INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004 DE 03 DE MARÇO DE 2026

Estabelece normas de higiene a serem adotadas pelos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados ou relacionados junto ao CODEMA e seus colaboradores e dá outras providências.

O CONSÓRCIO INTERMUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, SOCIAL E AMBIENTAL DO MÉDIO ARAGUAIA – CODEMA, associação pública de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 09.237.626/0001-90, com sede administrativa no Município de Canarana/MT, por intermédio de seu Presidente, no uso de suas atribuições legais e estatutárias,

RESOLVE:

Art. 1º. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma a atender às normas higiênico-sanitárias e às boas práticas de fabricação, a fim de que os produtos atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 2º. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições higiênicas antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Não é permitido, nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos, o emprego de produtos para a higienização não aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 3º. Os funcionários deverão lavar as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, na saída de sanitários e, durante a manipulação, sempre que necessário.

Art. 4º. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Para estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no SIM/CODEMA, será exigido controle de combate a pragas e roedores, devendo ser executado por pessoal capacitado ou por empresa especializada.

§ 3º É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo industrial nos estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal.

§ 4º O programa de controle às pragas e roedores do estabelecimento deverá ser elaborado seguindo as regras previstas pela Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997, ou outra que venha a substituí-la, ou outra norma que venha a substituí-la.

Art. 5º. Os funcionários que trabalhem ou manipulem produtos comestíveis deverão utilizar uniformes apropriados de cor clara, mantidos convenientemente limpos, e que sejam utilizados apenas no estabelecimento.

§ 1º Os funcionários que trabalhem nas demais atividades industriais ou que executem funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto deverão usar uniformes diferenciados por cores.

§ 2º Nos locais de manipulação de alimentos é vedada a realização de refeições, bem como o depósito e/ou guarda de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos à finalidade.

§ 3º É proibido fumar, cuspir, escarrar ou praticar demais atos anti-higiênicos em qualquer dependência de trabalho do estabelecimento.

Art. 6º A implementação dos programas de autocontrole é de responsabilidade do estabelecimento, devendo-se observar as normas específicas de cada produto de origem animal quando se aplicarem.

Art. 7º. O estabelecimento deverá providenciar a lavagem e desinfecção dos pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guardar, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de

resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias pelo SIM/CODEMA.

Art. 8º. Deverão ser conservados ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 9º. É vedado o uso de utensílios inapropriados ao processamento, que por sua composição possa causar prejuízos sanitários à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e que reduzam a vida-útil e qualidade microbiológica de produtos usados na alimentação humana.

Art. 10. A inspeção de saúde é exigida para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências.

Parágrafo único. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no estabelecimento, ela deverá ser imediatamente afastada do trabalho.

Art. 11. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade de acordo com a portaria GM/MS n.888, de 04 de maio de 2021, ou à norma que vier à substituí-la.

Art. 12. Os recipientes utilizados para acondicionamento de produtos condenados ou não comestíveis deverão ser de cor vermelha ou identificados de forma a evitar o uso com produtos comestíveis.

Art. 13. Não é permitida a guarda de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria.

Art. 14. Não é permitida a utilização de qualquer dependência de fabricação dos estabelecimentos como residência.

Art. 15. Sempre que necessário, os instrumentos de trabalho deverão ser devidamente higienizados.

Canarana-MT, 03 de março de 2026.

VILSON BIGUELINI:46070443187
Assinado de forma digital por VILSON BIGUELINI:46070443187
Dados: 2026.03.03 15:41:04 -03'00'

VILSON BIGUELINI
PRESIDENTE DO CODEMA

gov.br
Documento assinado digitalmente
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
Data: 03/03/2026 17:16:55-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Elaborado e Revisado
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
COORDENADOR SIM/CODEMA