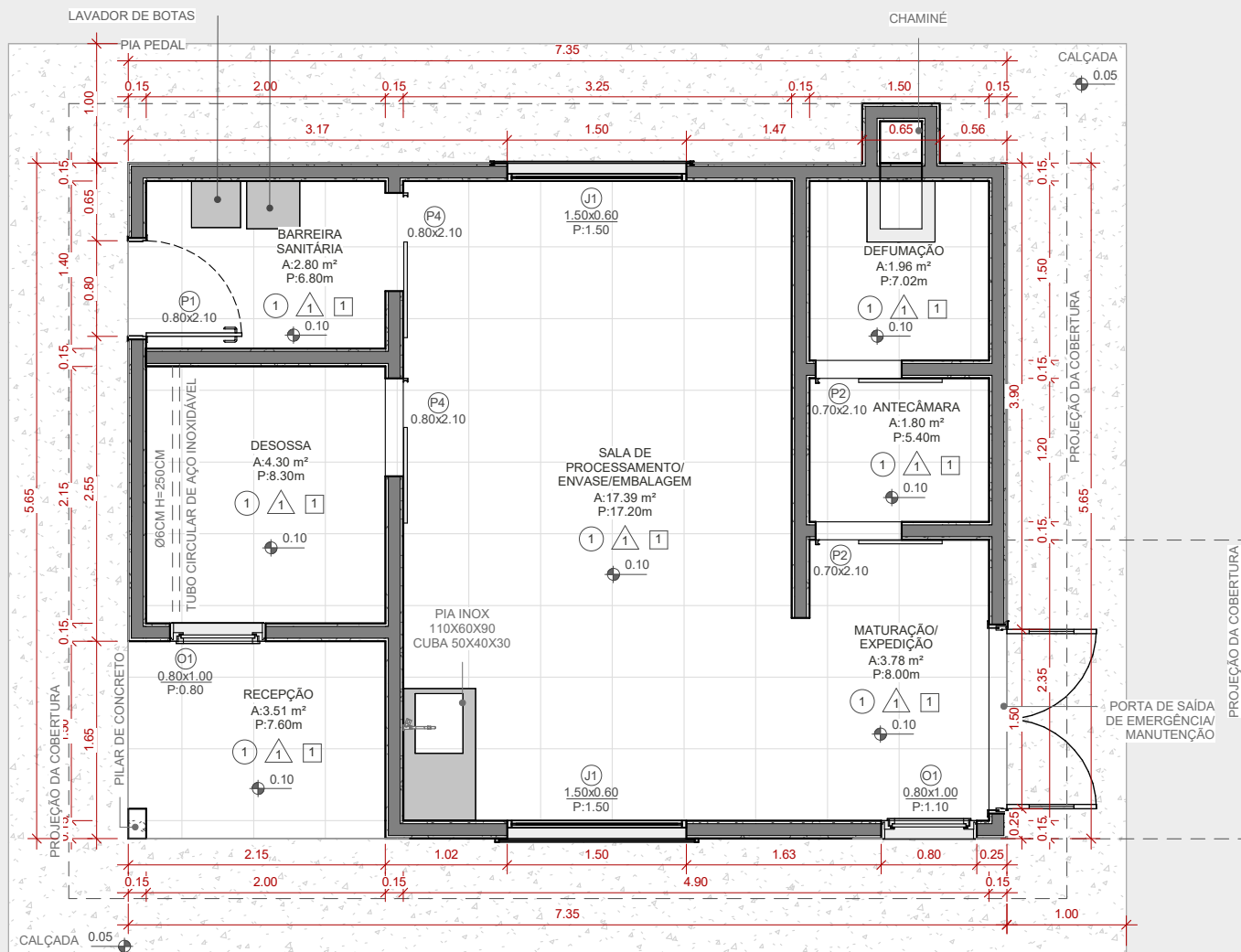
Antecâmara: Processo de cura / maturação / fermentação: A maturação é um método de conservação da carne que envolve a estocagem dos produtos por no mínimo 12 (doze) dias em temperaturas controladas. Nesta etapa é comum o desenvolvimento de colônias brancas de bolores e leveduras na superfície das peças. A secagem é uma etapa que deve ser muito bem controlada.



Armazenamento e Expedição: área destinada ao armazenamento dos produtos acabados para a expedição. As portas devem ter tamanhos

8.1.2. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÂRNEOS

8.1.2.1. Modelo da planta baixa

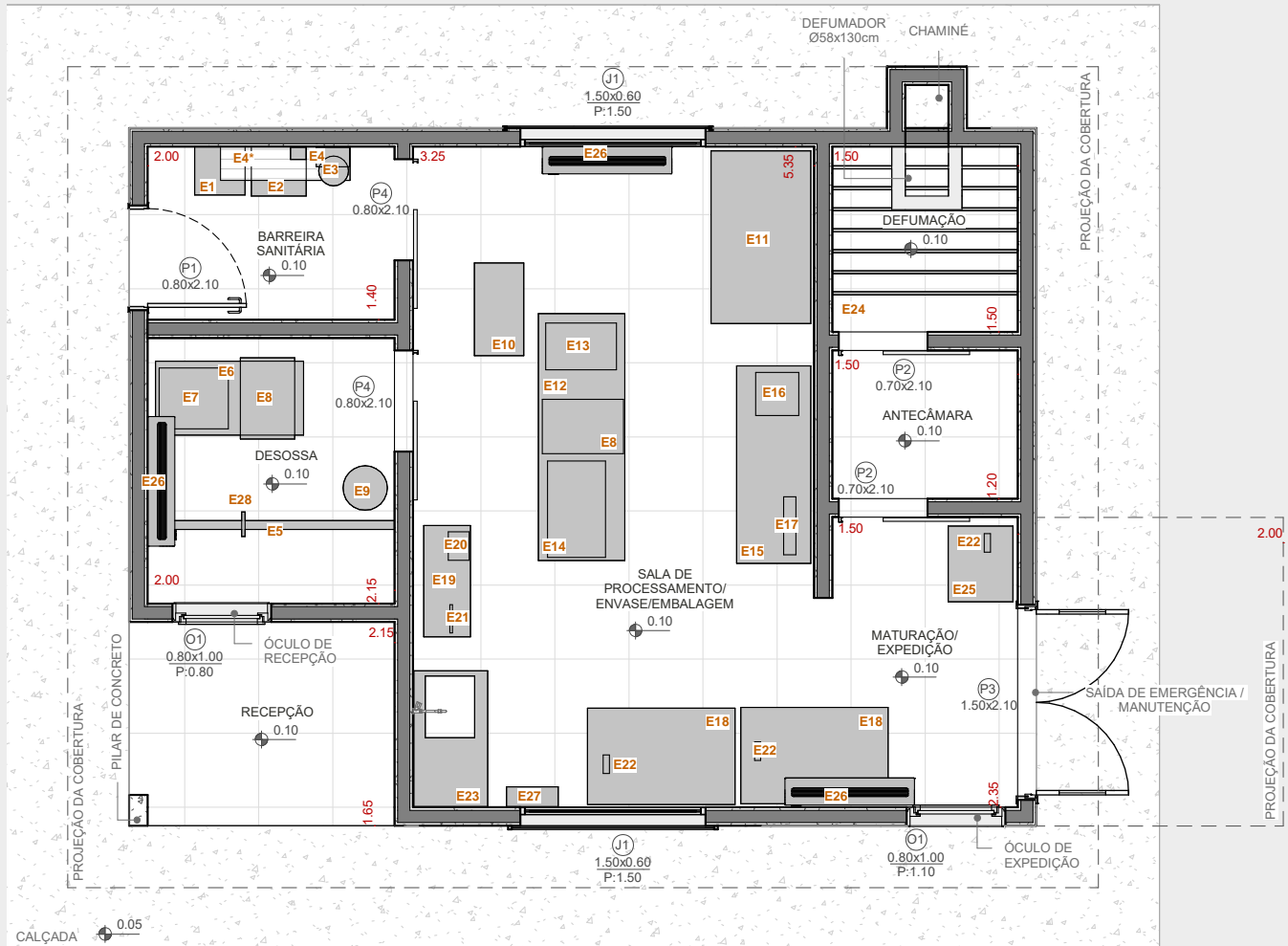


1 PLANTA BAIXA
1 : 50

QUADRO PORTAS					
CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
P1	0.80	2.10	1.68 m²	PORTA VENEZIANA - ABRIR - 1 FOLHA	1
P2	0.70	2.10	1.47 m²	PORTA ALUMÍNIO - CORRER - 1 PAINEL	2
P3	1.50	2.10	3.15 m²	PORTA AÇO - VAI E VEM - 2 FOLHAS	1
P4	0.80	2.10	1.68 m²	PORTA ALUMÍNIO - CORRER - 1 PAINEL	2

QUADRO JANELAS						
CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	PEITORIL (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
J1	1.50	0.60	1.50	0.90 m²	JANELA ALUMÍNIO E VIDRO - 2 PAINELIS - BASCULANTE	2
O1	0.80	1.00	0.80	0.80 m²	ÓCULO ALUMÍNIO E VIDRO - ABRIR - 1 FOLHA	2

8.1.2.2. Modelo da planta layout



1 PLANTA DE LAYOUT

1 : 50

DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS

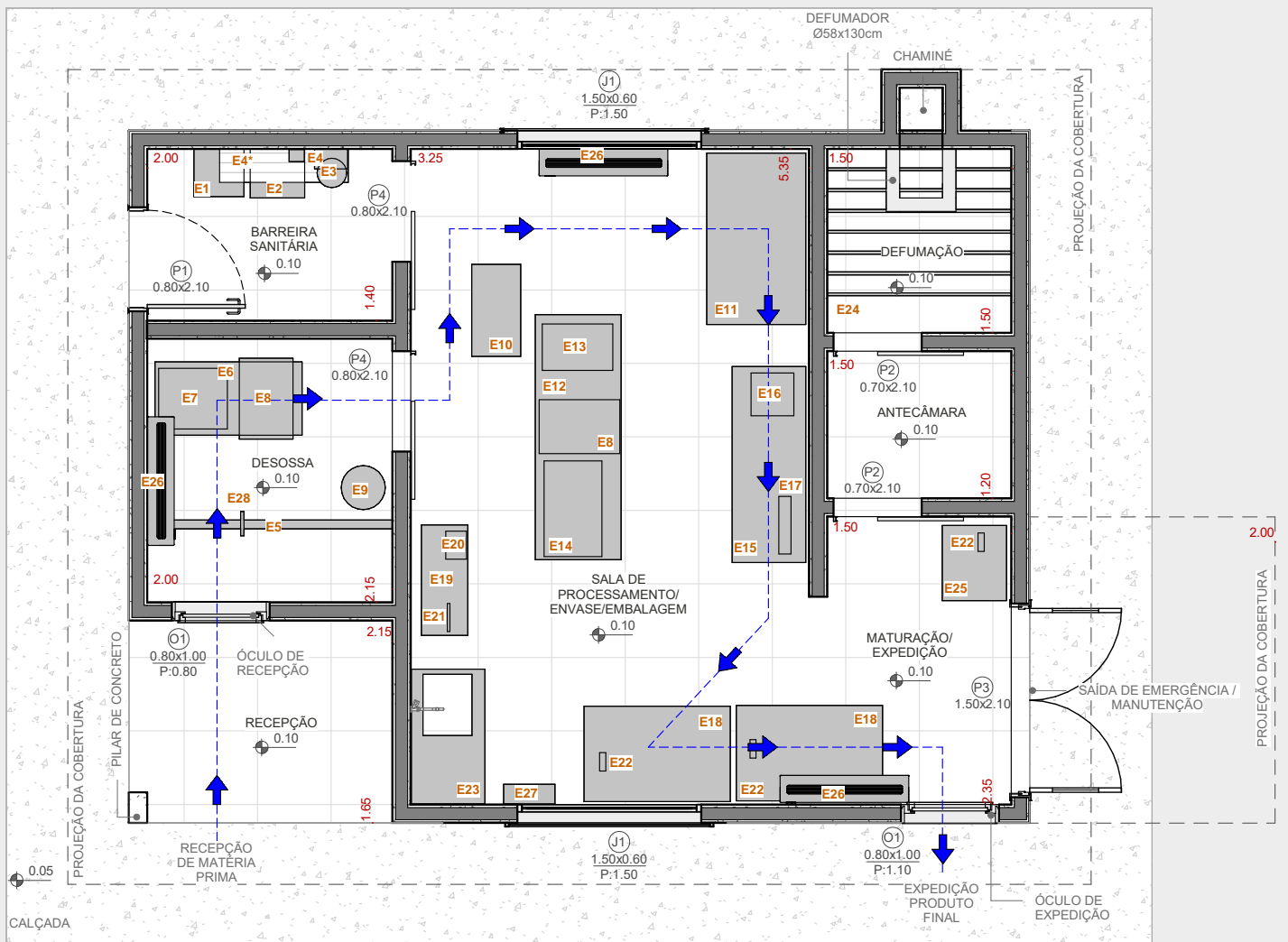
CÓD. DESCRIÇÃO

E1	LAVA-BOTAS
E2	PIA PEDAL
E3	LIXEIRA COM PEDAL
E4	PORTA PAPEL TOALHA E SABONETEIRA LIQUIDO
E4*	ARMÁRIO AÉREO- DEPÓSITO PRODUTOS LIMPEZA
E5	TUBO CIRCULAR – PARA PENDURAR CARÇAÇAS/ MEIA CARÇAÇAS
E6	MESA INOX- DESOSSA
E7	SERRA FITA- DESOSSA
E8	CAIXA PLÁSTICA SEM TAMPA
E9	LIXEIRA DE PEDAL – RECEPTOR RESÍDUOS DESOSSA
E10	CARRINHO - AUXILIAR
E11	GELADEIRA MINI CÂMARA 02 PORTAS
E12	MESA INOX- APOIO MOEDOR/ MISTURAR/ ENVASE
E13	MOEDOR E EMBUTIDORA DE CARNE ELÉTRICA

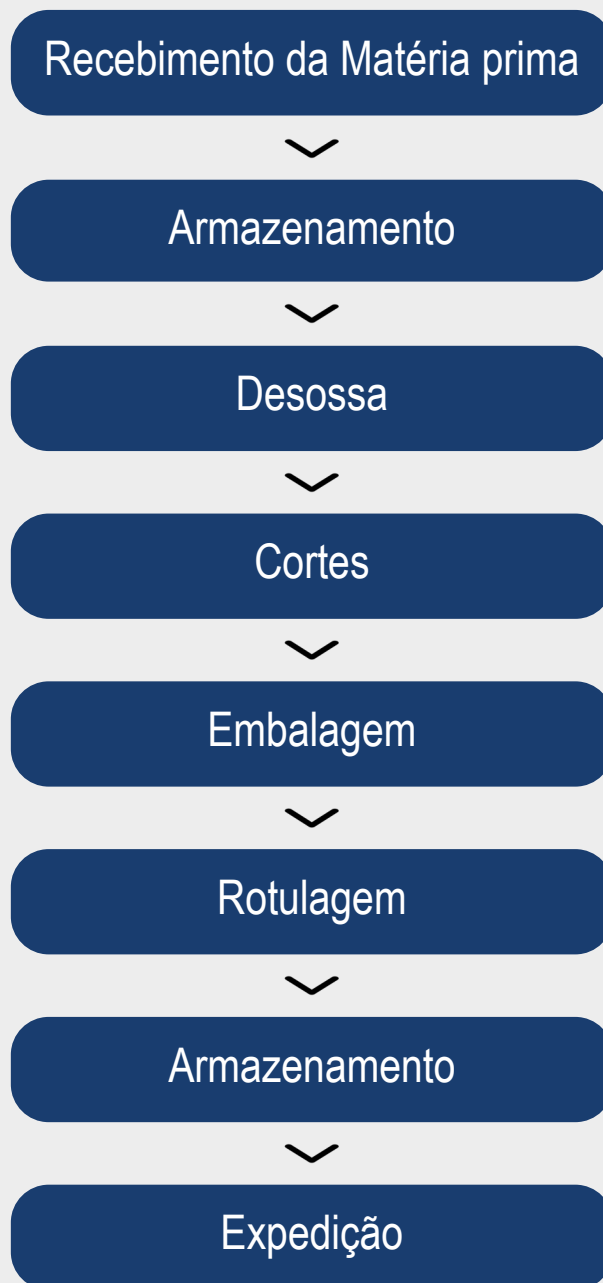
E14	MISTURADOR ELÉTRICO INDUSTRIAL
E15	MESA INOX- APOIO ROTULAGEM
E16	BALANÇA DE MESA
E17	SELADORA A VÁCUO
E18	FREEZER HORIZONTAL – PRODUTO ACABADO
E19	PRATELEIRA INOX- ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS E INGREDIENTES
E20	BALANÇA DIGITAL - PESAGEM INGREDIENTES
E21	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO
E22	TERMO-HIGRÔMETRO DIGITAL
E23	PIA – HIGIENIZAÇÃO UTENSÍLIOS
E24	VARA PARA DEFUMAÇÃO
E25	REFRIGERADOR VERTICAL – MATUREZAÇÃO PRODUTO
E26	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER_220V
E27	ESTERILIZADOR DE FACAS
E28	GANCHO DE INOX PARA GANCHEIRA

8.1.2.3. Modelo de fluxograma dos processos

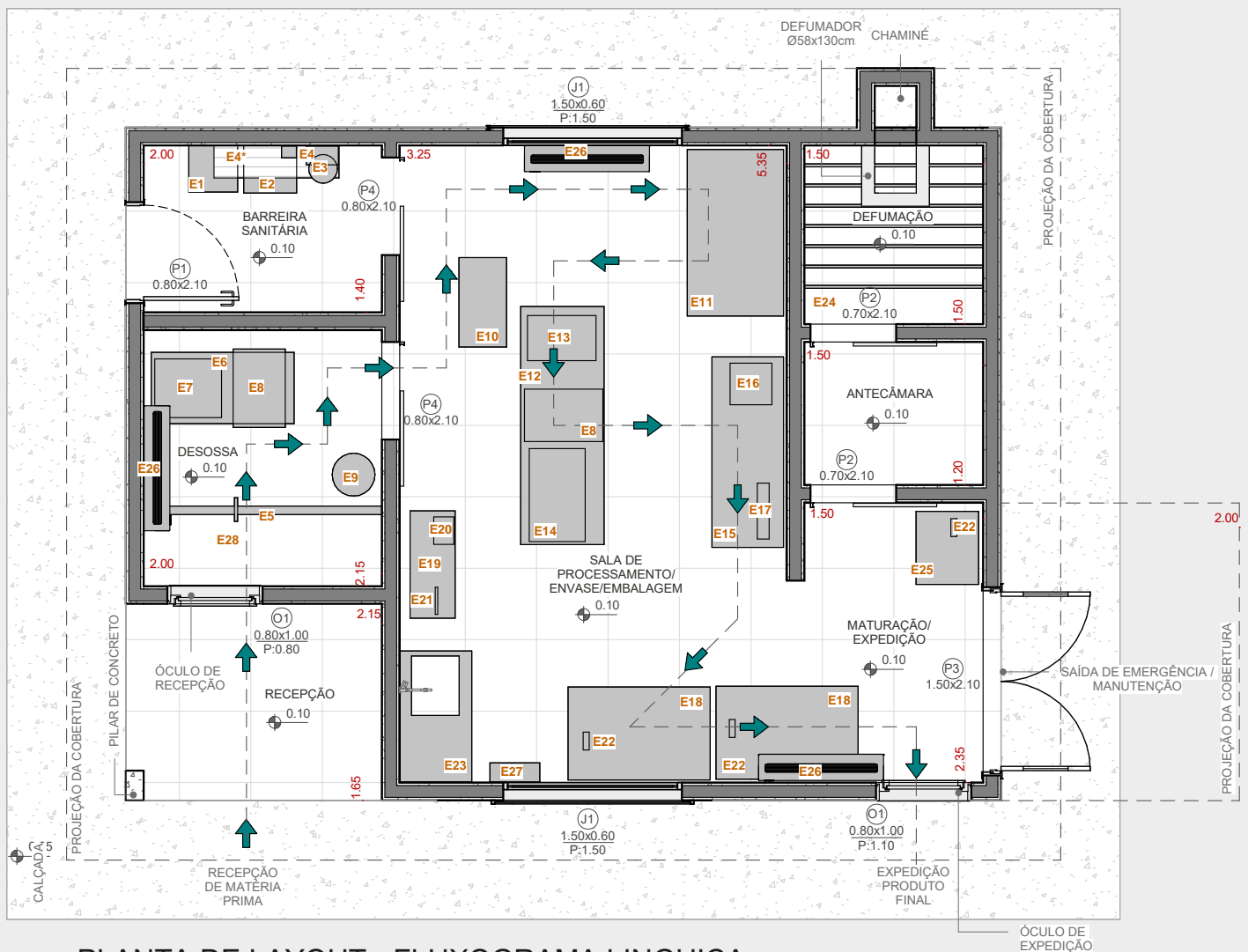
8.1.2.3.1. Fluxograma do processamento de cortes



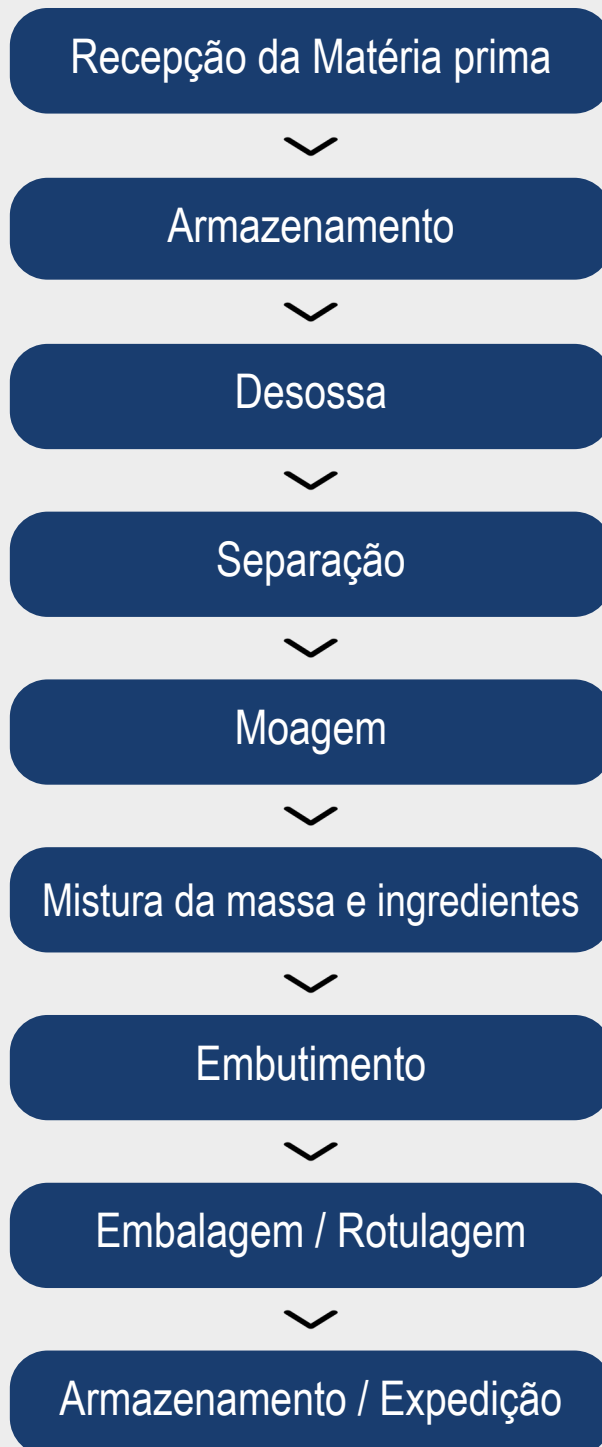
1 PLANTA DE LAYOUT - FLUXOGRAMA CARNE
1 : 50



