



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

PORTARIA/COINTER/Nº. 09/2023

ESTABELECE REQUISITOS DA AGROINDÚSTRIA PARA EMISSÃO DO CERTIFICADO PROVISÓRIO DE REGISTRO À AGROINDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PRESTADO PELO CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS – COINTER.

O Presidente do **CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA O FORTALECIMENTO DA PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS – COINTER**, no uso de suas atribuições conforme cláusula décima terceira, inciso VII, do Contrato de Consórcio Público do COINTER.

RESOLVE:

Art. 1º - Fica estabelecido os requisitos para emissão de certificado provisório de agroindústrias fabricantes de produtos de origem animal localizadas em Municípios consorciados ao Serviço de Inspeção do COINTER.

Art. 2º - O conteúdo desta Portaria soma-se a outros fixados na Resolução nº 003/2023 do S.I.M. COINTER e outras legislações afins, disponibilizadas no endereço eletrônico do consórcio, aos quais devem ser atendidos, a destacar:

- a- documentação de requerimento de registro de agroindústria;
- b- terreno;
- c- Rotulagem e
- d- análises laboratoriais de água e produto de origem animal.

Art. 3º - Os requisitos elencados nesta Portaria deverão ser todos aprovados em inspeção do estabelecimento, *in locu*, realizada por Médico Veterinário do S.I.M.



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

COINTER, documentado em parecer, sendo uma via entregue ao responsável do estabelecimento, outra ao Ponto focal da Secretaria de Agricultura do Município de origem do estabelecimento e uma terceira juntada ao processo administrativo do consórcio, todas devidamente assinadas e datadas.

Seção I – Da Localização e Situação

Art. 4º - Estar situado em zona isenta de contaminantes ambientais como fumaça, poeira, odores indesejáveis, lixos, objetos em desuso e animais; e que não estejam sujeitas à inundação.

Art. 5º - Ter afastamento mínimo de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou de outras divisas. O afastamento pode ser reduzido, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

Art. 6º - Possuir terreno com tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias à atividade pretendida.

Art. 7º - Dispor de área suficiente para circulação de veículos, possibilitando adequada chegada de matéria-prima e saída de produto final.

Seção II – Da Área Útil Construída

Art. 8º - Não possuir acesso direto ou comunicação com residências ou outras dependências da propriedade que não sejam utilizadas exclusivamente para a agroindústria.

Art. 9º - Delimitar a área do estabelecimento de modo a impedir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 10 - Dispor de instalações construídas com materiais resistentes a corrosão, que possam ser limpos com facilidade, e providas de meios adequados para o fornecimento de água potável fria ou fria e quente (quando necessário) em quantidade suficiente.

Parágrafo único – Em caso de a água de abastecimento ser proveniente de poço artesiano, e não de empresa de tratamento de água, deverá haver sistema de filtragem e cloração da água, com equipamento auxiliar que afira a concentração

de cloro dessa água, para atender a exigências de órgãos competentes quanto à sua potabilidade.

Art. 11 - Possuir sistema de drenagem dimensionado adequadamente, de forma a impedir o acúmulo de resíduos, com ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados para facilitar o escoamento e protegidos contra a entrada de insetos.

Art. 12 - Possuir sistema de escoamento de efluentes e de águas residuais eficaz, mantido em bom estado de funcionamento e de acordo com as exigências do órgão ambiental competente.

Seção III – Do Pé Direito

Art. 13 - Paredes devem ser inteiras, revestidas de cor clara de no mínimo dois metros de altura, de material impermeável, resistente e fácil higienização, com pé-direito de no mínimo 03 (três) metros, respeitadas normas complementares de maior exigência em casos específicos, sendo que serão admitidas reduções desde que atendidas às condições de iluminação, ventilação e a adequada instalação dos equipamentos, condizentes com a natureza do trabalho.

Seção IV – Da Cobertura e Forro

Art. 14 - O material utilizado na cobertura e sua estrutura de sustentação deve ser de fácil higienização, resistente à umidade e aos vapores e com vedação adequada.

