

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
DEPARTAMENTO DE DEFESA ANIMAL

INSTRUÇÃO DE SERVIÇO CONJUNTA DDA/DIPOA Nº 002 /2003

O Departamento de Defesa Animal - DDA e o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, no uso das atribuições que lhes confere o Art. 18, da Portaria Ministerial nº 574, de 08 de dezembro de 1998 e tendo em vista o disposto na Instrução Normativa SDA nº 018, de 15 de fevereiro de 2002, resolvem:

Art. 1º Determinar que todos os matadouros-frigoríficos, matadouros e matadouros de pequenos e médios animais, com serviço de inspeção federal - SIF, que abatem bovídeos e/ou ovinos/caprinos, participem da vigilância para as encefalopatias espongiformes transmissíveis - EET nos animais dessas espécies destinados ao abate de emergência.

Art. 2º Compete ao Serviço/Seção de Sanidade Animal - SSA das Delegacias Federais de Agricultura - DFA nos estados envolvidos, promover treinamento teórico e prático para os Médicos Veterinários do SIF nos frigoríficos que participarão dessa vigilância, como também, recolher quinzenalmente os materiais devidamente identificados e acondicionados pelo serviço de inspeção federal nos frigoríficos e enviá-los aos laboratórios credenciados pelo Departamento de Defesa Animal - DDA, para diagnóstico das encefalopatias espongiformes transmissíveis – EET, conforme definido pelo DDA.

Art. 3º Revoga-se a Instrução de Serviço Conjunta DDA/DIPOA nº 01, de 28 de fevereiro de 2002.

JOÃO CRISOSTOMO MAUAD CAVALLÉRO
Diretor do DDA/SDA/MAPA

RUI EDUARDO SALDANHA VARGAS
Diretor do DIPOA/SDA/MAPA

ANEXO I
PROCEDIMENTOS DE INFORMES RELATIVOS AO FLUXOGRAMA DE
INDUSTRIALIZAÇÃO, DE RECEBIMENTO E DESTINO DE PRODUTOS;
ACOMPANHAMENTO DE DOCUMENTOS OFICIAIS DE CERTIFICAÇÃO;
INFORMAÇÕES ESTATÍSTICAS.

1. Caracterização dos Produtos nos Frigoríficos, Curtumes (Processadores de Peles) e Documentos Oficiais de Certificação.

As peles serão obtidas da esola dos animais de açougue, conforme as instruções e procedimentos da Inspeção Industrial e Sanitária de Carnes.

1.1. Bovinos/Equídeos (Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito para Produto Comestível)

Após a esola, serão removidas da Sala de Matança por chutes ou carros apropriados ou por outros meios aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal, para a sala de descarte de peles, onde serão separadas as aparas e constituídos os lotes/carga, carregados com destino ao processador de pele, certificadas e acompanhadas do código de rastreabilidade.

1.1.1. Peles:

- Lote/carga: quantidade de peles inspecionadas e acompanhadas de Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, constando o código de rastreabilidade, procedentes de um abatedouro com Inspeção Federal, transportadas em um único veículo e destinadas diretamente à unidade de processamento obrigatoriamente relacionada no Serviço de Inspeção de Produto Animal, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPA/DIPOA).

- Certificação: Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito para produto comestível, constando do corpo: "PRODUTO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA A PRODUÇÃO DE GELATINA".

- Código de Rastreabilidade: do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, acima descritos, deverá constar o Código de rastreabilidade (lote/carga), conforme segue:

- Lote / carga = XXXX/YYYYYY/Z (11 dígitos);

- XXXX = Número do Serviço de Inspeção do Abatedouro;

- YYYYYY = dia, mês, ano do abate;

Z = carga do lote.

Os frigoríficos deverão manter arquivados, para conferência, a 3ª via dos Certificados Sanitários ou Guias de Trânsito das peles enviadas para os processadores de peles.

1.1.2. Aparas:

- Lote/cargas: quantidade de aparas inspecionadas, conservadas pelo frio, acompanhadas do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, constando o Código de Rastreabilidade, procedentes de abatedouro com Inspeção Federal, devidamente embaladas e rotuladas com rótulos registrados no DIPOA, destinadas diretamente à indústria produtora de gelatina comestível.