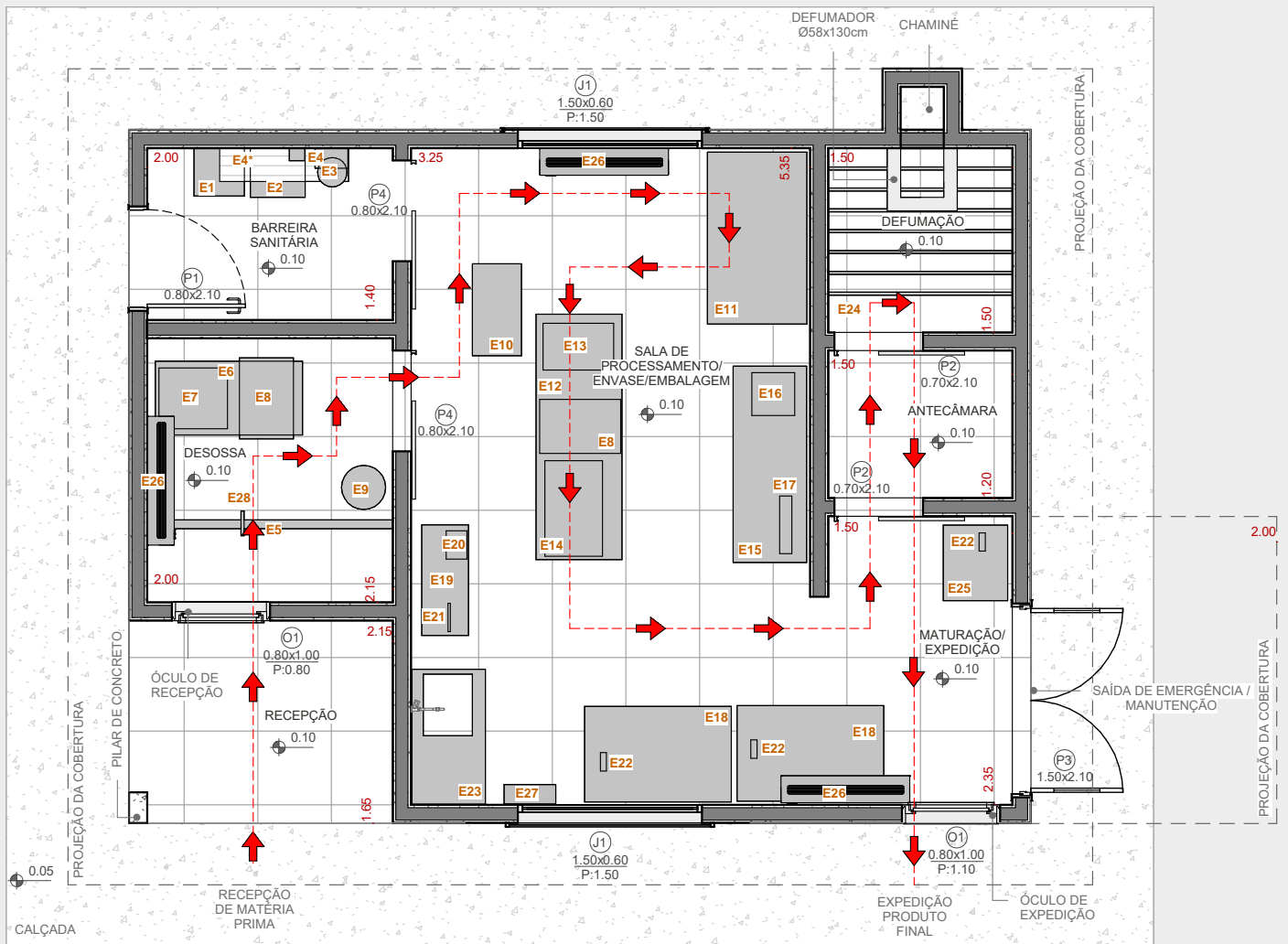
8.1.2.3.2. Fluxograma do processamento de linguiça fresca:



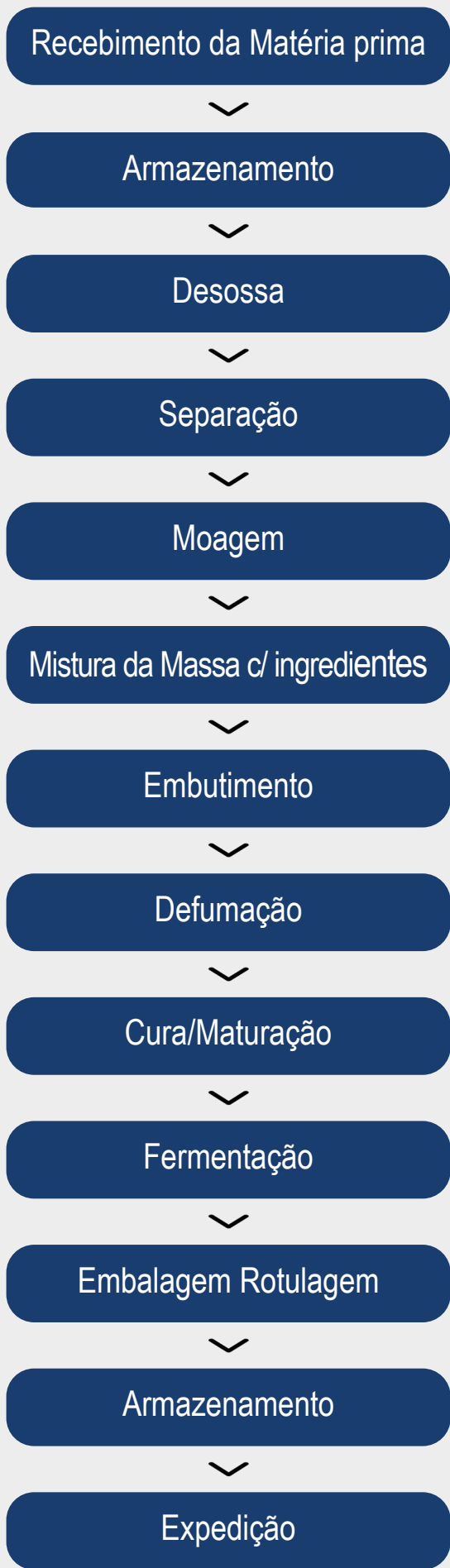
1 PLANTA DE LAYOUT - FLUXOGRAMA LINGUIÇA
1 : 50



8.1.2.3.3. Fluxograma do processamento de Salame:



1 PLANTA DE LAYOUT - FLUXOGRAMA SALAME
1 : 50





UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS



8.2 UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS

A unidade de beneficiamento de leite e derivados é o estabelecimento que executa o pré-beneficiamento, o beneficiamento, o envase, ou acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também realizar a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação dos queijos, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial. A queijaria é o estabelecimento exclusivo para fabricação de queijos, inclui as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

O modelo proposto para uma Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados foi desenvolvido para atender processadores de leite e derivados com capacidade de processamento de no máximo 2.000 litros de leite/dia. Para as agroindústrias que não possuem matéria-prima própria, é crucial que a localização esteja próxima ao local de processo.

Os equipamentos propostos, poderão ser readequados às necessidades específicas, uma vez que os produtos e o volume podem variar para cada agroindústria. O tanque de fabricação de queijos com camisa dupla é um equipamento que pode ser utilizado tanto para pasteurização lenta como para coagulação do leite. É fundamental que os produtores utilizem embalagens primárias adequadas para alimentos.

A seguir apresentamos detalhamento descritivo e plantas-baixa deste modelo, com layout e fluxogramas dos processos.

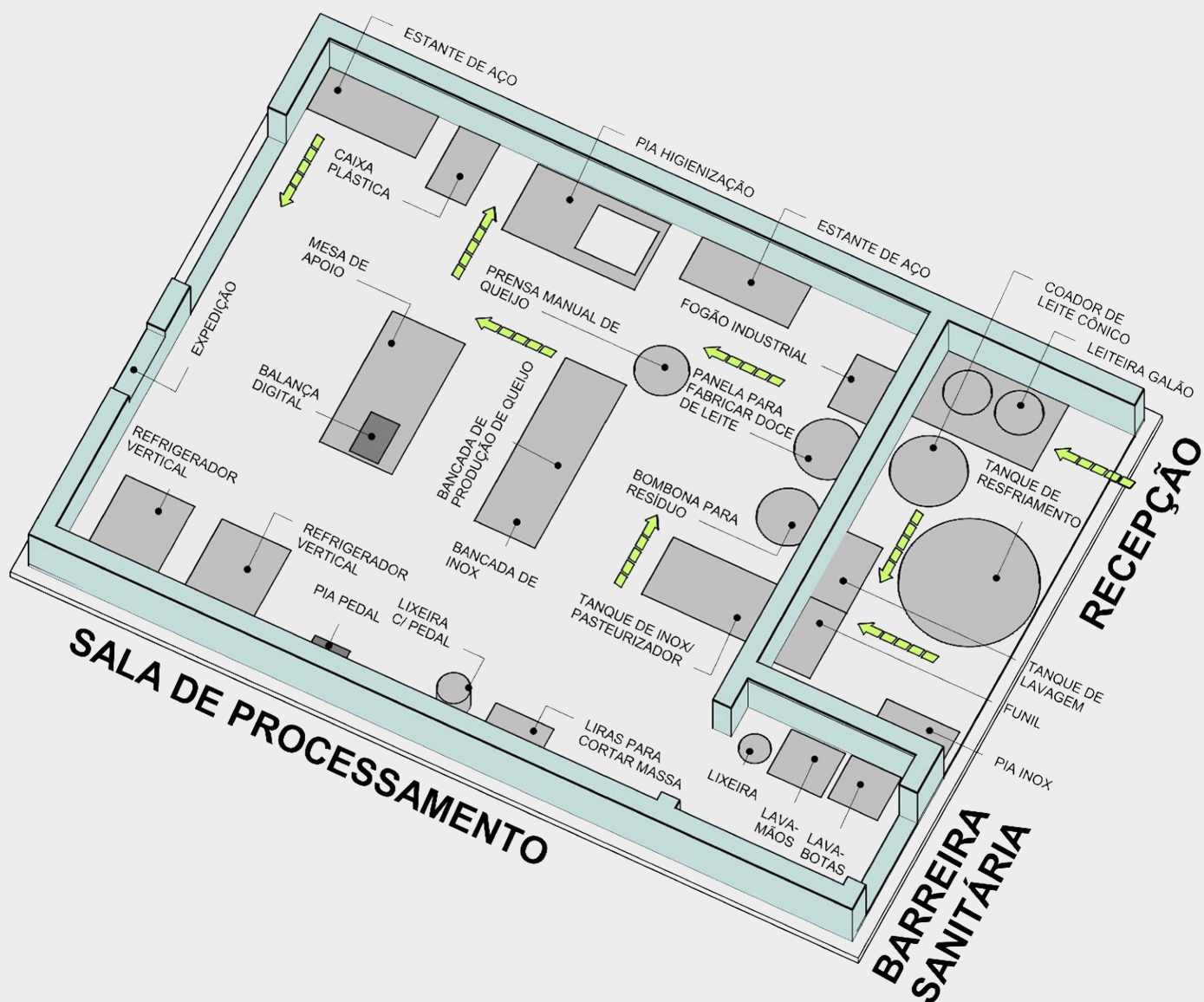


Tabela 06 – Instalações do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados:

AMBIENTES
Barreira Sanitária
Recepção de Matéria-prima
Área de Processamento/ Armazenamento/ Expedição

Tabela 07 – Informações sobre funcionamento do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados:

INFORMAÇÃO SOBRE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Beneficiamento Previsão de funcionamento	Estimado: 2x na semana 6 horas por dia
Número de trabalhadores Separados por familiares e não familiares e por gênero	1 a 2 trabalhadores familiares

Tabela 08 – Informações sobre Produto e a Produção – Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados:

INFORMAÇÃO SOBRE PRODUTO E A PRODUÇÃO			
RECEBIMENTO (matéria- prima)	Volume/dia	Produto	Produção diária
Recepção e armazenamento Origem da matéria prima: produção própria e/ou produtores da região	Até 500 litros/dia	QUEIJO MINAS FRESCAL	50 a 70 kg
		QUEIJO MINAS PADRÃO	45 a 65 kg
		QUEIJO MUSSARELA	30 a 50 kg
		DOCE DE LEITE	50 a 70 kg

Tabela 08 – Informações sobre Produto e a Produção – Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados:

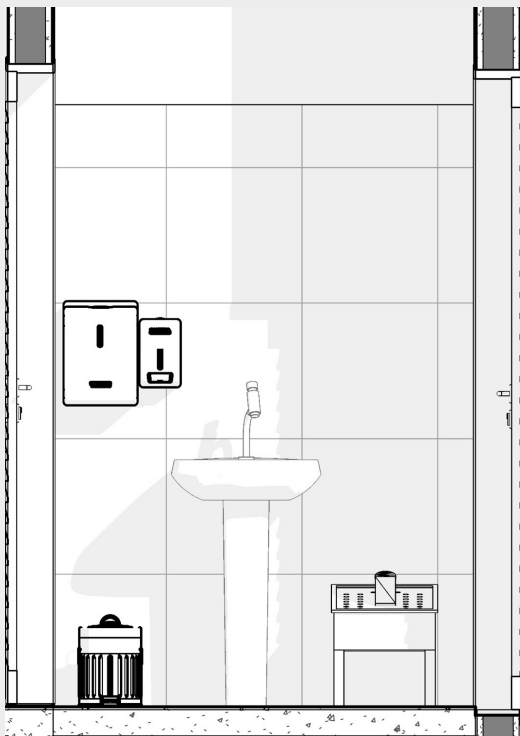
INFORMAÇÃO SOBRE ARMAZENAMENTO CLIMATIZADO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Quantidade de câmaras/freezer	2 refrigeradores verticais
Finalidade de cada uma	1 refrigerador vertical para estocagem dos produtos resfriados 1 refrigerador vertical para maturação
Capacidade Individual	0 a 10°C
Temperatura de funcionamento (Do equipamento)	Termo-higrômetro digital com sonda externa
Termômetro (digital/análogo e sua localização)	NÃO SE APLICA

Tabela 10 – Informações sobre Máquinas e Equipamentos – Unidade de Beneficiamento de Leite e Derivados:

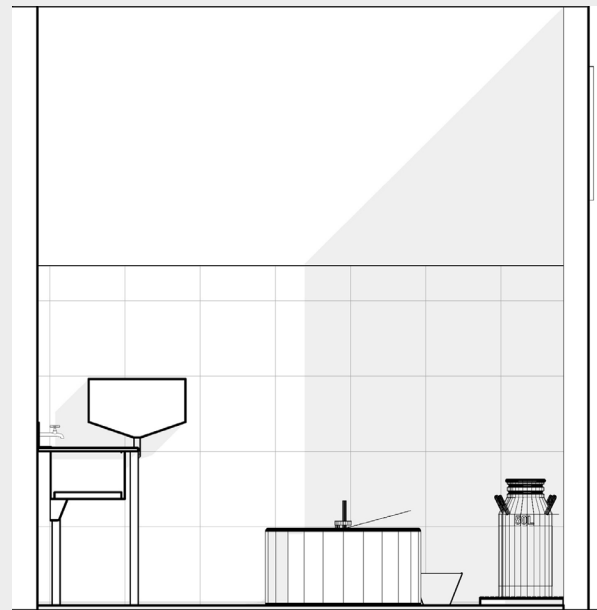
DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS		
MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS	DIMENSÕES	CAPACIDADE
LAVA-BOTAS	410x390x410mm	1 USUÁRIO
PIA PEDAL	445x400x180mm	1 USUÁRIO
LIXEIRA COM PEDAL	250x250x400mm	12 L
PORTA PAPEL TOALHA E DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO	270x290x160mm / 105x255x110mm	1000 FOLHAS/ 800ML
ARMÁRIO AÉREO PARA GUARDA DE PRODUTOS DE LIMPEZA	1050x280x550mm	30kg
LEITEIRA GALÃO	360x652mm	50 L
COADOR DE LEITE	290x150x170mm	01 UN
TANQUE PARA LAVAGEM DE LEITEIRA GALÃO	600x600x900mm	100 kg
ESTRADO	1000x600x45mm	20 ton./m ²
TANQUE DE RESFRIAMENTO	1050x1050mm	500 L
CALHA RECEPTORA	540x400x320mm	-
PIA INOX	700x700x900mm	300kg
TANQUE DE INOX / PASTEURIZADOR	1120x820x900mm	300L
TACHO ELÉTRICO PARA FABRICAÇÃO DE DOCES	850x1050x1400mm	200L
TERMÔMETRO	220x26.5mm	-10°C a 110°C
BOMBONA PARA RESÍDUO DE PRODUÇÃO (SORO DE LEITE) - COM TAMPA, CINTA E VEDAÇÃO DE BORRACHA	470x470x730mm	100 L
LIRAS PARA CORTAR MASSA	480x280mm	100 a 500 L
PÁ PARA FILAGEM DE MASSA	750x15mm	01 UN
MESA BANCADA DE INOX	1500x500x900mm	01 UN
PIA HIGIENIZAÇÃO UTENSÍLIOS	1100x600x900mm	120kg
FORMAS PARA QUEIJO MINAS PADRÃO	168x106mm	1kg
FORMA REDONDA PARA QUEIJO MINAS FRESCAL 1 KG	148x148x120mm	1kg
FORMA PARA QUEIJO MUSSARELA DE BARRA	156x81.8x76.3mm	1kg
PRENSA MANUAL DE QUEIJO	255x255mm	10 FORMAS REDONDAS DE 1 kg
PIA PEDAL	445x400x180mm	01 UN
PORTA PAPEL TOALHA E DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO	270x290x160mm/105x255x110mm	1000 FOLHAS/800mL
LIXEIRA COM PEDAL	250x250x400mm	12 L
MESA DE APOIO	1200x600x800mm	TAMPA: 300kg / PRATELEIRA INFERIOR: 100 kg
SELADORA À VÁCUO	470x100x180mm	01 UN
BALANÇA DIGITAL	355x235mm	0.1KG a 32 KG
ESTANTE DE AÇO INOX	900x300x1750mm	175kg
REFRIGERADOR VERTICAL	560x530x1665mm	286 L
TERMO-HIGRÔMETRO COM SONDA	98x23x106mm	UMIDADE de 10% a 99%./ -10°C a 50°C
CAIXA PLÁSTICA - GUARDA DE UTENSÍLIOS E EMBALAGENS	560x330x190mm	24.5 L
AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER	870x6550x320mm	24.000 BTUs

8.2.1. DETALHAMENTO DESCRITIVO

Barreira sanitária: devem ser instaladas nos acessos à área de produção para garantir a higiene. Trata-se de uma área reservada para lavar e desinfetar mãos e botas dos manipuladores e visitantes na unidade de processamento. Incluem lavadores de botas, pias sem contato manual, sabão neutro e inodoro, toalhas descartáveis (não recicláveis) ou secadores automáticos, lixeiras com tampa acionadas sem contato manual.

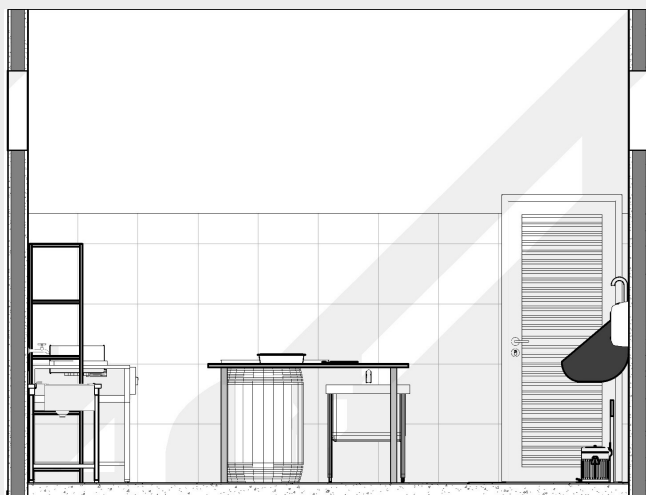


Área de recepção: neste local, ocorrem as primeiras operações de produção, sendo elas a recepção, a descarga e a filtragem do leite. A área de recepção deve ser separada por paredes internas das demais dependências sendo necessário possuir uma cobertura de tamanho suficiente para proteger as operações ali realizadas. Esta área deve possuir equipamentos ou utensílios para filtrar o leite. Os estabelecimentos que recebem leite em latões precisam de uma área destinada para lavar e higienizar esses vasilhames em locais onde não exista a possibilidade de contaminação do leite.

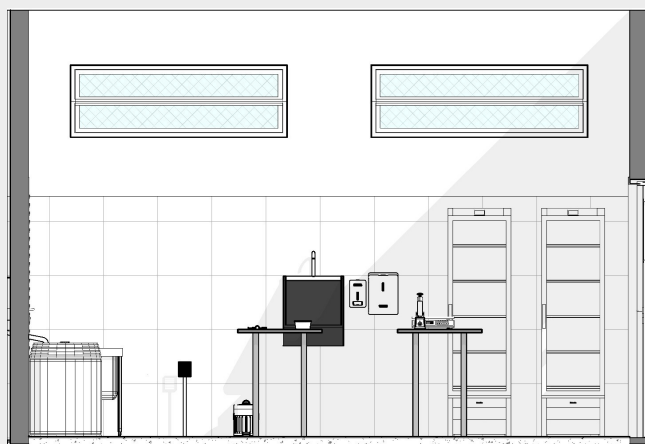


Laboratório: Não é obrigatória a instalação de laboratório nas granjas leiteiras ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Área de processamento: espaço destinado para o processamento dos produtos derivados de leite. O processamento de leite e derivados nas indústrias envolve uma série de etapas, desde a recepção da matéria-prima até o produto final. Cada produto apresenta seu fluxograma de fabricação e suas peculiaridades no processo de produção que devem ser rigorosamente seguidas em busca de maior produtividade, rendimento e qualidade, além de atender a legislação vigente. As etapas comuns incluem a pasteurização, coagulação, corte, filagem, salga, dessoragem, prensa, enformagem, maturação, embalagem entre outras, conforme o tipo do produto.

