



## Associação Gaúcha de Avicultura

Av. Mauá, 2011 - 9º andar | CEP: 90030-080 | Porto Alegre / RS

Fone/Fax: (51) 3228-8844 | e-mail: [asgav@asgav.com.br](mailto:asgav@asgav.com.br)

[www.asgav.com.br](http://www.asgav.com.br)

# TRANSIÇÃO ER - SIF

Raquel Melchior

Dra em Zootecnia

Consultora Técnica Programa OVOS RS

Porto Alegre, 07 de Outubro de 2017

# Esclarecimentos iniciais...

- Valores das Multas – está em vigor a Lei nº 7889 de 1989
- Valor máximo da multa 25 mil Bônus do Tesouro Nacional – R\$ 15.600,00
- Leve (1 a 15% do máximo)
- Moderada (15 a 40% do máximo)
- Grave (40 a 80% do máximo)
- Gravíssima (80 a 100% do máximo)

# Esclarecimentos iniciais...

- **Comércio de ovos entre estabelecimentos.** Estabelecimentos SIF só poderão comprar **ovos já classificados** de outro estabelecimento SIF.
- *"Art. 78. Os estabelecimentos sob SIF não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano que não esteja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIF."*
- Poderão comprar ovos diretamente de produtores (**ovos não classificados**), desde que esse produtor possua registro junto ao serviço oficial de saúde animal.
- *"Art. 222. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal."*

# Passo a Passo – Transição ER - SIF

- 1. Laudo de inspeção prévia do terreno; *Em caso de estabelecimento pré-existente e em funcionamento não há a necessidade desse laudo, mas incluir essa informação no Requerimento ao Diretor do DIPOA;*
- 2. Requerimento ao Diretor do DIPOA;
- 3. Termos de compromisso;
- 4. Documento de liberação das Obras pelas Autoridades Municipais ou Estaduais;
- 5. Documentos referentes ao órgão competente e fiscalização do Meio Ambiente (licença prévia, Licença de Instalação, Licença de Operação ou Comprovação de Conformidade Ambiental, conforme o caso); *A comprovação de regularidade com outros órgãos, como o ambiental, pode ser apresentada até o momento da instalação do SIF (Memorando 42);*
- 6. Memorial Descritivo da Construção – MDC;
- 7. Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – MESE;

# Passo a Passo – Transição ER - SIF

- 8. Plantas Baixas do Estabelecimento, Plantas: Situação - escala 1/500; Baixa - escala 1/100; Fachada - escala 1/50; Cortes - escala - 1/50; Detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100; Hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500; Planta do estabelecimento deve ser enviada toda em preto como uma planta nova. *Indicar todas as dependências exigidas. Após aprovação em Brasília o produtor irá indicar ao DIPOA o que já está construído e irá estipular um prazo para a construção das demais.*
- 9. Contrato Social da Empresa Registrado na Junta Comercial do Estado;
- 10. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou a inscrição no cadastro de Pessoa Física – CPF;
- 11. Inscrição na Receita Estadual – IE ou Inscrição de Produtor Rural – IR;
- 12. Resultado do exame de Água de Abastecimento, obtido mediante a coleta oficial realizada em laboratório oficial ou credenciado;
- 13. Laudo de inspeção Final; *Pode ser um relatório de supervisão ou auditoria do último ano.*

# Portaria 1 de 1990

- Deverão dispor de local apropriado e convenientemente aparelhado para lavagem de recipientes, bandejas ou similares, e quando for o caso, esterilização (capítulo II, item 1.1, letra B). Não se permite o uso de tanques do tipo caixas de cimento amianto como equipamento de lavagem e higienização de recipientes e utensílios (capítulo II, item 7.2, letra d). *Se ainda não há, prever na planta a construção deste local, lembrando que pertence a "área suja"*.
- O perímetro do terreno da sala de classificação deverá ser devidamente delimitado e cercado de forma a não permitir o acesso de animais (capítulo II, item 2).
- As seções de recepção de ovos e de lavagem de recipientes são consideradas "áreas sujas" (capítulo II, item 3.5).

