

ORIENTAÇÕES PARA A FORMALIZAÇÃO DA AGROINDÚSTRIA RURAL

PREFEITURA DE
UBERLÂNDIA
VOCÊ PODE CONTAR COM A GENTE



**Novo
agro**

PROGRAMA MUNICIPAL DE
DESENVOLVIMENTO DE
NOVOS NEGÓCIOS RURAIS

ÍNDICE

POR QUE DEVO REGISTRAR MEU PRODUTO?.....	3
QUAL ÓRGÃO DEVO PROCURAR?.....	4
COMO FAÇO PARA REGISTRAR MEU PRODUTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.) ?	5
ORIENTAÇÕES BÁSICAS REFERENTES À ESTRUTURA	6
PASSO A PASSO PARA REGISTRAR MEU PRODUTO NO IMA	8
REGISTRO DE PRODUTOS NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	10

POR QUE DEVO REGISTRAR MEU PRODUTO?

A inspeção dos produtos de origem animal visa garantir que o consumidor tenha em sua mesa produtos seguros para o consumo, sem risco de causar doenças que são transmitidas por alimentos. Além disso, a inspeção e fiscalização dos produtos evitam fraudes e verificam o cumprimento das boas práticas de fabricação pelas indústrias alimentícias, assegurando assim um produto de qualidade para a população.

Todos os produtos de origem animal (POA) inspecionados possuem um carimbo/selo de inspeção que deve estar bem visível nos rótulos, o que permite sua fácil identificação.



Os produtos que estão sujeitos à inspeção são as carnes em geral, pescado, leite, ovo, mel, cera de abelhas e os subprodutos derivados destes.

QUAL ÓRGÃO DEVO PROCURAR?



SIM: Serviço de Inspeção Municipal - com esta fiscalização posso comercializar meus produtos em qualquer estabelecimento, feiras e comércio em geral, localizado no município de Uberlândia e distritos.



SIE: Serviço de Inspeção Estadual - em Minas Gerais é realizado pelo IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária) e permite a comercialização dos produtos em todo o estado.



SIF: Serviço de Inspeção Federal - realizado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e que possibilita o comércio em todo país e até a exportação dos produtos.



Já a fiscalização no comércio varejista e a fabricação de produtos comestíveis que não são de origem animal competem à Secretaria da Saúde, através da Vigilância Sanitária.

COMO FAÇO PARA REGISTRAR MEU PRODUTO NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (S.I.M.)?

Caso seu interesse seja registrar sua fábrica no S.I.M., você deve seguir estes passos:

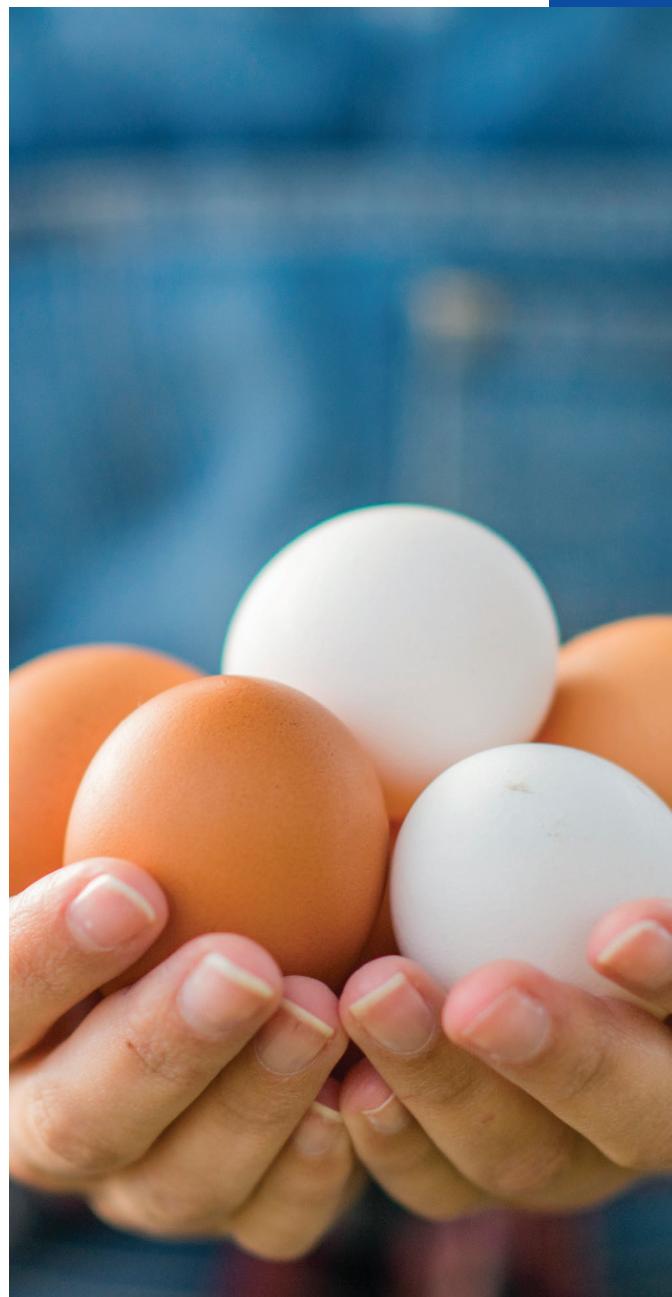
Agendar uma visita técnica para alinhamento dos objetivos e avaliação inicial do local. O agendamento poderá ser feito na Av. das Gameleiras, 10 - bairro Planalto ou através dos telefones: 3232-4165 / 3232-4336.