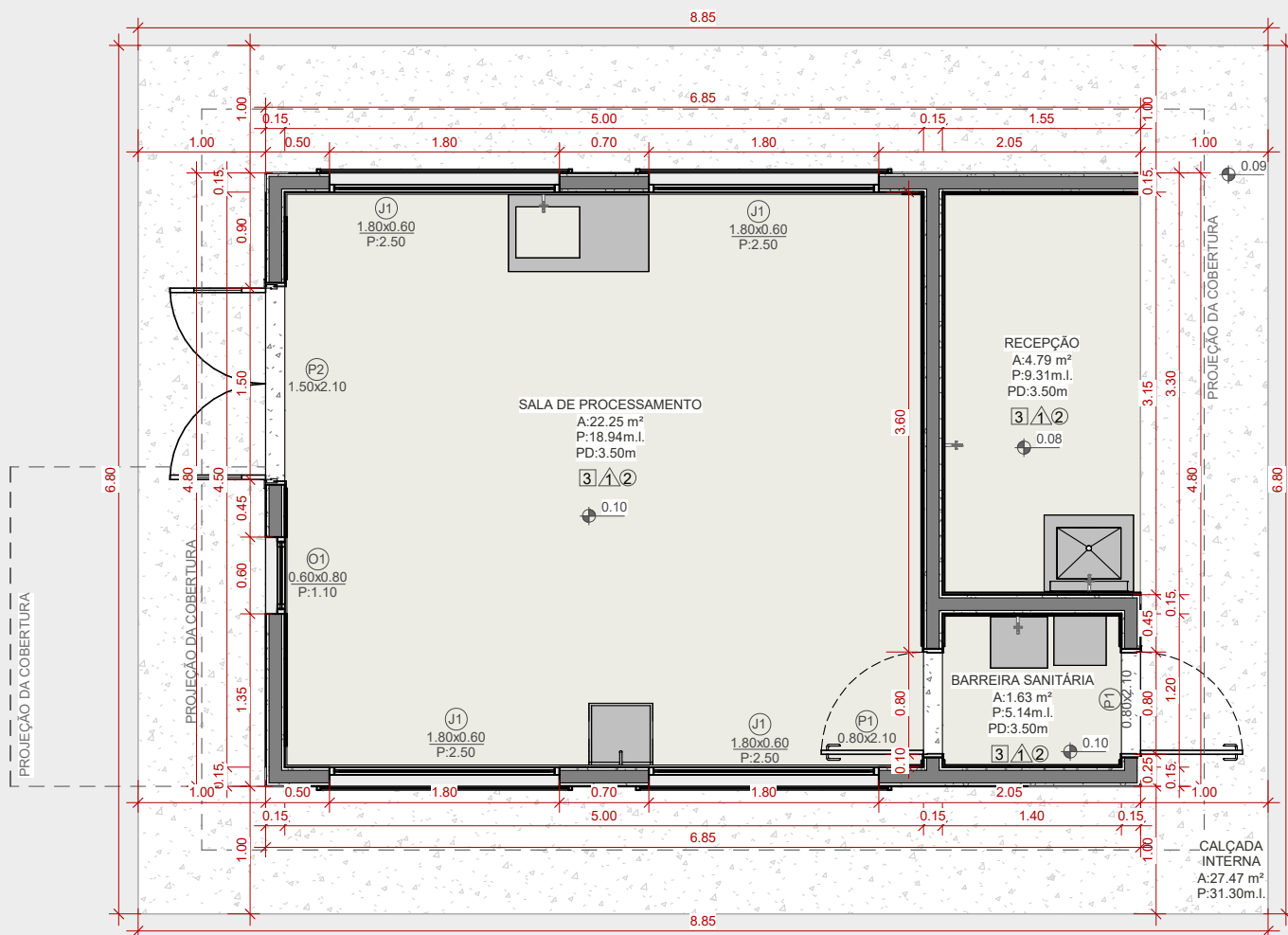


Armazenamento/expedição: O armazenamento consiste no processo responsável pela boa integridade e qualidade do produto após o processamento, atendendo as condições de temperatura e umidade definidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico do queijo a ser produzido. Espaço destinado ao armazenamento de produtos acabados para expedição e/ou que necessitem de armazenamento sob refrigeração. As portas devem ter tamanhos maiores para facilitar a saída das caixas e movimentação de equipamento quando necessário. A proposta do modelo é a utilização de freezers verticais, em função do custo inicial de implantação. Porém, a depender da necessidade e disponibilidade, podem ser substituídos por câmaras frias. Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, a qual poderá ser realizada através de óculo.



8.2.2. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS

8.2.2.1. Modelo da planta baixa



1 PLANTA BAIXA
1 : 50

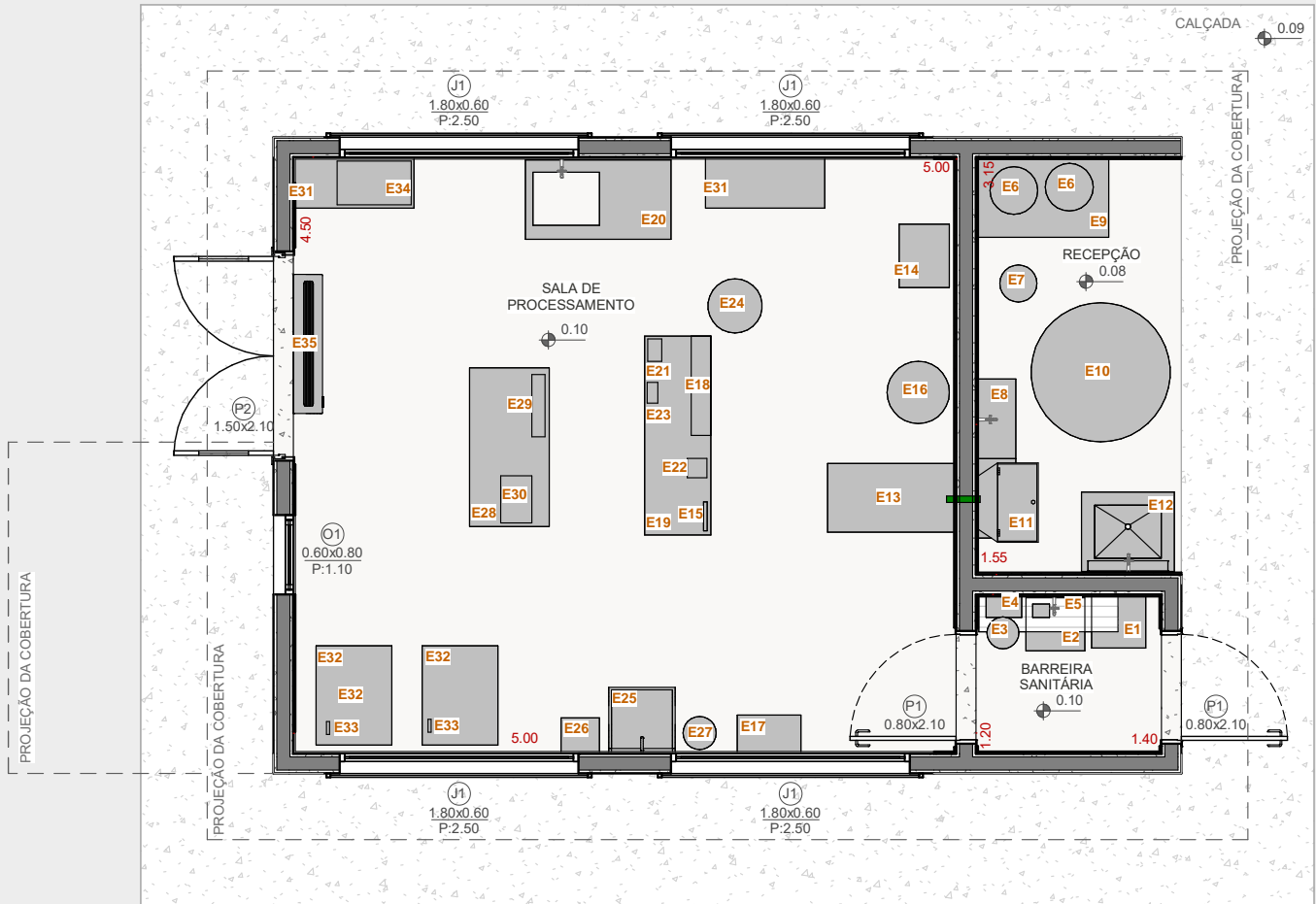
QUADRO PORTAS

CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
P1	0.80	2.10	1.68 m²	PORTA METÁLICA LISA - ABRIR - 1 FOLHA	2
P2	1.50	2.10	3.15 m²	PORTA AÇO - VAI E VEM - 2 FOLHAS	1

QUADRO JANELAS

CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	PEITORIL (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
J1	1.80	0.60	2.50	1.08 m²	JANELA ALUMÍNIO E VIDRO - 2 PAINÉIS - BASCULANTE	4
O1	0.60	0.80	1.10	0.48 m²	ÓCULO/PORTINHOLA ALUMÍNIO E VIDRO - GUILHOTINA - 2 PAINÉIS	1

8.2.2.2. Modelo da planta layout



1 PLANTA DE LAYOUT
1 : 50

DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS

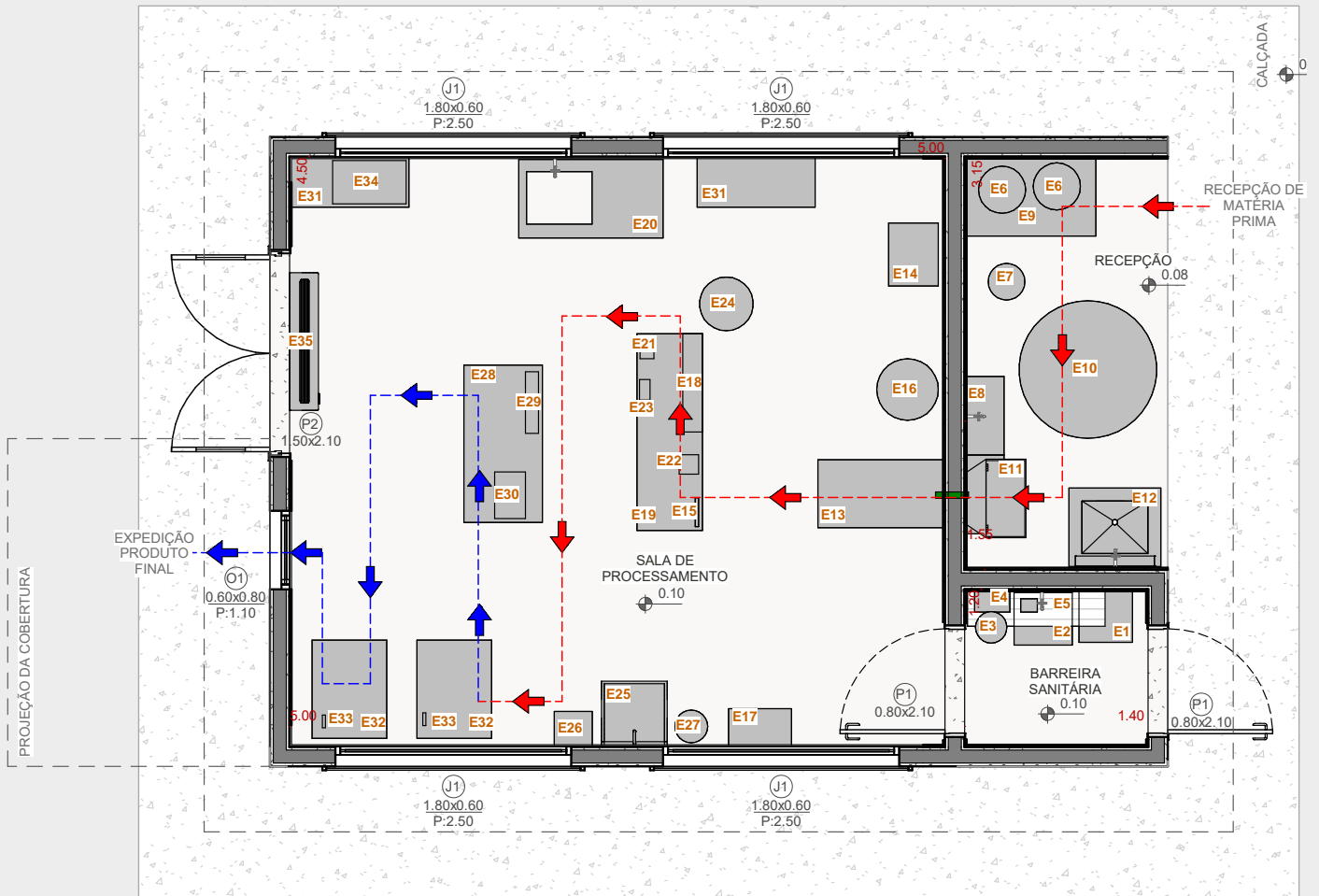
CÓD. MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS

E1	LAVA-BOTAS
E2	PIA PEDAL
E3	LIXEIRA COM PEDAL
E4	PORTA PAPEL TOALHA E SABONETEIRA LIQUIDO
E5	ARMÁRIO AÉREO- DEPÓSITO PRODUTOS LIMPEZA
E6	LEITEIRA GALÃO
E7	COADOR DE LEITE
E8	TANQUE PARA LAVAGEM DE LETEIRA GALÃO
E9	ESTRADO
E10	TANQUE DE RESFRIAMENTO
E11	CALHA RECEPTORA
E12	PIA INOX
E13	TANQUE DE INOX / PASTEURIZADOR
E14	TACHO ELÉTRICO PARA FABRICAÇÃO DE DOCES
E15	TERMÔMETRO
E16	BOMBONA PARA RESÍDUO DE PRODUÇÃO (SORO DE LEITE) - COM TAMPA, CINTA E VEDAÇÃO DE BORRACHA
E17	LIRAS PARA CORTAR MASSA

E18	PÁ PARA FILAGEM DE MASSA
E19	MESA BANCADA DE INOX
E20	PIA HIGIENIZAÇÃO UTENSÍLIOS
E21	FORMAS PARA QUEIJO MINAS PADRÃO
E22	FORMA REDONDA PARA QUEIJO MINAS FRESICAL 1 KG
E23	FORMA PARA QUEIJO MUSSARELA DE BARRA
E24	PRESA MANUAL DE QUEIJO
E25	PIA PEDAL
E26	PORTA PAPEL TOALHA E DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO
E27	LIXEIRA COM PEDAL
E28	MESA DE APOIO
E29	SELADORA À VÁCUO
E30	BALANÇA DIGITAL
E31	ESTANTE DE AÇO INOX
E32	REFRIGERADOR VERTICAL
E33	TERMO-HIGRÔMETRO COM SONDA
E34	CAIXA PLÁSTICA - GUARDA DE UTENSÍLIOS E EMBALAGENS
E35	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER

8.2.2.3. Modelo de fluxograma dos processos

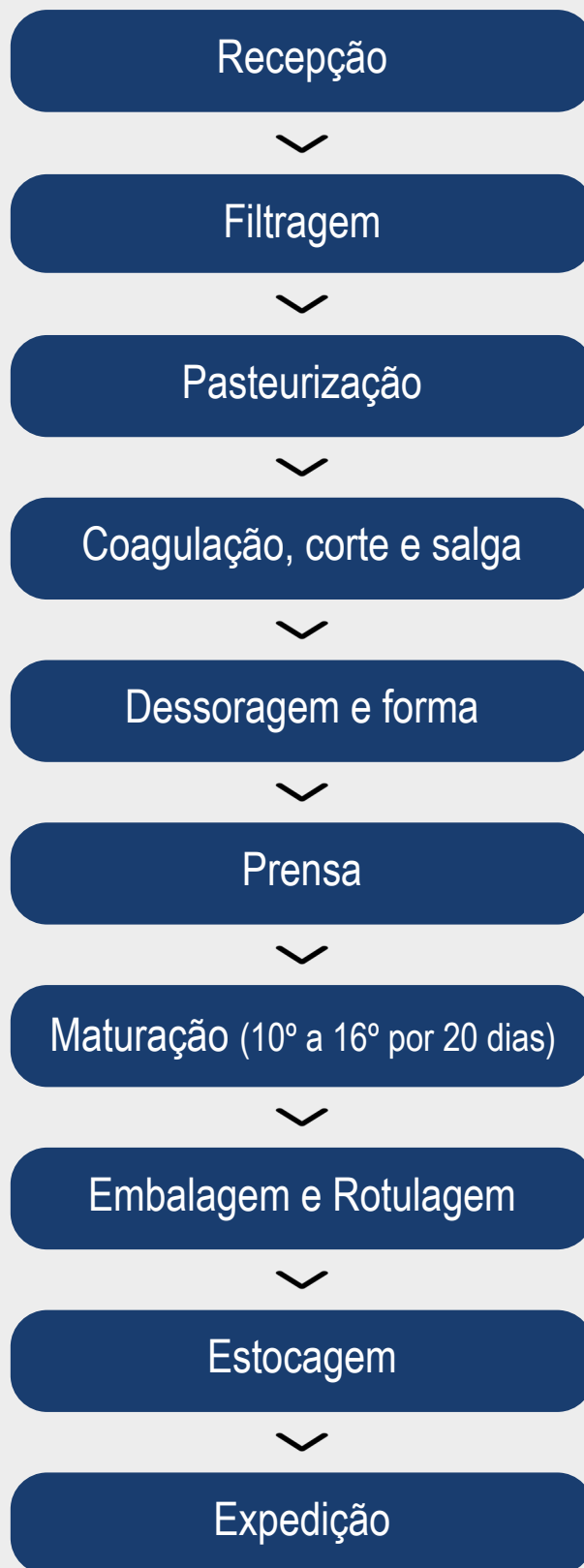
8.2.2.3.1. Fluxograma do processamento de Queijo Minas Padrão



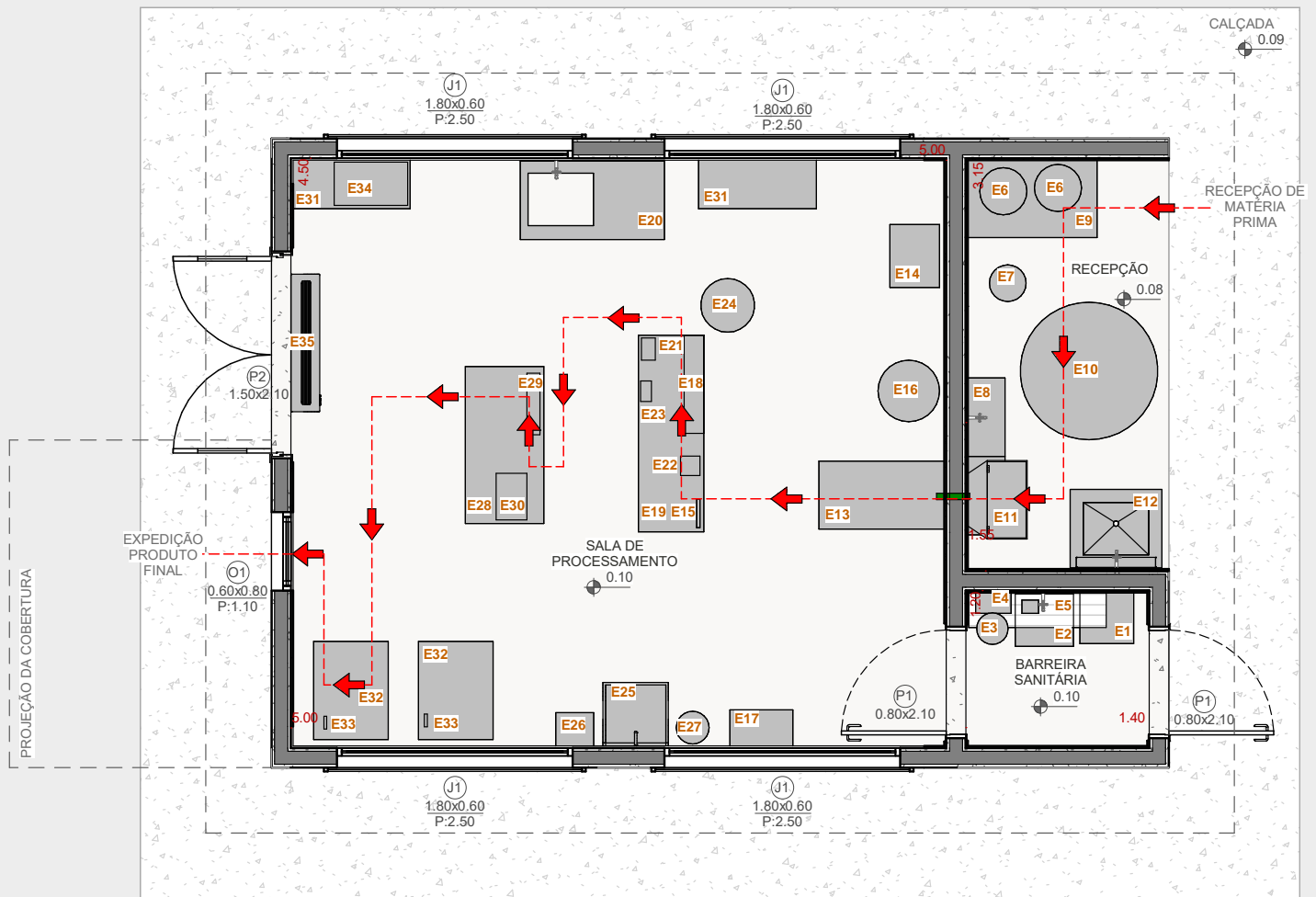
LEGENDA:

- ➔ PROCESSAMENTO (DIA 1)
- ➔ EXPEDIÇÃO (10 DIAS DEPOIS)

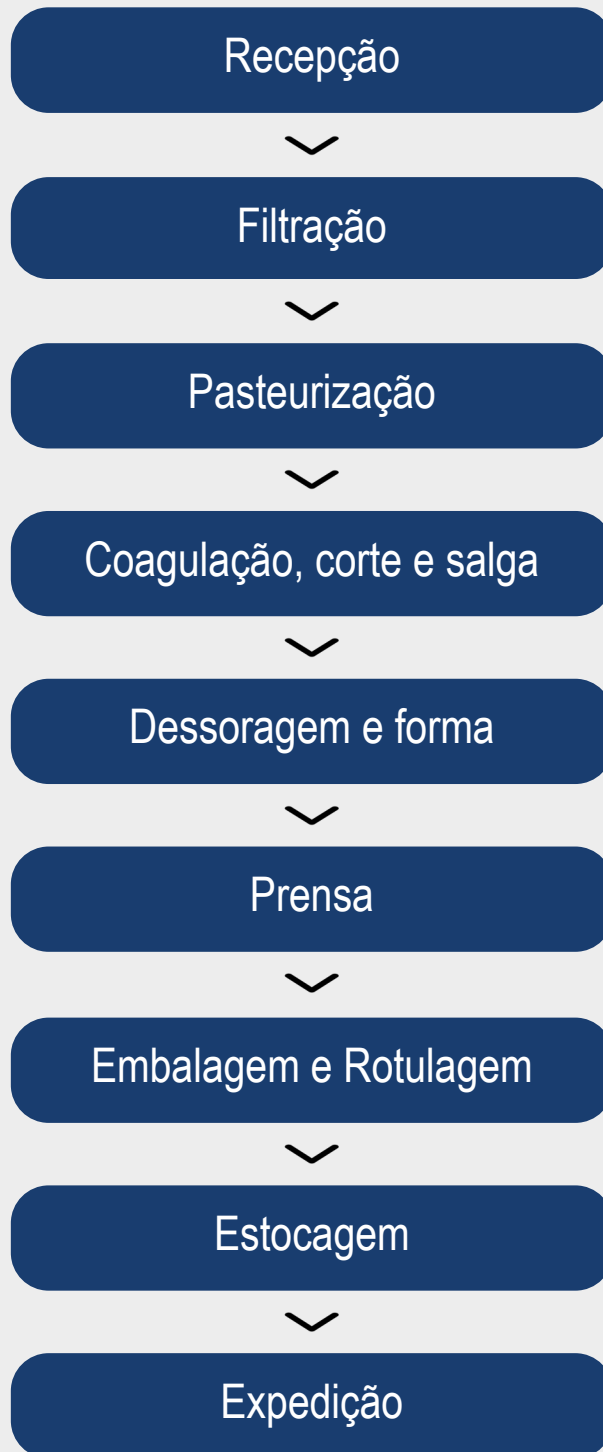
1 PLANTA DE LAYOUT - FLUXOGRAMA QUEIJO MINAS PADRÃO
1 : 50



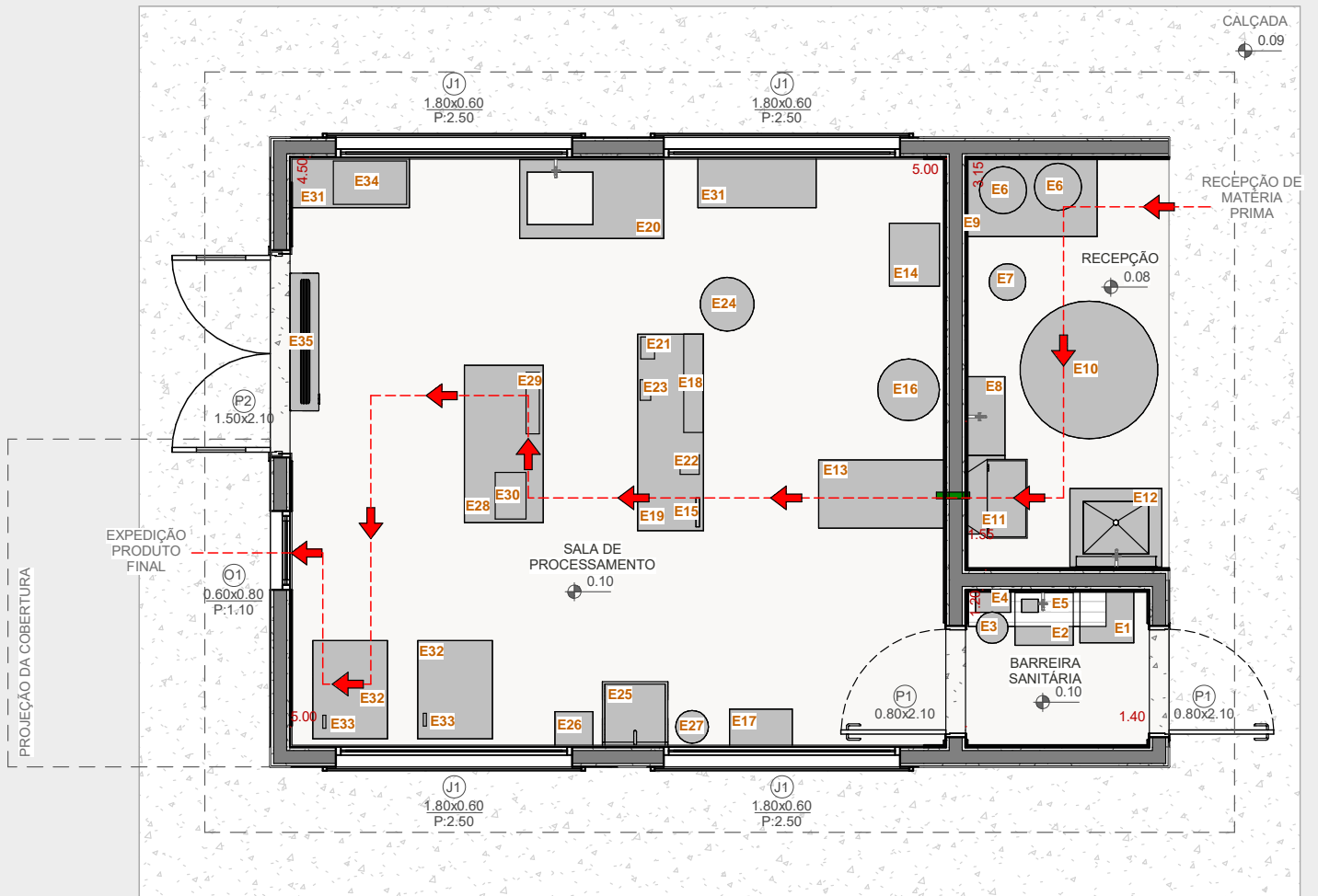
8.2.2.3.2. Fluxograma do processamento de Queijo Minas Frescal



