



UNIVERSIDADE FEDERAL DO TOCANTINS  
CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE ARAGUAÍNA  
ESCOLA DE MEDICINA VETERINÁRIA E ZOOTECNIA



**RAFFISA CARVALHO HERBST**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO  
CONSULTORIA FRIGORÍFICA**

ARAGUAÍNA/TO  
2015

**RAFFISA CARVALHO HERBST**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO  
CONSULTORIA FRIGORÍFICA**

Relatório apresentado à Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia da UFT, como requisito parcial para obtenção do grau de Médico Veterinário.

Orientadora: Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. Silvia Minharro Barbosa

Supervisores: Med. Vet. Antônio Carlos Ribeiro Ramos

ARAGUAÍNA/TO  
2015

**RAFFISA CARVALHO HERBST**

**RELATÓRIO DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO  
CONSULTORIA FRIGORÍFICA**

Aprovado em \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Silvia Minharro Barbosa  
Doutora em Ciência Animal  
(Orientadora)

---

Prof.<sup>o</sup> Dr.<sup>o</sup>. Márcio Gianordoli Teixeira Gomes  
Doutor em Zootecnia  
(Primeiro examinador)

---

Prof.<sup>a</sup> Dr.<sup>a</sup>. Francisca Elda Ferreira Dias  
Doutora em Medicina Veterinária  
(Segundo examinador)

Dedico, aos meus pais pelo apoio incondicional, motivação, e por depositarem em mim, infindável confiança.

## AGRADECIMENTOS

Uma dissertação não se constrói por uma única pessoa. Muitas foram os que participaram desse processo, e, à sua maneira, são, por isso, também, determinantes e resultantes desse trabalho.

Pelas tantas coisas que aprendi e que vivenciei durante os anos de faculdade, gostaria de agradecer primeiramente a Deus por ter me dado condições de estar aqui e especialmente a algumas pessoas.

A meus pais, Sonha M. S. de Carvalho e José Marcos Herbst pelo apoio e carinho que nunca faltaram. Por sempre me guiarem para o melhor caminho, se sacrificando a cada dia, a cada situação difícil e me ensinando a ter humildade para aceitar os empecilhos da vida durante toda essa trajetória e por acreditarem em mim e apoiarem minhas decisões, sou eternamente grata. Reconheço que sem esse apoio certamente não teria sido possível prosseguir.

Aos meus queridos irmãos, Valmir Júnior, Vanessa Carvalho, Quirina Herbst, Quitéria Herbst, pelo companheirismo e amizade sincera.

À meu namorado Jarbinhas Barros, meu aliado, que me ajudou a encarar as dificuldades como desafios positivos, pelo estímulo intelectual, carinho, paciência e por inspirar a mudança sempre que possível.

Às minhas grandes amigas, minhas irmãs de coração, Rafaela Dias e Danielle Vidotto, que durante anos estiveram ao meu lado, me apoiando, incentivando e pela amizade sincera que me proporcionaram.

À minha orientadora Silvia Minharro, pela inestimável orientação intelectual desta pesquisa e pela paciência.

Aos amigos que acompanharam e contribuíram com trabalho desde o início: especialmente Luciano e Elaine Soares, André Goloni, Géssica Hoanna, Ademir Pires.

À Fábio Bessa e Arianne, que me ajudaram a encontrar ou que enviaram documentos, que fizeram sugestões e me ajudaram a compreender a legislação e seus meandros.

Àqueles que contribuíram também com sua amizade, seus sorrisos ou simples companhia: Sara Maciel, Ricardo Perpétuo, Ricardo Moraes, Bárbara Soares.

Aos meus primos queridos, Ítalo Queiroz, Humberto Júnior Herbst, Ivo Herbst e Ido Carvalho pelo companheirismo.

À minha querida tia Célia Maria, por seus conselhos, orações constantes, por todas as preciosas mentalizações e pelo carinho.

Aos professores membros da minha banca de avaliação, Francisca Elda Ferreira Dias e Márcio Gianordoli Teixeira Gomes, pela disponibilidade e por aceitarem fazer parte desta realização.

À todos, o meu muito obrigada!

*“Pode-se viver no mundo  
uma vida magnífica quando se sabe  
trabalhar e amar. Trabalhar pelo  
que se ama e amar aquilo em que se  
trabalha.”*

*(Levis Tolstói)*

## RESUMO

O estágio curricular supervisionado foi realizado no Matadouro Municipal Ivo Herbst, localizado na Cidade de João Lisboa – MA, sob orientação da Professora Dra. Silvia Minharro Barbosa e supervisão do Med. Vet. Dr. Antônio Carlos Ribeiro Ramos, no período de 03 de novembro de 2014 a 30 de janeiro 2015, totalizando 585,9 horas de atividade. Durante o período de estágio era permitido acompanhar a chegada dos animais a indústria, inspeção *ante-mortem*, fluxograma de abate, inspeção *post-mortem*, expedição e transporte dos produtos. Foi possível também o acompanhamento de todas as etapas de implantação de uma indústria frigorífica de bovinos no que compreende os alvarás e licenciamentos destinados à construção, emitidos por órgãos atuantes dentro do Município, Estado e País, bem como as normas técnicas vigentes quanto às instalações e equipamentos. O presente trabalho tem como objetivo descrever as atividades desenvolvidas dentro da indústria e junto aos órgãos responsáveis pelo cadastro e autorização da formação de um complexo industrial.

**Palavras-chave:** Consultoria frigorífica, Habilitação, Rotulagem, SIF



## ABSTRACT

Supervised curricular training was held at Municipal Slaughterhouse Ivo Herbst, located in the city of João Lisboa -MA, under the guidance of Professor Silvia Minharro Barbosa and supervision of the Med Vet Dr. Antonio Carlos Ribeiro Ramos, from November 3 de 2014 to 30 January 2015 totaling 585.9 hours of activity. During the probationary period was allowed to accompany the arrival of the industry, ante-mortem inspection, slaughtering flowchart, post-mortem inspection, shipping and transport of products. It was also possible to monitor all stages of implementation of a cold cattle industry comprising the permits and licenses for the construction, issued by agencies acting within the city, state and country, as well as existing technical standards for the facilities and equipment. This paper aims to describe the activities developed within the industry and to the organs responsible for the registration and authorization of the formation of an industrial complex.

**Keywords:** Cold Consulting, Qualification , Labelling, SIF

**LISTA DE ABREVIATURAS**

<b>ART</b>	Artigo
<b>BPF</b>	Boas Práticas de Fabricação
<b>CGPE</b>	Coordenação Geral de Programas Especiais
<b>CHC</b>	Coordenação de Habilitação e Certificação
<b>CIA</b>	Companhia
<b>CNPJ</b>	Cadastro de Pessoa Jurídica
<b>CONAMA</b>	Conselho Nacional do Meio Ambiente
<b>CPF</b>	Cadastro de Pessoa Física
<b>CREA</b>	Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura
<b>CSI</b>	Certificação Sanitária Internacional
<b>CSN</b>	Certificação Sanitária Nacional
<b>DIPOA</b>	Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal
<b>EPI's</b>	Equipamentos de Proteção Individual
<b>ER</b>	Estabelecimento Relacionado
<b>GAB</b>	Gabinete
<b>GR</b>	Guia de Recolhimento
<b>IBGE</b>	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
<b>IF</b>	Inspeção Federal
<b>IN</b>	Instrução Normativa
<b>INAMB</b>	Instituto de Preservação Ambiental
<b>LI</b>	Licença de Instalação
<b>LO</b>	Licença de Operação
<b>LP</b>	Licença Prévia
<b>MAPA</b>	Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
<b>POA</b>	Produto de Origem Animal
<b>PPHO</b>	Procedimento de Higiene Padrão Operacional
<b>PSO</b>	Procedimento Sanitário Operacional
<b>RIISPOA</b>	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal
<b>RNC</b>	Registro Não Conformidade

<b>SDA</b>	Secretaria de Defesa Agropecuária
<b>SFA</b>	Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
<b>SFA-UF</b>	Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Unidade da Federação
<b>SIE</b>	Serviço de Inspeção Estadual
<b>SIF</b>	Serviço de Inspeção Federal
<b>SIFISA</b>	Serviço de Inspeção, Fiscalização de Insumo e Saúde Animal
<b>SIGSIF</b>	Sistema de Informação e Gerenciamento do Serviço de Inspeção Federal
<b>SIM</b>	Serviço de Inspeção Municipal
<b>SIPA</b>	Secretaria de Inspeção de Produto Animal
<b>SIPOA</b>	Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal
<b>SISA</b>	Serviço de Inspeção e Saúde Animal
<b>SISBI-POA</b>	Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

<b>Gráfico 01-</b> Demonstrativo da quantidade de abate no Matadouro Municipal Ivo Herbst nos meses de Novembro de 2014 , Dezembro de 2014 e Janeiro de 2015.....	15
<b>Figura 01</b> - Primeiro matadouro-frigorífico instalado no Brasil, na cidade de Barretos - SP - Frigorífico Wilson.....	16
<b>Figura 02</b> - Primeiro matadouro-frigorífico do Brasil - Frigorífico Wilson em atividade.....	17
<b>Figura 03</b> – Primeiro matadouro-frigorífico do Brasil - Frigorífico Wilson desativado.....	17
<b>Figura 04</b> – Plantas frigoríficas no Brasil descritas no Brasil habilitadas para exportação, segundo a Associação de Indústria Exportadora.....	20
<b>Figura 05</b> – Quadro de atuação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no Brasil.....	22
<b>Figura 06</b> – Modelo de Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Imperatriz – Maranhão.....	30
<b>Figura 07</b> – Modelo de Cadastro na Secretaria da Fazenda do Estado do Maranhão.....	31
<b>Figura 08</b> – Modelo de Licença Operacional / Licença Ambiental emitido pela Secretaria de Planejamento Urbano e Meio Ambiente.....	32
<b>Figura 09-</b> Modelo de certificado sanitário para expedição e transporte de produtos de origem animal exigidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.....	34
<b>Figura 10-</b> Modelo de Guia de Trânsito para expedição e transporte de produtos de origem animal exigidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.....	35
<b>Figura 11</b> – Modelo de título de registro definitivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.....	37