Seção V – Da Pavimentação Externa e Piso Interno

Art. 15 - As vias e áreas que se encontram dentro dos limites do estabelecimento deverão ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta ao trânsito de veículos, com escoamento adequado, que não gere poeira ou outro contaminante, sendo a estrutura dotada de equipamentos que permitam a sua fácil higienização.

Art. 16 - O piso interno deve ser de material resistente ao impacto, de cor clara, impermeável, lavável e antiderrapante, sem rachaduras e de fácil higienização.

Art. 17 - O piso interno deve ser de material resistente ao impacto, de cor clara, impermeável, lavável e antiderrapante, sem rachaduras e de fácil higienização.

Parágrafo único - O piso interno deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos e às canaletas, para facilitar o escoamento das águas residuais.

Seção VI – Das Paredes, Portas e Janelas

Art. 18 - As paredes devem ser lisas, de cor clara, revestidas de materiais não absorventes e laváveis a altura mínima de 2m (dois metros), em adequado estado de conservação, isentas de defeitos, rachaduras, trincas, azulejos quebrados, buracos, umidade, bolor e outros.

§1º - É proibido o uso de pintura descamável nas áreas onde são manipulados produtos comestíveis.

§2º - No caso de paredes azulejadas, o rejunte utilizado deve ser de cor clara.

Art. 19 - Janelas e basculantes devem ser providas de proteção contra pragas e estar em bom estado de conservação.

Parágrafo único - Evitar o uso de peitoris nas janelas. Quando existentes, eles devem ser impermeabilizados e inclinados para evitar o acúmulo de sujeira e o apoio de materiais.

Art. 20 - É proibida a utilização de madeira em portas, batentes e janelas. Essas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza, de forma a evitar o acúmulo de sujidades.

Art. 21 - As portas devem ter dispositivo de fechamento automático, sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação e ser de fácil abertura.

Seção VII – Da Iluminação, Ventilação e Energia

Art. 22 - A área de produção deve dispor de luz abundante, natural ou artificial.

§1º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser com uso de luz fria.

§2º É vedada a utilização de qualquer fonte de luz colorida, que mascare ou produza falsa impressão quanto à coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 23 - No caso de lâmpadas fabricadas com material que tenham risco de quebra ou estilhaçamento, deve haver proteção se estiverem localizadas sobre áreas de manipulação de produtos, de armazenamento de embalagens, de rótulos, de ingredientes ou de produto final e de expedição.

Art. 24 - Todas as dependências devem dispor de ventilação suficiente, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

§1º - Exaustores ou sistemas para climatização do ambiente devem ser instalados quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§2º - É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 25 - O estabelecimento deve dispor de fonte de energia compatível com sua necessidade.

Parágrafo único - No caso de tubulação embutida na parede, as tomadas e os interruptores devem ser à prova d'água, permitindo a completa higienização e limpeza das paredes.

Seção VIII – Da Barreira Sanitária

Art. 26 - Deverá haver uma barreira sanitária por acesso à agroindústria, constituída com equipamentos e utensílios específicos para higienização de botas e higienização de mãos, dotadas de escovão, sabonete líquido antisséptico, inodoro e líquido, *dispenser* abastecido com papel toalha não reciclado, ou outro meio de secagem de mãos aprovado pelo S.I.M. COINTER, lixeira com tampa de acionamento não manual, a barreira sanitária deve ter cartazes de orientação de procedimento correto de lavagem de mãos fixado em local apropriado.

Seção IX – Da Recepção de Matéria Prima



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Art. 27 - A recepção deve possuir tamanho suficiente para os procedimentos de recebimento, seleção e internalização, sendo independente das demais instalações.

Art. 28 - A cobertura da área de recepção deve ter prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Seção X – Da Área de Produção/Processamento

Art. 29 - As dependências devem ser construídas de maneira ordenada, para evitar estrangulamento e oferecer um fluxograma operacional contínuo, racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, impedindo contra fluxos e contaminação cruzada, além de apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção.