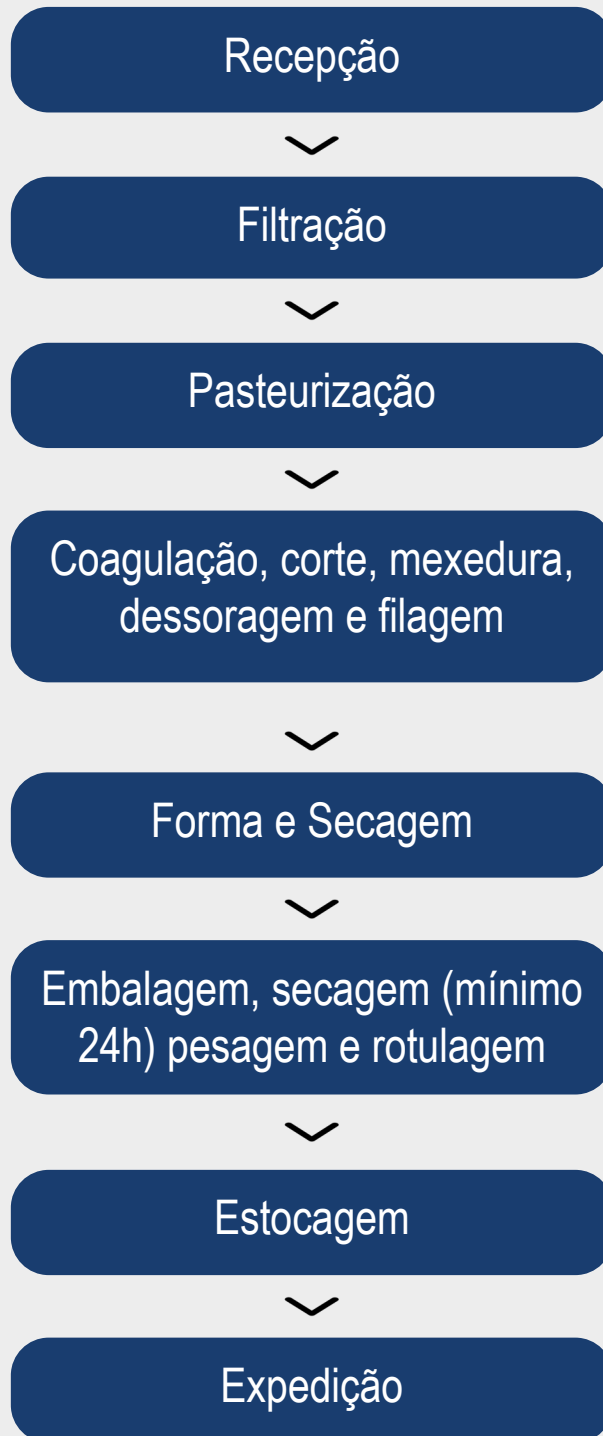
1 PLANTA DE LAYOUT - FLUXOGRAMA QUEIJO MINAS FRESCAL
1 : 50



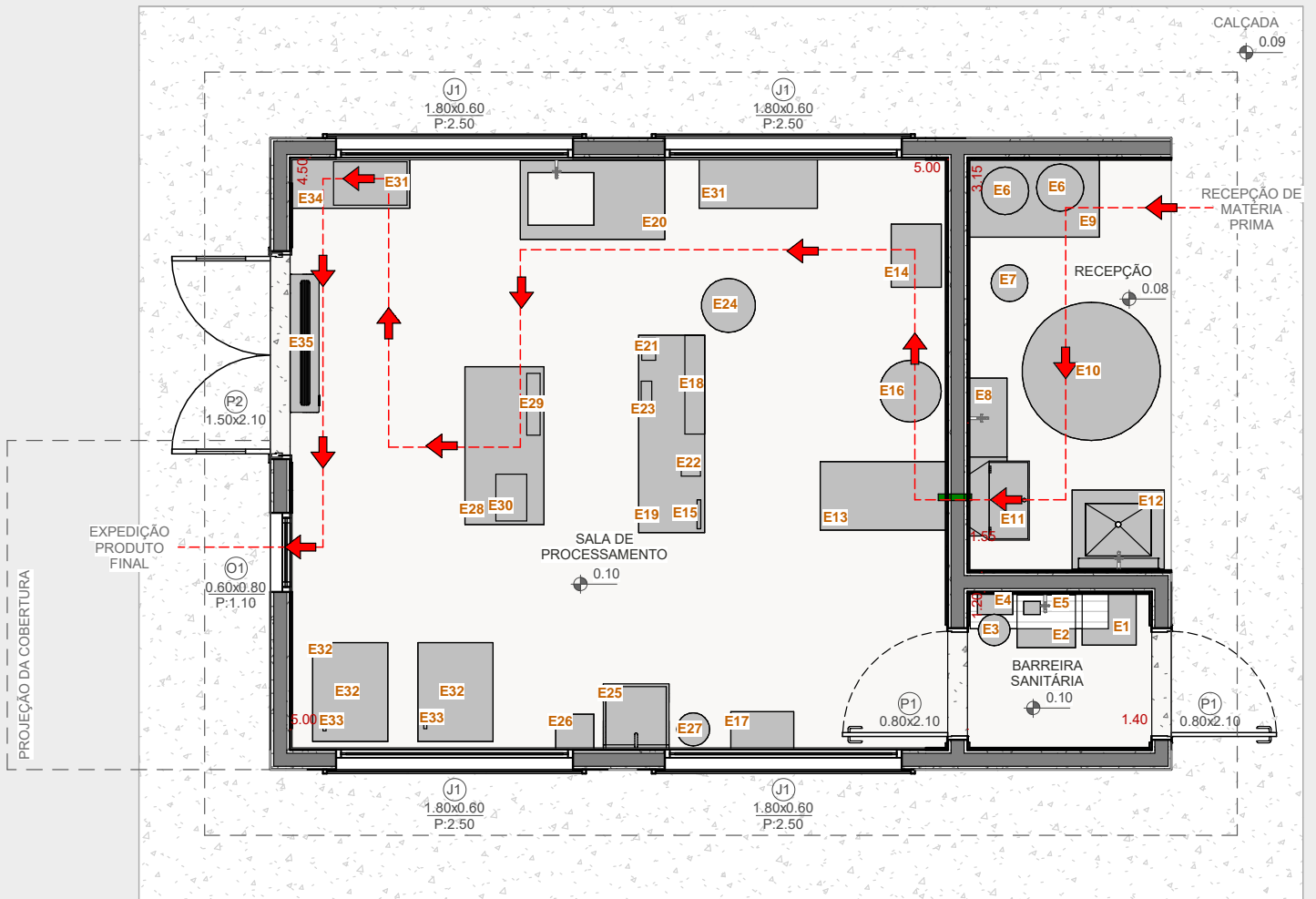
8.2.2.3.3. Fluxograma do processamento de Mussarela



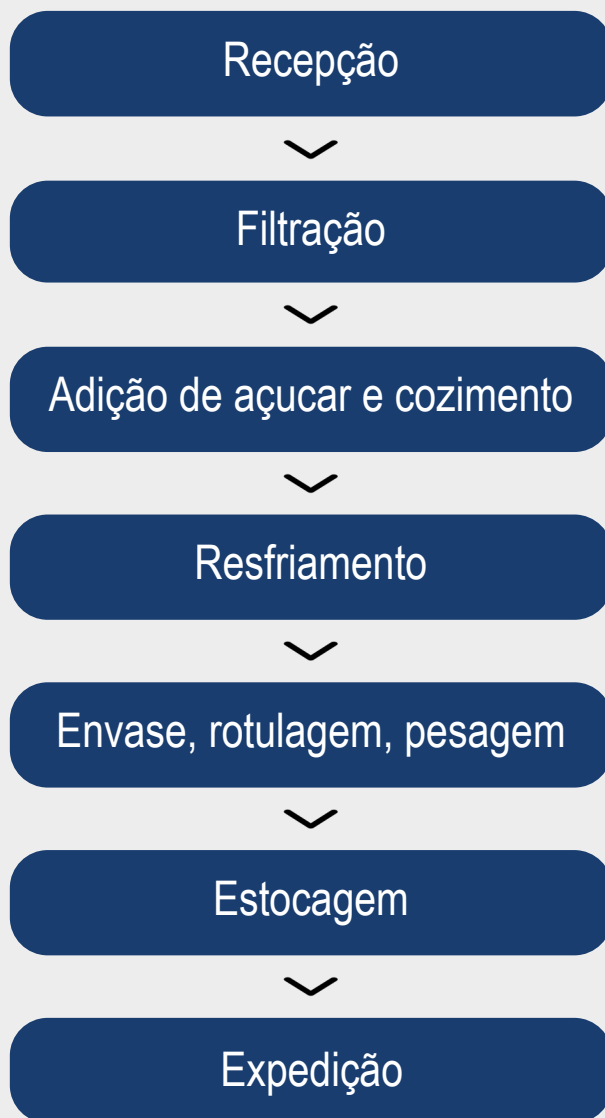
1 PLANTA DE LAYOUT - FLUXOGRAMA MUSSARELA
1 : 50



8.2.2.3.4. Fluxograma do processamento de Doce de Leite



1 PLANTA DE LAYOUT - FLUXOGRAMA DOCE DE LEITE
1 : 50





UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS

8.3 UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS

As indústrias de Beneficiamento de Produtos de Abelhas são estabelecimentos destinados à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à

rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas prébeneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, podendo inclusive executar a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.



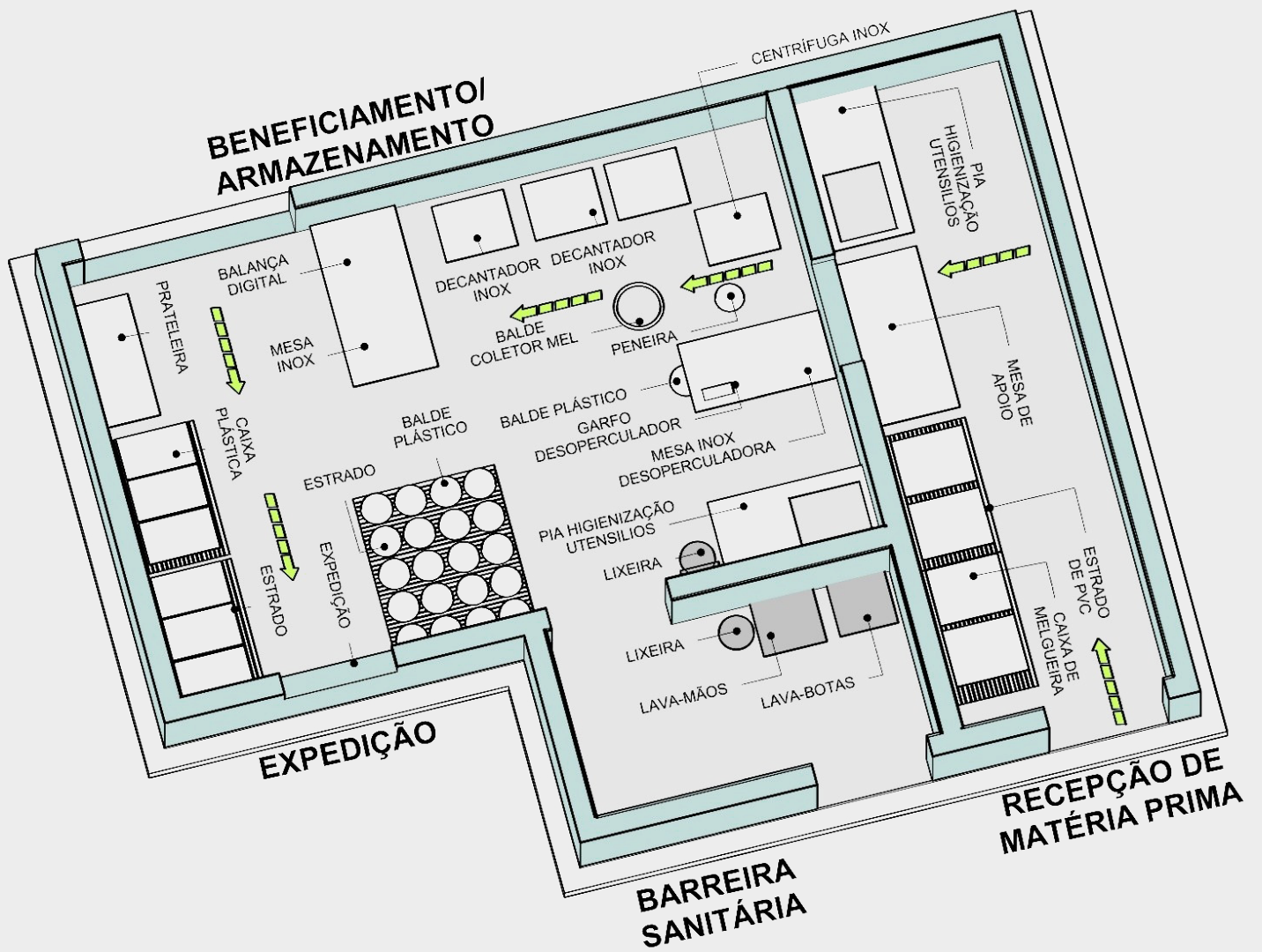


Tabela 11 – Instalações do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas:

AMBIENTES
Barreira Sanitária
Recepção de materiais (melgueira)
Área de Produção/ Armazenamento/ Expedição

Tabela 12 – Informações sobre funcionamento do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas:

INFORMAÇÃO SOBRE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Beneficiamento Previsão de funcionamento	Estimado: 2x na semana 3 a 4 horas por dia
Número de trabalhadores Separados por familiares e não familiares e por gênero	1 a 2 trabalhadores familiares

Tabela 13 – Informações sobre Produto e a Produção – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas:

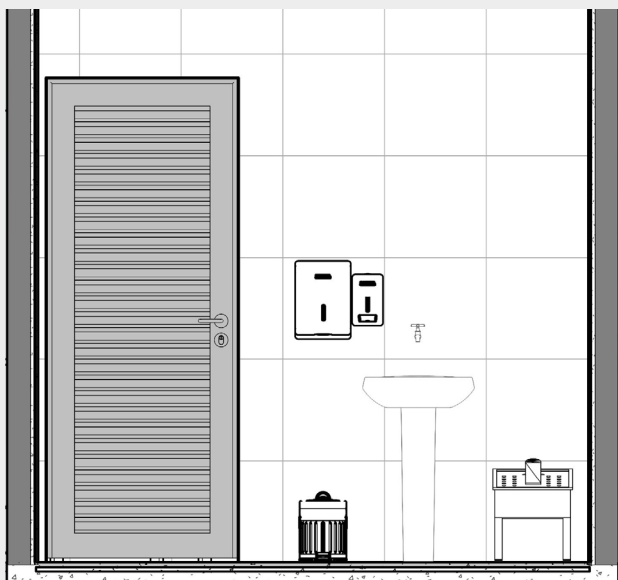
INFORMAÇÃO SOBRE PRODUTO E A PRODUÇÃO			
RECEBIMENTO (matéria- prima)	Volume	Produto	Produção diária
Recepção e armazenamento Origem da matéria prima: produção própria e/ou produtores da região	18 toneladas/ano	Mel 150 a 450 Kg/dia	450 un. BISNAGAS 1 kg ou 900 un. BISNAGAS 500gr ou 1800 un. BISNAGAS 250gr.

Tabela 14 – Informações sobre Máquinas e Equipamentos – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas:

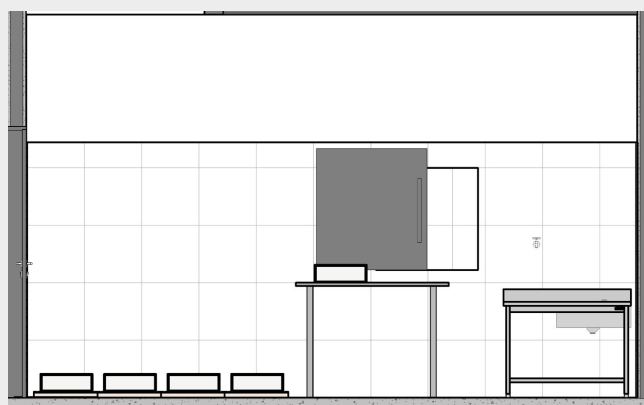
DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS			
CÓD.	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CAPACIDADE
E1	LAVA-BOTAS	410x390x410mm	1 USUÁRIO
E2	PIA PEDAL	4450x400x180mm	1 USUÁRIO
E3	LIXEIRA COM PEDAL	250x250x400mm	12 L
E4	PORTA PAPEL TOALHA E DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO	270x290x160 /1050x255x110mm	1000 FOLHAS/ 800ML
E5	ARMÁRIO AÉREO PARA GUARDA DE PRODUTOS DE LIMPEZA	1050x280x550mm	30kg
E6	ESTRADO DE PLÁSTICO	1000x600x450mm	20T/m ²
E7	MELGUEIRAS	505x410x145mm	10 QUADROS
E8	MESA DE APOIO	1000X700X900mm	400 KG
E9	PIA HIGIENIZAÇÃO UTENSÍLIOS	1600x600x800mm	120 KG
E10	MESA DESOPERCULADORA	1000X500X870 mm	25 QUADROS
E11	GARFO DESOPERCULADOR	210x80x40mm	16 AGULHAS
E12	BALDE PLÁSTICO (RESÍDUOS)	210x190x220mm	5 LITROS
E13	CENTRÍFUGA EXTRATORA DE MEL	ø575mm h=1300mm	24 QUADRO DE MELGUEIRA
E14	BALDE COLETOR	ø220mm h=350cm	20 L
E15	PENEIRA PARA BALDE	ø200mm	1 UN
E16	TANQUE DECANTADOR	500x500x950mm ø40cm h=110cm	150 KG
E17	REFRATÔMETRO	120x30x30mm	0 A 90% GRAU BRIX
E18	ARMÁRIO AÉREO – GUARDA DE UTENSÍLIOS, EMBALAGENS E RÓTULOS	1050x280x550mm	30 KG
E19	MESA DE APOIO ROTULAGEM	1600x600x800mm	400 KG
E20	BALANÇA DIGITAL	355x235mm	0,1 a 32 KG
E21	PRATELEIRA INOX- ESTOCAGEM MEL	900x300x1750mm	175 KG
E22	ESTRADOS	1000x600x45mm	20t/m ²
E23	CAIXA PLÁSTICA PARA ARMAZENAR PRODUTO EMBALADO	500x300x170mm	25 KG
E24	BALDE PLÁSTICO (ARMAZENAMENTO MEL DECANTADO)	310x372mm	20 L
E25	PENEIRA PARA DECANTADOR	ø540mm	1 UN
E26	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER_220V	870x655x320mm	24000btus

8.3.1. DETALHAMENTO DESCRITIVO

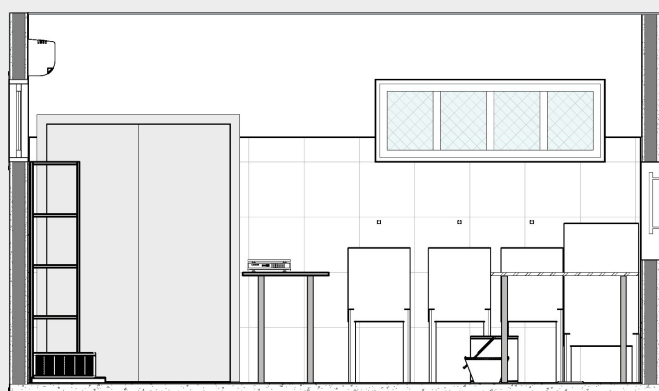
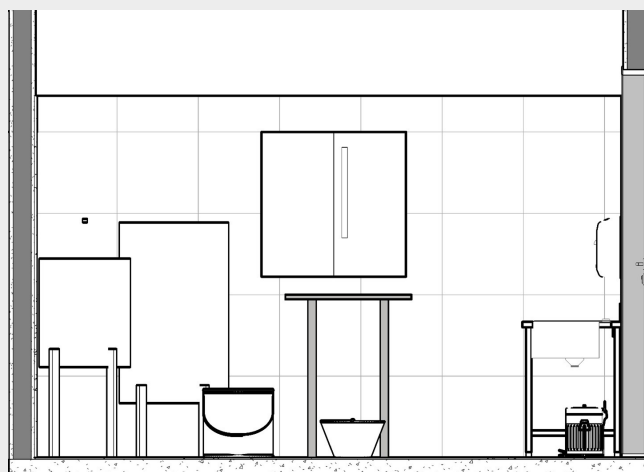
Barreira sanitária: devem ser instaladas nos acessos à área de produção para garantir a higiene. Trata-se de uma área reservada para lavar e desinfetar mãos e botas dos manipuladores e visitantes na unidade de processamento. Incluem lavadores de botas, pias sem contato manual, sabão neutro e inodoro, toalhas descartáveis (não recicláveis) ou secadores automáticos, lixeiras com tampa acionadas sem contato manual. O depósito de material de limpeza pode estar localizado neste espaço em armário fechado. Obs: Embora o projeto apresente instalação de lavador de botas, pode ser utilizado um banco para a troca de calçados como substituto.



Área de recepção da matéria-prima: denominada também área suja, específica para o recebimento e limpeza das melgueiras ou recebimento de mel em baldes ou tambores específicos (provenientes de outra casa de mel registrada), deve ser fechada para evitar a entrada de pragas e vetores. Os quadros, baldes ou tambores são transportados para a sala de manipulação por meio do óculo de passagem, que mantém o isolamento físico separando da área de processamento (área limpa), para prevenir contaminações.