**LISTA DE ANEXOS**

<b>Anexo 01</b> – Requerimento para vistoria do Terreno.....	44
<b>Anexo 02</b> – Laudo de Inspeção Prévia do Terreno.....	45
<b>Anexo 03</b> – Requerimento de aprovação Prévia de Construção.....	46
<b>Anexo 04</b> – Memorial Descritivo de Construção.....	47
<b>Anexo 05</b> – Memorial Econômico Sanitário.....	48
<b>Anexo 06</b> – Termo de compromisso.....	51

## SUMÁRIO

LISTA DE ABREVIATURAS

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

LISTA DE ANEXOS

RESUMO

<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>14</b>
<b>2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....</b>	<b>15</b>
2.1 INDÚSTRIA FRIGORÍFICA.....	16
2.2 CONSULTORIA FRIGORÍFICA.....	21
2.3 REGISTRO DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS.....	21
2.3.1 Registro no DIPOA.....	21
2.3.2 Pedido de aprovação do terreno.....	23
2.3.3 Laudo de Inspeção do terreno.....	23
2.3.3.1 Projeto.....	23
2.3.3.2 Instalações e Equipamentos.....	24
2.3.4 Entrega do projeto.....	26
2.3.5 Análise do projeto.....	26
2.3.6 Execução da Obra.....	27
2.3.7 Vistoria Final.....	27
2.3.8 Instalação ou Reserva do Serviço de Inspeção Federal.....	27
2.4 REGISTRO DE PRODUTO – ROTULAGEM.....	28
2.5 CADASTRO DE RESPONSÁVEL TÉCNICO.....	39
2.6 ALVARÁS E/OU LICENCIAMENTOS.....	29
2.6.1 Alvará de Funcionamento.....	30
2.6.2 Cadastro na Secretaria de Fazenda do Estado.....	30
2.6.3 Licença de Operação – Meio Ambiente.....	31
2.6.4 Certificação Sanitária.....	34
2.7 REGISTRO NO MAPA.....	36
2.8 HABILITAÇÃO NO COMÉRCIO INTERNACIONAL.....	37
2.9 PROGRAMAS DE AUTO-CONTROLE.....	37
<b>3. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>39</b>
<b>4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>40</b>

## 1. INTRODUÇÃO

O Estágio Curricular Supervisionado foi realizado no Matadouro Municipal Ivo Herbst, na cidade de João Lisboa, estado do Maranhão, sendo executado em apenas um setor: Consultoria Frigorífica, no período de 03 de Novembro de 2014 à 30 de Janeiro de 2015, totalizando em 585,9 horas de atividades durante todo o período de estágio. O estágio foi supervisionado pelo Médico Veterinário Antônio Carlos Ribeiro Ramos, Responsável Técnico da indústria.

A indústria possui dois complexos industriais, sendo um a sala de abate com capacidade para abater 150 cabeças/dia, destinada ao mercado municipal e estadual, e o outro complexo destinado ao aproveitamento dos subprodutos.

A empresa é composta por portaria, balança, recepção, sala de recursos humanos, ambulatório, sede do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), almoxarifado, vestiários e sanitários, administração, refeitório, lavanderia, área de lazer, lavador de caminhão, sala de recebimento dos animais, 15 currais de matança, curral de observação, sala de necropsia, forno crematório, estação de tratamento de resíduos e de água, casa de máquinas e caldeiras, casa de bomba hidráulica, reservatório de água tratada, geradores, um poço artesiano, sala de abate, três câmaras frias, sala de expedição de carne com osso, pátio de caminhões, sala de miúdos, sala de triparia, sala do couro e sala de linguiça.

O quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal (SIM 001) consta de dois médicos veterinários, cinco auxiliares de inspeção. No controle e garantia de qualidade da empresa consta com um engenheiro de alimentos, um nutricionista.

O presente trabalho tem como objetivo descrever as atividades desenvolvidas dentro da indústria e junto aos órgãos responsáveis pelo cadastro e autorização da formação de um complexo industrial.

## 2. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

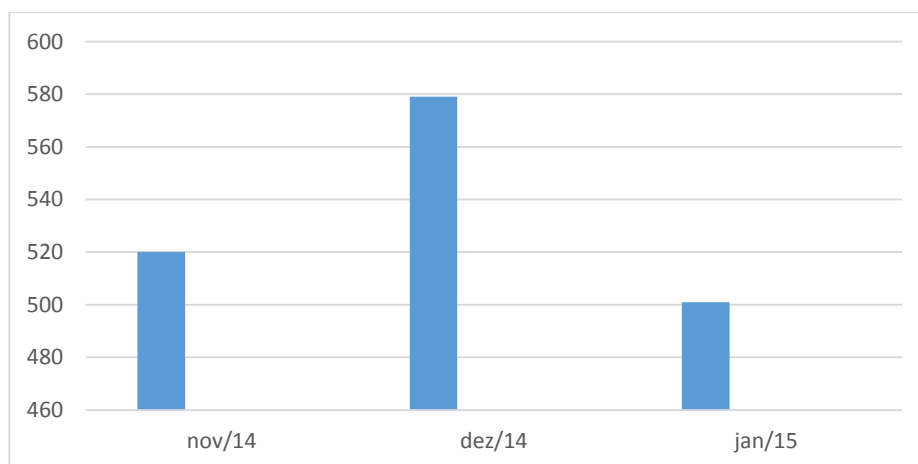
As diversas atividades e procedimentos realizados durante o estágio no setor de Consultoria Frigorífica, compreenderam a consultoria da implantação de uma indústria frigorífica, no que compreende os alvarás e licenciamentos destinados à construção, emitidos por órgãos atuantes dentro do Município, Estado e País, além de normas técnicas vigentes quanto às instalações e equipamentos. Também era permitido acompanhar a chegada dos animais a indústria, inspeção *ante-mortem*, fluxograma de abate, inspeção post-mortem, sempre com a autorização do Responsável Técnico.

Diariamente, antes de iniciar as atividades, era feita uma escala onde a estagiária deveria acompanhar cada etapa do registro de estabelecimento por vez.

Na indústria frigorífica, o funcionamento se iniciava às 5:00 horas, horário em que todo os funcionários e estagiários assinavam uma lista de frequência na recepção e depois se dirigiam a sala de abate para início das atividades instituídas pelo chefe de matança. O encerramento das atividades eram às 16:00 horas, sendo comum o horário ser ultrapassado devido à produção diária. O horário de almoço era das 11:30 às 13:00 horas.

No início do estágio foi realizada uma reunião com a estagiária a fim de passar algumas regras do Matadouro Municipal, como não fotografar, não passar de um setor para outro sem permissão do supervisor, utilizar EPI's e etc.

Durante o período de estágio foram acompanhados ainda, cerca de 1600 abates de bovinos. As meias carcaças eram condicionadas em câmaras frias até o momento da expedição e transporte. No gráfico 01, mostra a quantidade de abate nos meses referente ao estágio. No mês de Dezembro de 2014, a quantidade de abate foi superior aos outros meses, devido as festividades de final de ano.



**Gráfico 01-** Demonstrativo da quantidade de abate dos meses de Novembro de 2014, Dezembro de 2014 e Janeiro de 2015.



Visto a dificuldade em encontrar informações sobre as etapas referentes ao credenciamento das indústrias frigoríficas junto aos órgãos oficiais de registro, este relatório de estágio descreve o trabalho sequencial de implantação e diagnóstico de uma indústria frigorífica de bovinos.

## 2.1 INDÚSTRIA FRIGORÍFICA

Tem-se o conhecimento de que, o surgimento dos matadouros-frigoríficos no Brasil ocorreu no início do século XX, no ano de 1913, com a construção do primeiro matadouro-frigorífico, oriundo da Cia. Frigorífica Pastoril, instalado em Barretos, São Paulo, conhecido por Frigorífico Wilson. Este frigorífico foi construído por iniciativa do conselheiro Antônio Prado, considerado o pioneiro da industrialização e exploração da pecuária de corte do Brasil Central (Figura 01, 02 e 03) (FELICIO, 2013).