- Certificação: Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito para produto comestível, constando do corpo: "PRODUTO DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA A PRODUÇÃO DE GELATINA".

- Código de Rastreabilidade: do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, acima descritos, deverá constar o Código de rastreabilidade (lote/carga), conforme segue:

- Lote / carga = XXXX/YYYYYY/Z (11 dígitos);

- XXXX = Número do Serviço de Inspeção do Abatedouro;

- YYYYYY = dia, mês, ano do abate;

Z = carga do lote.

Os frigoríficos deverão manter arquivados, para conferência, a 3ª via dos Certificados Sanitários ou Guias de Trânsito.

1.2. Suínos (Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito para Produto Comestível)

Após a desossa, as peles serão separadas e armazenadas sob refrigeração, de modo a constituir os lotes/cargas que, após serem certificados, serão transportados à Indústria de Gelatina.

1.2.1. Peles

- Lote/carga: quantidade de peles inspecionadas, conservadas pelo frio, acompanhadas do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, constando o Código de Rastreabilidade, procedentes de abatedouro com Inspeção Federal, devidamente embaladas e rotuladas, com rótulos registrados no DIPOA, destinadas diretamente à indústria produtora de gelatina comestível.

- Certificação: Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito para Produto Comestível.

- Código de Rastreabilidade: do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, acima descrito, deverá constar o Código de rastreabilidade (lote/carga), conforme segue:

- Lote / carga = XXXX/YYYYYY/Z (11 dígitos);

- XXXX = Número do Serviço de Inspeção do Abatedouro;

- YYYYYY = dia, mês, ano do abate;

Z = carga do lote.

Os frigoríficos deverão manter arquivados, para conferência, a 3ª via dos Certificados Sanitários ou Guias de Trânsito.

2. Procedimentos e Fluxograma de Produção/Industrialização

2.1. Nos Frigoríficos

2.1.1. Inspeção "ante-mortem": essa atividade é executada sistematicamente no dia que antecede o abate, de preferência pelo mesmo médico veterinário que, no dia seguinte, será o responsável pelo Departamento de Inspeção Final (DIF). Durante a inspeção "antemortem", deverão ser preenchidas a Papeleta de Inspeção ante-mortem e a Ficha de Controle de Currais. De acordo com o horário de chegada dos animais ao abatedouro e com a distância por eles corrida, o Serviço de Inspeção determinará a ordem de entrada dos lotes para o abate, fazendo constar a seqüência da papeleta especificada. A seqüência que faz parte da Papeleta de Inspeção antemortem dará origem à Escala de Abate.

Da Escala de Abate constam informações como data do abate, ordenação dos lotes que deverão ser conduzidos para a sala de abate, procedência e número de animais constituintes de cada lote (separados também por sexo). Concluída a inspeção ante-mortem, os animais considerados aptos para o abate serão transferidos para os currais de matança, e aqueles com suspeita de doenças infecto-contagiosas, retidos no curral de seqüestro, serão submetidos a exames mais detalhados e abatidos em separado. (art. 116 e parágrafos do RIISPOA).

2.1.2. Retirada da pele: terminada a esfolação, a pele será direcionada para a seção de peles, onde será lavada superficialmente e enviada diretamente aos veículos que farão o transporte até os processadores de peles ou será descarnada a pele com a devida aparação (neste momento serão geradas as aparas destinadas diretamente para a Indústria de Gelatina), desde que o Frigorífico disponha de equipamento adequado para tal processo.

2.1.3. Inspeção Post-Mortem das Carcaças e liberação das Peles: as carcaças deverão sofrer a inspeção post-mortem de acordo com "RIISPOA".

Caso seja identificada alguma das patologias descritas no RIISPOA, que impliquem a condenação da carcaça e a pele não tenha sido individualizada, o lote/carga da pele será segregado, não podendo ser autenticar.

Caso contrário, o lote/carga da pele deverá ser liberado pela Papeleta de Inspeção Post-Mortem, documento oficial e obrigatório, emitido pelo médico veterinário ou seu substituto - responsáveis pela inspeção do estabelecimento de abate.

2.1.4. Estocagem das peles: eventualmente, quando a estocagem das peles ocorrer nos frigoríficos, as peles deverão ser armazenadas em lotes, de acordo com as respectivas datas de abate. Nesta fase, controla-se a estocagem das peles por meio do Relatório de Controle de Estocagem de Peles (Anexo VIII).