Art. 30 - Os recipientes para materiais não comestíveis e resíduos deverão ter perfeita vedação, ser construídos de material não absorvente e resistente, identificados na cor vermelha, de forma a facilitar a segregação, eliminação do conteúdo e limpeza sendo que, aqueles resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados e isolados das áreas de trabalho e armazenamento de matérias primas e produtos quantas vezes forem necessárias.

Parágrafo único - Tais recipientes não podem ser utilizados para acondicionar produtos comestíveis em momento algum, mesmo após lavagem e higienização.

Seção XI – Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 31 - Os equipamentos e os utensílios devem atender às seguintes condições:

a - ser de materiais impermeáveis, que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de higienização;

b - possuir superfícies lisas e isentas de imperfeições (frestas, amassaduras, soldas salientes...) que possam comprometer a higiene ou ser fonte de contaminação;

c - serem construídos de modo a assegurar uma completa higienização;

d - serem utilizados, exclusivamente, para as finalidades às quais se destinam e

e - equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) devem contar com dispositivo medidor de temperatura em local apropriado e em adequado funcionamento.

Art. 32 - Os instrumentos de controle (termômetros, balanças etc.) devem estar sempre em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Art. 33 - A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional de modo a reduzir os riscos de contaminação. Deve ter afastamento suficiente entre si e em relação às paredes, colunas e/ou divisórias, de modo que permitia a operacionalização e higienização.

Art. 34 - É proibido utilizar os equipamentos acima de sua capacidade operacional.

Seção XII – Do Armazenamento e Instalações de Frio

Art. 35 - Os locais para armazenamento devem estar localizados de maneira a oferecer uma sequência adequada ao fluxo contínuo de produção.

Art. 36 - Deve haver número suficiente de instalações e equipamentos de frio, considerando suas capacidades e particularidades, bem como depósitos secos e arejados para produtos que não necessitam de frio, para acolher toda a produção.

Art. 37 - De acordo com o volume de produção e com as particularidades dos processos produtivos, as câmaras frias poderão ser substituídas por outros equipamentos de frio equipados com termômetro com leitura externa.

Art. 38 - As instalações e os equipamentos de frio devem atingir as temperaturas exigidas para cada produto e em todos os casos serão necessários dispositivos para controle da temperatura.



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Art. 39 - Dispor de estrados removíveis, impermeáveis e de fácil higienização em todas as instalações de frio e de estocagem, de modo a não permitir o contato direto do produto com o piso ou assoalho.

Parágrafo único - Os produtos que forem armazenados em câmaras frias devem guardar afastamento adequado entre si e as paredes para que haja a necessária circulação de frio, mesmo que embalados, envasados e/ou acondicionados.

Seção XIII – Da Expedição

Art. 40 - A área de expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, não havendo contrafluxo.

Parágrafo único - A critério do S.I.M. COINTER, a expedição de produtos poderá ser realizada na mesma área onde é feita a recepção de matérias-primas, desde que nenhuma outra atividade ocorra ao mesmo tempo (recepção, processamento, limpeza etc.).

Art. 41 - A cobertura da área de expedição deve ter prolongamento suficiente para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

Art. 42 - Durante a expedição e demais etapas do processamento e do transporte, os produtos devem ser conservados de forma a não haver contaminação de qualquer natureza.

Seção IX – Da Embalagem, Rótulo e Carimbo S.I.M. COINTER

Art. 43 - Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados, de modo que confirmem a necessária proteção e atendam às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

Art. 44 - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá produzir e comercializar seus produtos sem a devida autorização para sua fabricação e correspondente registro de seus rótulos junto ao S.I.M. COINTER.



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Art. 45 - O carimbo S.I.M. COINTER representa a marca oficial e obrigatória usada unicamente nos rótulos de produtos de origem animal fabricados em estabelecimentos registrados junto ao S.I.M. COINTER e constitui garantia de que estes são inspecionados pela autoridade competente.

Art. 46 - A utilização do carimbo S.I.M. COINTER deve obedecer exatamente à descrição e aos modelos apresentados na Portaria nº 08/2023 (disponível no site do COINTER), respeitando dimensões, cores, forma, dizeres, tipo e corpo quando impressos, gravados ou litografados.