**Figura 01 – Primeiro matadouro-frigorífico instalado no Brasil, na cidade de Barretos - SP - Frigorífico Wilson**

Fonte: [http://lundnegocios.blogspot.com.br/2013\\_10\\_06\\_archive.html](http://lundnegocios.blogspot.com.br/2013_10_06_archive.html)



**Figura 02 – Primeiro matadouro-frigorífico do Brasil - Frigorífico Wilson em atividade**

Fonte: [http://lundnegocios.blogspot.com.br/2013\\_10\\_06\\_archive.html](http://lundnegocios.blogspot.com.br/2013_10_06_archive.html)



**Figura 03 –Primeiro matadouro frigorífico do Brasil - Frigorífico Wilson desativado**

Fonte: [http://lundnegocios.blogspot.com.br/2013\\_10\\_06\\_archive.html](http://lundnegocios.blogspot.com.br/2013_10_06_archive.html)

Antes da construção do primeiro matadouro-frigorífico, o que predominavam eram as charqueadas primitivas e os matadouros clandestinos que eram responsáveis por abastecer as capitais do país, porém operavam em condições de pouca higiene, sem inspeção sanitária, produzindo apenas para consumo imediato, exceto pelas carnes salgadas, que tinham maior tempo de conservação. Tais estabelecimentos não tinham condições suficientes para realizar o aproveitamento de todos os subprodutos, os únicos

subprodutos que ainda eram aproveitados eram somente o couro e o sebo, este último obtido por via úmida em autoclaves, resultando em produto de baixa qualidade, desperdício de resíduos proteicos e, irremediavelmente, em danos ambientais (FELICIO, 2013).

O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal define "matadouro-frigorífico", o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de açougue sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito, de subprodutos não comestíveis; possuirá instalações de frio industrial (BRASIL, 2007).

Para uma melhor compreensão sobre fluxograma de abate de bovinos segue pontuado em sequência o processo de trabalho dentro de uma indústria frigorífica (BRASIL,2007):

1. Recepção e acomodação dos animais nos currais, com realização de inspeção *ante-mortem*;
2. Reinspeção;
3. Repouso, jejum e dieta hídrica - 24 horas;
4. Banho de aspersão;
5. Box de insensibilização;
6. Insensibilização;
7. Sangria;
8. Estimulação elétrica;
9. Serragem dos chifres;
10. Retirada da glândula mamária;
11. Esfolia da cabeça, retirada dos lábios e orelhas;
12. Desarticulação dos mocotós;
13. Esfolia das diversas regiões da carcaça;
14. Retirada total do couro;
15. Deslocamento do cupim;
16. Serragem do peito;
17. Pré-evisceração;
18. Separação da cabeça (lavagem da cabeça, inspeção da cabeça e língua, desossa da cabeça);
19. Evisceração;

20. Inspeção “post-mortem” (cabeça, língua, fígado, pulmões, coração, estômagos, baço, intestinos e bexiga);
21. Divisão da meia-carcaça;
22. Inspeção “post-mortem” das meias carcaças (parte lateral e medial) e rins;
23. Eventual desvio para o DIF;
24. Remoção da medula espinhal;
25. Toaleta;
26. Lavagem de meia-carcaça;
27. Carimbagem das meias-carcaças;
28. Resfriamento das meias-carcaças;
29. Quarteamento;
30. Estocagem de quartos;
31. Expedição de carne com osso;

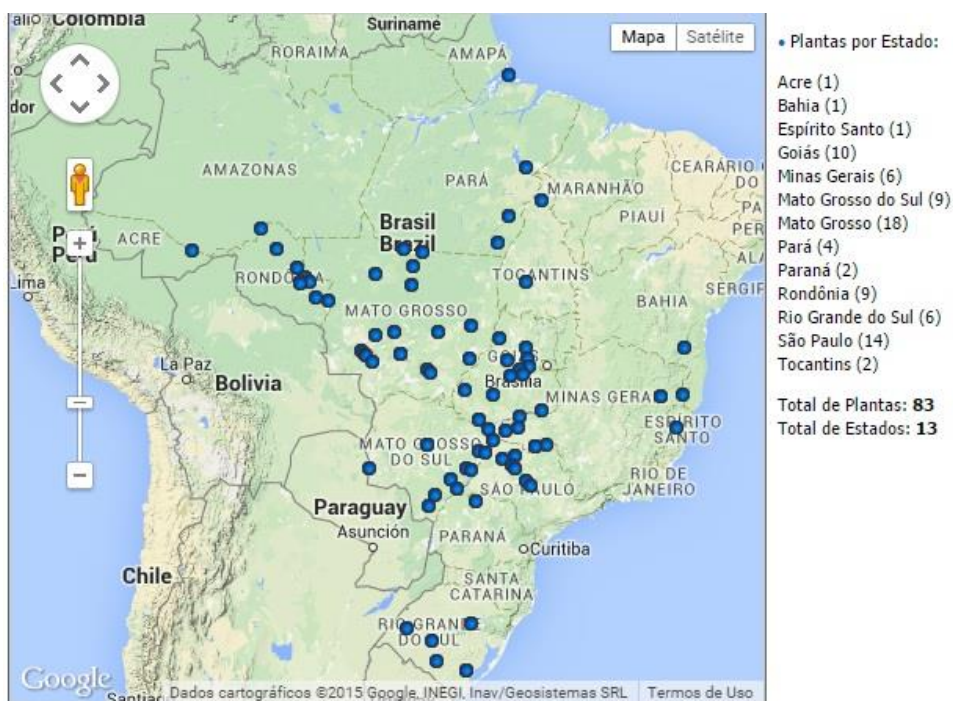
As exportações de carne bovina se iniciaram no de 1914, com 200 toneladas de carne. Nos anos seguintes, até 1920, foram exportadas outras 51.799 t de carnes processadas e 286.900 t de carnes, a partir de 1915. Surgia ao mesmo tempo, juntamente com o aperfeiçoamento de inspetores, o Serviço de Inspeção de Fábricas de Produtos Animais, precursor do SIF (criado como Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal em 1921) (FELICIO, 2013).

O Brasil é responsável por um quinto da carne bovina comercializada internacionalmente com vendas em mais de 180 países e é considerado o maior mercado exportador, porém exporta somente 20% do potencial produzido internamente. As exportações brasileiras de carne bovina atingiram a marca de US\$ 7,2 bilhões em 2014 – um crescimento de 7,7% em comparação com os US\$ 6,6 bilhões do ano anterior – e volume de 1,56 milhão de toneladas (3,3% superior a 2013) (ABIEC, 2015).

Segundo os dados oficiais da produção animal registrados pelo IBGE no 2º trimestre de 2014, foram abatidas aproximadamente 8,517 milhões de cabeças de bovinos sob algum tipo de serviço de inspeção sanitária, seja esta, municipal, estadual ou federal. Esse valor foi cerca de, 1,8% maior que o registrado no 2º trimestre de 2013 (8,367 milhões de cabeças) (IBGE, 2015).

Estão descritas no Brasil cerca de 83 plantas frigoríficas habilitadas para exportação, localizadas em 13 estados distintos (Figura 04). De acordo com dados quantitativos de abate emitidos pela Associação Brasileira da Indústria Exportadora de

Carne (ABIEC), o Estado de Mato Grosso finalizou o ano com aproximadamente 5.198.385 de cabeças abatidas (ABIEC, 2015).



**Figura 04 – Plantas frigoríficas no Brasil descritas no Brasil habilitadas para exportação, segundo a Associação de Indústria Exportadora**

Fonte: <http://www.abiec.com.br/mapadasplantas.asp>

Tendo em vista o quesito Saúde Pública, devido as condições precárias de produção, o aumento da demanda internacional, o crescimento de mercados emergentes, aquecimento do mercado interno e ciclo pecuário favorável, foi criado em 1950 através da Lei nº1283, o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal – RIISPOA, com o intuito de realizar fiscalização nos âmbitos dos comércios municipal, estadual, federal e internacional (PAIVA, 2008).

A redação dada pela Lei nº 7.889, de 1989, alterou-se as relações existentes, criando três níveis de inspeção. As Secretarias ou Departamentos de Agricultura dos Município são responsáveis pelo Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), destinado ao abate, obtenção, processamento e comercialização dentro dos limites do município; As Secretarias de Agricultura dos Estados, do Distrito Federal e dos Territórios são responsáveis pelo Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E), destinado ao abate e comercialização dentro do Estado de origem; O Ministério da Agricultura é responsável pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F), para comercialização interestadual e internacional. Atualmente os três níveis de inspeção veterinária oficial atuam

separadamente, resultando diferentes exigências e critérios no que concerne aos aspectos higiênicos, tecnológicos e sanitários (BRASIL, 1989).

## 2.2 CONSULTORIA FRIGORÍFICA

A instalação de uma indústria frigorífica obedece a normas de construção e que são descritas no RIISPOA, analisa com cuidado, baseado no fluxograma de abate, a disposição de equipamentos e máquinas. Dependendo das especificações, recebem credenciamento para funcionamento de órgãos legais do município, estado ou federação. Somente os frigoríficos com Inspeção Federal (SIF) não têm limites, do ponto de vista geográfico, para comercialização de seus produtos, ou seja, essas indústrias realizam tanto comércio nacional no Brasil, como comércio internacional. Os licenciamentos municipais e estaduais autorizam comercialização somente no alcance determinado por suas licenças (BRASIL, 2007).

Neste sentido, a consultoria frigorífica atua realizando investigação ou levantamento de informações, no âmbito de reunir licenciamentos e exigências necessários, e propor soluções para abertura de uma nova indústria.

## 2.3 REGISTRO DE ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Para o Registro de Estabelecimentos junto ao MAPA, se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo no qual constará todas as etapas de aprovação do estabelecimento. A primeira delas, refere-se ao registro no DIPOA, pois todos os estabelecimentos que queiram realizar comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal devem ser devidamente registrados, conforme prescreve art. 51 do RIISPOA (BRASIL, 2007).