# Portaria 1 de 1990

- Não é permitido operar os equipamentos acima de sua capacidade, ou alterar suas características sem autorização do SIF. (capítulo II, item 4, letra b).
- Os recipientes utilizados para resíduos em geral, ovos não comestíveis ou ovos de aproveitamento condicional devem ser perfeitamente distinguidos e identificados através da **cor vermelha** e, adicionalmente, identificados com a expressão correspondente ao destino (capítulo II, item 4, letra b).
- Nas saídas dos sanitários e nos recintos das salas de processamento de ovos, de maneira estratégica para facilitar o uso, deverão ser instalados os lavatórios. Estes devem ser acionados a pedal ou outro mecanismo que impeça o uso das mãos e devem dispor permanentemente de sabão líquido (inodoro e neutro), toalhas descartáveis e cestas coletoras, **água fria e quente** (capítulo II, item 5.1)

# Portaria 1 de 1990

- **Recepção dos ovos:** capacidade adequada à quantidade de ovos recebidos e depositados (recomenda-se 13 caixas de 30 dz por m<sup>3</sup>). Livre de lixo e resíduos que possam ser fonte de mau cheiro ou local para abrigar insetos e roedores. Projetada de tal forma que assegure condições adequadas do ponto de vista higiênico e tecnológico. Contar com um local de compartilhamento adequado para coleta e armazenamento de cascas, lixo e outros detritos (capítulo II, item 6.2, letra a).
- A área de recepção dos ovos **deverá ser separada das demais** por parede inteira para evitar entrada de insetos e diminuir o risco de contaminação cruzada.
- Prever a construção de uma sala fechada para armazenar os resíduos. Esta sala terá comunicação por óculo com o estabelecimento. Este óculo deverá ser fechado com tela para evitar passagem de insetos. Esta sala deverá ter uma porta para o exterior por onde os resíduos serão coletados e levados até o destino final.



# Portaria 1 de 1990

- **Lavagem dos ovos:** Totalmente por meios mecânicos com procedimentos que impeçam a penetração microbiana no interior do ovo.
- A água deverá ser potável e renovada de forma contínua
- O equipamento de lavagem de ovos deverá ser higienizado ao final de cada turno de trabalho (4hs) ou quando se fizer necessário.
- A operação de lavagem deverá ser contínua e completada o mais rápido possível, não se permitindo equipamentos de lavagem de ovos do tipo de "imersão".
- Os ovos devem ser secos rapidamente quando destinados à comercialização *in natura*.
- Recomenda-se que a água de lavagem seja mantida em temperaturas de 35° à 45°, observando-se que a temperatura da água deve ser pelo menos 10°C superior a temperatura dos ovos a serem lavados
- É permitida a utilização de um sanitizante desde que seja aprovado pela SIPA especificamente para a lavagem de ovos. Recomenda-se a não utilização de compostos de cloro em níveis superiores a 50 ppm.

# Portaria 1 de 1990

- Os materiais de embalagem, devem ficar em uma dependência própria e exclusiva, podendo ou não ficar junto ao prédio industrial (capítulo II, item 7.4).
- Sede da Inspeção Federal: deverá dispor de sala de trabalho, arquivo, vestiário e instalação sanitária. Preferentemente com acesso exclusivo e independente de qualquer outra dependência do estabelecimento (capítulo II, item 7.8, letras a e b).
- Almoxarifado: destinado à guarda de materiais de uso geral nas instalações do estabelecimento com espaçamento adequado a necessidade do estabelecimento. Nele poderá ser situada a dependência para guarda de embalagens, desde que constituída de área específica e devidamente isolada dos outros materiais, como garantia das condições higiênicas necessárias.
- O responsável técnico pelo estabelecimento, deverá fornecer à Inspeção Federal, detalhado Plano de Higienização do estabelecimento, contendo informes básicos sobre a natureza do material de limpeza e higienização das diversas dependências, equipamentos, maquinários e utensílios, bem como a técnica utilizada (capítulo III, item 1.1).