Seção X – Do Transporte

Art. 47 - Os produtos devem ser transportados em veículo fechado ou coberto, em condições de manter a qualidade da mercadoria.

§ 1º - O transporte deve ser compatível com a natureza dos produtos, de modo a preservar suas condições tecnológicas, de identidade, inocuidade e qualidade.

§ 2º - Os produtos devem ser acondicionados de forma organizada.

§ 3º - Não será permitido o transporte de produtos sem proteção contra intempéries.

Seção XI – Das Instalações Sanitárias e Vestiários

Art. 48 - O estabelecimento deve possuir instalações sanitárias e vestiários com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local.

Art. 49 - O acesso à área de produção deve ser independente do acesso aos sanitários e aos vestiários.

Art. 50 - Nas instalações sanitárias devem existir lavatórios com água fria (ou fria e quente) com sabonete líquido, papel-toalha de primeiro uso e lixeira com tampa de acionamento não manual.

§1º Devem ser afixados avisos indicando a obrigatoriedade de higienizar as mãos após o uso dos sanitários.



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

§2º Não será permitido o uso de toalhas de pano ou papel reciclado.

Art. 51 - Fica proibida a instalação de sanitário do tipo “turco”.

Seção XII – Do Refeitório

Art. 52 - O estabelecimento deve dispor, quando necessário, de local próprio para as refeições, dimensionado em função do número de funcionários, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes.

Parágrafo único - É proibido alimentar-se nas áreas de produção.

Seção XIII – Do Armazenamento de Embalagens, Rótulos, Ingredientes, Aditivos e Materiais de Limpeza

Art. 53 - O estabelecimento deve possuir local, que não permita contaminações de nenhuma natureza, para o armazenamento de embalagens, de rótulos, de ingredientes e demais insumos. Esses devem ser separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser armazenados em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

Parágrafo único - O armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes para uso diário pode ser realizado nas áreas de produção, isolados uns dos outros e adequadamente identificados, dentro de armários fechados de material não absorvente e de fácil limpeza.

Art. 54 - O estabelecimento deve possuir local próprio e isolado das demais dependências para o armazenamento de materiais de limpeza e de produtos químicos.

Seção XIV – Da Caldeira

Art. 55 - A caldeira deve ter tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Art. 56 - Caso a caldeira seja alimentada à lenha, esta deve ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

Art. 57 - A instalação e a utilização da caldeira não podem comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação.

Art. 58 - Quando existente, a caldeira deverá atender às demais legislações específicas.

Seção XV – Da Água de Abastecimento

Art. 59 - Deve haver água potável e encanada em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

Parágrafo único - As características de potabilidade estão descritas nos padrões físico-químicos e microbiológicos previstos pelos órgãos competentes.

Art. 60 - Fonte da água, canalização e reservatório devem estar protegidos a fim de evitar qualquer tipo de contaminação.

Parágrafo único - Independente de sua procedência, a água deve ser filtrada, compulsoriamente clorada 0,2 a 2,0 ppm (partes por milhão) através de dosador de comprovada eficiência, como garantia de sua inocuidade microbiológica.

Art. 61 - Os depósitos de água tratada devem ser higienizados a cada 6 (seis) meses e devem permanecer constantemente tampados.

Seção XVI – Dos Resíduos e Rede de Esgoto

Art. 62 - O estabelecimento deve possuir local adequado para depósito de resíduos, isolado da área de produção.

Art. 63 - As redes de esgoto sanitário e de esgoto industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

Art. 64 - A rede de esgoto constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as áreas, com exceção do interior das câmaras frias e antecâmaras.



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Art. 65 - Nas câmaras frias e antecâmaras não é permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas saírem por desnível até as canaletas ou ralos existentes para áreas externas.

Art. 66 - Devem ser instalados dispositivos que evitem a entrada de pragas e roedores nas redes de esgoto.

Seção XVII – Da Higiene Pessoal e Operacional

Art. 67 - Deve-se dispor de uniformes de cor branca exclusivamente para as áreas de produção, em quantidade que atenda a todos os funcionários e de acordo com a demanda dos trabalhos no estabelecimento.