Requerer via Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Uberlândia o Registro no Serviço de Inspeção Municipal para produção do produto de origem animal (Anexo I)

Apresentar um croqui da construção contendo o fluxo de produção e disposição dos equipamentos. Esse croqui será avaliado pelo corpo técnico do Núcleo de Inspeção de Agroindústria e após aprovação poderá começar a construção / reforma.

Além da aprovação do croqui, deve-se providenciar o preenchimento dos formulários de registro com informações sobre a construção, fluxo de produção, ingredientes utilizados, formas de armazenamento e transporte, croqui do rótulo e cópias dos documentos pessoais do proprietário e da propriedade.

Ao término da obra e avaliação documental é que será feita liberação para o início das atividades de produção.



ORIENTAÇÕES BÁSICAS REFERENTES À ESTRUTURA

O local deve ser em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza (pocilga, galinheiro etc.) e totalmente isolado da residência.

Disponibilizar, na área externa, de adequado acondicionamento dos resíduos (por exemplo o soro do leite), bem como de sua correta destinação.

Disponibilizar, na área externa, de local para lavagem dos vasilhames utilizados no transporte da matéria prima, provido de sistema para captação das águas residuais e de suporte de material impermeável para sua secagem natural.

Na entrada do local de produção, deve haver uma barreira sanitária (local para lavar botas e lavatório de mãos com acionamento não manual), suporte para sabão líquido e papel toalha e lixeira com acionamento por pedal.

As janelas e portas devem dispor de telas milimétricas de modo a impedir a entrada de insetos e outras pragas.

As paredes devem ter pé direito mínimo de 3 metros, ser impermeabilizadas e de cor clara, assim como os pisos que também devem ser ligeiramente inclinados em direção às canaletas de drenagem das águas residuais, que por sua vez devem possuir ralos sifonados.



Para produtos que necessitam de refrigeração, deve haver equipamentos (freezers ou câmara fria) específicos para conservação dos produtos. É necessário ter sanitário(s), vestiário para troca de roupa, depósito de materiais de limpeza-DML.

Na sala de produção e de embalagem deve haver pias acompanhadas de dispositivos para sabão líquido para lavagem das mãos.

Disponer de reservatório de água de material adequado e com capacidade para atender às atividades de produção. A água utilizada deverá obrigatoriamente ser clorada (0,2 a 2,0 ppm).

Os utensílios e equipamentos deverão ser de aço inoxidável ou de plástico branco próprio para uso na produção de alimentos, (pás, liras, tabuleiros, formas etc)

Para produtos que necessitam de refrigeração, deve haver equipamentos (freezers ou câmara fria) específicos para conservação dos produtos.

A área industrial deve ser totalmente isolada (cercada) para evitar o acesso de animais.

*Todos os formulários estão disponíveis no site:

www.uberlandia.mg.gov.br

ABA secretarias - Agropecuária, Abastecimento e Distritos - Serviço de Inspeção Municipal (SIM)



PASSO A PASSO PARA REGISTRAR MEU PRODUTO NO IMA

Caso seu interesse seja registrar sua fábrica no S.I.M., você deve seguir estes passos:

Ir ao escritório da EMATER para orientações técnicas ou ligar na EMATER e agendar horário com a equipe da agroindústria para orientações técnicas.

De acordo com a pretensão de mercado de comercialização o produtor rural é conduzido ao órgão de fiscalização sanitária específico.





Caso o produtor rural defina o IMA deverá:

- Solicitar uma visita técnica da EMATER à propriedade rural.
- O local da Agroindústria deverá ser isolado da residência, cercado, dotado de barreira Sanitária, apresentando área suja separada por parede da área de processamento, com o mínimo de condições sanitárias. Após a avaliação, a EMATER solicitará uma visita técnica do IMA.
- A EMATER e o IMA conjuntamente realizarão uma visita técnica e solicitarão as adequações necessárias e documentações a serem protocoladas no IMA, para o cadastro da agroindústria nesse órgão.

Documentos restritivos para cadastro inicial:

- Laudo de análises laboratoriais dos produtos
- Laudo de análises laboratoriais de água
- DAP
- Inscrição do produtor no IMA

REGISTRO DE PRODUTOS NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Se o produto for de origem vegetal (minimamente processados, quitandas, doces de frutas, geleias, conservas etc), você deve seguir estes passos:

Ligar no Núcleo de Agroindústria (3232-4165 / 32324336 / 3213-4951 ramal 37) e agendar uma visita técnica ao local para as primeiras orientações.

Requerer, via Protocolo Geral da Prefeitura Municipal de Uberlândia o alvará sanitário.

Apresentar um croqui da construção contendo o fluxo de produção e disposição dos equipamentos. Esse croqui será avaliado pelo corpo técnico da VISA e após aprovação, poderá iniciar a construção / reforma.

Além da aprovação do croqui, deve-se providenciar o preenchimento dos formulários de registro com informações sobre a construção, fluxo de produção, ingredientes utilizados, formas de armazenamento e transporte, croqui do rótulo e cópias dos documentos pessoais do proprietário e da propriedade.

A DAP é imprescindível para o cadastro da agroindústria familiar.

** Para maiores informações a respeito da fabricação de alimentos na zona rural, procure o órgão competente.







**Novo
agro**
PROGRAMA MUNICIPAL DE
DESENVOLVIMENTO DE
NOVOS NEGÓCIOS RURAIS