# RIISPOA 2017

- Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção (capítulo I, art. 42, item VI). *Reforça a necessidade de um local isolado para armazenar os resíduos (cascas, ovos quebrados, etc).*
- Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada (capítulo I, art. 42, item VIII).
- Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias - primas e produtos (capítulo I, art. 42, item XIX). *Local específico destinado a higienização dos utensílios.*
- Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados **na cor vermelha** (capítulo I, art. 42, item XX).

# RIISPOA 2017

- Sede para o SIF, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias (capítulo I, art. 42, item XXVIII).
- O estabelecimento de produtos de origem animal não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos (capítulo I, art. 49).
- Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor (capítulo II, art. 53).

# RIISPOA 2017

- Os responsáveis pelo estabelecimento ficam **obrigados a dispor de programa de recolhimento dos produtos** por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor (capítulo III, art. 73, item XV). *Quem ainda não possui deve instalar um programa de rastreabilidade.*
- Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a **rastreabilidade das matérias-primas** e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares (capítulo III, art. 75).

# RIISPOA 2017

- **Das infrações**
- **Art. 496.** Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras previstas: I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal;
- IX - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e à higiene das instalações, dos equipamentos, dos utensílios e dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e de produtos;
- XI - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido da comprovação de sua procedência;
- XXIV - embaraçar a ação de servidor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal no exercício de suas funções, com vistas a dificultar, a retardar, a impedir, a restringir ou a burlar os trabalhos de fiscalização;
- XXVII - produzir ou expedir, para fins comestíveis, produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

# RIISPOA 2017

- **Das infrações**
- **Art. 497.** Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou os produtos de origem animal que:
- III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, **contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, na elaboração, na conservação ou no acondicionamento;**
- IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
- IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e do órgão regulador da saúde;
- X - **sejam obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;**

# RIISPOA 2017

- **Das infrações**
- **Art. 500.** Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se encontram, quando apresentem:
  - I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;
  - II - mumificação ou estejam secos por outra causa;
  - III - podridão vermelha, negra ou branca;
  - IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;
  - V - **sujidades externas por materiais estercoreais ou tenham tido contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;**
  - VI - rompimento da casca e estejam sujos; ou
  - VII - rompimento da casca e das membranas testáceas.
- **Parágrafo único.** São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.



# SIF

- Uma **auditoria nacional** - no mínimo uma vez a cada 3 anos;
- Uma **fiscalização** no mínimo a cada 2 meses - para quem trabalha apenas com ovos *in natura* - conforme o grau de risco.
- Uma **fiscalização** no mínimo a cada 15 dias - para quem trabalha com processamento de ovos - conforme o grau de risco.
- O Grau de Risco de cada estabelecimento é estabelecido considerando a Norma Interna nº 2 que traz que o Risco Estimado (RE) será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:
  - I – volume de produção (RV);
  - II – produto (RP); e
  - III – desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD)
- São considerados: Volume de produção - ovos - sempre risco 1 (menor);
- Produto - depende do processo realizado (*in natura* e cozido risco 1; pasteurizado risco 2);

# SIF

- Atendimento da Legislação - este é o aspecto de maior impacto para os estabelecimentos que não industrializam ovos. O risco neste item vai aumentando quando são observadas infrações quanto à qualidade da água e dos produtos, presença de resíduos nos ovos, reclamações de outros órgãos ou dos consumidores, detecção de não conformidades, identificação de risco a saúde, adulteração dos produtos e falsificações.
- Com base no supracitado a fórmula para cálculo do Risco é a seguinte:
- **$RE = (RV + RP + 2 \times RD) / 4$**
- O risco do estabelecimento é recalculado a cada nova fiscalização/supervisão e define a frequência de fiscalizações. A frequência da fiscalização pode ser:
  - Anual para risco 1;
  - Semestral para risco 2;
  - Bimestral para risco 3;
  - Quinzenal para risco 4 (o maior).

# SIF

- Além disso, obrigatoriamente o estabelecimento sob Inspeção Federal (SIF) deverá realizar ao menos **uma venda para outros Estados no período de 1 ano.**
- Recomendamos que os Responsáveis Técnicos e Produtores conheçam a Legislação vigente na íntegra. O acima exposto é apenas uma compilação dos aspectos necessários a aprovação do projeto junto ao SIF.