

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 006, DE 16 DE JUNHO DE 2020.

O Presidente da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC/TOCANTINS no uso das suas atribuições legais e com fulcro no art. 2º, inciso XI, do Regimento Interno, aprovado pelo Decreto nº 3.481 de 1º de setembro de 2008 e,

Considerando o que dispõe a lei estadual nº 1.896 de 28 de fevereiro de 2008, que dispõe sobre a elaboração de produção e comercialização de produtos comestíveis artesanais de origem animal;

Considerando ainda o que dispõe o decreto 3.561 de 13 de novembro de 2008, que aprova o Regulamento das Normas Higiênico-Sanitárias para Elaboração e Comercialização de Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal no Estado do Tocantins,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar as normas técnicas sanitárias para indústrias artesanais de leite no estado do Tocantins na forma dos anexos I, II e III da presente Instrução Normativa;

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS, em Palmas, aos 16 dias do mês de Junho de 2020.

ALBERTO MENDES DA ROCHA
Presidente



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP 77.020-014 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

ANEXO I DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 006 DE 16 DE JUNHO DE 2020

DA DOCUMENTAÇÃO:

Art. 1º A solicitação deve ser feita mediante requerimento preenchido (anexo III), em duas vias ou por meio eletrônico encaminhado no endereço adapecsia@gmail.com ou outro meio disponível na página oficial da ADAPEC no endereço eletrônico adapec.to.gov.br constando os dados da empresa requerente devidamente assinado pelo representante legal do estabelecimento.

Art. 2º Documentação a ser anexada ao requerimento (3 cópias de cada):

- I - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) ou DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf);
- II - BIC ou FIC (inscrição Secretaria Estadual da Fazenda) ou inscrição do produtor rural;
- III - Contrato Social firmado pelo JUCETINS – Junta Comercial do Estado do Tocantins (quando houver);
- IV – Licença ambiental ou Certidão de tramitação ou Protocolo de abertura de processo junto ao órgão fiscalizador ambiental ou dispensa de licença emitida pelo órgão ambiental competente;
- V - Comprovante de pagamento do Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais (DARE), referente à análise de projetos, o qual deverá ser emitido nos escritórios das unidades locais existentes em todos os municípios do Estado ou no site www.sefaz.to.gov.br/dare.php e terá validade de 90 dias após a emissão;
- VI - Memorial Econômico Sanitário, com informes econômicos sanitários do estabelecimento (Anexo VI/orientação processual/ADAPEC);
- VII - Memorial Descritivo da Construção (Anexo VII/orientação processual/ADAPEC);
- VIII - Plantas do Estabelecimento compreendendo:
 - a) Planta de situação, contendo descrição sobre a rede de esgoto, abastecimento de água, posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação, localização das partes dos prédios vizinhos construídas sobre as divisas do terreno, na escala de 1:100 (um para cem), podendo ser a critério do serviço de Inspeção Estadual, ser substituído por croqui que contenham as informações necessárias;
 - b) Planta Layout, constando ainda os detalhes de aparelhamentos e instalações, fluxo de produção, com as respectivas legendas, na escala 1:50 (um para cinquenta).

§1º As plantas e memoriais solicitados acima poderão ser confeccionados em parceria com outros órgãos e secretarias do Governo do Estado, bem como entidades representativas do setor, cooperativas, sindicatos e associações, desde que atendam as orientações do Serviço de Inspeção Estadual, ficando vedada qualquer alteração nos respectivos documentos sem a concordância destes.

DAS INSTALAÇÕES:

ART 3º As instalações onde serão processadas as matérias primas devem obedecer às normas da legislação em vigor para indústrias de alimento.

§1º – As orientações técnicas e dúvidas podem ser atendidas pelo endereço eletrônico <https://adapec.to.gov.br/animal/inspecao-animal/servicos/> ou por solicitação feito junto ao Serviço de Inspeção Estadual no e-mail adapecsia@gmail.com.



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP 77.020-014 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

§2º – Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§3º – É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

§4º – O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada à lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 4º - As dependências de processamento devem possuir dimensões compatíveis com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes.

§1º – Deve haver separação entre as áreas suja e limpa.

§2º – A área destinada a recepção de leite deve ter cobertura e abertura adequada para a recepção do produto sem que este acesse a área de processamento (limpa).

§3º – A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

DOS AUTOCONTROLES

ART. 5º As indústrias devem apresentar documentos auditáveis que certifiquem o cumprimento dos programas determinados no ANEXO II da presente Instrução Normativa.

DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

ART 6º - Ficam dispensados de realizar os testes de plataforma, as indústrias que utilizarem a matéria prima por elas produzida, sem aquisição de terceiros, desde que seja processada em no máximo duas horas após a ordenha.