### 2.3.1 Registro no DIPOA

O DIPOA é representado nas Unidades Federativas de acordo com a estrutura da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SFA. Nas SFA o DIPOA está representado pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIPOA, ou pelo Serviço de Inspeção e Saúde Animal- SISA ou, pelo Serviço de Inspeção, Fiscalização de Insumos e Saúde Animal –SIFISA (MAPA, 2015).





### 2.3.2 Pedido de aprovação de terreno

Para todas as indústrias que dependem de edificação para o seu funcionamento, o pedido de aprovação do terreno se faz necessário para o início das atividades, conforme prescreve art. 59 do RIISPOA (Anexo 01) (BRASIL, 2007).

Este pedido é feito mediante requerimento dirigido ao Chefe do SIPA, anexando croquis da(s) área(s) a ser(em) vistoriada(s), bem como informar a quem se dirigir para fazer contatos no local da indústria, como por exemplo, endereço, telefone, etc.

### 2.3.3 Laudo de Inspeção do Terreno

Após a inspeção, fiscalização e aprovação da área que será destinada a construção da indústria frigorífica, será emitido o Laudo de Inspeção do Terreno (Anexo 02), que garante ao industrial pretendente dar prosseguimento ao pedido com a elaboração de um projeto detalhado que deve obedecer alguns critérios (BRASIL, 2007):

#### 2.3.3.1 Projeto

Na elaboração do projeto, a posição em que a indústria se encontra é de grande importância para a facilidade na obtenção da matéria-prima. Os estabelecimentos podem ser autorizados dentro do perímetro urbano, suburbano ou rural, depois de ouvidas as autoridades de saúde pública, Prefeitura Municipal e Órgão Controlador do Meio Ambiente, conforme prescreve art. 47 e 48 do RIISPOA (BRASIL, 2007).

A área do terreno deve ser compatível com o estabelecimento, prevendo-se inclusive expansões futuras. É recomendado um afastamento de cinco metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, deve estar localizada em pontos estratégicos que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade, área deve ser em terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações, afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza, facilidade de acesso, fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação, facilidade no abastecimento de água potável, no tratamento e escoamento das águas residuais, preferencialmente próximo à corrente de água e por fim facilidade na delimitação da área (BRASIL, 2007).

A construção de estabelecimentos não poderá em hipótese alguma prejudicar outros estabelecimentos que elaborem produtos utilizados na alimentação humana, caso



contrário, não será permitido a construção do mesmo, conforme art. 65 do RIISPOA. O complexo industrial deve ser compatível com a capacidade de produção (BRASIL, 2007).

### 2.3.3.2 Instalações e Equipamentos

A disposição e o tamanho das instalações e equipamentos dentro e fora da sala de abate devem obedecer as normas do RIISPOA (BRASIL, 2007):

✓ Currais - Os currais segundo o RIISPOA devem ser construídos cerca de 80 m de distância dos produtos comestíveis. São classificados em: Currais de chegada e seleção, Currais de observação e Currais de matança. Os currais de chegada e seleção devem apresentar área de desembarque/brete, bebedouros, iluminação, água, cercas, plataforma elevada, cordão sanitário, lavadouro caminhões, piso, esgoto. Os currais de observação compreendem uma área de 5 % dos currais de chegada e seleção e devem ser devidamente identificados. Área mínima de todos os currais deverá ser de 2,5m<sup>2</sup> por bovinos.

✓ Bebedouros – Todos os currais possuirão bebedouros construídos em alvenaria ou concreto e isentos de cantos vivos. Devem ter provimento constante de água potável, mantida sempre limpa. As suas dimensões devem permitir que 20% dos animais bebam simultaneamente (0,60 centímetros por animais);

✓ Sala de Necropsia – deve ser construída de alvenaria contando com piso resistente. As paredes devem ser impermeabilizadas com azulejo, as portas e janelas teladas, deve possuir um ralo central, escoamento independente e água abundante de boa qualidade, possuir fonte de vapor torneira e saboneteira líquida do tipo pedal, mesa / armário metal, carrinho metálico com tampa (vedado), pintado com tira vermelha (DEPARTAMENTO DE NECRÓPSIA), e deve ser construído ao lado do forno crematório, com uma distância máxima de três metros.

✓ Forno crematório ou autoclave – deve ser construído de alvenaria e tijolos refratário;

✓ Rampa de acesso a matança – deve conter paredes lisas com bordos arredondados e devem afunilar até a seringa com deflexão de 45°, ser de alvenaria cimentada, ter um aclive de 13-15% para um perfeito

escoamento da água. A porteira tipo guilhotina para controlar fluxo dos animais/lote, ser construída com capacidade de 10 % da sala de matança;

✓ Seringa - Não é necessária a construção da seringa, mas caso seja construída o comprimento deve ser 10% da capacidade horária de abate, por 1,70 metros de altura e deve passar apenas um animal por vez;

✓ Chuveiro de aspersão - deverá estar localizado na seringa imediatamente anterior ao box de insensibilização. Considerando-se a necessidade de 1,70 m de comprimento para cada bovino e a pressão da água deve ser equivalente a 3atm;

✓ Box de insensibilização - todos os boxes devem ser individuais e obedecer as seguintes dimensões: comprimento 2,40 a 2,70 metros, largura 0,80 a 0,95centímetros, altura 3,40 metros;

✓ Área de vômito – deve ter como largura mínima 3 metros e comprimento e 1,50 metros para que os trabalhos nesta área não fiquem prejudicados;

✓ Sala de matança - deve ficar separada das demais dependências, deve possuir pé-direito de no mínimo 7 metros de altura e possuir área equivalente à 8m<sup>2</sup>/ boi/hora, possuir um declive de 1,5 a 3% para facilitar a drenagem;

✓ Área de sangria - O comprimento da canaleta de sangria dependerá da velocidade de abate/hora. A canaleta deve ter como comprimento mínimo 2,0 metros e conter 1,20 de largura e 0,15centímetros de profundidade e deve ser separada do resto da sala de matança;

✓ Trilhamento aéreo – nos lugares altos devem possuir 5,25metros de altura e nos lugares baixos 4,0 metros de altura;

✓ Área do DIF – Deve ser localização próximo às linhas de inspeção, possuir aproximadamente 6% da área total da sala de matança, conter plataformas para exame da carcaça, carrinho ou chute para materiais condenados, mesa para inspeção das vísceras tanto para higienização quanto para esterilização. Possuir também armários próprios com mesa para anotações sendo considerada uma área privativa da inspeção;

✓ Câmaras Frigoríficas – Devem possuir dimensões entre trilhos de 0,80 -1,0 metro, distância de parede-trilho 0,8 centímetros; Deve

conter ainda a câmara de sequestro que tem a dimensão dada por 2 % da capacidade de matança diária;

#### 2.3.4 Entrega do Projeto

O projeto completo será entregue no SIPA, da Delegacia Federal de Agricultura e do Abastecimento no Estado em que estiver sendo pretendida a instalação da indústria. Seus documentos serão anexados ao pedido inicial para aprovação do terreno, analisados e remetidos para DIPOA em Brasília, para APROVAÇÃO PRÉVIA, retornando para fins de conhecimento dos proponentes e para início das obras, se aprovado (BRASIL, 2003).

Os projetos devem ser apresentados em 3 (três) vias, a primeira preferentemente em tela, devidamente datadas e assinadas por profissional habilitado, com as indicações exigidas pela legislação vigente. Projetos que forem apresentados com rasuras ou indicações imprecisas serão rejeitados para efeito de registro de estabelecimento (BRASIL, 2007).

#### 2.3.5 Análise do Projeto

Havendo deferimento do terreno e/ou obra, a firma apresentará no DIPOA a documentação listada abaixo (BRASIL, 2007):

- a) Requerimento do pretendente, dirigido ao Secretário de Inspeção de Produto Animal (SIPA) em Brasília DF, no qual solicita aprovação prévia do PROJETO (Anexo 03);
- b) Memorial descritivo da construção (Anexo 04);
- c) Memorial contendo informes de interesse econômico-sanitário (Anexo 05);
- d) Termo de compromisso (Anexo 06);
- e) Parecer da Secretaria de Saúde e/ou Prefeitura (Art. 47 RIISPOA);
- f) Licença de instalação passada pelo Instituto de Preservação Ambiental – INAMB, (Art. 47 RIISPOA);
- g) A Responsável Técnico do engenheiro responsável pelo projeto - CREA da região;
- h) Plantas: planta de situação, contendo detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água na escala 1/500 e baixa de cada pavimento na escala 1/100, a planta fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima de na

escala de 1/50, os detalhes dos equipamentos devem estar na escala de 1/10 ou 1/100, a hidro sanitária na escala de 1/100 ou 1/500. Nas plantas também devem ser observadas as seguintes cores:

✓ Cor preta: estabelecimentos novos

E para aqueles estabelecimentos que almejam reconstruir, ampliar ou remodelar;

✓ Cor preta: para as partes a serem conservadas

✓ Cor vermelha: para partes a serem construídas;

✓ Cor amarela: para partes a serem demolidas;

✓ Cor azul: para elementos construídos em ferro;

✓ Cor cinza: para partes de concreto;

✓ Cor “terra de siene”: para partes em madeira;

Esta documentação, será analisada pelo setor de Análise de projeto e o chefe do setor de carnes, de onde será expedido um Parecer de Projeto e Construção, em três vias.

### 2.3.6 Execução da obra

Após a aprovação do projeto, as obras podem ser iniciadas.

Durante o desenrolar das obras, o SIF fará várias visitas para vistoriar os trabalhos de construção. Nenhuma alteração poderá ser realizada no projeto aprovado previamente, sem a devida consulta ao órgão fiscalizador (AGED, 2015).