§1º - Os uniformes são constituídos de gorro (ou touca), calça e avental (ou macacão) e botas de borracha.

§2º - Os gorros ou toucas podem ser laváveis ou descartáveis de uso único.

§3º - Os protetores impermeáveis, quando necessários, devem ser de plástico transparente ou branco.

§4º - Os uniformes devem estar limpos, atendendo aos princípios das boas práticas de higiene, em boas condições de uso, não apresentando rasgos, furos ou outros danos.

§5º - Os funcionários que não trabalham nas áreas de produção devem usar uniformes de outras cores que não seja branca.

Art. 69 - Deve ser entregue ao S.I.M. COINTER um atestado de saúde ocupacional, emitido por Médico habilitado pelo Conselho de Medicina, de aptidão a produção de alimentos de cada funcionário do estabelecimento, cuja função é manipular alimentos.

Seção XVIII – Da Higiene e Manutenção do Estabelecimento

Art. 70 - Todas as dependências, os equipamentos e os utensílios devem ser mantidos em condições adequadas de higiene antes, durante e após a realização

das atividades, utilizando produtos aprovados pela autoridade sanitária competente.

Art. 71 - A higienização dos equipamentos e utensílios empregados na elaboração de produtos comestíveis deve ser realizada separadamente daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único - A limpeza de equipamentos e utensílios que tenham contato direto com os produtos comestíveis deve ser realizada com material exclusivo, identificado e armazenado em local próprio.

Art. 72 - As mangueiras existentes na área industrial devem ser mantidas em suportes próprios e fixos quando estiverem em desuso.

Art. 73 - Caso a higienização das caixas de transporte seja realizada no estabelecimento, o procedimento deve ser feito em área dotada de ponto de água corrente e local coberto e fechado para secagem.

Parágrafo único - Essa higienização pode ser realizada em áreas de produção desde que em momento distinto do recebimento de matéria-prima, e/ou da manipulação e/ou expedição de produtos.

Art. 74 - O serviço oficial, quando julgar conveniente, determinará raspagem, pintura, reformas ou substituição de pisos, paredes, tetos, janelas, portas, equipamentos, utensílios e outros materiais/objetos que possam comprometer a higiene geral do estabelecimento.

Seção XIX – Do Controle de Qualidade do Produto

Art. 75 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve elaborar, desenvolver, implantar e monitorar Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), conforme legislação vigente.

Art. 76 - Durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção da matéria prima até a expedição, incluindo transporte, os produtos devem ser conservados em condições que impeçam contaminação de qualquer natureza.



CONSÓRCIO PÚBLICO INTERMUNICIPAL PARA FORTALECIMENTO DA
PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS HORTIGRANJEIROS

Art. 77 - O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve realizar análise laboratorial de qualidade de seus produtos e da água, a ser aprovada pela autoridade sanitária, por cronograma previamente definido.

Parágrafo único - O S.I.M. COINTER poderá coletar amostras da água de abastecimento, dos produtos, da matéria-prima e dos ingredientes para fins de análise fiscal sempre que julgar necessário, com ônus total do responsável da agroindústria.

Seção XX – Das Disposições Finais

Art. 78 - As obras de construção, reforma ou ampliação dos estabelecimentos só podem ser iniciadas após a prévia aprovação do projeto pelo S.I.M. COINTER.

Art. 79 - O S.I.M. COINTER determinará a vistoria ordinária periódica das obras em andamento nos estabelecimentos conforme projeto aprovado, com registros feitos no Termo de Fiscalização ou documento subsequente a ser entregue ao responsável pelo estabelecimento e ao ponto focal.

Art. 80 - Normas complementares à execução desta Portaria poderão ser expedidas posteriormente pelo S.I.M. COINTER.

Parágrafo único - Quando da ausência dessas, serão consideradas legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes.

Art. 81 - Esta Portaria deverá ser adequada e editada pelos municípios participantes do Serviço de Inspeção Municipal do COINTER.

Art. 82 - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Registra-se, publique-se e cumpra-se.

Colatina-ES, 07 de junho de 2023.

JOÃO GUERINO BALESTRASSI
Presidente do COINTER