



TOCANTINS
GOVERNO DO
ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

NUP: 2021/34439/047344

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 009, DE 29 DE SETEMBRO DE 2021.

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 e XIII, do Regimento Interno, aprovado pelo Decreto nº 3.481 de 1º de setembro de 2008 c/c art. 4º, da Lei 1.082, de 1º de julho de 1999;

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 pescados 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 29 (vinte e nove) dias do mês de setembro de 2021.

Assinatura eletrônica
PAULO ANTÔNIO DE LIMA
Presidente





TOCANTINS
GOVERNO DO
ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

ANEXO I

CAPÍTULO I - DO REGISTRO

Art. 1º A solicitação deve ser feita mediante requerimento preenchido dirigido a ADAPEC/TOCANTINS (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), quando não estiver enquadrado como produtor rural ou DAP (declaração de aptidão ao Pronaf).

II - BIC ou FIC (inscrição Secretaria Estadual da Fazenda) ou Inscrição de Produtor Rural na secretaria da fazenda;

III - Contrato Social firmado pelo JUCETINS – Junta Comercial do Estado do Tocantins, ou equivalente quando houver, é dispensado ao produtor rural;

IV – Licença ambiental, ou Certidão de tramitação, ou Protocolo de abertura de processo junto ao órgão fiscalizador ambiental solicitando as licenças: prévia, de instalação e de operação; ou dispensa de licença.

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





TOCANTINS
GOVERNO DO
ESTADO



104 Sul, Rua Se-11 - Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

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.

§2º- Os estabelecimentos de pescado artesanal devem obrigatoriamente receber produtos de Associações e Cooperativas de pescadores artesanais ou de pescadores artesanais individuais devidamente identificados.

§3º- Quando não houver disponibilidade de matéria prima com a origem da pesca artesanal, a empresa pode processar pescado de outras origens desde que respeite o limite determinado no Decreto 3.561 de 13 de novembro de 2008.

CAPÍTULO II - DO ESTABELECIMENTO E DAS INSTALAÇÕES:

Art.3º O terreno deve disponibilizar área suficiente para abrigar todas as dependências do estabelecimento, estar distante no mínimo 05 (cinco) metros da via pública na zona rural, na área urbana deve obedecer ao código de postura do município, ser delimitado de forma a não permitir o acesso de pessoas não autorizadas e animais, além de manter distância suficientemente segura de áreas geradoras de odores, fumaças, poeiras e outros contaminantes, estar em terreno firme, livre de alagamentos.

Art. 4º As vias de circulação interna devem ter superfície pavimentada com material que impeça a geração de poeira e acúmulo de lama.

Art. 5º As instalações onde serão processadas as matérias primas devem obedecer às normas da legislação em vigor para indústrias de alimento. A construção deve permitir a adoção de fluxograma operacional racional desde a recepção da matéria prima, processamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender os seguintes requisitos:

§1º - permitir o desenvolvimento dos trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias prima, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

§2º - apresentar pé direito com altura suficiente para permitir o acesso e a disposição adequada dos equipamentos, além de favorecer boas condições de temperatura ventilação e iluminação;

§3º - pisos, paredes, forros, portas, janelas, equipamentos e utensílios, devem ser compostos de material impermeável, resistente e de fácil limpeza e desinfecção;

§4º - as paredes da sala de processamento devem ser revestidas com material impermeável, de cor clara de fácil higienização, com altura mínima de 2 (dois) metros;

§5º - todas as aberturas com acesso ao meio externo devem ser dotadas de telas milimétricas de forma a impedir o acesso de insetos;





104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

§6º - qualquer acesso, as áreas limpas ou onde há o processamento do produto, deve ser protegido por barreira sanitária composta por área delimitada, com lavador de botas, pia, porta papel toalha, porta sabão líquido, porta sanitizante, cesta coletora de papéis com acionamento não manual da tampa;

§7º – 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.

§8º – Devem ser instalados exaustores e/ou sistema para climatização do ambiente em todas as áreas de manipulação de alimentos para evitar condensações e contaminações, quando houver necessidade.

§9º – É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 6º 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 - Os espaços reservados a armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos devem permitir o acondicionamento seguro que elimine qualquer possibilidade de contaminação.