Assim que o sistema de beneficiamento de água estiver em funcionamento, o SIF realizará a Análise laboratorial completa da água, a qual em caso de exames condenatórios serão tomadas as providências corretivas por parte da firma, até que sanem o problema (AGED, 2015).

### 2.3.7 Vistoria Final

Após o término das obras, deve ser solicitado ao SIPA do Estado uma visita para o preenchimento do Laudo Técnico Sanitário do Estabelecimento, que evidenciará que as instalações e equipamentos propostos no projeto inicial foram executadas. Deverá ser incluído também, o processo de pedido de Registro (AGED, 2015).

### 2.3.8 Instalação ou Reserva do Serviço de Inspeção Federal

Para efeito de Reserva do SIF ou Registro, o processo deverá ser encaminhado ao DIPOA com o Laudo de Inspeção Final, detalhando as instalações e certificando a

conformidade, e com o Resultado de Análise de água nos termos do Art. 62 do RIISPOA (MAPA, 2015).

A instalação do SIF é realizada por ato formal pela diretoria do SISBI-POA, coordenadoria de inspeção animal, inspetores e a firma, onde serão oficializadas ao interessado, as legislações, os técnicos responsáveis pelo SIF no estabelecimento, o termo de compromisso, o registro de estabelecimento, a portaria para trânsito de produtos de origem animal, o livro de registro de ocorrência, planilhas operacionais, a frequência das inspeções, etc. A firma arcará com todas as despesas referentes a instalação do registro (AGED, 2015).

#### 2.4 REGISTRO DE PRODUTO – ROTULAGEM

Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos aprovados ou registrados no DIPOA/SIPA, quer quando destinados ao consumo, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que o vão beneficiar. Paralelamente ao processo de obtenção da Reserva de SIF ou Registro, a indústria deverá solicitar o pedido de aprovação prévia e/ou registro para os produtos que pretenda fabricar. Entendendo-se como tal, a aprovação dos memoriais descritivos de fabricação dos produtos e seus respectivos rótulos, de que trata o Título XI, Capítulo I, Seção IV do RISPOA, nos Artigos 834 a 844 (BRASIL, 2007).

Para aprovação prévia tais documentos são: Memorial Descritivo da fabricação ou manipulação do produto (duas vias), detalhando nome do produto, peso com sua unidade de medida, processo de fabricação, sistema de armazenamento, transporte do produto para o mercado consumidor, composição e respectivas percentagens e demais itens constantes no formulário, e croquis do rótulo, duas vias, em tamanho natural, indicando as cores a serem usadas (MAPA,2015).

Após à aprovação prévia do rótulo, a firma receberá uma via do seu croqui e as recomendações para proceder a sua impressão, podendo, imediatamente, iniciar a sua utilização. Concomitantemente, atendendo as recomendações, a indústria fará um novo requerimento no qual solicitará o REGISTRO da rotulagem, anexando quatro (04) vias do rótulo definitivo de fabricação. A aprovação prévia de rótulos é facultativa. O art. 837 do RIISPOA, no entanto, recomenda o encaminhamento da documentação para verificação prévia. Neste caso, a Interessada terá prazo de 180 dias ao contar da data da

aprovação prévia para o registro definitivo dos rótulos, caso contrário, serão automaticamente cancelados (AGED, 2015).

Caberá à empresa o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado, sendo de responsabilidade da IF local, supervisores e autoridades estaduais competentes, a fiscalização do cumprimento das exigências determinadas (MAPA, 2015)

Não serão registrados os rótulos que necessitem alterações ou correções definidas pelo DIPOA/SIPA. O inspetor do SIF local ao receber o pedido de registro, deverá anexar os documentos ao processo original (aquele que deu origem ao pedido), proceder análise geral, atestar a veracidade do memorial descritivo e atender ao contido no artigo 838 do RIISPOA (BRASIL, 2007).

## 2.5 CADASTRO DO REPOSNÁVEL TÉCNICO (RT)

O cargo de Responsável Técnico da indústria frigorífica é exclusividade do Médico Veterinário. Este responderá ética, legal e tecnicamente pelos seus atos profissionais no estabelecimento. Sendo necessário apresentar, ficha de cadastro de Responsabilidade Técnica, cópia do RG e CPF, carteira profissional, contrato de prestação de serviços, cópia de Anotação de Responsabilidade Técnica, devidamente homologada (AGED, 2015).

## 2.6 ALVARÁS E/OU LICENCIAMENTOS

Para a autorização de funcionamento de uma indústria frigorífica registrada no SIF, é necessário a obtenção de alguns alvarás e/ou licenciamentos que podem ser concedidos ou emitidos pelo próprio SIF, pela Prefeitura da Cidade onde se pretende instalar a indústria, através da Fazenda Municipal e Secretaria de Planejamento Urbano e Meio Ambiente e também pelo Unidade Federativa através da Secretaria de Fazenda. Essa diversidade de alvarás, licenciamentos e certidões se dá, devido a relação independente entre os três serviços de inspeção veterinária oficial: SIM/SIE/SIF, segundo Lei nº7.889, de 1989, que resultam em diferentes exigências e critérios no que concerne aos aspectos higiênicos, tecnológicas e sanitárias.

### 2.6.1 Alvará de Funcionamento

O alvará de funcionamento (Figura 06), é concedido pela Prefeitura Municipal, através da Fazenda Municipal, e garante a licença para localização e funcionamento. Neste alvará deverá conter informações sobre a empresa, como Razão Social, Inscrição Municipal, CNPJ, principal atividade desenvolvida pela indústria, o logradouro e por fim, a validade do documento. Lembrando que esses documentos devem ser renovados a cada 180 dias.

### 2.6.2 Cadastro na Secretaria de Fazenda do Estado

A indústria deverá realizar o cadastro na Unidade Federativa, através da Secretaria de Fazenda. Esse cadastro (Figura 07), isentará a indústria de quaisquer restrições podendo assim comercializar seus produtos por todo o Estado.

ESTADO DO MARANHÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ  
FAZENDA MUNICIPAL

**Alvará**  
LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

Nome / Razão Social:  
Insc. Municipal:  
CNPJ/ CPF:  
Atividade Principal:  
Insc. Imobiliária:  
Logradouro:  
Número:  
Bairro:  
Validade:

Nº de Controle

ESTE ALVARÁ DEVERÁ SER FIXADO EM LOCAL VISÍVEL À FISCALIZAÇÃO

006984

**Figura 06 – Modelo de Alvará de Funcionamento expedido pela Prefeitura Municipal de Imperatriz –Maranhão.**

Fonte: arquivo pessoal

7/3/2014 :: Consulta SINTEGRA / ICMS ::

**SINTEGRA/ICMS**  
**SECRETARIA DA FAZENDA DO ESTADO DO MARANHÃO**  
 Secretaria da Fazenda

Resultado da Consulta SINTEGRA/ICMS

**IDENTIFICAÇÃO**  
**CGC:** Inscrição Estadual:  
**Razão Social:**  
**Regime Apuração:**

**ENDERECO**  
**Logradouro:**  
**Número: Complemento:**  
**Bairro:**  
**Município: UF:**  
**CEP: DDD: Telefone:**

**INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES**  
**CNAE Principal:** 1011201 - FRIGORÍFICO - ABATE DE BOVINOS

**CNAEs Secundários**

Código	Descrição CNAE
162801	SERVIÇO DE INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL EM ANIMAIS
4722901	COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES - AÇUGUES
4634602	COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS
4634699	COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS
4711302	COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - SUPERMERCADOS
4729602	COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM LOJAS DE CONVENIÊNCIA
4721102	PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE REVENDA
5611201	RESTAURANTES E SIMILARES
5611203	LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES
4634601	COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS
1013901	FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE CARNE
1013902	PREPARAÇÃO DE SUBPRODUTOS DO ABATE
1012103	FRIGORÍFICO - ABATE DE SUÍNOS
1011202	FRIGORÍFICO - ABATE DE EQUINOS
1011203	FRIGORÍFICO - ABATE DE OVINOS E CAPRINOS
1066000	FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ANIMAIS
162803	SERVIÇO DE MANEJO DE ANIMAIS

**Situação Cadastral Vigente:**  
**Data desta Situação Cadastral:**

**OBRIGAÇÕES**  
 NF-e de 01/12/2008 - (4634699-4634602-1011201-1013901-4634601-1011203-1012103), 01/09/2009 - (4721102-1066000), 01/04/2010 - (1013902-1011202), 23/05/2013 - (Devido emissão voluntária),  
 Abate de carne de: 01/05/2013,  
 CNAE de: 1011201

Observação: Os dados acima estão baseados em informações fornecidas pelo próprio contribuinte cadastrado. Não valem como certidão de sua efetiva existência de fato e de direito, não são oponíveis à Fazenda e nem excluem a responsabilidade tributária derivada de operações com ele ajustadas.

Data da Consulta:  
 Número da Consulta:

<http://sistemas.sefaz.ma.gov.br/sintegra/jsp/consultaSintegra/consultaSintegraResultadoConsulta.jsf>

**Figura 07 – Modelo Cadastro na Secretaria da Fazenda do Estado do Maranhão**

Fonte: arquivo pessoal

### 2.6.3 Licença de Operação – Meio Ambiente

O licenciamento ambiental é o procedimento no qual o poder público, representado por órgãos ambientais, autoriza e acompanha a implantação e a operação de atividades, que utilizam recursos naturais ou que sejam consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras. É obrigação do empreendedor, prevista em lei, buscar o licenciamento ambiental junto ao órgão competente, Secretaria de planejamento Urbano e Meio Ambiente – através do Departamento de Licenciamento Ambiental, desde as



etapas iniciais de seu planejamento e instalação até a sua efetiva operação (Figura 8) (BRASIL, 2004).