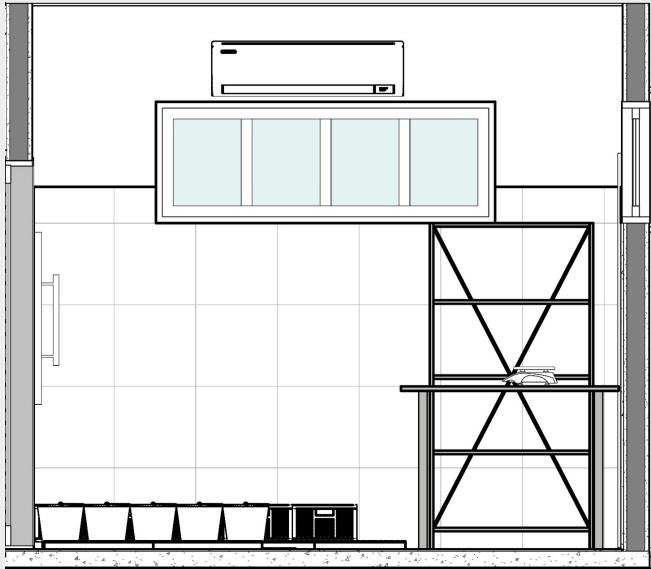


Área de processamento: também conhecida como área limpa, são realizados os procedimentos necessários para o processamento do mel: desoperculação, centrifugação, filtragem, decantação e envase. Somente as pessoas diretamente envolvidas nas atividades podem permanecer neste local durante o trabalho.

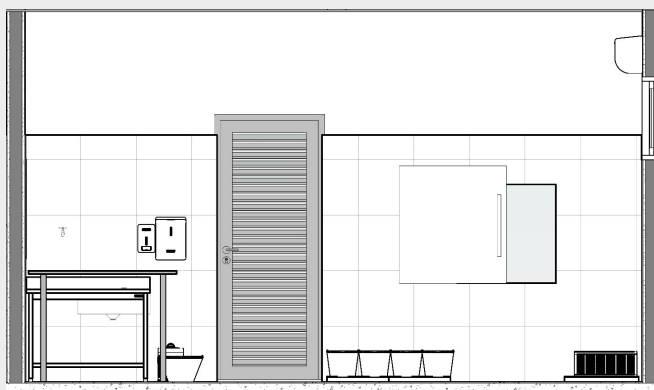


Armazenamento: O mel envasado deverá ser armazenado em espaço seco, fresco, dotado de estrados e prateleiras que permitam o armazenamento dos produtos protegidos da

incidência constante de luz direta, umidade e contaminações. É fundamental que a área seja limpa e organizada, com controle de pragas e monitoramento.



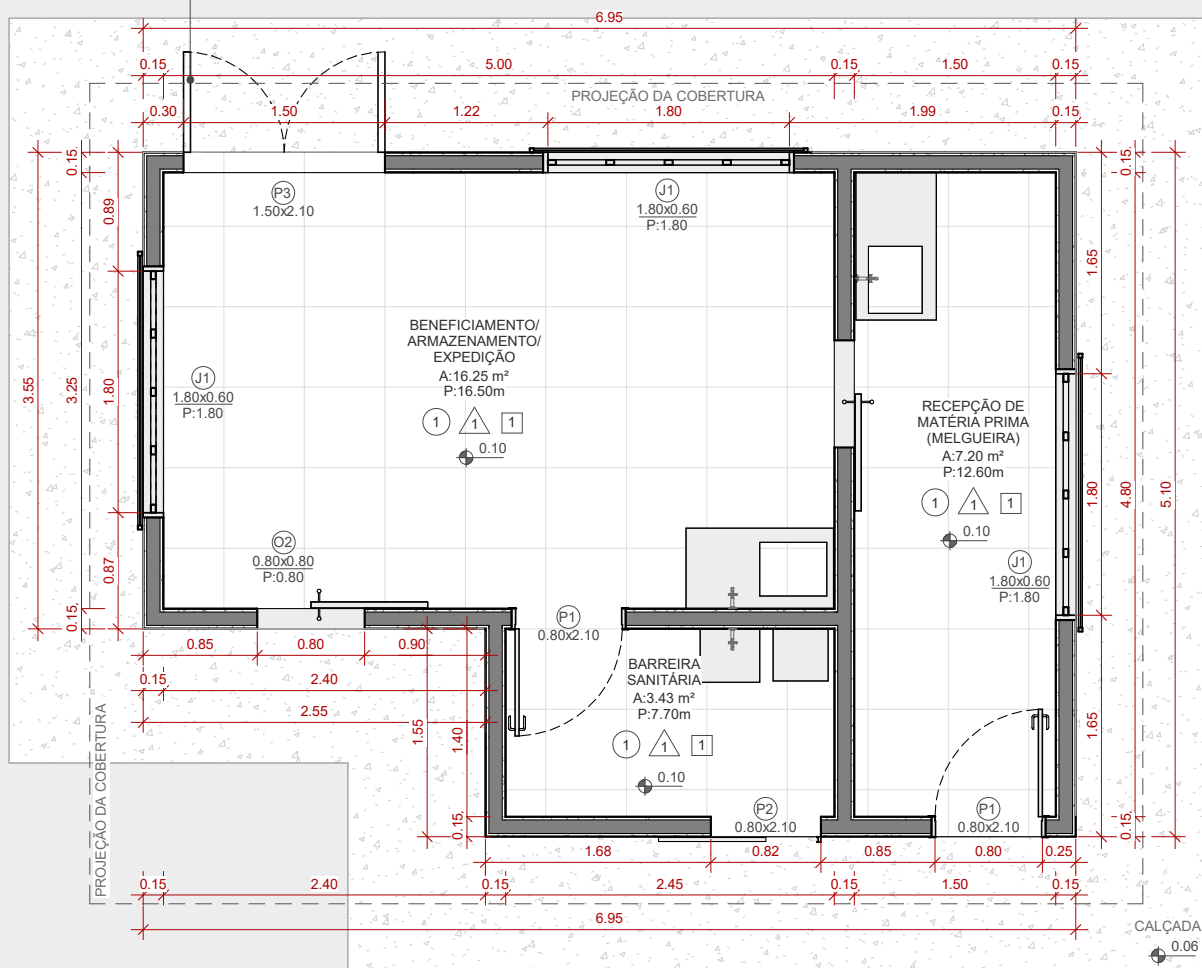
Expedição: A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores. Os produtos embalados deverão ser expedidos por meio do óculo. A embalagem deve ser adequada para proteger os produtos durante o transporte, mantendo suas características sensoriais e segurança.



8.3.2. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHA

8.3.2.1. Modelo da planta baixa

PORTA MANUTENÇÃO E SAÍDA DE EMERGÊNCIA



1 PLANTA BAIXA
1 : 50

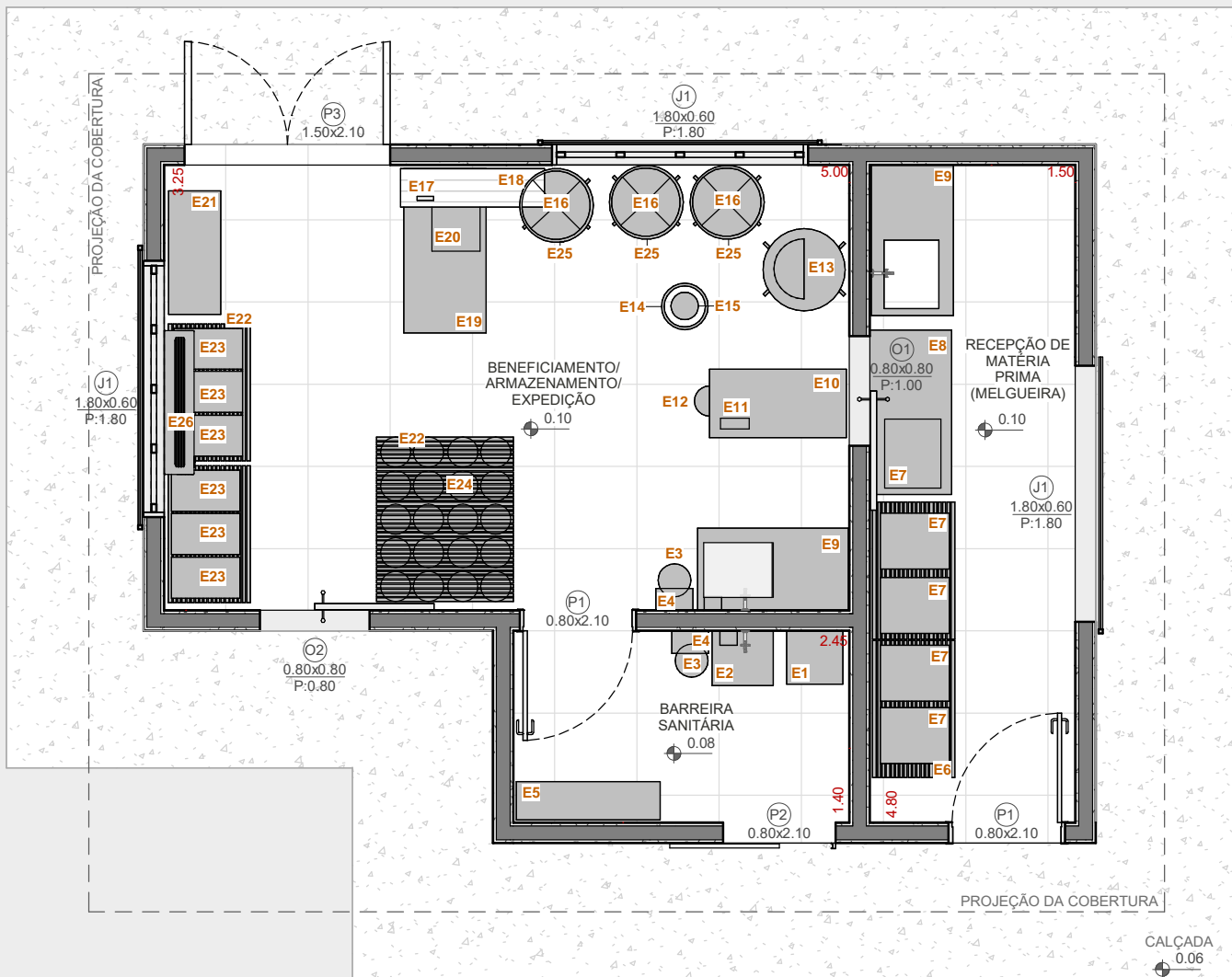
QUADRO PORTAS

CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
P1	0.80	2.10	1.68 m²	PORTA DE ALUMINIO -LISA - ABRIR - 1 FOLHA	2
P2	0.80	2.10	1.68 m²	PORTA DE ALUMÍNIO - CORRER - 1 FOLHA	1
P3	1.50	2.10	3.15 m²	PORTA DE ALUMINIO -LISA - ABRIR - 2 FOLHA	1

QUADRO JANELAS

CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	PEITORIL (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
J1	1.80	0.60	1.80	1.08 m²	JANELA AÇO E VIDRO - PIVOTANTE - 3 PAINÉIS	3
O1	0.80	0.80	1.00	0.64 m²	ÓCULO/C/PORTINHOLA - CORRER - 1 FOLHA	1
O2	0.80	0.80	0.80	0.64 m²	ÓCULO/C/PORTINHOLA - CORRER - 1 FOLHA	1

8.3.2.2. Modelo da planta layout

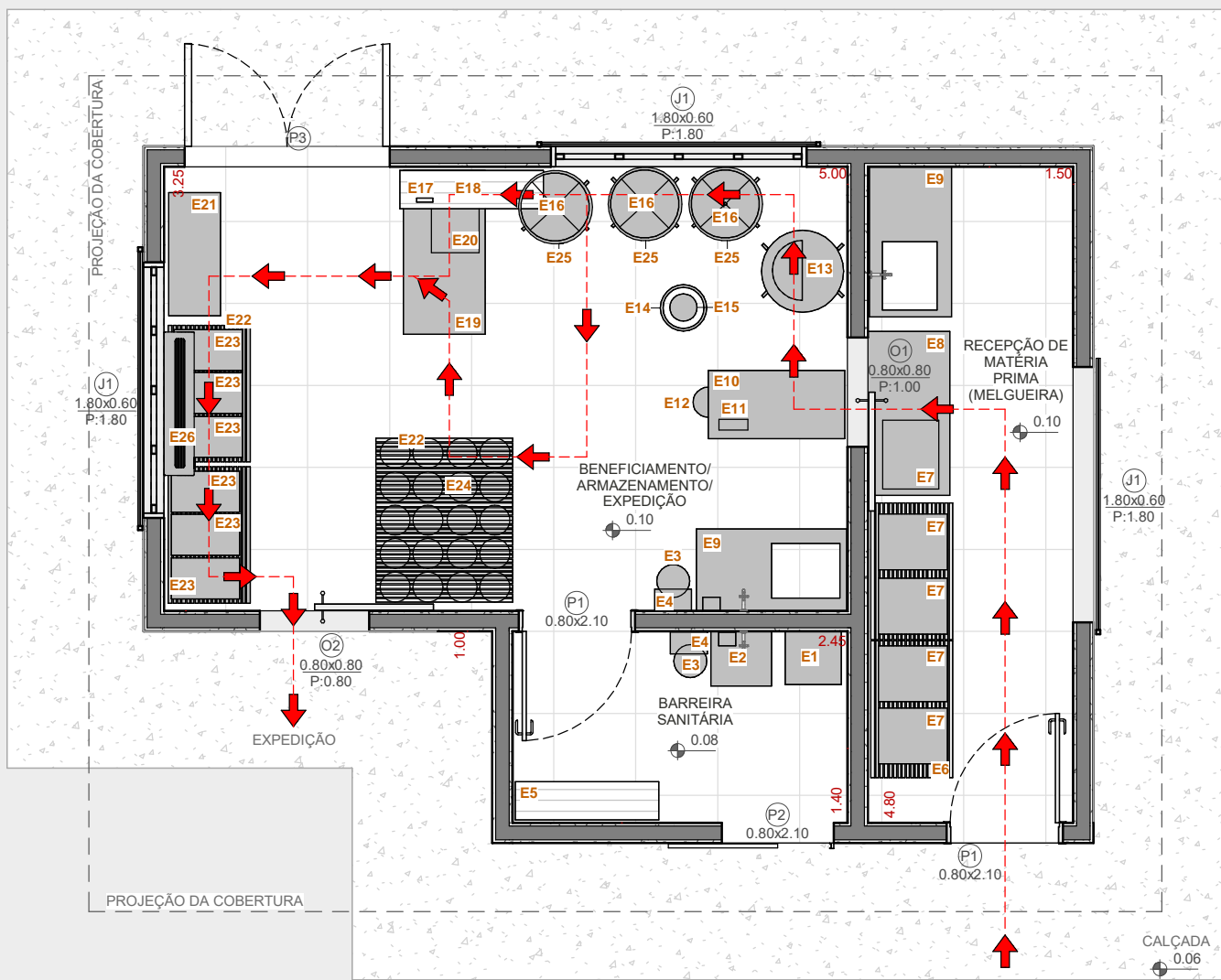


1 PLANTA DE LAYOUT
1 : 50

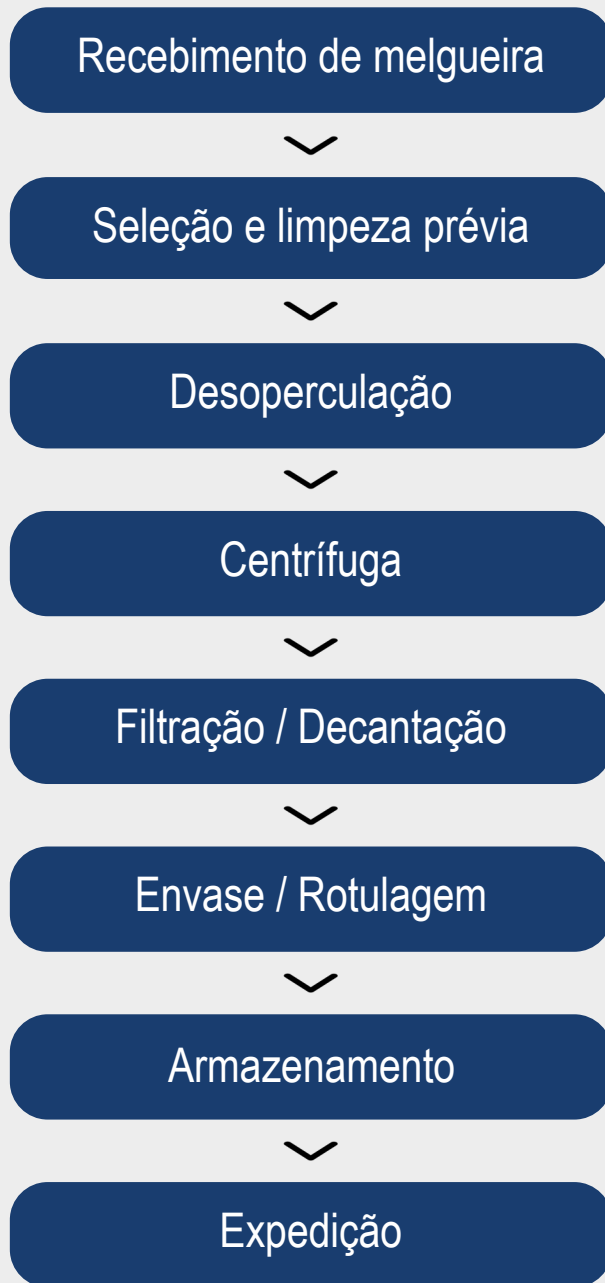
Tabela 14 – Informações sobre Máquinas e Equipamentos – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas:

DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS	
CÓD.	MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS
E1	LAVA-BOTAS
E2	PIA PEDAL
E3	LIXEIRA COM PEDAL
E4	PORTA PAPEL TOALHA E DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO
E5	ARMÁRIO AÉREO PARA GUARDA DE PRODUTOS DE LIMPEZA
E6	ESTRADO DE PLÁSTICO
E7	MELGUEIRAS
E8	MESA DE APOIO
E9	PIA HIGIENIZAÇÃO UTENSÍLIOS
E10	MESA DESOPERCULADORA
E11	GARFO DESOPERCULADOR
E12	BALDE PLÁSTICO (RESÍDUOS)
E13	CENTRÍFUGA EXTRATORA DE MEL
E14	BALDE COLETOR
E15	PENEIRA PARA BALDE
E16	TANQUE DECANTADOR
E17	REFRATÔMETRO
E19	MESA DE APOIO ROTULAGEM
E18	ARMÁRIO AÉREO – GUARDA DE UTENSÍLIOS, EMBALAGENS E RÓTULOS
E20	BALANÇA DIGITAL
E21	PRATELEIRA INOX- ESTOCAGEM MEL
E22	ESTRADOS
E23	CAIXA PLÁSTICA PARA ARMAZENAR PRODUTO EMBALADO
E24	BALDE PLÁSTICO (ARMAZENAMENTO MEL DECANTADO)
E25	PENEIRA PARA DECANTADOR
E26	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER_220V

8.3.2.3. Modelo de fluxograma dos processos



1 PLANTA DE LAYOUT - FLUXOGRAMA PRODUTO
1 : 50





UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO



8.4 UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO

Entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização.

O modelo desenvolvido para Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado possui capacidade de processamento diário de até 2.000kg de pescado. O estabelecimento é

dividido em duas áreas distintas, a denominada área suja, destinada ao recebimento da matéria-prima, com tanque em alvenaria para acondicionar o pescado e a segunda, denominada área limpa, destinada a descamação e ao processamento do pescado a partir do recebimento da matéria prima precientemente lavada.

Considerando que o produto e o volume podem variar de acordo com cada agroindústria, tanto os ambientes, quanto os equipamentos propostos, podem ser alterados conforme as necessidades, a tecnologia utilizada e a capacidade produtiva. A seguir apresentamos detalhamento descritivo e plantas-baixa deste modelo, com layout e fluxogramas dos processos.



Tabela 15 – Instalações do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado:

AMBIENTES
Barreira Sanitária
Recepção de Matéria-prima
Sala de Descamação
Evisceração e Filetagem / Armazenamento e Expedição

Tabela 16 – Informações sobre funcionamento do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado:

INFORMAÇÃO SOBRE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Beneficiamento Previsão de funcionamento	Estimado: 3x na semana 4 a 8 horas por dia
Número de trabalhadores Separados por familiares e não familiares e por gênero	3 a 4 trabalhadores familiares

Tabela 17 – Informações sobre Produto e a Produção – Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado:

INFORMAÇÃO SOBRE PRODUTO E A PRODUÇÃO			
RECEBIMENTO (matéria- prima)	Volume	Produto	Produção diária
Recepção e armazenamento Origem da matéria prima: produção própria e/ou produtores da região	150 a 250kg/dia	Peixe resfriado eviscerado sem escama	120kg.
		Peixe resfriado posta	45kg.
		Peixe resfriado filetado	30kg

Tabela 18 – Informações sobre Armazenamento Climatizado – Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado:

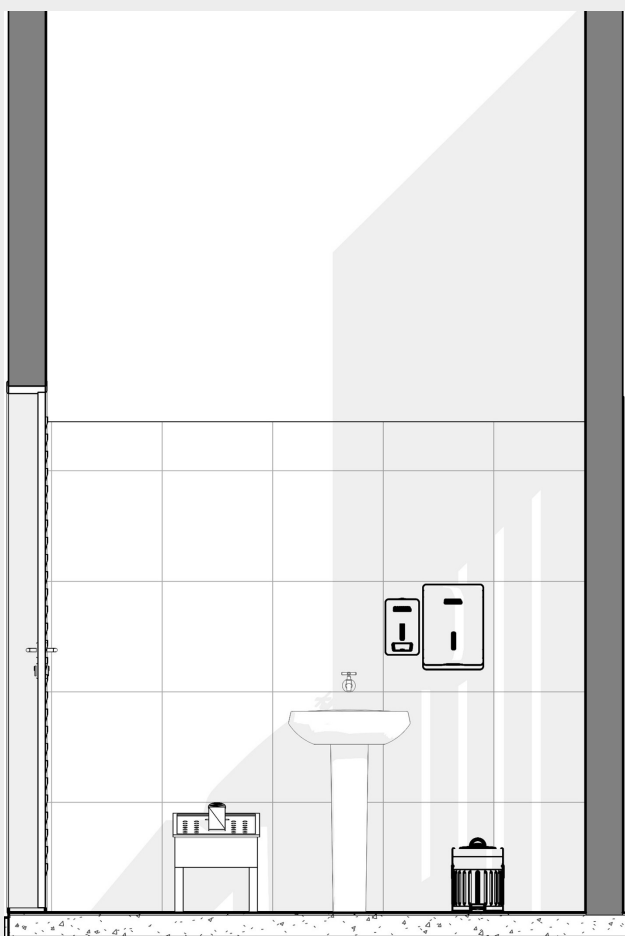
INFORMAÇÃO SOBRE ARMAZENAMENTO CLIMATIZADO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Quantidade de câmaras/freezer	02 (dois) freezers horizontal de duas portas.
Finalidade de cada uma	Armazenamento do produto finalizado.
Capacidade Individual	Em torno de 414 litros.
Temperatura de funcionamento (Do equipamento)	Resfriamento: 0° a 4°C.
Termômetro (digital/analógico e sua localização)	Termômetro digital. Localizado do lado de fora.
Condição de armazenamento	Serão armazenados já embalados no interior do freezers.