§3º - O estabelecimento deve possuir área de armazenagem – câmara frias- do produto acabado, em quantidade suficiente, dimensões compatíveis com o volume de produção e temperatura exigida.

§4º - As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos geradores de frio destinados ao uso industrial, desde que estejam providos de forçador para circulação do ar, termômetro com leitor de temperatura externo, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§5º - Permite-se de forma excepcional e por tempo determinado o uso de equipamento de frio alternativo, modelo freezer horizontal ou vertical, desde que o tamanho comporte o volume de produção e disponibilize a temperatura exigida a conservação do produto estocado.

§6º – A área destinada a recepção de matéria prima e expedição devem ter cobertura e abertura adequada para a recepção e expedição do produto sem que estes tenham acesso a área de processamento (limpa).

§7º – A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de produtos cárneos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

§8º - Deve dispor de vestiário e sanitário, estes devem ter dimensões compatíveis com o número de funcionários, separados por gênero, equipados com dispositivos para guarda individual dos pertences pessoais separados dos paramentos, os sanitários devem ser providos de vaso sanitário com tampa e assento, porta papel





TOCANTINS
GOVERNO DO
ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

higiênico, pias, porta papel toalha, porta sabão, porta sanitizante e cestas coletoras com acionamento não manual da tampa; devendo ser identificado.

§ 9º - Excepcionalmente a juízo da Inspeção estadual pode-se permitir o uso do sanitário residencial desde que as medidas sanitárias acima descritas sejam cumpridas.

Art. 7º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser estabelecida com lâmpadas frias, claras e com protetores para impedir rompimentos, quando necessários.

Art. 8º A água a ser utilizada na indústria deve ter a potabilidade e cloração comprovada, e em volume suficiente a realização dos procedimentos industriais e acondicionada em reservatório apropriado com tampa;

CAPÍTULO III – DOS EQUIPAMENTOS

Art. 9º Todos os equipamentos e utensílios utilizados nas áreas de produção, ou que entrem em contato com as matérias-primas ou os produtos processados, devem ser construídos com material inoxidável, isentos da possibilidade de transmitir contaminações por substâncias tóxicas, odores e sabores desagradáveis, serem impermeáveis e com capacidade de resistência as repetidas operações de uso e higienização.

§1º - Equipamentos para processamento de pescado devem ser constituídos com material de aço inoxidável ou outro material aprovado para uso na indústria de alimentos;

- 1- Equipamento de lavagem do pescado;
- 2- Mesas inoxidáveis;
- 3- Carrinhos;
- 4- Esterilizadores;
- 5- Balanças.
- 6- Facas, espátulas, chaira, gancho e bandejas;
- 7- Caixas plásticas;

CAPÍTULO IV – DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES

Art. 10. As indústrias devem apresentar documentos auditáveis que certifiquem o cumprimento dos programas determinados no ANEXO II da presente normativa.

CAPÍTULO V - DA MATÉRIA PRIMA





TOCANTINS
GOVERNO DO
ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

Art. 11. Os estabelecimentos devem adquirir matéria prima respeitando a Instrução Normativa ADAPEC nº 003/2020 ou outra que a substitua quanto a documentação de origem do pescado.

Parágrafo Único – O pescado, quando adquiridas de outros estados, deve obedecer às regras federais de trânsito.

Art. 12. As associações ou Cooperativas de pescadores artesanais quando devidamente documentadas devem prioritariamente ter sua produção processadas em estabelecimentos artesanais.

CAPÍTULO VI - DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 13. Serão realizados testes laboratoriais de uma amostra dos produtos produzidos pelas indústrias artesanais conforme cronograma, escopo e frequência definidos pela ADAPEC em laboratório credenciado.

Parágrafo Único – Os custos do transporte do material coletado até o laboratório, e os da realização das análises são de responsabilidade da indústria.

CAPÍTULO VII – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 14. 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.

Art. 15. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução deste Regulamento serão resolvidas pela ADAPEC/TOCANTINS.

PAULO ANTONIO DE LIMA
Presidente da ADAPEC





TOCANTINS
GOVERNO DO
ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

ANEXO II

DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES

Art. 1º Os programas de autocontrole, correspondem, a elaboração, a aplicação, o registro, a verificação e a revisão dos métodos de controle de processos por meio das Boas Práticas de Fabricação (BPF), visando a preservação da qualidade, da sanidade, da identidade e da inocuidade, desde a obtenção da matéria-prima, dos ingredientes e insumos, até a expedição do produto acabado.