Todo empreendimento listado na Resolução CONAMA 237 de 1997 é obrigado a ter licença ambiental. A licença ambiental é o documento, com prazo de validade definido, em que o órgão ambiental estabelece regras, condições, restrições e medidas de controle ambiental a serem seguidas pela empresa (Figura 08). Vale ressaltar que, a licença ambiental deve ser renovada a cada 180 dias (BRASIL, 1997).

**PREFEITURA MUNICIPAL DE IMPERATRIZ - MA**  
SEPLUMA - SECRETARIA DE PLANEJAMENTO URBANO E MEIO AMBIENTE  
DEPARTAMENTO DE LICENCIAMENTO AMBIENTAL

**LICENÇA DE OPERAÇÃO**  
VALIDADE ATÉ: 07/06/2014

TRANSFERÊNCIA DA LICENÇA DE OPERAÇÃO PROCESSO Nº

IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE

Nome: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_  
 Logradouro: \_\_\_\_\_  
 Número: \_\_\_\_\_ Complemento: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_

CARACTERÍSTICAS DO PROJETO

Descrição: **MATADOURO-ABATE DE RESES SOB CONTRATO - EXCETO ABATE DE BUIÓHOS.**

Bacia Hidrográfica: \_\_\_\_\_  
 Logradouro: \_\_\_\_\_ Número: \_\_\_\_\_ Bairro: \_\_\_\_\_ CEP: \_\_\_\_\_ Município: \_\_\_\_\_

Área (em metros quadrados)

Tanque	Construção	Atividade as Ar Livre	Novos Equipamentos	Linha (m)

Horário de Funcionamento (h): \_\_\_\_\_  
 Autônomo: \_\_\_\_\_  
 Início: \_\_\_\_\_ Término: \_\_\_\_\_

A SEPLUMA - Secretaria de Planejamento Urbano e Meio Ambiente, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Lei Municipal 1.424, de 31 de Outubro de 2011, nas condições e termos nela constantes;

A presente licença está sendo concedida com base nas informações apresentadas pelo interessado e não dispensa e nem substitui quaisquer Alvarás ou Certidões de qualquer natureza, exigidos pela legislação federal, estadual ou municipal;

As Engenharias/Recomendações Técnicas, relação de equipamentos, capacidade produtiva e outras observações, partes integrantes desta licença, estão relacionadas no verso desta licença;

Caso venham a existir reclamações da vizinhança em relação a problemas de poluição ambiental causados pela firma, esta deverá tomar medidas no sentido de solucioná-los em caráter de urgência;

A SEPLUMA, mediante decisão motivada, poderá modificar estas condicionantes, suspender ou cancelar esta licença, caso ocorra:

- Violação ou inadequação de quaisquer condicionantes ou normas legais;
- Omissão ou falsa descrição de informações que subsidiaram a expedição desta Licença Ambiental;
- Graves riscos ambientais e de saúde;

Imperatriz - MA, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2014.  
 José Carlos de Vasconcelos  
 Secretário de Planejamento Urbano e Meio Ambiente

1) Esta licença autoriza a operar a atividade de Abate e Frigorificação de Carne Bovina.

2) Esta Licença de Operação (LO) não autoriza a operar outra atividade e não ser Abate e Frigorificação de Carne Bovina.

3) A presente renovação desta LO não implica no reconhecimento do direito de propriedade ou posse sobre a área licenciada, sendo todo expedido com base nas informações e documentos jurídicos para empresas requerente de sua exclusiva responsabilidade.

4) Adotar as medidas mitigadoras do Estudo R.D.A. - Relatório de Desempenho Ambiental recomendadas pelo Engenheiro Agrônomo e Florestal Paulo Elvino Albuquerque.

5) A concentração das emissões de partículas totais em suspensão bem como a concentração de partículas inaláveis, tanto que obedecer ao que estabelece a Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA, N.º 003 de 28 de Junho de 1990.

6) Os resíduos sólidos deverão ser acondicionados de maneira adequada, e devem ser transportados de forma segura, até o destino final, sendo os mesmos incorporados conforme Resolução CONAMA N.º 316/2002 e 364/1999, não podendo ser jogados em terrenos baldios (várzea ou praia), nas proximidades de nascentes, rios e lagoas.

7) O empreendimento fica isento de que é crime causar poluição de qualquer natureza em níveis tais, que resultem ou possa resultar em danos à saúde humana, Lei nº 8.005/1990, Art. 54.

8) É de inteira responsabilidade da empresa todas as ações necessárias para que o empreendimento, continuando operando de forma eficiente, segura e ambientalmente correta e obedecendo a legislação vigente, funcione, subsista e esteja em conformidade com a legislação ambiental.

9) É de inteira responsabilidade da empresa equipamentos de proteção individual (EPI) por todos os funcionários.

10) O responsável de qualquer fonte poluidora somente poderá ser lançado direta ou indiretamente no corpo d'água desde que atendam aos padrões estabelecidos pelas resoluções do CONAMA N.º 361/2006 e 361/2008.

11) A Empresa deverá continuar realizando o monitoramento ambiental conforme descrição abaixo:

Águas superficiais

N.º de Pontos: 2 - a montante e a jusante do ponto de lançamento.

Frequência: Mensal

Parâmetros: pH, OD, DOO, DBO, Ozeo e Graves mineral, vegetal, gortura animal e sólidos sedimentáveis e temperatura.

Efluentes Líquidos do sistema de tratamento:

N.º de Pontos: 2 - entrada e saída

Frequência: Mensal

Parâmetros: pH, Temperatura, DBO, DOO, Ozeo e Graves mineral, vegetal, gortura animal e sólidos sedimentáveis.

12) A SEPLUMA, mediante decisão motivada, poderá modificar estas condicionantes, suspender ou cancelar esta licença, caso ocorra:

- Violação ou inadequação de quaisquer condicionantes ou normas legais (Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA, N.º 237 de 19 de dezembro de 1987, Art. 18, Inc. II)
- Omissão ou falsa descrição de informações que subsidiaram a expedição desta Licença (Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA, N.º 237 de 19 de dezembro de 1987, Art. 18, Inc. II)
- Superveniência de graves riscos ambientais e de saúde (Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA, N.º 237 de 19 de dezembro de 1987, Art. 18, Inc. III)

13) Qualquer modificação no empreendimento somente poderá ser realizada após exame e manifestação da SEPLUMA.

14) Esta Licença de Operação (LO) e seus anexos devem ficar expostos em local de fácil acesso e visualização, para fins de comprovação e consulta.

15) Pelo menos um exemplar dos estudos ambientais (PCA - Plano de Controle Ambiental, PCA - Relatório de Desempenho Ambiental), devem ser mantidos no empreendimento, para fins de consulta.

16) Em caso de renovação desta LO, deverá ser de forma integral (nova e antiga).

17) O prazo de validade desta Licença de Operação (LO) será de 02 (dois) anos.

18) Em havendo necessidade de renovação desta Licença a empresa deverá requerê-la, num prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias, antes do encerramento de seu prazo de validade.

19) Relatando a renovação da LO a empresa terá prazo de validade automaticamente prorrogado.

20) Apresentar, em ocasião do pedido de renovação da licença, um RDA - Relatório de Desempenho Ambiental, conclusivo, em meio impresso e digital em formato PDF, com ênfase no cumprimento das condicionantes desta LO.

21) Fica a empresa responsável, assim como qualquer dono ambiental autorizado pelo empreendedor relacionados acima, será de sua inteira responsabilidade, o conteúdo e a Licença Ambiental ser cancelada e qualquer momento por este órgão ou pela via judicial e o infrator responsabilizado civil e criminalmente, conforme determina a Legislação Ambiental em vigor. E ainda, o não cumprimento destas condicionantes, impede a renovação da Licença de Operação.

**Figura 08 – Modelo de Licença Operacional / Licença Ambiental emitido pela Secretaria de Planejamento Urbano e Meio Ambiente**

Fonte: Arquivo Pessoal

O processo de licenciamento ambiental é constituído de três tipos de licenças. Cada uma é exigida em uma etapa específica do licenciamento. Assim, temos:

- A Licença Prévia (LP) é a primeira etapa do licenciamento, em que o órgão licenciador avalia a localização e a concepção do empreendimento, atestando a sua viabilidade ambiental e estabelecendo os requisitos básicos para as próximas fases. A LP funciona como um alicerce para a edificação de todo o empreendimento. Nesta etapa, são definidos todos os aspectos referentes ao controle ambiental da empresa. De início o órgão licenciador determina, se a área sugerida para a instalação da empresa é tecnicamente adequada (BRASIL, 2004).

- b) A Licença de Instalação (LI) uma vez detalhado os projetos iniciais são definidos as medidas de proteção ambiental, deve ser requerida a Licença de Instalação (LI), cuja concessão autoriza o início da construção do empreendimento e a instalação dos equipamentos. A execução do projeto deve ser feita conforme o modelo apresentado. Qualquer alteração na planta ou nos sistemas instalados deve ser formalmente enviada ao órgão licenciador para avaliação (BRASIL, 2004).
- c) A Licença de Operação (LO) autoriza o funcionamento do empreendimento. Essa deve ser requerida quando a empresa estiver edificada e após a verificação da eficácia das medidas de controle ambiental estabelecidas nas condicionantes das licenças anteriores. Nas restrições da LO, estão determinados os métodos de controle e as condições de operação (BRASIL, 2004).

