INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 005 DE 03 DE MARÇO DE 2026.

Regulamenta o funcionamento das instalações dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados e/ou relacionados no CODEMA e dá outras providências.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:

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. Esta Instrução Normativa regulamenta o funcionamento das instalações de estabelecimentos de elaboração de produtos de origem animal existentes no âmbito de competência do Serviço de Inspeção Municipal do CODEMA – SIM/CODEMA.

§ 1º A Inspeção Higiênico-Sanitária Industrial refere-se ao processo sistemático de acompanhamento, avaliação e controle sanitário da elaboração de produtos de origem animal, compreendendo fiscalização de todo o processo desde a matéria-prima até a elaboração do produto.

§ 2º A Coordenação da inspeção higiênico-sanitária industrial é de responsabilidade exclusiva do Médico Veterinário oficial, sendo que este deverá ter equipe de profissionais que o auxiliem na realização das inspeções;

§ 3º. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos na presente resolução e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos;

§ 4º O Serviço de Inspeção Municipal deve estabelecer os procedimentos oficiais e pontos de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos;

§ 5º Os programas de autocontrole, seu desenvolvimento e implementação, serão estabelecidos de acordo com o tipo de estabelecimento e o risco estimado;

§ 6º Os estabelecimentos devem também 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;

§ 7º 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 esta resolução e com as normas específicas.

Art. 2º. As instalações do estabelecimento processador de alimentos obedecerão a preceitos mínimos de construção, equipamentos e práticas de fabricação, e sua especificação será estabelecida no presente regulamento, em possíveis normas complementares e em Instruções Normativas do Ministério da Agricultura (Nº.05 de 14 de fevereiro de 2017 MAPA, alterada pela Instrução Normativa nº.9 de 8 de janeiro de 2018).

Art. 3º. A matéria-prima, os animais, os produtos, os subprodutos deverão seguir padrões de sanidade e fabricação definidos em regulamentos técnicos de identidade e qualidade, portarias, instruções normativas, manuais e normas federais, estaduais ou municipais.

Art. 4º: Todas as ações da inspeção e da vigilância sanitária serão executadas visando a segurança alimentar e a educação sanitária, buscando o comprometimento dos integrantes da cadeia produtiva agropecuária e da sociedade em geral, no cumprimento de normas e regulamentos estabelecidos pelo SIM/CODEMA e pela Vigilância Sanitária do respectivo Município em consonância com a legislação vigente.

§ 1º Para tanto, buscar-se-áa cooperação com as demais instâncias do SUASA, laboratórios, instituições públicas e privadas de ensino, pesquisa e extensão.

§ 2º O Serviço de Inspeção Municipal e o trabalho da Vigilância Sanitária serão desenvolvidos em sintonia, evitando-se superposições, paralelismos e duplicidade.

CAPÍTULO II

DO FUNCIONAMENTO E DAS INSTALAÇOES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 5º O abate de animais para o consumo público, ou para matéria prima na fabricação de derivados, bem como, o beneficiamento de leite na área de competência do CODEMA, estarão sujeitos as seguintes condições:

§ 1º O abate, a industrialização de carnes e do leite, só poderão ser realizados na área de competência do CODEMA, em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção da União, do Estado de Mato Grosso ou no SIM/CODEMA, tendo assim trânsito conforme determina a legislação federal.

§ 2º Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação e procedência.

§ 3º Quando se tratar de estabelecimento sob inspeção em caráter permanente do CODEMA, nos casos em que houver mudança na rotina previamente definida, o estabelecimento deve comunicar ao SIM/CODEMA a realização de atividades de abate, com antecedência de, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas.

§ 4º Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária "ante" e "post-mortem" e abatidos mediante processo humanitário.

§ 5º A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de boas práticas de fabricação.

§ 6º. § 6º Os veículos de transporte de produtos de origem animal deverão ser providos de meios adequados para a produção e/ou manutenção de frio, observadas as demais exigências regulamentares aplicáveis.

Parágrafo único. Poderáser aceito, pelo serviço de inspeção, outro método de higienização de uniformes, desde que o procedimento esteja previsto e descrito no programa de autocontrole do estabelecimento.