2.1.5. Transporte de peles: o sistema de transporte das peles deve obedecer ao disposto na Circular nº 02/SNAD, item 2, de 4 de fevereiro de 1993.

2.1.6. Estocagem das aparas: o estoque de aparas refrigeradas será controlado pelo Relatório de controle de estocagem de aparas resfriadas (Anexo X).

2.1.7. Transporte das aparas: será feito em caminhões equipados com sistema de refrigeração, deve fazer parte da documentação que acompanha esta matéria-prima, o Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, conforme caracterização do produto (Item 1).

2.2. Nos curtumes

As peles acompanhadas de Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, fornecidos pelos Abatedouros com Inspeção Federal, serão relacionadas nos processadores de peles (curtumes relacionados junto aos SIPAs), conforme Relatório de Recebimento de Pele (Anexo VII), e trabalhadas para obtenção de aparas e raspas, com destino à fabricação de gelatina comestível para os mercados que exijam sistema de rastreabilidade.

Os processadores de peles (curtumes relacionados junto aos SIPAs), além do Relatório de Recebimento de Peles (Anexo VII), deverão manter, para conferência e controle, os seguintes relatórios: Relatório de Controle de Estocagem de Peles (Anexo VIII), Relatório de Controle de Aparas e Raspas (Anexo IX) e a fotocópia dos Certificados Sanitários ou Guias de Trânsito.

Os processadores de peles, (curtumes relacionados junto aos SIPAs), que armazenarem ou obtiverem matérias-primas que não cumpram com todos os requisitos anteriores deverão manter as mesmas, durante o período de recepção, armazenamento, transformação e expedição, separadas daquelas que cumpram os requisitos de obtenção para fabricação de gelatina para os mercados que exijam sistema de rastreabilidade. Os processadores de pele (curtumes) deverão encaminhar para as Fábricas de Gelatina as aparas e raspas obtidas em conformidade com requisitos anteriores e outros a serem adotados, acompanhadas do Documento Comercial (Anexo XI) e da 1ª via do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito (emitido pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF, responsável pela fiscalização do frigorífico), que deram origem ao documento do Anexo IX.

As autoridades competentes realizarão supervisões com regularidade semestral, a fim de verificar o cumprimento do disposto na legislação vigente, assim como verificar toda a documentação que permita realizar a rastreabilidade da matéria-prima (anexo XIII).

2.3. Nas Fábricas de Gelatina

As Fábricas de Gelatina receberão as matérias-primas (aparas e peles suínas) diretamente dos abatedouros, quando acompanhadas de Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito.

As Fábricas de Gelatina receberão também matéria-prima (aparas e raspas) de curtumes, desde que acompanhadas da 1ª via do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, emitido pelo frigorífico, conforme item 1, e do Documento Comercial (Anexo XI).

Se as Fábricas de Gelatina receberem matéria-prima que não cumpra com todos os requisitos anteriores, tais matérias-primas, durante o período de recepção,

armazenamento, transformação e expedição, deverão manter-se separadas das matérias-primas que cumpram os requisitos anteriores, por meio do controle e programação do processo produtivo.

As autoridades competentes realizarão inspeções com regularidade, a fim de verificar o cumprimento do disposto na legislação vigente, assim como verificar toda a documentação que permita realizar a rastreabilidade da matéria- prima.

ANEXO II
INSTRUÇÕES OPERACIONAIS E MODELOS DE DOCUMENTAÇÃO PARA
RELACIONAMENTO DE EST ABELECIMENTOS INDUSTRIAIS QUE TRANSFORMEM PELES
EM COURO (CURTUMES)

1. Relacionamento de estabelecimento:

O título de relacionamento será dado a estabelecimentos que transformem pele em couro (curtumes), das diversas espécies animais que forneçam matéria-prima destinada às indústrias produtoras de gelatinas.

2. Documentação necessária para relacionamento:

2.1. Requerimento do interessado (a), solicitando Laudo Técnico das Instalações existentes, com vistas ao relacionamento do estabelecimento. (Anexo III);

2.2. Memorial descritivo da construção. (Anexo IV);

2.3. Memorial econômico-sanitário. (Anexo V);

2.4. Projeto arquitetônico:

- Planta baixa do estabelecimento com escala 1:100;

- Layout dos equipamentos até a área de geração de matériaprima para Indústria de Gelatina;

- Fachada e Cortes do estabelecimento com escala 1:50.