Principais documentos exigidos no licenciamento ambiental:

- Memorial descritivo do processo industrial da empresa;
- Formulário de Requerimento preenchido e assinado pelo representante legal;
- Cópia do CPF e Identidade do representante legal que assinar o requerimento;
- Cópias dos CPFs e Registros nos Conselhos de Classe dos profissionais responsáveis pelo projeto, construção e operação do empreendimento;
- Cópias do CPF e Identidade de pessoa encarregada do contato entre a empresa e o órgão ambiental;
- Cópias da Procuração, do CPF e da Identidade do procurador, quando houver;
- Cópia da Ata da eleição da última diretoria, quando se tratar de sociedade anônima, ou contrato social registrado, quando se tratar de sociedade por cotas de responsabilidade limitada;
- Cópia do CNPJ- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;
- Cópias do registro de propriedade do imóvel ou de certidão de aforamento ou cessão de uso;
- Cópia da Certidão da Prefeitura indicando que o enquadramento do empreendimento está em conformidade com o a Lei de Zoneamento Municipal;
- Cópia da Licença ambiental anterior, se houver;
- Guia de Recolhimento (GR) do custo de Licença. A efetuação do pagamento e custo da taxa referente deverá ser orientada pelo órgão;
- Planta de Localização do empreendimento;

• Croquis ou planta hidráulica, das tubulações que conduzem os despejos industriais, esgotos sanitários, águas de refrigeração, águas pluviais etc. As representações dessas tubulações deverão ser representadas com linhas em cores ou traços diferentes (BRASIL, 2004).

#### 2.6.4 Certificação Sanitária

Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal, satisfeitas as exigências do RIISPOA, têm livre curso no País, podem ser expostos ao consumo em qualquer parte do território nacional e constituir objeto de comércio internacional, conforme artigo 851 do RIISPOA (BRASIL, 2007).

Durante o estágio verifiquei que toda a expedição de produtos é sempre acompanhada de Certificados Sanitários, devidamente preenchidos, sendo que a emissão, controle e guarda do Certificado Sanitário (Figura 09) e da Guia de Trânsito (Figura 10) são da responsabilidade do funcionário do SIF encarregado da respectiva IF. No caso expedição seja internacional, deverá acompanhar os produtos o CSI, e expedição nacional o CSN.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF

Nº 000000

2ª VIA  
ARQUIVO DA IF

**CERTIFICADO SANITÁRIO**  
PRODUTO COMESTÍVEL

Certifico que o(s) abateu discriminado(s) foi(s) elaborado(s) em estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Federal, reconhecido(s) como apto(s) ao consumo humano, tendo condições de livre trânsito no território nacional, observadas as especificações de transporte, conservação, embalagem e exposição a venda, estabelecidas para o produto.

PRODUTOS	PESO (kg)	Nº DE VOLUMES	NATUREZA DOS VOLUMES

Ponto de Embarque:  
Marca da Embalagem:  
Estabelecimento de Origem:  
Mês do mês (se for):  
Hora da Lançamento do produto:  
Temperatura no Embarque:

Destino:  
Consignatário:  
Embarcador:  
Cidade:  
Rº do Lote:  
Nota Fiscal / Número e Série:

de de

Assinatura, Cargo, Nome e Cargo

**Figura 09- Modelo de certificado sanitário para expedição e transporte de produtos de origem animal exigidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**

Fonte: Arquivo Pessoal

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL - SIF

Nº 000000

1ª VIA DESTINATÁRIO

### GUIA DE TRÂNSITO

PRODUTO COMESTÍVEL

01(s) produto(s) obtido(s) especificado(s) fr(om) elaborado(s) em estabelecimento registrado no Serviço de Inspeção Federal e em condições de livre trânsito no território nacional.

PRODOTOS	ORIGEM	QTDE VOLUMES	NUMEROS DOS VOLUMES

HORA DE EMISSÃO:  
 MARCA E LOGO:  
 INSCRIÇÃO Nº E DATA:  
 PLACA DO VEÍCULO:  
 Hora de Lançamento da mercadoria:  
 Temperatura no Freio/Carro:

ASSINATURA:  
 CARGO/FUNÇÃO:  
 IDENTIFICAÇÃO:  
 DATA:  
 1ª Via Lote:  
 2ª Via Placa do Veículo ou Rótulo.

de de

ASSINATURA - Controle, Nota e Cargo

**Figura 10 – Modelo de Guia de Trânsito para expedição e transporte de produtos de origem animal exigidos pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento**

Fonte: Arquivo Pessoal

A Instrução Normativa nº 49, de 26/06/2003 padronizou o modelo de Certificado Sanitário, estabelecendo normas de impressão, fornecimento e preenchimento desse documento. O preenchimento dos Certificados Sanitários deve ser obrigatoriamente à máquina, especificando o número da nota fiscal e a placa do veículo. Se for produto conservado pelo frio, deve constar também a temperatura do mesmo no momento de embarque e, para produtos perecíveis, deverá também constar a hora da emissão do Certificado. Foi aprovado também o novo modelo de Certificado, de forma a adaptá-lo ao sistema de preenchimento computadorizado (BRASIL,2003).

O Certificado Sanitário para controle de trânsito de produtos de origem animal, procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal, deve obedecer a modelo próprio e aprovado, de conformidade com o artigo 858 do RIISPOA (BRASIL, 2007)

O SIPA deverá exercer o controle sobre a pessoa jurídica autorizada a realizar a impressão dos Certificados Sanitários e controlar a emissão das autorizações para confecção do documento para cada estabelecimento registrado, inclusive conferir a numeração sequencial de cada SIF (BRASIL, 2007).

As definições das cores do papel de impressão estão descritas na Instrução Normativa nº 49, de 26/06/2003, sendo: Certificado Sanitário para produtos comestíveis - branco; Certificado Sanitário para produtos não comestíveis - verde; Guia de Trânsito para produtos comestíveis - rosa; Guia de Trânsito para produtos não comestíveis - azul. A impressão deve ser feita em quatro vias, com as seguintes destinações: 1ª via -

acompanha o produto; 2ª via - controle de trânsito; 3ª via - arquivo da Inspeção Federal; 4ª via - arquivo da firma. Nessa Instrução foi estabelecido que:

Nos estabelecimentos com Inspeção Permanente, sob a responsabilidade direta de Médico Veterinário, será emitido Certificado Sanitário para os produtos não identificados por meio de rótulos, etiquetas, plano de marcação e testeiras (BRASIL, 2003).

Os produtos devidamente identificados por meio de rótulos, etiquetas, plano de marcação e testeiras, registrados no SIF, oriundos de estabelecimentos sob Inspeção Permanente estão isentos de Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, devendo ser apostado no verso da Nota Fiscal carimbo de autorização de trânsito. Tal procedimento será adotado pelo próprio estabelecimento (BRASIL, 2003).

Os produtos devidamente identificados por meio de rótulos, etiquetas, plano de marcação e testeiras, registrados no SIF, oriundos de estabelecimentos sob Inspeção Periódica, estão isentos de Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, devendo ser adotado pelo estabelecimento o disposto no item acima (BRASIL, 2003).

## 2.7 REGISTRO DO MAPA

Para a emissão do Registro no Mapa, faculta-se a autorização de formulários e demais documentos do SIF, bem como aprovação prévia de rotulagens dos produtos a serem elaborados, após a Reserva do SIF pelo DIPOA (MAPA, 2015).

Satisfeitas as exigências fixadas no RIISPOA, o Diretor do DIPOA autorizará a expedição do "TÍTULO DE REGISTRO", constando no mesmo o número do registro, nome da firma, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila e povoado), e outros detalhes necessários (Figura 11) - (MAPA, 2015).



**Figura 11 – Modelo de título de registro definitivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Fonte: Arquivo Pessoal

## 2.8 HABILITAÇÃO PARA COMÉRCIO INTERNACIONAL

Todos os estabelecimentos interessados em realizar Comércio Internacional – EXPORTAÇÃO, devem solicitar ao Serviço de Inspeção Federal (SIF) os requisitos sanitários exigidos pelo mercado pretendido. Após parecer favorável do SIF, todos os documentos necessários deverão ser encaminhados para o SISA/SIFISA/SIPOA da SFA do Estado onde se encontra o estabelecimento. Na SFA, após avaliação pelo Serviço de Inspeção, deverá ser formalizado processo conforme determina a Instrução Normativa 27 de 2008 e memorando GAB/DIPOA Nº 15/2013, para encaminhamento à Coordenação de Habilitação e Certificação (CHC) do DIPOA (MAPA,2015).

## 2.9 PROGRAMAS DE AUTO-CONROLE

Os programas de Auto Controle se fazem necessário para o funcionamento das indústrias frigoríficas e são utilizados como requisitos básicos para garantir a inocuidade dos produtos de origem animal. Estes programas incluem Boas Práticas de Fabricação, (BPF), Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) (MOREIRA, et al;2013).



As Boas práticas de Fabricação são um conjunto de medidas que visam garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos, ou seja, visa a proteção dos alimentos contra a contaminação, inclusive aquela causada por bactérias prejudiciais à saúde. Dentro desse conjunto de medidas, podem ser citadas: higiene pessoal, uso correto de EPI'S, higiene dos equipamentos, ambiente e utensílios, controle de pragas, recolhimento do lixo, saúde dos colaboradores (MOREIRA, et al; 2013).