Tabela 19 – Informações sobre Máquinas e Equipamentos – Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado:

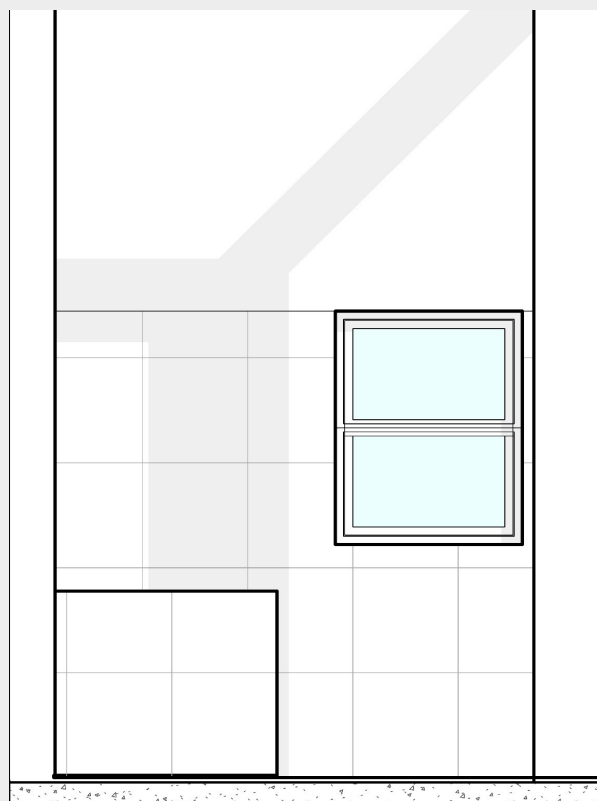
DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS			
CÓD.	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CAPACIDADE
E1	LAVA-BOTAS	410x390x410mm	1 USUÁRIO
E2	PIA PEDAL	4450x400x180mm	1 USUÁRIO
E3	LIXEIRA COM PEDAL	250x250x400mm	12 L
E4	PORTA PAPEL TOALHA E DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO	270x290x160 /1050x255x110mm	1000 FOLHAS/ 800ML
E5	ARMÁRIO AÉREO PARA GUARDA DE PRODUTOS DE LIMPEZA	1050x280x550mm	30kg
E6	CAIXA PLÁSTICA	660x440x190mm	40 L
E7	TANQUE DE ALVENARIA	1500x800x800mm	01 UN
E8	MESA DE APOIO PARA DESCAMAÇÃO	1000x700x850mm	01 UN
E9	MESA DE EVISCERAÇÃO COM CALHA COLETORA	1300x1150x1400mm	04 OPERADORES
E10	MESA DE CORTES / FILETAGEM	1600x600x800mm	400 KG
E11	ESTERILIZADOR DE FACAS	330x165x420mm	01 UN
E12	SERRA FITA DE BANCADA	400x640x330mm/300x400mm	01 UN
E13	CARRINHO - AUXILIAR	750x400x900mm	200 KG
E14	PIA – HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS	1100x600x900mm	120 KG
E15	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO	237x22x22mm	-50 a 300°C
E16	BANDEJA PLÁSTICA	305x208x63mm	2.7 L
E17	MESA DE APOIO – EMBALAGEM / PESAGEM/ ROTULAGEM	1200x600x800mm	400 KG
E18	LUZ NEGRA COM BOCAL	-	01 UN
E19	BALANÇA ELETRÔNICA DE MESA	355x235mm	0,1KG a 32KG
E20	TERMO-HIGRÔMETRO DIGITAL	98x23x106mm	UMIDADE de 10%a 99%./ -10°C a 50°C
E21	PRATELEIRA INOX - ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS	900x300x1750mm	175kg
E22	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER_220V	870x655x320mm	24000btus
E23	PIA PEDAL	445X400X180mm	01 UN
E24	CAIXA PLÁSTICA – RECEPTOR RESÍDUOS	660x440x190mm	40 L
E25	FREEZER HORIZONTAL	1195x780x940mm	(414 L ou 400KG)
E26	ESTRADOS DE PLÁSTICO	1000x600x45mm	20t/m²

8.4.1. DETALHAMENTO DESCRITIVO

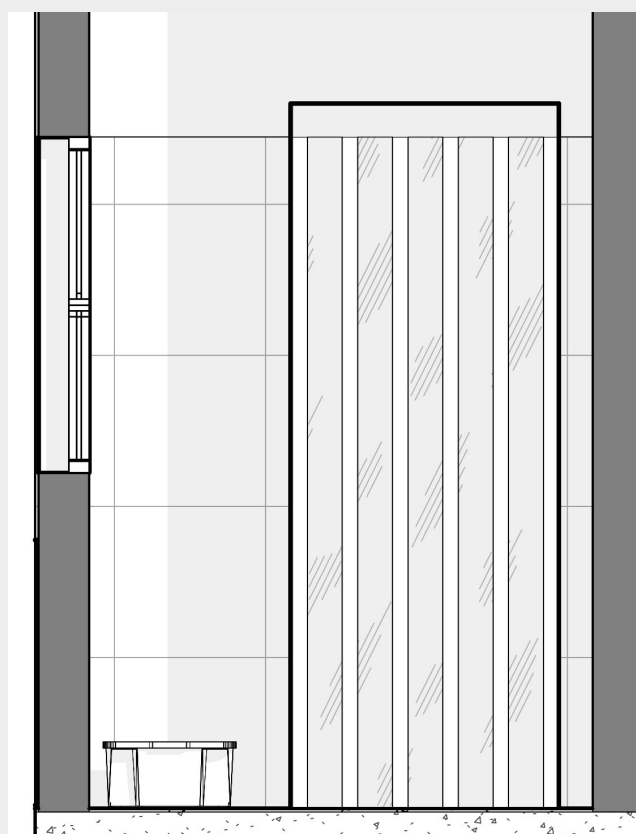
Barreira sanitária: área reservada para lavar e desinfetar mãos e botas dos manipuladores e visitantes à unidade de processamento. Os dispensers de sabão líquido, álcool em gel e toalha de papel deverão estar localizados acima da pia de higienização das mãos. O depósito de material de limpeza pode estar localizado neste espaço em armário fechado.



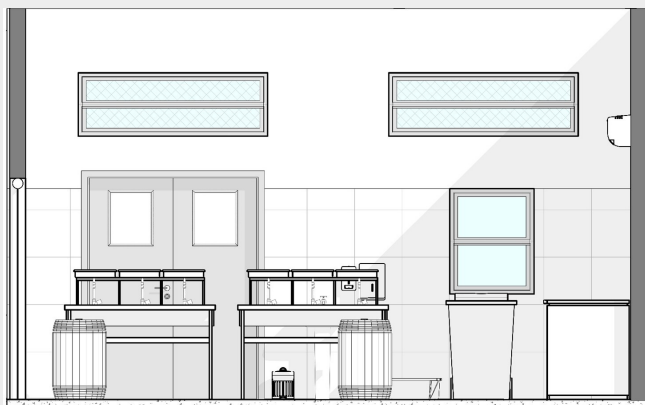
Área de recepção de matéria prima: fisicamente separada e sem possibilidade de acesso direto com a área de processamento, este ambiente é para o recebimento da matéria-prima e contém um tanque em alvenaria. A comunicação entre a área de recepção e a área de processamento ocorre através de um óculo de entrada.



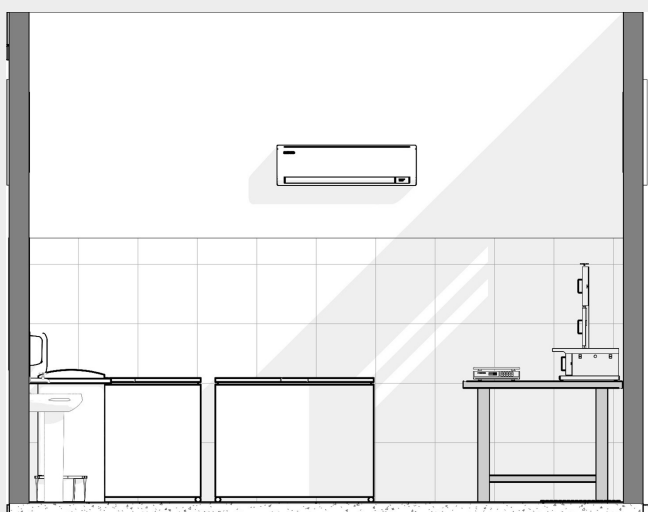
Sala de descamação: área destinada à lavagem da matéria-prima, como também para a descamação de peixes com escama, fisicamente separada da área de processamento por ser considerada uma área suja.



Área de processamento: destinada às operações de evisceração, filetagem, pesagem e embalagem primária do produto.



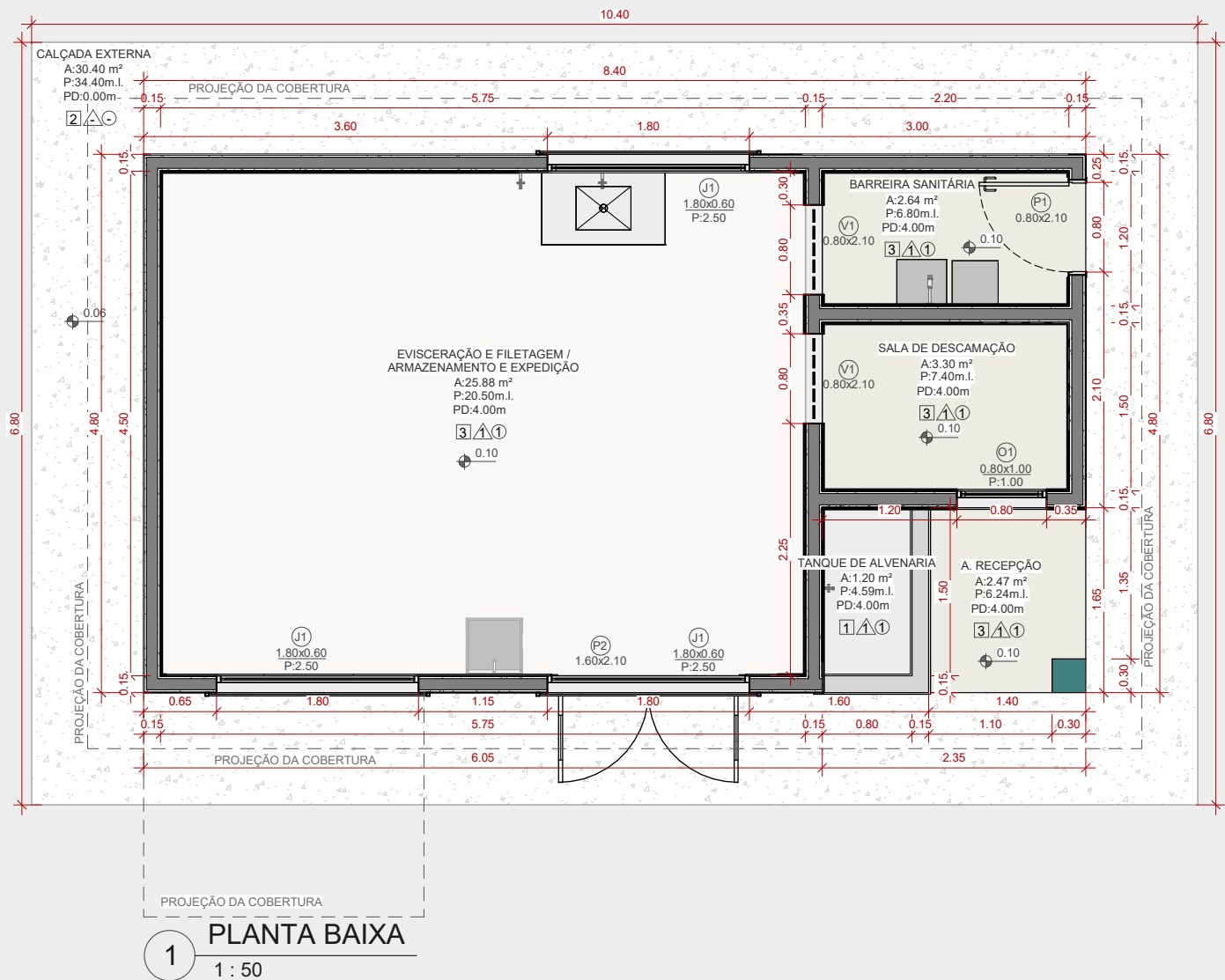
Área de Armazenamento e Expedição: área que permite o armazenamento do produto acabado na temperatura adequada até a sua expedição.



Área de depósito de caixas limpas: serão guardadas as caixas usadas na área de processamento, para o armazenamento e expedição. Fundamental que essas caixas sejam higienizadas na área de processamento após o expediente. Deverão ter cor diferenciada, preferencialmente branca, para que não sejam utilizadas em outras áreas.

8.4.2. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E PRODUTOS DE PESCADO

8.4.2.1. Modelo da planta baixa



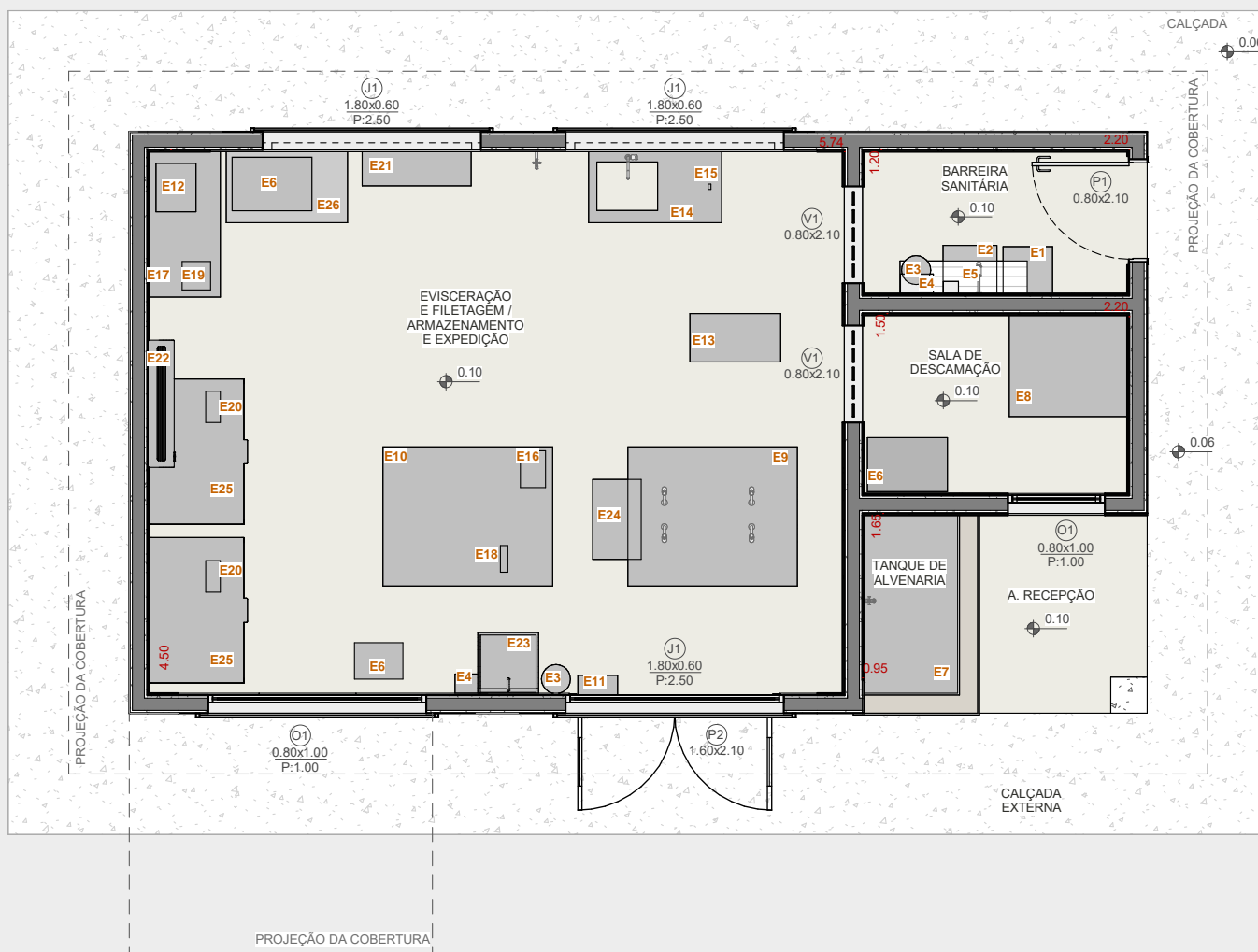
QUADRO PORTAS

CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
P1	0.80	2.10	1.68 m²	PORTA VENEZIANA - ABRIR - 1 FOLHA	1
P2	1.60	2.10	3.36 m²	PORTA AÇO - VAI E VEM - 2 FOLHAS	1
V1	0.80	2.10	1.68 m²	VÃO COM CORTINA PVC	2

QUADRO JANELAS

CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	PEITORIL (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
J1	1.80	0.60	2.50	1.08 m²	JANELA ALUMINIO E VIDRO - 2 PAINES - BASCULANTE	4
O1	0.80	1.00	1.00	0.80 m²	JANELA ALUMINIO E VIDRO - 2 PAINES - BASCULANTE	2

8.4.2.2. Modelo da planta layout



1 PLANTA DE LAYOUT
1 : 50

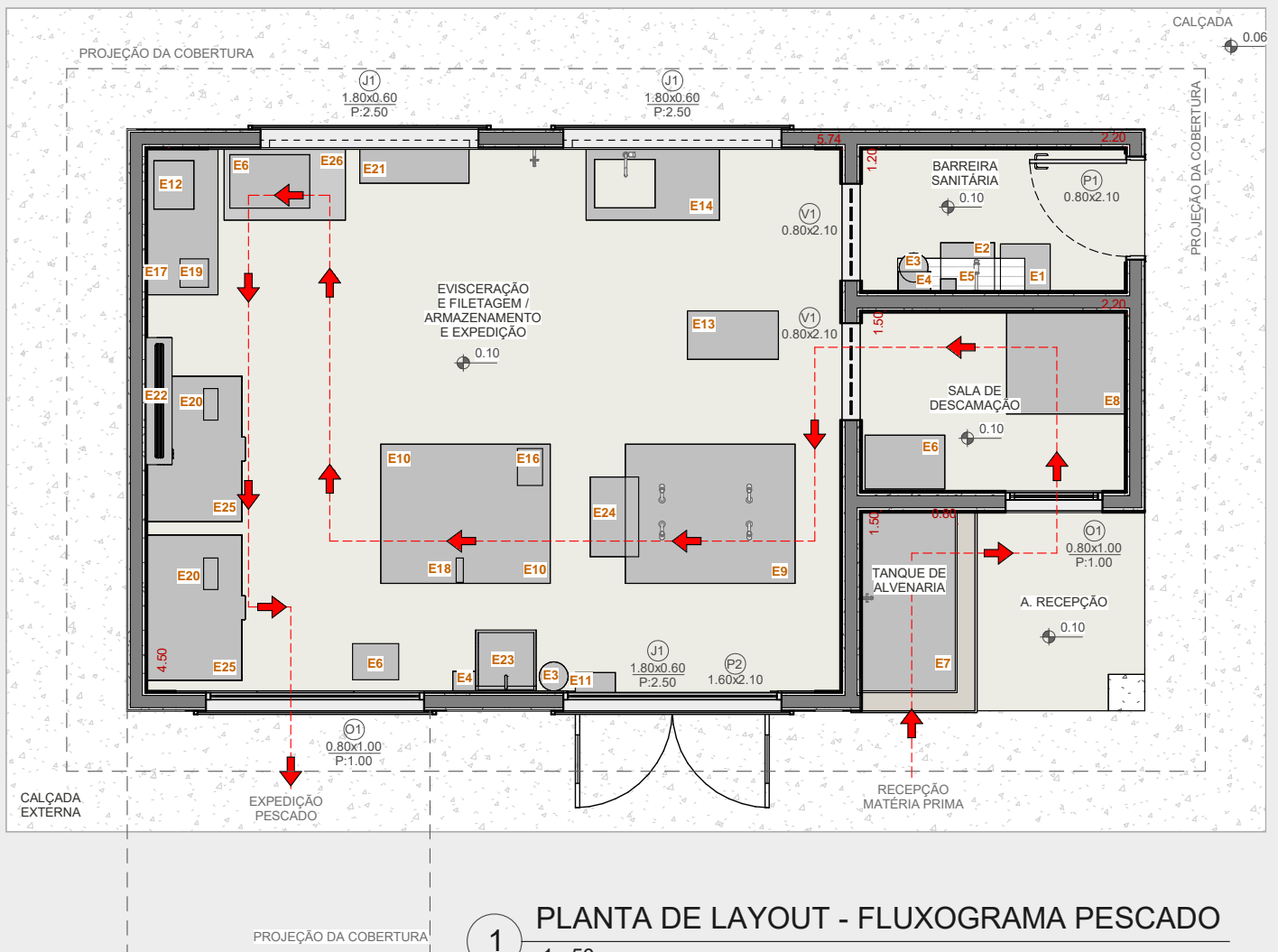
DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS

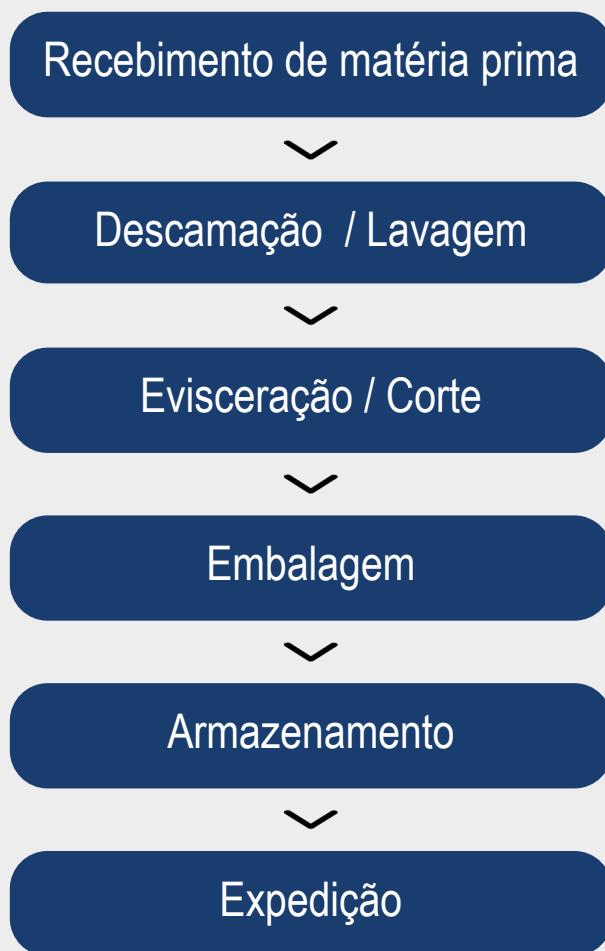
CÓD. DESCRIÇÃO

E1	LAVA-BOTAS
E2	PIA PEDAL
E3	LIXEIRA COM PEDAL
E4	PORTA PAPEL TOALHA E SABONETEIRA LIQUIDO
E5	ARMÁRIO AÉREO- DEPÓSITO PRODUTOS LIMPEZA
E6	CAIXA PLÁSTICA
E7	TANQUE DE ALVENARIA
E8	MESA DE APOIO PARA DESCAMAÇÃO
E9	MESA DE EVISCERAÇÃO COM CALHA COLETORA
E10	MESA DE CORTES / FILETAGEM
E11	ESTERILIZADOR DE FACAS
E12	SERRA FITA DE BANCADA

E13	CARRINHO - AUXILIAR
E14	PIA – HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS
E15	TERMÔMETRO DIGITAL TIPO ESPETO
E16	BANDEJA PLÁSTICA
E17	MESA DE APOIO – EMBALAGEM / PESAGEM/ ROTULAGEM
E18	LUZ NEGRA COM BOCAL
E19	BALANÇA ELETRÔNICA DE MESA
E20	TERMO-HIGRÔMETRO DIGITAL
E21	PRATELEIRA INOX - ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS
E22	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER_220V
E23	PIA PEDAL
E24	CAIXA PLÁSTICA – RECEPTOR RESÍDUOS
E25	FREEZER HORIZONTAL
E26	ESTRADOS DE PLÁSTICO

8.3.2.3. Modelo de fluxograma dos processos







UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS



8.5 UNIDADE DE BENEFICIAMENTO OVOS E DERIVADOS

O modelo apresentado para estabelecimentos classificados como Granja Avícola, inclui as seguintes áreas funcionais: recepção de matéria-prima, área de manipulação, onde ocorrem as etapas de seleção e de classificação, armazenamento e expedição. Este modelo visa atender pequenos e médios produtores rurais que já possuem experiência na produção de ovos, possui capacidade de recepção de até 1.008 ovos/dia. Desta forma, esta proposta serve como modelo para a visualização adequada do fluxo e equipamentos podendo ser alterada de acordo

com a necessidade da tecnologia adotada pelo produtor e sua produção diária. Recomendamos que os resíduos dos ovos e os descartados sejam aproveitados em compostagem. A seguir apresentamos detalhamento descritivo e plantas-baixa deste modelo, com layout e fluxogramas dos processos.