§1º - A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§2º - Este artigo não se aplica as indústrias produtoras de leite pasteurizado para venda direta ao consumidor.

§3º - O produtor deve adotar as Boas Práticas Agropecuárias na obtenção da matéria prima e apresentar registros auditáveis.

ART 7º – As indústrias de pequeno porte registradas no selo artesanal Tocantins que captarem matéria prima de mais de um produtor e as enquadradas no parágrafo 3º do Art. 2º da lei 1896/2008, ficam obrigadas a realizar todos os testes de plataforma e laboratoriais da matéria prima determinados pela legislação em vigor.

ART 8º - As indústrias artesanais ficam obrigadas a realizar uma vez por mês em laboratórios com capacidade técnicos CREDENCIADOS ou CONVENIADOS pela ADAPEC, testes de CCS, CBT e composição de cada fornecedor de matéria prima, sendo obrigatório o encaminhamento dos resultados para a ADAPEC.

Parágrafo Único – As indústrias que produzem sua própria matéria prima ficam dispensadas de tal obrigação.



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP 77.020-014 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

ART 9º - Serão realizados testes laboratoriais de uma amostra de cada produto produzido pelas indústrias artesanais conforme cronograma, escopo e frequência definidos pela ADAPEC em laboratório credenciado por esta.

Parágrafo Único – À custa das análises ocorrerão por conta da indústria.

DOS EQUIPAMENTOS/PROCESSAMENTOS:

ART. 10. Área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

ART. 11. A indústria classificada conforme a lei estadual nº 1.896 de 28 de fevereiro de 2008, poderá adotar equipamentos simples e de uso doméstico, porém exclusivo de uso na indústria, desde que sejam submetidos a avaliação da ADAPEC, comprovando a segurança para a inocuidade dos alimentos.

ART. 12. É obrigatório o uso de equipamento próprio industrial para realização da pasteurização.

§1º – Em caso de uso da pasteurização lenta, o equipamento utilizado poderá ser: tanque de inox com camisa de vapor, iogurteira ou outro equipamento de uso industrial que realize o aquecimento da matéria prima com agitação constante, dentro dos padrões da legislação, sendo obrigatória a aprovação de tal equipamento pelo serviço de Inspeção Estadual da ADAPEC-TO.

§2º – O leite pasteurizado com destino a venda direta ao consumidor, deve ser realizada em pasteurizador de placas e possuir painel de controle, termo-registrador automático, termômetros e válvula automática de desvio de fluxo, bomba positiva ou homogeneizador, sendo que a refrigeração a 4°C (quatro graus Celsius) máximos após a pasteurização deve ser feita igualmente em seção de placas;

ART 13. As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em ambiente refrigerado com equipamento aprovado pela ADAPEC.

§1º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§2º O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva, sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 14. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

Parágrafo Único - O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

Art. 15. Para fabricação de iogurte e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I – iogurteira ou equivalente;

II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da iogurteira; e

III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§1º A alimentação da envasadora não é permitindo por transvase manual.



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP 77.020-014 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

§2º A fermentação de produtos pré envasados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 16. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla ou;

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

Art. 17. Para fabricação de requeijão do norte, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla

II – padronizadora ou desnatadeira;

Art. 18. Para fabricação de leite pasteurizado para venda direta ao consumidor, são necessários os seguintes equipamentos:

I - Pasteurizador a placas com painel de controle, termo-registrador automático, termômetros e válvula automática de desvio de fluxo, bomba positiva ou homogeneizador, sendo que a refrigeração a 4°C (quatro graus Celsius) máximos após a pasteurização deve ser feita igualmente em seção de placas;

II – Envasadora automática.

§1º A alimentação da envasadora não é permitindo por transvase manual, devendo ser realizado em circuito fechado.

Art. 19. Para fabricação de manteiga são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II – batedeira ou tacho ou equipamento equivalente; e

III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

IV – Tanque de água gelada ou gelo.

Parágrafo Único - A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

ART 20. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução deste Regulamento serão resolvidos pela ADAPEC/TOCANTINS.





GOVERNO DO
TOCANTINS

104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP 77.020-014 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

ART 21. É vedado a utilização de madeira ou outro material inadequado na produção, salvo quando imprescindíveis para caracterização do produto e após análise e aprovação do SIE/ADAPEC-TO.

ALBERTO MENDES DA ROCHA
Presidente



Documento foi assinado digitalmente por ALBERTO MENDES DA ROCHA em 16/06/2020 13:14:11.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: AAA4C1000091334D.

ANEXO II DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 006 DE 16 DE JUNHO DE 2020

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

Art. 1º Entende-se por Programas de Autocontrole, a elaboração, a aplicação, o registro, a verificação e a revisão de métodos de controle de processos por meio das Boas Práticas de Fabricação (BPF), visando a qualidade, a sanidade, a identidade e a inocuidade, desde a obtenção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição do produto final.