Os PPHO são procedimentos operacionais padrões que descrevem, tarefas de saneamento e asseguram a conservação da higiene. Devem ser aplicados antes, durante e depois as operações de elaboração de alimentos (BRASIL, 2005).

O APPCC é um sistema que permite identificar, avaliar e controlar perigos que comprometam a sanidade dos alimentos. Identifica os perigos da contaminação do alimento nas diversas fases de operação, determina como podem ocorrer, como devem controlá-los e eliminá-los para garantir a sanidade do alimento de forma segura. São descritos sete princípios dentro do APPCC, são estes (AMARAL, 2010):

1. Realizar análise dos perigos;
2. Determinar os pontos críticos de controle;
3. Estabelecer limites críticos;
4. Estabelecer sistema de monitoramento;
5. Estabelecer ações corretivas;
6. Estabelecer procedimentos de verificação;
7. Estabelecer sistema de documentação.

### **3 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O estágio curricular supervisionado realizado no Matadouro Municipal Ivo Herbst, foi de grande importância, tanto para agregar novos conhecimentos, como para o aperfeiçoamento profissional e pessoal. A vivência do dia a dia na indústria frigorífica me trouxe de experiência todo o ensinamento do passado durante estes anos de graduação, preparando para a vida profissional e fortalecendo os valores pessoais.

A convivência com os profissionais contribuiu muito para a formação profissional, visto que os mesmos estiveram sempre dispostos a ensinar e tirar quaisquer dúvidas.

Desta forma, o estágio curricular supervisionado na área de Consultoria Frigorífica, se mostrou essencial para preparar melhor para o mercado de trabalho.



#### 4 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIEC- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA EXPORTADORA DE CARNE. **Plantas frigoríficas no Brasil.** Disponível em <<http://www.abiec.com.br/noticia.asp?id=1242#.VNCVTivF9id>>. Acessado em: 15 de Janeiro de 2015

AGED- Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão. **Inspeção e Fiscalização Animal.** Disponível em: <http://www.aged.ma.gov.br/inspecao-e-fiscalizacao-animal/>. Acessado em Fevereiro de 2015

AMARAL, H.P. **Programas de autocontrole em um matadouro-frigorífico de bovinos.** 2010.82f. Monografia apresentada para obtenção de título de Engenharia de Alimentos – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Porto Alegre 2010. [Orientador: Eduardo Cesar Tondo].

BRASIL. Ministério da Agricultura. Lei 1.283 de 18/12/1950, regulamentada pelo Decreto 30.691 de 20/03/1952 e alterado pelo Decreto 1.255, de 25/06/1962. **Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal. RIISPOA,** Brasília, 2007.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Circular nº 176/2005/CGPE/DIPOA de 16 de maio de 2005. Modificação das Instruções para a verificação do PPHO, encaminhados pela Circular Nº 201/97 DCI/DIPOA e **aplicação dos procedimentos de verificação dos Elementos de Inspeção previstos na Circular Nº 175/2005 CGPE/DIPOA.** Brasília, 2005

BRASIL- Tribunal de contas da União. Secretaria de Fiscalização de Obras e Patrimônio da União. **Cartilha de licenciamento ambiental.** Brasília, 2004.

BRASIL, Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa Nº 49, de 26 de junho de 2003.** Art. 15, inciso II, do Decreto nº 4.629, de 21/03/2003, Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, **2003. Brasília 2003.**

BRASIL, Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA. Lei nº 6.938, de 31/08/1981, regulamentadas pelo Decreto nº 99.274, de 06/06/1990. **Resolução 237 de 1997.** Brasília, 1997.

BRASIL. Senado Federal, 168º. da Independência e 101º. da República. Lei nº7.889, de 1989. **Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências.** Brasília, 1989.,

Felício, E. P. **O surgimento dos matadouros-frigoríficos no Brasil do início do século XX.** São Paulo de 2013 disponível em <http://sites.beefpoint.com.br/pedrodefelicio/o-surgimento-dos-matadouros-frigorificos-no-brasil-do-inicio-do-seculo-xx/> acesso em Janeiro de 2015

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Estatística.** Disponível em: [ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria](http://ibge.gov.br/home/estatistica/indicadores/agropecuaria). Acessado em fevereiro de 2015

MAPA – MINISTERIO DE AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO. **Inspeção de Produtos de Origem Animal.** Disponível em <http://www.agricultura.gov.br/animal/dipoa>. Acessado em Fevereiro de 2015.

MOREIRA, L. PÓVOAS, V.L., LUBAS, A.M, **Sistema de Controle de Qualidades de alimentos.** Monografia. Universidade Federal de Alagoas-UFAL, Rio Largo- AL, 2013.

PAIVA, L.F.E., **TECNOLOGIA DO ABATE BOVINO.** 2008. 54f. Tese apresentada para obtenção de Título de especialista em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vigilância Sanitária – Universidade Castelo Branco, Instituto Qualittas, São Paulo 2008. [Orientador: Prof. Zander Miranda].

**ANEXO I****Requerimento para Vistoria do Terreno**

(Local, data)

Ilmo(a) Senhor(a) Chefe do (SIPOA, SISA ou SIFISA) - ESTADO)  
(Nome)

Senhor (a) Chefe

**NOME/RAZÃO SOCIAL**, abaixo assinado, desejando construir um(a) **ESPECIFICAR O TIPO DE ESTABELECIMENTO/INDUSTRIA** no Município **NOME DO MUNICIPIO e ENDEREÇO**, vem mui respeitosamente requerer a V. Sa. se digne vistoriar o terreno acima identificado e autorizar a preparação dos documentos necessários para a construção do referido estabelecimento industrial.

Nestes termos

Pede Deferimento

---

(Assinatura do requerente)

## ANEXO II

### Laudo de Inspeção Prévia de Terreno

#### Nome da firma proprietária do terreno

2. Localização do terreno: Distrito, Município, Estado
3. Área total disponível
4. Área a ser utilizada na construção
5. Perfil do terreno, assinalado os acidentes e sua natureza
6. Detalhes sobre facilidades de escoamento das águas pluviais
7. Existência de prédios limítrofes, especificando sua natureza
8. Localização urbana, suburbana ou rural e distância dos pontos de embarque
9. Existência nas proximidades, de estabelecimentos que produzam mau cheiro, indicando natureza e distância do local
10. Distância entre o futuro estabelecimento e rios perenes para escoamento das águas residuais
11. Existência de fonte produtora de água para abastecimento (nascente, rio, poços, rede da cidade); especificando abundância provável e detalhes sobre possibilidade de poluição
12. Meios de transporte que dão acesso ao local
13. Região, distância e meios de acesso da matéria prima
14. Estabelecimentos de produtos de origem animal existentes no Município, indicando natureza e órgão de inspeção sanitária que os fiscaliza
15. Outros detalhes de importância que forem observados
16. Conclusões

#### Local, data

-----  
Méd. Vet. Fiscal Federal Agropecuário  
(Assinatura e carimbo)

**ANEXO III****Requerimento Para Aprovação Prévia do Projeto de Construção**

(Local, data)

Ilmo(a) Senhor (a) Diretor (a) do DIPOA/SDA/MAPA

(Nome)

Senhor (a) Diretor(a) do DIPOA

**NOME, DADOS PESSOAIS**, representando o estabelecimento denominado **RAZÃO SOCIAL, CNPJ**, que se localizará à **ENDEREÇO COMPLETO**, vem mui respeitosamente requerer de V. Sa. aprovação das plantas e memoriais descritivos de construção e econômico-sanitário em anexo, visando o registro do mesmo nesse Órgão.

Para tanto, anexo plantas e demais documentos necessários.

Nestes termos

Pede deferimento

---

Assinatura do requerente

**ANEXO IV****Memorial Descritivo da Construção****Nome da firma interessada no projeto**

2. Localização do futuro estabelecimento:
3. Natureza do estabelecimento:
4. Responsável pelo projeto:
5. Área do terreno:
6. Área a ser construída:
7. Área útil:
8. Recuo do alinhamento da rua:
9. Duração provável da obra:
10. Argamassa:
11. Fundações:
12. Pé direito:
13. Madeiramento e coberturas:
14. Forros:
15. Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias):
16. Revestimento geral:
17. Pavimentação:
18. Esquadrias:
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências):
20. Instalações de água:
21. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água):
22. Pintura geral:
23. Custo provável da obra:

**Local, data**

---

Nome do Engenheiro responsável

CREA nº









**ANEXO VI****Termo de Compromisso**

Que faz a firma **RAZÃO SOCIAL, CNPJ** com sede em **ENDEREÇO COMPLETO** perante o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (**SIPOA, SISA ou SIFISA/DIPOA**).

**RAZÃO SOCIAL, CNPJ**, firma com sede em **ENDEREÇO COMPLETO**, por seu Diretor Presidente, (**nome, CPF, identidade, estado civil, endereço**), concorda em acatar as exigências contidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal "RIISPOA", de acordo com o Decreto n° 30.691, de março de 1952 e alterado pelo Decreto n° 1.255, de 25 de junho de 1962, combinado com o Decreto n° 73.116, de 08 de dezembro de 1973, sem prejuízos de outros que venham a ser determinados, estando ciente de que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo órgão competente do Ministério da Agricultura.

---

Diretor Presidente