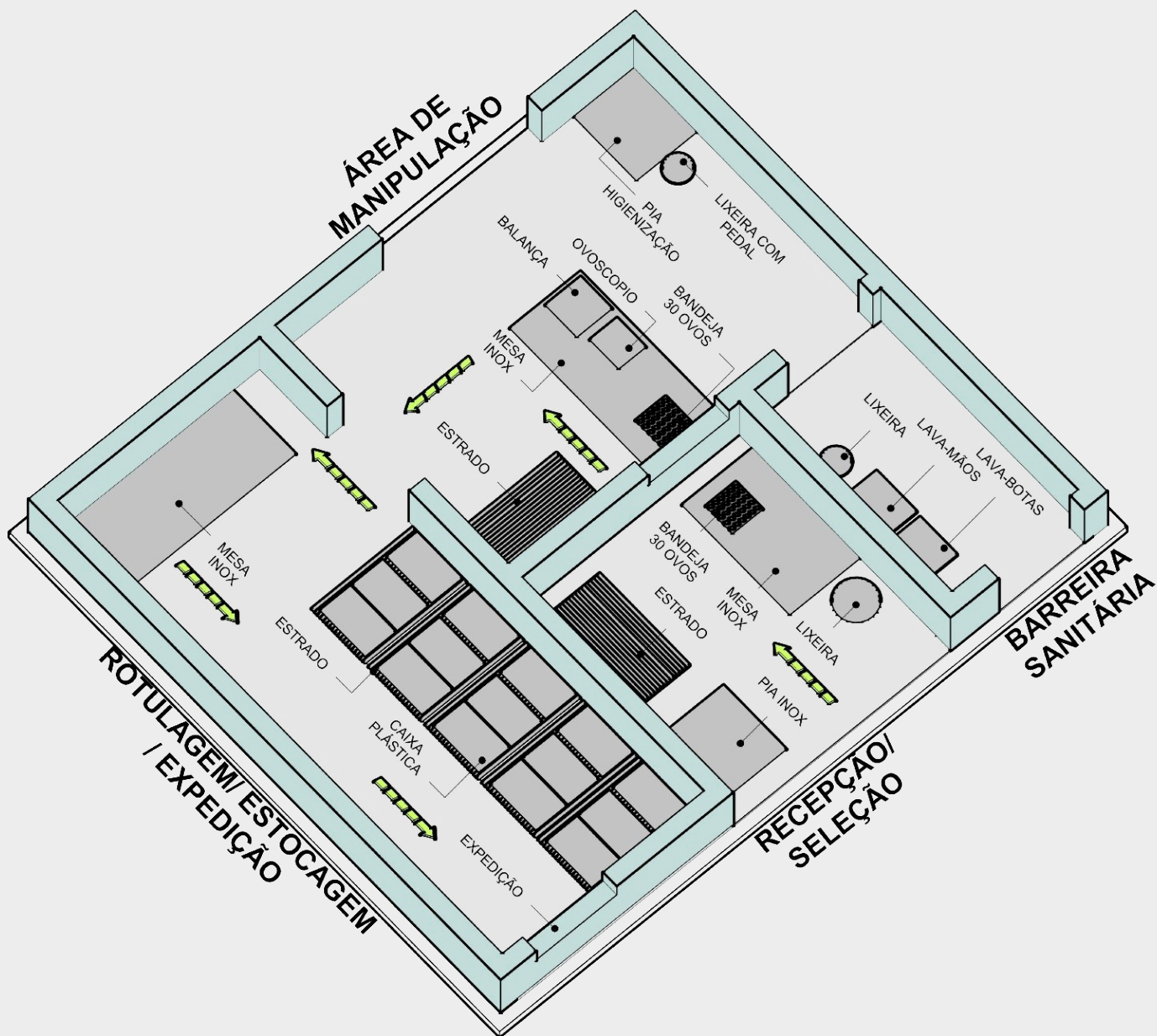


Tabela 20 – Instalações do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados:

AMBIENTES
Barreira Sanitária
Recepção e Seleção de Ovos
Área de Manipulação
Rotulagem / Estocagem / Armazenamento e Expedição

Tabela 21 – Informações sobre funcionamento do estabelecimento – Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados:

INFORMAÇÃO SOBRE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO	
ITEM	DESCRIÇÃO
Beneficiamento Previsão de funcionamento	Estimado: 3x na semana
Número de trabalhadores Separados por familiares e não familiares e por gênero	2 a 3 trabalhadores familiares

Tabela 22 – Informações sobre Produto e a Produção – Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados:

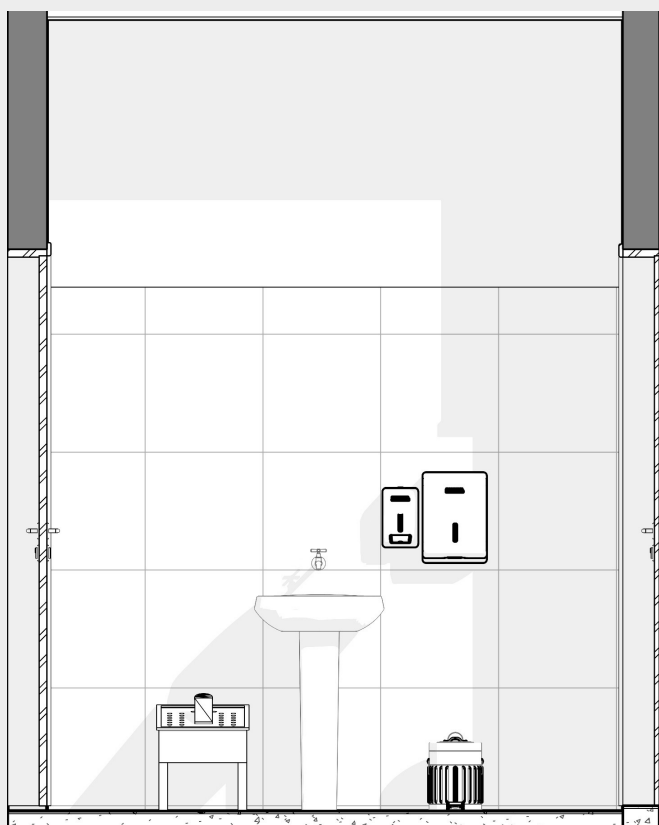
INFORMAÇÃO SOBRE PRODUTO E A PRODUÇÃO			
RECEBIMENTO (matéria- prima)	Volume	Produto	Produção diária
Recepção e armazenamento Origem da matéria prima: produção própria e/ ou produtores da região	média 1.008 ovos	Ovo in natura	Em média 1.008 ovos (84 dúzias).

Tabela 23 – Informações sobre Máquinas e Equipamentos – Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados:

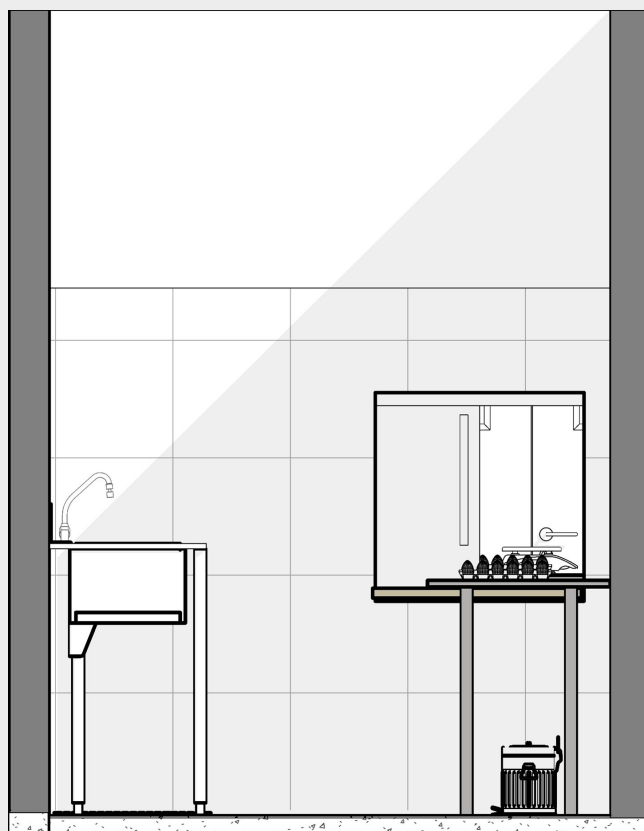
DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS			
CÓD.	DESCRIÇÃO	DIMENSÕES	CAPACIDADE
E1	LAVA-BOTAS	410x390x410mm	1 USUÁRIO
E2	PIA PEDAL	4450x400x180mm	1 USUÁRIO
E3	LIXEIRA COM PEDAL	250x250x400mm	12 L
E4	PORTA PAPEL TOALHA E DISPENSADOR DE SABONETE LÍQUIDO	270x290x160 /1050x255x110mm	1000 FOLHAS/ 800ML
E5	ARMÁRIO AÉREO PARA GUARDA DE PRODUTOS DE LIMPEZA	1050x280x550mm	30kg
E6	MESA INOX- LIMPEZA E SELEÇÃO	1200x600x800mm	400KG
E7	CARTELA/ BANDEJAS PARA 30 OVOS DE GALINHA	300x300x45mm	30 OVOS
E8	LIXEIRA DE PEDAL – RECEPTOR RESÍDUOS	500x500x790mm	100 LITROS
E9	ESTRADO DE PLÁSTICO	1000x600x45mm	20t/m ²
E10	PIA HIGIENIZAÇÃO UTENSÍLIOS	1100x600x900mm	120 KG
E11	MESA INOX- APOIO OVOSCÓPIO/ BALANÇA	1900x700x900mm	300KG TAMPA SUPERIOR/ 100KG TAMPA INFERIOR
E12	OVOSCOPIO	40x320x270mm	30 OVOS
E13	BALANÇA DIGITAL - PESAGEM / CLASSIFICAÇÃO	355x235mm	0,1KG a 32KG
E14	MESA INOX- APOIO EMBALAGEM/ ROTULAGEM	1900x700x900mm	300KG TAMPA SUPERIOR/ 100KG TAMPA INFERIOR
E15	ARMÁRIO AÉREO- DEPÓSITO EMBALAGEM PRIMÁRIA	1050x280x550mm	30KG
E16	CAIXA PLÁSTICA PARA ARMAZENAR PRODUTO EMBALADO	674x365x261mm	24 BANDEJAS DE 12 OVOS
E17	PIA INOX	600x600x900mm	100 KG
E18	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER	870x6550x320mm	24.000 BTUs

8.5.1. DETALHAMENTO DESCRITIVO

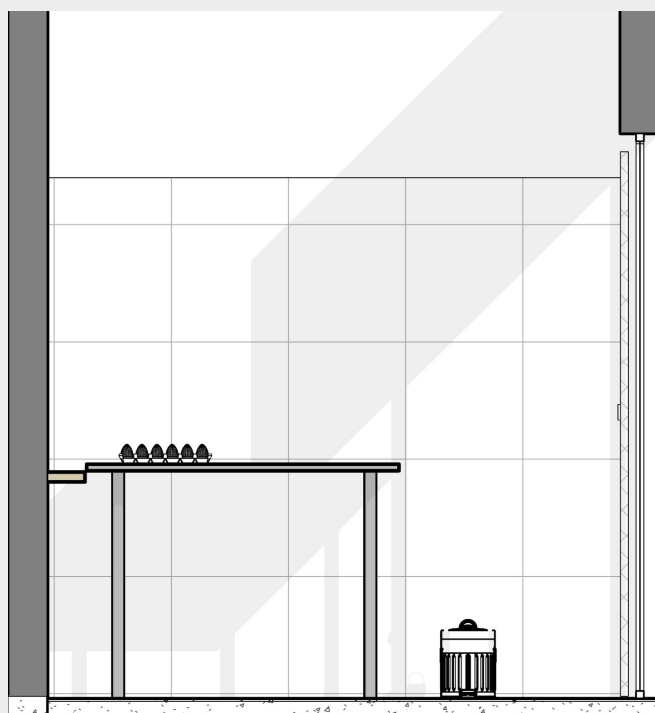
Barreira sanitária: para garantir a higiene na área de produção, deve ser instalada no ponto de acesso à área de manipulação. Deve conter equipamentos de desinfecção, como lavadores de mãos e botas. Obs.: Embora o projeto apresente instalação de lavador de botas, pode ser aceito o banco-bau para a troca de calçados em substituição.



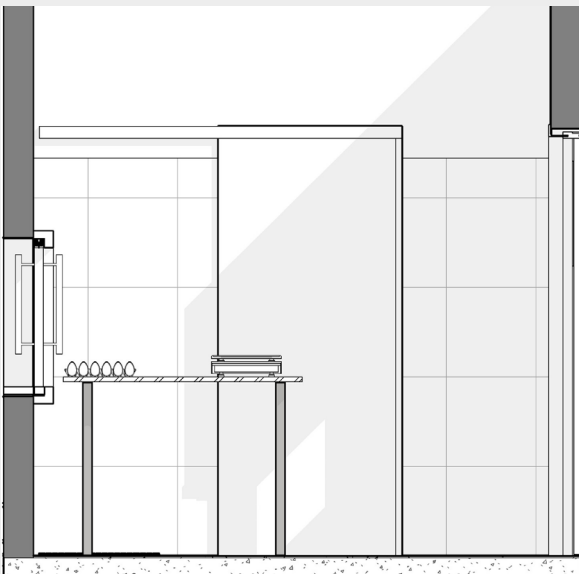
Recepção de matéria-prima: após a coleta, os ovos são levados até a recepção onde serão pré-selecionados, fazendo a primeira separação dos ovos sujos, trincados e quebrados. Esta separação diminui o risco de contaminação dos ovos limpos.



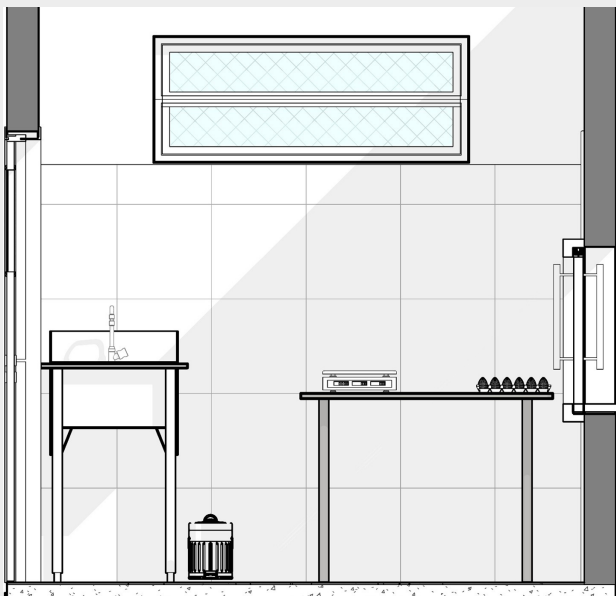
Limpeza: ovos com sujeiras nas cascas ou com manchas devem ser limpos com a utilização de papel toalha ou colher de inox. Caso necessite de lavagem dos ovos, alguns maquinários poderão ser utilizados nessa etapa. Os ovos trincados ou com sujeiras, que não podem ser removidos devem ser descartados.



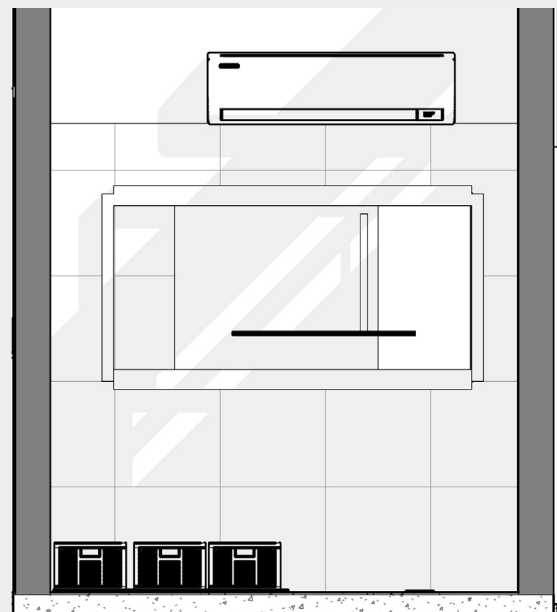
Área de manipulação – Seleção dos ovos (ovoscopia): etapa crucial na seleção de ovos, permitindo uma avaliação detalhada do ovo onde é verificada a condição da casca, a sua qualidade interna, a limpeza e a presença de corpo estranho no ovo e anormalidades como manchas de sangue e desenvolvimento de embrião. A ovoscopia consiste em colocar o ovo contra um foco de luz em um ambiente escuro.



Área de manipulação – Classificação/Embalagem: Os ovos devem ser cuidadosamente classificados de acordo com critérios de tamanho. Essa etapa é essencial para garantir que apenas ovos que atendem aos padrões sejam embalados.

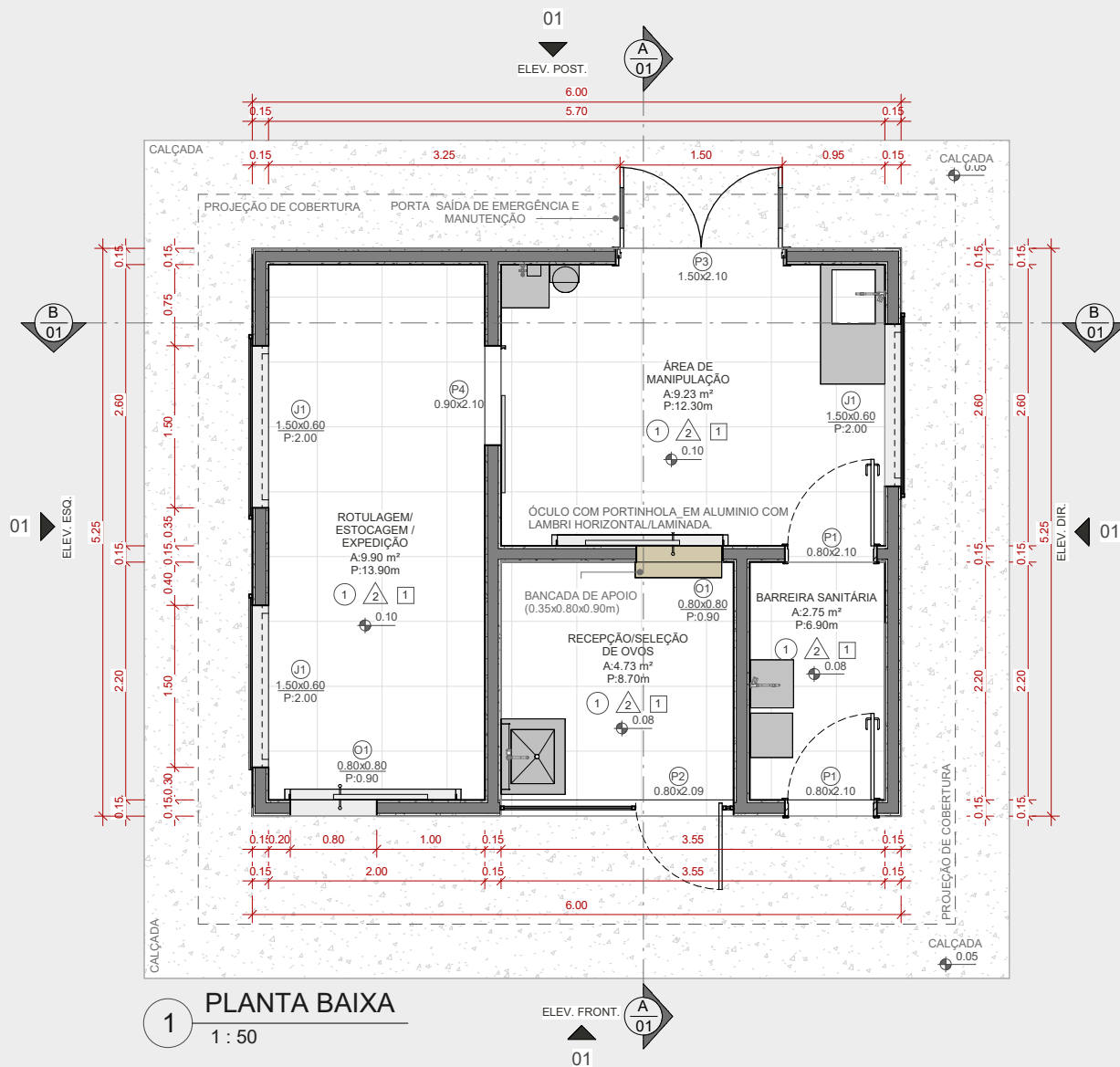


Armazenamento e expedição: A gestão do estoque e expedição de ovos é fundamental para garantir a qualidade e a segurança do produto. Recomenda-se que os ovos sejam mantidos o mínimo de tempo possível em estoque, preferencialmente, que o tempo em estoque não seja superior a uma semana. O ambiente deve ser fresco e bem arejado, pois as temperaturas altas e baixa umidade apressam a perda da qualidade dos ovos estocados. Neste local, não deverão ser colocados outros produtos, principalmente se forem produtos com odores fortes. Segue abaixo o modelo da planta baixa e fluxograma dos processos.