Art. 2º A nomenclatura – MANUAL DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)- deve ser estabelecida como padrão em todos os estabelecimentos com SIE/ARTESANAL.

Art. 3º A elaboração e a implantação dos Programas de Auto Controles são de responsabilidade dos proprietários ou responsáveis legais devidamente constituídos pelos representantes do estabelecimento.

§1º O Manual com os Programas de Autocontroles deverão estar datados e assinados.

§2º Havendo necessidade de atualização dos procedimentos estabelecidos no Manual de Programas de Autocontroles, os mesmos devem ser especificados no item, revisão de programa, definindo a data e o número da revisão realizada.

Art. 4º Visando operacionalizar as ações previstas no Manual com os Programas de Autocontrole ficam estabelecidos os Elementos de Inspeção e as planilhas específicas para cada, a serem preenchidas, datadas e assinadas, antes e durante as operações equivalentes.

Art.5º Define como elementos de higiene essenciais mínimos a serem desenvolvidos pelo estabelecimento, sendo relacionada a seguir, podendo ser acrescido de acordo a necessidade de mitigação de risco, sem a limitação do disposto neste CAPUT.

I-EI 1 - Manutenção (incluindo: iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);

II-EI 2 - Água de abastecimento e Gelo;

III-EI 3 - Higiene industrial e operacional;

IV-EI 4 - Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;

V-EI 5 - Procedimentos sanitários operacionais (PSO);

VI-EI 6 - Controle de matéria prima, ingredientes e material para embalagens;

VII-EI 7 - Controle de temperaturas (inclusive nos procedimento de expedição do produto acabado);

VIII-EI 9 - Análises laboratoriais (controle de qualidade dos produtos acabados);





TOCANTINS
GOVERNO DO
ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

IX-EI - Controle da formulação dos produtos e combate a fraudes;
X-EI - Rastreabilidade e recolhimento;
XI-EI – Boas práticas agropecuárias (BPA).

Art. 6º O Manual com os Programas de Autocontrole estabelece as planilhas para cada Elemento de Inspeção a serem preenchidas em frequência pré estabelecida e pelo responsável pelo acompanhamento das operações a serem realizadas.

§1º O preenchimento das planilhas deve contemplar as ações corretivas frente as não conformidades observadas, contemplando o destino dos produtos e a forma de restauração das condições sanitárias.

Art. 7º Os programas de Autocontrole citados neste instrumento podem ser confeccionados em cooperação com entidades governamentais, ONGs e associações e poderá dispor de apoio e orientação técnica dos servidores da Gerência de Inspeção Animal da ADAPEC-TO.

PAULO ANTONIO DE LIMA
Presidente da ADAPEC





TOCANTINS
GOVERNO DO
ESTADO



104 Sul, Rua Se-11- Lote 23, Conj 3 - CEP 77.020-026 | (63) 3218-2219 | juridicoadapec@gmail.com

ANEXO III

REQUERIMENTO SOLICITANDO ANÁLISE DE DOCUMENTAÇÃO PARA CONCESSÃO DO REGISTRO DESTE ESTABELECIMENTO JUNTO AO SIE-TO PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL ARTESANAL.

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

A _____,
classificada como _____,
inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) sob o número
_____ ou (_____) DAP nº
_____, Inscrição Estadual nº _____, estabelecida
á _____,
Estado do Tocantins, representada legalmente
por _____, vem por meio deste
apresentar e solicitar:
1- Plantas e memoriais descritivos para indústria
de: _____

- _____;
- 2- Documentos pessoais e outros conforme Decreto Estadual 3561/2008;
 - 3- Comprovante de recolhimento da taxa estadual da ADAPEC.

Diante das ações manifestadas declaro para os devidos fins que me responsabilizo pela escolha do terreno, em atenção às determinações impostas pelo Decreto Estadual 3561/2008.

Venho, por meio deste, solicitar avaliação e vistoria para conclusão deste pleito junto a esse órgão.

Nestes termos,
Peço deferimento

Local e data

Identificação e assinatura do requerente