2.5. Contrato Social registrado na Junta Comercial;

2.6. Autorização de funcionamento dada pelo órgão estadual de controle ambiental;

2.7. Declaração de responsabilidade técnica com o devido registro no órgão competente;

2.8. Cópia do Cartão de registro junto ao CNPJ;

2.9. Contrato ou certidão de locação ou arrendamento registrado em cartório;

2.10. Termo de compromisso.

ANEXO III
MODELO DE REQUERIMENTO AO CHEFE DO SIPA

Ilmo. Sr.

Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal SIPA/_____

A

Firma _____

(Razão _____ Social),
localizada _____

_____ (endereço completo), no Município de _____,
Estado do (e) _____,

fornecedora de matéria-prima destinada à fabricação de gelatina, em atendimento à IN/SDA nº 2, de 21 de janeiro de 2000, vem requerer o seu relacionamento junto ao Serviço de Inspeção Federal.

Para tanto, faço anexar ao presente:

A. Memorial descritivo da construção. (Anexo IV);

B. Memorial econômico-sanitário. (Anexo V);

C. Projeto arquitetônico:

- Planta baixa do estabelecimento com escala 1:100;

- Layout dos equipamentos até a área de geração de matéria -prima para Indústria de Gelatina;
- Fachada e Cortes do estabelecimento com escala 1:50.
- D. Contrato Social registrado na Junta Comercial;
- E. Autorização de funcionamento dada pelo órgão estadual de controle ambiental;
- F. Declaração de responsabilidade técnica com o devido registro no órgão competente;
- G. Cópia do cartão de registro junto ao CNPJ;
- H. Contrato ou certidão de locação ou arrendamento registrado em cartório, se for o caso;
- I. Termo de Compromisso (Anexo VI).

Nestes Termos
Pede deferimento

Local, data:

Assinatura do proprietário

ANEXO IV MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

1. Nome da empresa interessada:
2. Localização do estabelecimento a ser relacionado (endereço):
3. Área do terreno:
4. Área construída:
5. Fundações, pé direito, madeiramento, cobertura, paredes e pisos:
6. Instalações de água (detalhar):
7. Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração, antes de ser lançado na corrente de água):
8. Demais aspectos julgados de importância para a análise do requerido

Local e data

Assinatura do proprietário

Assinatura do Arquiteto ou Engenheiro responsável
CREA nº: _____

ANEXO V MEMORIAL DESCRITIVO ECONÔMICO-SANITÁRIO

1. Razão Social do estabelecimento:
2. Denominação do estabelecimento:
3. Localização do estabelecimento (endereço/cep/telefone):
4. Capacidade e forma de estocagem da matéria-prima recebida:
5. Capacidade, forma de obtenção, estocagem e expedição da matéria-prima destinada à fabricação de gelatina, com o respectivo fluxograma operacional.
6. Origem dos produtos:
7. Número de empregados:
8. Vestiários e sanitários:

9. Água de abastecimento (procedência, qualidade, capacidade e tratamento):
 10. Destino das águas servidas

 Local e data

 Assinatura do proprietário

 Assinatura do responsável técnico

ANEXO VI
 TERMO DE COMPROMISSO

A Firma _____, estabelecida
 de _____, no Município
 de _____, Estado do(e) _____, por
 meio de seu Representante Legal, abaixo assinado, concorda em acatar todas as
 exigências contidas no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de
 Origem Animal RIISPOA, de acordo com o Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, alterado
 pelo Decreto nº 1.255, de 25/06/62, combinado com o Decreto nº 73.116, de
 08/12/73, sem prejuízo de outros que venham a ser determinados.