8.5.2. UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

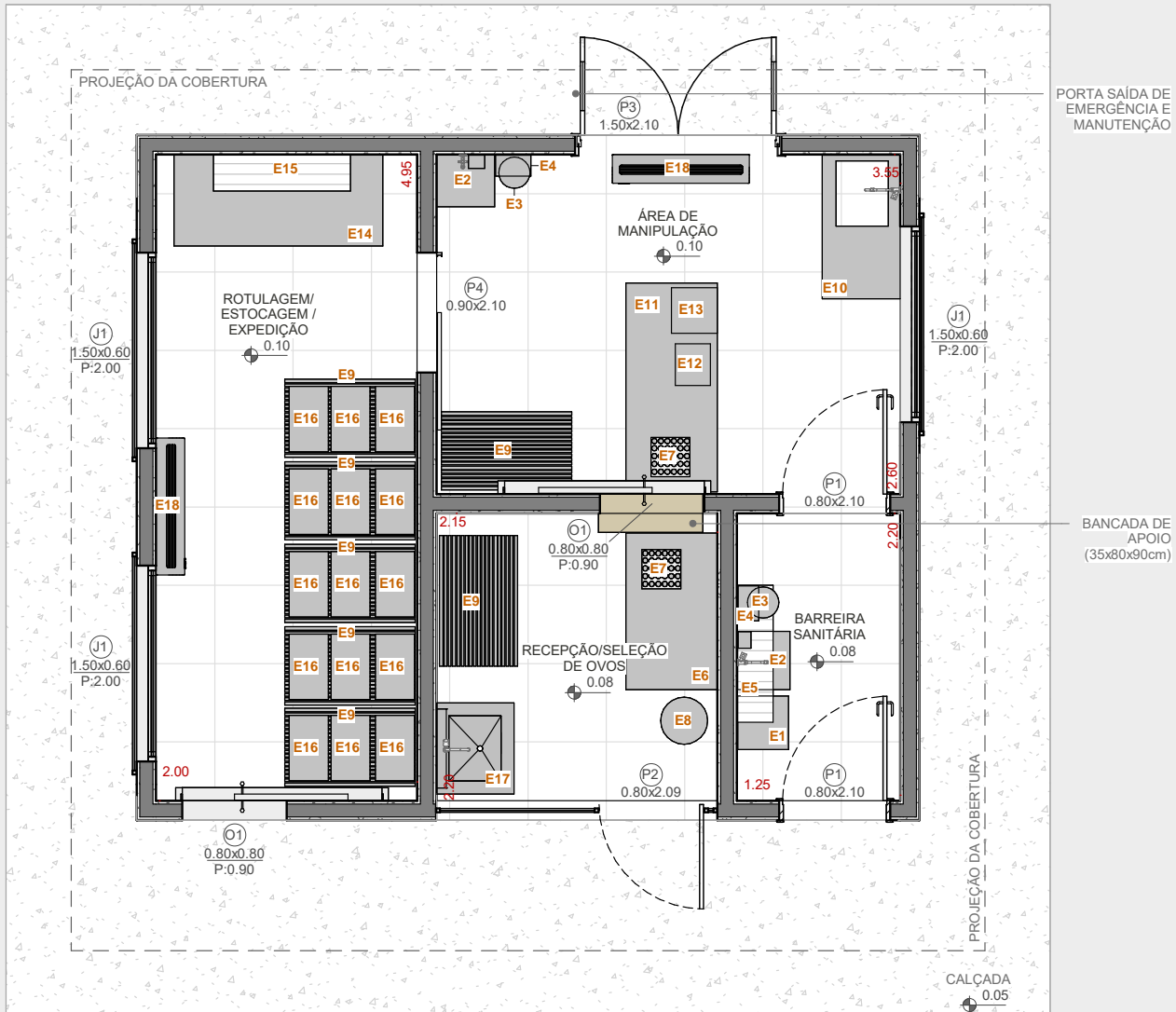
8.5.2.1. Modelo da planta baixa



QUADRO PORTAS					
CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
P1	0.80	2.10	1.68 m²	PORTA ALUMINIO-LISA - ABRIR - 1 FOLHA	2
P2	0.80	2.09	1.67 m²	PORTA TELA MILIMÉTRICA - 1 FOLHA - ABRIR	1
P3	1.50	2.10	3.15 m²	PORTA AÇO - ABRIR - 2 FOLHAS	1
P4	0.90	2.10	1.89 m²	PORTA ALUMINIO-CORRER - 1 FOLHA	1

QUADRO JANELAS						
CÓD.	LARG. (m)	ALT. (m)	PEITORIL (m)	ÁREA (m²)	DESCRIÇÃO	QUANT.
J1	1.50	0.60	2.00	0.90 m²	JANELA ALUMINIO E VIDRO - 2 PAINÉIS - BASCULANTE	3
O1	0.80	0.80	0.90	0.64 m²	ÓCULO C/ PORTINHOLA - CORRER - 1 FOLHA - EM ALUMINIO COM LAMBRI HORIZONTAL/ LAMINADA.	2

8.5.2.2. Modelo da planta layout



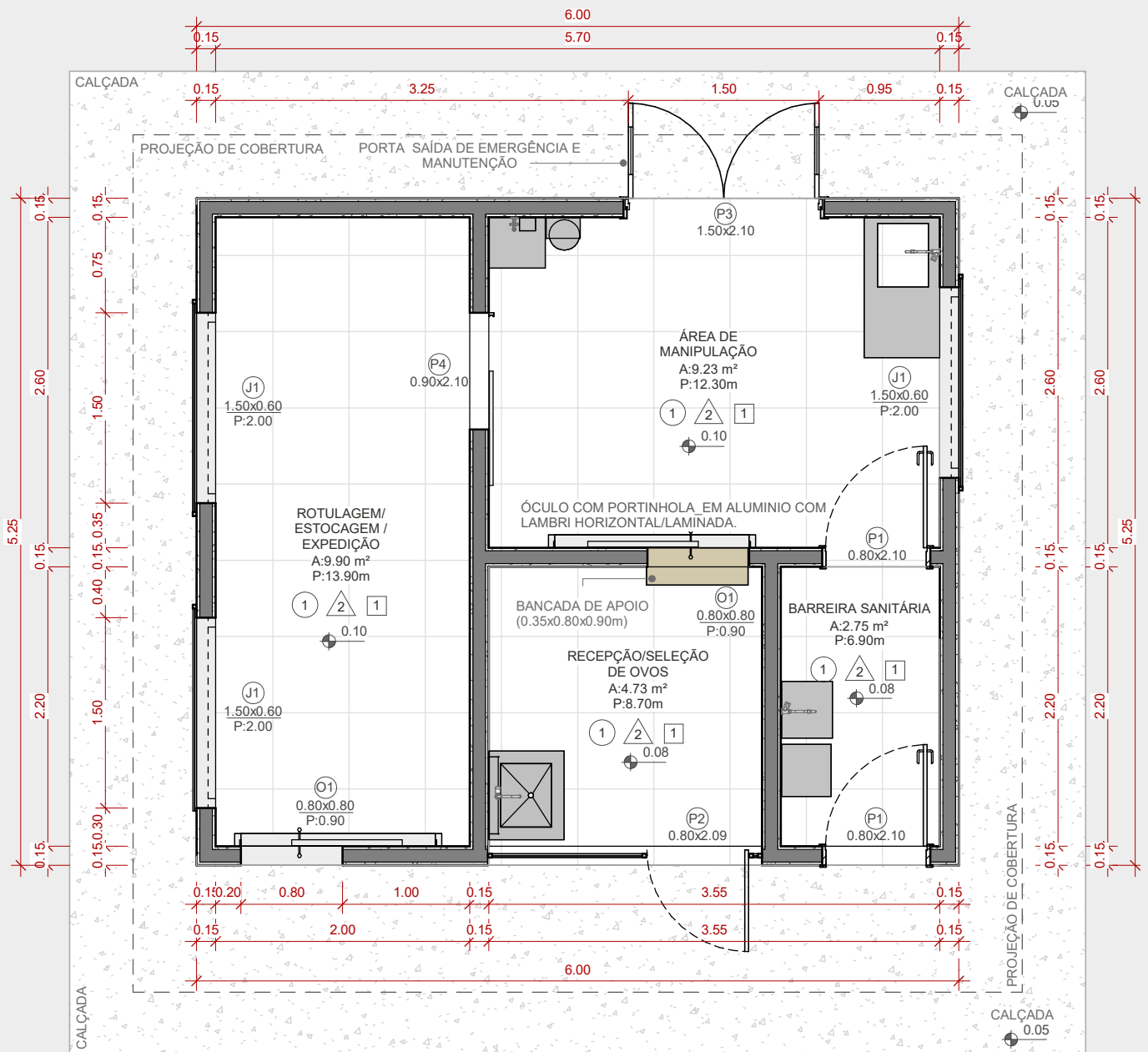
1 PLANTA DE LAYOUT
1 : 50

DESCRIÇÃO DO MAQUINÁRIO, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E UTENSÍLIOS

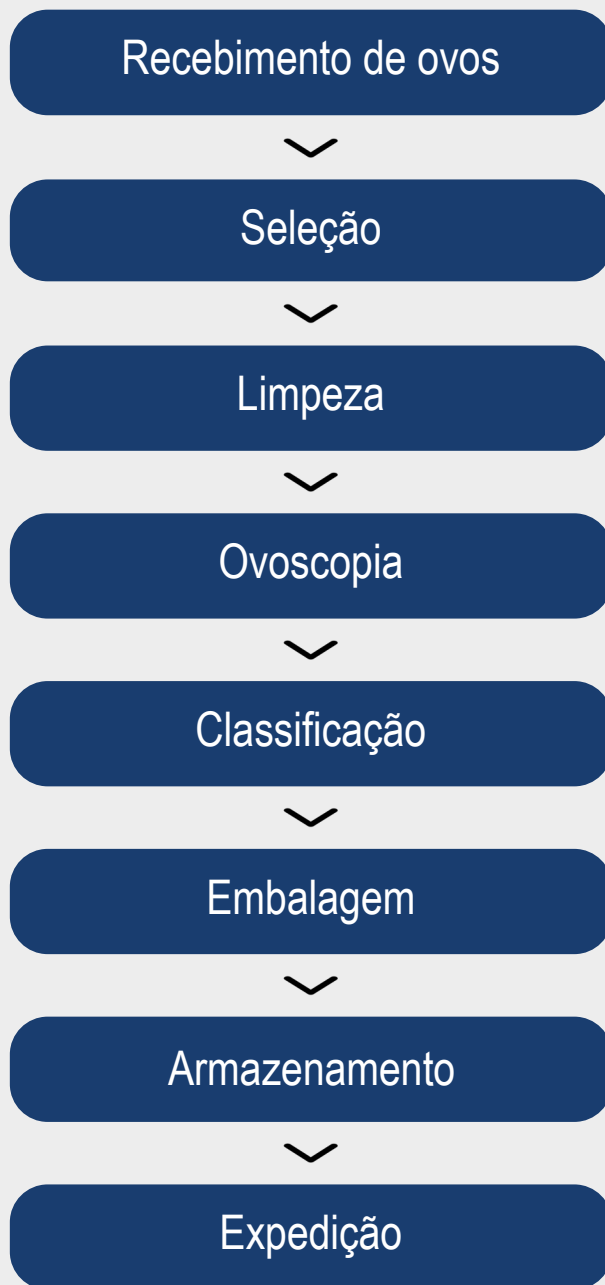
CÓD.	DESCRIÇÃO
E1	LAVA-BOTAS
E2	PIA PEDAL
E3	LIXEIRA COM PEDAL
E4	PORTA PAPEL TOALHA E SABONETEIRA LIQUIDO
E5	ARMÁRIO AÉREO- DEPÓSITO PRODUTOS LIMPEZA
E6	MESA INOX- LIMPEZA E SELEÇÃO
E7	CARTELA/ BANDEJAS PARA 30 OVOS DE GALINHA
E8	LIXEIRA DE PEDAL – RECEPTOR RESÍDUOS

E9	ESTRADO DE PLÁSTICO
E10	PIA HIGIENIZAÇÃO UTENSÍLIOS
E11	MESA INOX- APOIO OVOSCÓPIO/ BALANÇA
E12	OVOSCOPIO
E13	BALANÇA DIGITAL - PESAGEM / CLASSIFICAÇÃO
E14	MESA INOX- APOIO EMBALAGEM/ ROTULAGEM
E15	ARMÁRIO AÉREO- DEPÓSITO EMBALAGEM PRIMÁRIA
E16	CAIXA PLÁSTICA PARA ARMAZENAR PRODUTO EMBALADO
E17	PIA INOX
E18	AR CONDICIONADO SPLIT DUAL INVERTER

8.5.2.3. Modelo de fluxograma dos processos



1 PLANTA BAIXA
1 : 50



ENDEREÇOS DE ÓRGÃOS E INSTITUIÇÕES

AMM: Associação Mato-grossense dos Municípios
- Av. Historiador Rubens De Mendonça, nº 3.920,
Centro Político Administrativo, Cuiabá/MT, Cep:
78.050-902 - Tel.: (65) 3644 - 2723.

<https://www.amm.org.br/>

EMPAER: Empresa Mato-grossense de
Pesquisa, Assistência e Extensão Rural - Rua
Eng. Agrônomo Arnaldo Duarte Monteiro, nº 196,
Ed. Eng. José Morbeck, 3º andar, Centro Político
Administrativo, Cuiabá/MT; Cep: 78.049-050 –
Tel.: (65) 3613 - 1750 – e-mail: diater@empaer.mt.gov.br

INDEA/MT: Instituto de Defesa Agropecuária do
Estado de Mato Grosso - Rua Eng. Edgar Prado
Arze, s/n, Quadra um Setor A, Centro Político
Administrativo, Cuiabá/MT, Cep: 78.049-910 –
Tel.: (65) 3613 - 6074 – e-mail: cispoa@indea.mt.gov.br
<https://www.indea.mt.gov.br/>

SEAF/MT: Secretaria de Estado de Agricultura
Familiar - Rua Eng. Agrônomo Arnaldo Duarte
Monteiro, nº 196, 2º andar, Centro Político
Administrativo, Cuiabá/MT, Cep: 78.049-050 –
Tel.: (65) 3615 - 6215 – e-mail: agroindustria@agriculturafamiliar.mt.gov.br
<https://www.agriculturafamiliar.mt.gov.br/web/SEAF/programas-e-acoes>

SEBRAE/MT: Serviço de Apoio às Micro e
Pequenas Empresas Mato Grosso – Av. Historiador
Rubens de Mendonça, nº 3999, Centro Político
Administrativo, Cuiabá/MT, Cep: 78.049-939 –
Tel.: 0800-570-0800 – www.mt.sebrae.com.br
<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/>

SEMA/MT: Secretaria de Estado de Meio Ambiente
- Rua C, s/n - Centro Político Administrativo,
Cuiabá/MT - Cep: 78.049-913 - Tel.: (65) 3645 -
4916/4917/4918/4919 - e-mail: atendimento@sema.mt.gov.br

sema.mt.gov.br

<http://www.sema.mt.gov.br/>

SFA/MAPA: Superintendência Federal de
Agricultura e Pecuária do Estado de Mato Grosso
- Alameda Dr. Annibal Molina, s/n - Pte. Nova,
Várzea Grande/ MT, Cep: 78.115-010 - Tel.: (65)
3688 - 6701.

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br>

SIM (Serviço de Inspeção Municipal): Procure a
Secretaria de Agricultura do seu Município.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário.
**Programas do Governo Federal: PAA, PNAE,
PRONAF.** Disponível em: <https://www.gov.br/secom/pt-br/aceso-a-informacao/comunicabr/lista-de-aco-es-e-programas>. Acesso em: 21 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do
Abastecimento. **Regulamentos Técnicos de
Identidade e Qualidade (RTIQ):** regulamentos
comuns ao leite e seus derivados. Disponível
em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-leite-e-seus-derivados>. Acesso em: 14 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do
Abastecimento. **Regulamentos Técnicos de
Identidade e Qualidade (RTIQ):** regulamentos
comuns aos produtos cárneos e seus derivados.
Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-carneos-e-seus-derivados-1>. Acesso em: 15 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ):** regulamentos comuns aos pescados e seus derivados. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-pescado-e-seus-derivados>. Acesso em: 16 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ):** regulamentos comuns ao mel e produtos apícolas. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-mel-e-produtos-apicolas>. Acesso em: 17 out. 2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. **Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ):** regulamentos comuns aos ovos e seus derivados. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/defesa-agropecuaria/suasa/regulamentos-tecnicos-de-identidade-e-qualidade-de-produtos-de-origem-animal-1/rtiq-ovos-e-seus-derivados>. Acesso em: 18 out. 2024.

SEBRAE. **Manual técnico para regularização do processamento de pescado no estado de Mato Grosso.** 1ª. ed., Cuiabá: outubro, 2018.

LIMA, Fernanda Barbosa de Souza. et al. **Modelos de agroindústrias rurais: volume I produtos de origem animal.** Brasília: Emater-DF, 2023.

LIMA, Sandra Aparecida Kitakawa; VILLAS-BÔAS, Jerônimo. **Guia de elaboração de projetos de agroindústrias comunitárias.** 2. ed., Brasília: Instituto Sociedade, População e Natureza - ISPN, 2018.

PREZOTTO, Leomar Luiz. **Procedimentos para a regularização de empreendimentos comunitários, familiares e artesanais.** 1. ed., Brasília: Instituto Sociedade, População e Natureza - ISPN, 2020.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Portaria nº 393, 09/09/2021** - Aprova os procedimentos de registro, de relacionamento, de reforma e ampliação, de alteração cadastral e de cancelamento de registro ou de relacionamento de estabelecimentos junto ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, n.173, p.6, 2021.

BRASIL, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Decreto nº 8.171, 17/01/2020** - Altera o Decreto nº 9.013/2017, que 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 o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, p.1330, 2020.

BRASIL. **Decreto nº 11.099, de 21/06/2022** - Regulamenta o art. 10-A da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 13.860, de 18 de julho de 2019, para dispor sobre a elaboração e a comercialização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, ed.116, seção 01, p.5, 2022.

BRASIL. **Lei nº 13.680, 14/07/2018** - Altera a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, para dispor sobre o processo de fiscalização de produtos alimentícios de origem animal produzidos de

forma artesanal. Diário Oficial da União, Brasília, ed.114, seção 01, p.2, 2018.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, 29/10/2017** - Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos Animal – RIISPOA. Diário Oficial da União, Brasília, ed.62, seção 01, p.3, 2017.

BRASIL. **Decreto nº 8.471, 22/06/2015** - Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741/2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171/1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. Diário Oficial da União, Brasília, ed.117, seção 01, p.9, 2015.

BRASIL. **Decreto nº 8.445, 06/05/2015** - Altera o Anexo ao Decreto nº 5.741/2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171/1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária. Diário Oficial da União, Brasília, ed.85, seção 01, p.01, 2015.

BRASIL. **Decreto nº 5.741, 30/03/2006** - Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei no 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, ed.63, seção 01, p.82, 2006.

BRASIL. **Lei nº 7.889, 23/11/1989** - Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, p.21529, 1989.

BRASIL. **Lei nº 1.283, 18/12/1950** - Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, p.18161, 1950.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa MAPA nº 5, 14/02/2017** - Dispõe sobre requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado

de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos a estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal (SUASA). Diário Oficial da União, Brasília, ed.33, seção 01, p.3, 2017.

BRASIL. **Instrução Normativa nº 16, 23/06/2015** - Estabelecer, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte. Diário Oficial da União, Brasília, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 326, 30/07/1997** - Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, n.146, p.16560, 1997.

MATO GROSSO. **Decreto nº 290, 25/05/2007** - Aprova o Regulamento da Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal no Estado de Mato Grosso. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, n.24600, p.1, 2007.

MATO GROSSO. **Lei nº 8.422, 28/12/2005** - Altera a Lei nº 6.338, de 03 de dezembro de 1993, que dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Estado de Mato Grosso, e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, 2005.

MATO GROSSO. **Lei nº 6.338, 03/12/1993** - Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no estado de Mato Grosso. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, n.24600, p.1, 1993.

ANVISA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada nº 49, 31/10/2013** - Dispõe sobre a regularização

para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, p.56, 2013.

BRASIL. **Lei nº 8.171, 17/01/1991** - Dispõe sobre a política agrícola. Diário Oficial da União, Brasília, n.146, p.1330, 1991.

BRASIL. **Lei nº 5.764, 16/12/1971** - Define a Política Nacional de Cooperativismo, institui o regime jurídico das sociedades cooperativas, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, seção 01, p.10354, 1971.

MATO GROSSO. **Decreto nº 1.585, 21/12/2022** - Altera os anexos do Decreto nº 1.268/2022, que regulamenta os procedimentos de lançamento e cobrança das taxas decorrentes da prestação de serviço público e/ou exercício do poder de polícia em matéria ambiental, bem como define os empreendimentos e atividades passíveis de licenciamento ambiental e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, n.25.400, p.14, 2022.

MATO GROSSO. **Decreto nº 1.268, 25/01/2022** - Regulamenta os procedimentos de lançamento e cobrança das taxas decorrentes da prestação de serviço público e/ou exercício do poder de polícia em matéria ambiental, bem como define os empreendimentos e atividades passíveis de licenciamento ambiental e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, ed. Extra, n.28.171, p.7, 2022.

BRASIL. **Decreto nº 8.437, 22/04/2015** - que regulamenta o disposto no art. 7º, caput, inciso XIV, alínea “h”, e parágrafo único, da Lei Complementar nº 140, de 8 de dezembro de 2011, para estabelecer as tipologias de empreendimentos e atividades cujo licenciamento

ambiental será de competência da União. Diário Oficial da União, Brasília, n.76, p.4, 2015.

MATO GROSSO. **Resolução CONSEMA/MT Nº 41 DE 20/10/2021** - Define as atividades e empreendimentos que causam ou possam causar impacto ambiental local, fixa normas gerais de cooperação técnica entre a Secretaria de Estado de Meio Ambiente - SEMA e prefeituras municipais nas ações administrativas decorrentes do exercício da competência comum relativas à proteção das paisagens notáveis, à proteção do meio ambiente, ao combate à poluição em qualquer de suas formas em conformidade com o previsto na Lei Complementar nº 140/2011 e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, n.28.111, p.23, 2021.

MATO GROSSO. **Lei Estadual nº 11.179, 24/07/2020** - Dispõe sobre os procedimentos de lançamento e cobrança das taxas decorrentes da prestação de serviço público e/ou exercício do poder de polícia em matéria ambiental pela Secretaria de Estado de Meio Ambiente- SEMA/ MT. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, n.27.801, p.2, 2020.

MATO GROSSO. **Resolução CONSEMA/MT nº 04, 21/02/2008** - Dispõe sobre os critérios para a descentralização do licenciamento ambiental para os municípios e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, 2008.

BRASIL. **Lei Complementar nº 140, 08/12/2011** - que fixa normas, nos termos dos incisos III, VI e VII do caput e do parágrafo único do art. 23 da Constituição Federal, para a cooperação entre a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios nas ações administrativas decorrentes do exercício da competência comum relativas à proteção das paisagens naturais notáveis, à proteção do meio ambiente, ao combate à poluição em qualquer de suas formas e à preservação das florestas, da fauna e da flora; e altera a Lei nº

6.938, de 31 de agosto de 1981. Diário Oficial da União, Brasília, p.1, 2011.

MATO GROSSO. **Lei Complementar nº 688, 24/07/2020** - Altera dispositivos da Lei Complementar nº 592, de 26 de maio de 2017, que dispõe sobre o Programa de Regularização Ambiental - PRA, disciplina o Cadastro Ambiental Rural - CAR, a Regularização Ambiental dos Imóveis Rurais e o Licenciamento Ambiental das Atividades poluidoras ou utilizadoras de recursos naturais, no âmbito do Estado de Mato Grosso, e dá outras providências; bem como dispositivo da Lei Complementar nº 233, de 21 de dezembro de 2005, que dispõe sobre a Política Florestal do Estado de Mato Grosso e dá outras providências. Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, n.27.801, p.1, 2020.

BRASIL. **Resolução do CONAMA nº 385, 27/12/2006** - Estabelece procedimentos a serem adotados para o licenciamento ambiental de agroindústrias de pequeno porte e baixo potencial de impacto ambiental. Diário Oficial da União, Brasília, 29 dez. 2006a.

BRASIL. **Resolução do CONAMA nº 237, 19/12/1997** - Dispõe sobre a revisão e complementação dos procedimentos e critérios utilizados para o Licenciamento Ambiental. Diário Oficial da União, Brasília, seção 1, p.30843, 1997.

BRASIL. **Lei Federal nº 6.938, 31/08/1981** - Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, p.16509, 1981.

MATO GROSSO. **Termo de Referência Padrão nº01/SURH/SEMA/MT** - *Objeto: Documentação Empreendedor e Empreendimento.* Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, 29 de Janeiro de 2020.

MATO GROSSO. **Termo de Referência Padrão nº02/SURH/SEMA/MT** - *Objeto: Outorga de Direito de Uso de Recursos Hídricos Captação Direta Superficial e Diluição de Efluentes.* Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, 29 de Janeiro de 2020.

MATO GROSSO. **Termo de Referência Padrão nº03/SURH/SEMA/MT** - *Objeto: Cadastro de Captação Insignificante Água Superficial.* Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, 29 de Janeiro de 2020.

MATO GROSSO. **Termo de Referência Padrão nº10/SURH/SEMA/MT** - *Objeto: Autorização de Perfuração de Poço Tubular.* Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, 29 de Janeiro de 2020.

MATO GROSSO. **Termo de Referência Padrão nº12/SURH/SEMA/MT** - *Objeto: Outorga de Direito de Uso de Água Subterrânea.* Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, 29 de Janeiro de 2020.

MATO GROSSO. **Termo de Referência Padrão nº14/SURH/SEMA/MT** - *Objeto: Cadastro de Captação Insignificante de Água Subterrânea.* Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, Cuiabá, 29 de Janeiro de 2020.

ANEXO- OUTORGA DE USO DE ÁGUA

Para requerer o uso da água ou se cadastrar no “uso insignificante” junto à SEMA, siga os Termos de Referência – TRs (anexo):

TR01 - SURH- Documentação Empreendedor e Empreendimento

TR02 - Outorga de Direito de Uso de Recursos Hídricos, Captação Direta Superficial e Diluição de Efluentes

TR03 - Cadastro de Captação Insignificante Água Superficial.

TR10 - Autorização de Perfuração de Poço Tubular.

TR12 - Outorga de Direito de Uso de Água Subterrânea.

TR14 - Cadastro de Captação Insignificante de Água Subterrânea.

Esses TRs podem ser encontrados no site da SEMA pelo link abaixo.

<http://www.sema.mt.gov.br/site/index.php/2013-10-27-00-11-6/category/248-recursos-h%C3%ADricos>



<https://linktr.ee/guiasdaagriculturafamiliar>