Art. 2º A nomenclatura a ser utilizada nos estabelecimentos com SIE/ARTESANAL será padronizada, preferencialmente, como MANUAL DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE – PAC.

Art. 3º A elaboração e a implantação dos PACs são de responsabilidade dos proprietários ou responsáveis legais dos estabelecimentos de produtos de origem animal registrados no Serviço de Inspeção Estadual/ADAPEC/TO, os quais deverão estar datados e assinados.

§1º Nos casos de atualização de procedimentos, devem ser especificados no item – Revisão de Programa, a data e o número da revisão realizada.

§2º Os Programas de Autocontrole, assim como seus registros, deverão ser arquivados no estabelecimento e disponibilizados para a fiscalização, sempre que solicitado. Os registros deverão ser arquivados por no mínimo 2 (dois) anos.

Art. 4º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos mínimos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados serão baseados em Elementos de Inspeção – EI, sendo:

- I - EI 1- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)
- II - EI 2 - Água de Abastecimento
- III - EI 3 -Higiene Industrial e Operacional
- IV - EI 4 -Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários
- V - EI 5 - Procedimentos Sanitários Operacionais
- VI - EI 6 - Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem
- VII - EI 7 - Controle de temperaturas (incluindo controle de expedição)
- VIII - EI 9 - Análises laboratoriais (matéria prima e controle de qualidade dos produtos acabados)
- IX - EI 10 - Controle de formulação de produtos e combate a fraude
- X - EI 11 - Rastreabilidade e recolhimento
- XI - EI 12 - BPA – Boas Práticas Agropecuárias

§1º Os Programas de Autocontrole não devem se limitar ao disposto no CAPUT.

Art. 5º No Programa de Autocontrole para cada elemento constante no artigo anterior deverão ser abordados:



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP 77.020-014 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

§1º Descrição de todos os procedimentos operacionais padrão adotado pelo estabelecimento.

§2º Frequência e planilha para registro de monitoramento das operações e os responsáveis pela execução.

§3º As ações corretivas adotadas frente as não conformidades, contemplando o destino do produto e a forma de restauração das condições sanitárias.

ART. 6º Os programas de Autocontrole citados neste anexo podem ser construídos com apoio e cooperação de entidades governamentais, ONGs e associações e contará com o apoio e orientação da equipe técnica da Gerencia de Inspeção Animal da ADAPEC-TO.

ALBERTO MENDES DA ROCHA
Presidente





104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP 77.020-014 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

ANEXO III DA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 006/2020
REQUERIMENTO DE VISTORIA PARA CONCESSÃO DO REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ARTESANAL JUNTO AO SIE- TO

Ilmo Sr (a).
Gerente do Serviço de Inspeção Animal da Adapec -TO
Palmas -TO

A _____, classificado como _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o número ou ()DAP nº _____, Inscrição Estadual número _____, estabelecida à _____, estado do Tocantins, representada legalmente por _____, vem por meio deste apresentar:

1 – Plantas e memoriais descritivos para indústria de: _____.

2 – Documentos pessoais conforme Decreto Estadual 3561/2008.

3 – Comprovante de recolhimento da taxa estadual da ADAPEC.

Declaro para os devidos fins **que me responsabilizo pela escolha do terreno** seguindo o Decreto Estadual 3561/2008.

Venho, via do presente, solicitar avaliação e vistoria para conclusão do registro junto a este órgão.

Nestes termos,
Pede Deferimento.

Local e data

Identificação e assinatura do requerente





Governo do Estado do Tocantins

TERMO DE TRAMITAÇÃO Documento Nº 2020/34439/013783

Origem

Órgão ADAPEC
Unidade GABPRES-ADAPEC
Enviado por KÁTIA AIRES RIBEIRO SPILLERE
Data 16/06/2020 13:37

Destino

Órgão ADAPEC
Unidade JURIDICO
Aos cuidados de FRANCISCO DE ASSIS FILHO

Despacho

Motivo ANÁLISE E PROVIDÊNCIAS
Despacho PARA ANÁLISE E PROVIDÊNCIAS.



Governo do Estado do Tocantins

TERMO DE TRAMITAÇÃO Documento Nº 2020/34439/013783

Origem

Órgão ADAPEC
Unidade JURIDICO
Enviado por CHARLIENE NUNES DOS SANTOS
Data 18/06/2020 09:44

Destino

Órgão ADAPEC
Unidade GIA
Aos cuidados de ANTONIO JOSÉ DE SOUSA CAMINHA

Despacho

Motivo A PEDIDO DO INTERESSADO
Despacho DEMAIS PROVIDÊNCIAS