Art. 6º A produção deverá localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 7º A planta de produção deverá ser instalada, de preferência, no centro de

terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo dez (10) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte,

Parágrafo único. Os estabelecimentos já instalados e em funcionamento que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

Art. 8º O estabelecimento deverá dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às suas necessidades de trabalho e das dependências sanitárias.

Art. 9º. O estabelecimento deverá dispor de água quente para usos diversos e suficiente às necessidades do estabelecimento.

Art. 10. A área de produção deverá dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 11. A área de produção deverá possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 12. A área de produção deverá ter paredes lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM/CODEMA.

Art. 13. A área de produção deverá possuir forro de material impermeável, resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo único. As salas de abates poderão ser dispensadas da observância da exigência prevista no caput deste artigo, nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM/CODEMA.

Art. 14. O estabelecimento deverá dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados.

Parágrafo único. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 15. O estabelecimento deverá dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 16. O estabelecimento deverá dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Art. 17. O estabelecimento deverá dispor de pias, sabão líquido inodoro, sanitizantes e esterilizadores, quando for o caso, e em boas condições de funcionamento e número suficiente para a atividade.

§ 1° Os acessos às dependências devem ser providos de barreira sanitária completa, constando de lava-botas, sanitizante, pia para higienização das mãos, sabão líquido inodoro, papel toalha e lixo provido de tampa com acionamento a pedal.

§ 2° Os esterilizadores citados neste artigo deverão ser utilizados exclusivamente para higienização constante de facas, fuzis (chairas), serras e demais instrumentos de trabalho.

§ 3º Os esterilizadores deverão possuir carga completa de água limpa.

Art. 18. O estabelecimento deverá dispor de rede de esgoto, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como, de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do Meio Ambiente.

Art. 19. O estabelecimento deverá dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 20. O estabelecimento deverá dispor de suficiente "pédireito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os animais suspensos após o atordoamento permaneçam distantes do piso, de forma que não haja contaminação da carcaça.

Art. 21. O estabelecimento deverá dispor de pocilgas cobertas, currais e/ou apriscos com pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Parágrafo único. Os currais e pocilgas deverão dispor de plataforma, quando for o caso, para realização da inspeção "ante-mortem".

Art. 22. O estabelecimento deverá dispor de espaços adequados e de equipamentos que permitam as operações industriais, com funcionalidade e que preservem a higiene do produto.

Art. 23. O estabelecimento deverá dispor de telas milimétricas em todas as janelas e/ou dispositivos de fechamento automático em outras passagens para o interior, de modo a impedir a entrada de insetos, pássaros e roedores.

Art. 24. O estabelecimento deverá dispor de local apropriado para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados na indústria.

Art. 25. O estabelecimento deverá dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, podendo ser separada do estabelecimento.

Art. 26. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados com todo cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operação imperfeita, devendo o serviço de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 27. As operações de abate deverão ser efetuadas de forma a manter a correspondência entre carcaça, cabeça e vísceras.

Parágrafo único. O SIM/CODEMA poderá determinar a identificação da cabeça, víscera e carcaça, nos casos em que, em função da velocidade de abate, a empresa não conseguir realizar a relação cabeça, víscera e carcaça.

Art. 28. A inspeção "ante" e "post mortem", bem como a inspeção de produtos de origem animal e seus derivados, obedecerá no que couber, quanto a sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal N° 1.283/1950 e alterações, e pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal N° 9.013/2017 e alterações.

Parágrafo único. Deverão ser observadas, ainda, as Instruções Normativas do SIM/CODEMA e as demais legislações vigentes referentes a inspeção higiênico-sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 29. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Canarana/MT, 03 de março de 2026.

VILSON BIGUELINI:46070443187

Assinado de forma digital por VILSON BIGUELINI:46070443187
Dados: 2026.03.03 15:42:05 -03'00'

VILSON BIGUELINI
PRESIDENTE DO CODEMA

gov.br Documento assinado digitalmente
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
Data: 03/03/2026 17:24:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Elaborado e Revisado
GUILHERME JUNIOR POZZOBON
COORDENADOR SIM/CODEMA