 Local e data

 Nome, cargo e assinatura

ANEXO VII

RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE PELE					
PROCESSADOR DE PELE					
Nº DO REGISTRO OU FRIGORÍFICO	DATA DA CHEGADA	Nº DO LOTE	Nº DO CERTIFICADO SANITÁRIO OU GUIA DE TRÂNSITO	QUANTIDADE	HABILITAÇÃO (*)
OBSERVAÇÕES					
_____ RESPONSÁVEL TÉCNICO					

ANEXO VIII

RELATÓRIO DE CONTROLE DE ESTOCAGEM DE PELES						
FRIGORÍFICO: Nº DO REGISTRO:						
Nº DO LOTE	DATA DE ENTRADA DO	Nº DO CERTIFICADO SANITÁRIO OU GUIA	MUNICÍPIO	UF	QUANT. DE PELES	DATA SAÍDA NO ESTOQUE

DOCUMENTO COMERCIAL

Para matérias-primas destinadas à produção de gelatina para o consumo humano

Número do documento comercial _____

I – Identificação da matéria-prima:

Matéria-prima: _____

Peso líquido: _____

Nº do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito: _____

II – Unidade Processadora

Nome: _____

Estabelecimento relacionado no DIPOA nº _____

Endereço: _____

III – Destino da Matéria – prima

Nome: _____

Endereço: _____

Nº do Registro: _____

IV – Declaração

Eu, abaixo assinado, declaro que as matérias-primas que originaram o produto acima discriminado chegaram a este estabelecimento, certificado pelo Serviço de Inspeção Federal, como aptas para a elaboração de gelatina própria para o consumo humano.

Observação: este documento só terá valor quando acompanhado da 1ª via do Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito.

Data ____/____/____.

Local: _____.

Assinatura do responsável técnico do estabelecimento

ANEXO XII

LAUDO TÉCNICO PARA RELACIONAMENTO DE CURTUMES

DATA

SUPREVISOR:

1. Dados do Estabelecimento

1.1. Razão Social:

1.2. CNPJ:

1.3. Município:

1.4. Estado:

1.5. Endereço / CEP:

1.6. Telefone:

1.7. Fax:

1.8. Endereço eletrônico:

2. Condições gerais do estabelecimento:
 - 2.1. Procedência da matéria-prima:
 - 2.2. Condições de recebimento e estocagem da matéria-prima:
 - 2.3. Obtenção das aparas (forma, condições higiênicas, instalações, equipamentos):
 - 2.4. Estocagem e expedição das aparas:
 - 2.5. Controles realizados pelo estabelecimento (registros):
 - 2.6. Funcionários (vestimenta adequada à função com os equipamentos de proteção individual necessários).
 - 2.7. Vestiários / sanitários:
 - 2.8. Condições das instalações e equipamentos para separação da matéria-prima, desde o recebimento, até a expedição das aparas, considerando a rastreabilidade:
 - 2.9. Outras observações julgadas necessárias:
3. Conclusão (parecer conclusivo, com as devidas justificativas, sobre as condições de ser relacionado ou não junto ao Serviço de Inspeção Federal).

Carimbo e assinatura do Médico Veterinário responsável pelo laudo

ANEXO XIII

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO EM E.R. CURTUMES

Data:

Supervisor:

1. Dados do estabelecimento
 - 1.1. Razão Social:
 - 1.2. CNPJ:
 - 1.3. Município:
 - 1.4. Estado:
 - 1.5. Endereço/CEP:
 - 1.6. Telefone:
 - 1.7. Fax:
 - 1.8. Endereço eletrônico:
 - 1.9. E.R. nº
2. Condições gerais do estabelecimento
 - 2.1. Procedência da matéria-prima:
 - 2.2. Condições de recebimento e estocagem da matéria-prima:
 - 2.3. Obtenção das aparas (forma, condições higiênicas, instalações, equipamentos):
 - 2.4. Estocagem e expedição das aparas:
 - 2.5. Controles realizados pelo estabelecimento (registros):
 - 2.6. Funcionários (vestimenta adequada à função com os equipamentos para separação da matéria-prima desde o seu recebimento até a expedição das aparas):
 - 2.9. Outras observações julgadas necessárias:
3. Controles
 - 3.1. Relatórios de Recebimento de Peles (Anexo VII):
 - 3.2. Relatórios de Controle de Estocagem de Peles (Anexo VII):

- 3.3. Relatórios de Controle de Aparas e Raspas (Anexo IX):
 - 3.4. Documento Comercial (Anexo XI):
 - 3.5. Controles de insetos e roedores:
4. Conclusão (parecer conclusivo, com as devidas justificativas, sobre as condições gerais do estabelecimento e dos controles apresentados).

Carimbo e assinatura do supervisor

(Of. El. nº OF-SDA019-03)