

**SUPERINTENDÊNCIA DE REGULAÇÃO
ECONÔMICA E ACOMPANHAMENTO
DE MERCADO****PORTARIAS DE 12 DE SETEMBRO DE 2014**

O SUPERINTENDENTE DE REGULAÇÃO ECONÔMICA E ACOMPANHAMENTO DE MERCADO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 39, inciso XXXVII, do Regimento Interno aprovado pela Resolução nº 110, de 15 de setembro de 2009, com suas alterações posteriores, tendo em vista o disposto na Portaria nº 190/GC-5, de 20 de março de 2001, resolve:

Nº 2.163 - Autorizar, por 12 (doze) meses, por o funcionamento jurídico da sociedade empresária AERO AGRÍCOLA SANTA MARIA LTDA. - EPP, CNPJ 01.262.685/0001-07, com sede social em Formosa (GO), como empresa de serviço aéreo público especializado na atividade aeroagrícola. Processo nº 00058.077794/2014-48

Nº 2.164 - Autorizar, por 12 (doze) meses, o funcionamento jurídico da sociedade empresária DE PAULA AVIAÇÃO AGRÍCOLA LTDA., com sede social em São José do Xingu (MT), como empresa de serviço aéreo público especializado na atividade aeroagrícola. Processo nº 00058.060067/2014-41.

Nº 2.165 - Autorizar, por 12 (doze) meses, o funcionamento jurídico da sociedade empresária AMALIA PROPAGANDA AÉREA LTDA., com sede social em Caruaru (PE), como empresa de serviço aéreo público especializado na atividade aeropublicidade. Processo nº 00058.047075/2014-01.

Estas Portarias entram em vigor na data da publicação.

O inteiro teor das Portarias acima encontra-se disponível no sítio da ANAC na rede mundial de computadores - endereço www.anac.gov.br/legislacao.

RICARDO BISINOTTO CATANANT

**Ministério da Agricultura,
Pecuária e Abastecimento****GABINETE DO MINISTRO****PORTARIA Nº 914, DE 12 DE SETEMBRO DE 2014**

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição Federal, tendo em vista o disposto no art. 31 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, e o que consta do Processo nº 21000.004151/2011-78, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública pelo prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa em anexo, visando substituir a vigente Portaria nº 711, de 1º de novembro de 1995, que estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Industrial e Sanitária em Estabelecimentos de Carnes e Derivados de Suínos.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa com vistas à participação da sociedade e do segmento produtivo interessado, por meio de encaminhamento de sugestões.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º, devidamente fundamentadas, deverão ser enviadas para a Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados de Suínos, da Coordenação-Geral de Inspeção, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - DICS/CG/DIPOA/SDA/MAPA - preferencialmente para o endereço eletrônico: cp.dics@agricultura.gov.br, ou para Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Anexo A, sala 428, CEP: 70043-900, Brasília-DF.

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§ 2º As sugestões devem ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica), prevendo as seguintes colunas:

Consulta Pública - Revisão da Portaria nº 711, de 1995				
Item	Texto da minuta	Sugestão	Justificativa	Contribuinte

§ 3º Os campos da tabela prevista no parágrafo anterior devem ser preenchidos como se segue:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de instrução normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a alteração, inclusão ou exclusão; e

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato.

§ 4º O campo "Assunto" do (e-mail) deve ser preenchido com o seguinte texto: Consulta Pública - Revisão da Portaria nº 711, de 1995.

Art. 4º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Divisão de Inspeção de Carnes e Derivados de Suínos deverá avaliar as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

NERI GELLER

ANEXO**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº XX, DE XX DE XXXXXXX DE 201X.**

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 87, parágrafo único, inciso II da Constituição Federal, e nos termos dispostos da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, que dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal, e o que consta do Processo nº 21000.004151/2011-78, resolve:

Art. 1º Estabelecer o REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS DE SUÍDEOS.

Parágrafo único. O regulamento disposto no caput deve respeitar as particularidades de cada espécie e categoria animal.

TÍTULO I
DO REGISTRO, DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PROCEDIMENTOS RELACIONADOS COM O FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS DE SUÍDEOS

Art. 2º Após a aprovação do projeto arquitetônico e análise dos demais documentos requeridos pelo DIPOA, a capacidade produtiva proposta pela empresa, descrita no memorial econômico sanitário, deverá ser homologada quanto ao atendimento das normas e procedimentos, com o estabelecimento em funcionamento.

Parágrafo único. Eventuais deficiências de ordem higiênico-sanitária observadas pelo Serviço de Inspeção Federal Oficial podem determinar a interrupção do abate, a redução na capacidade ou velocidade de abate aprovada, e a redução da capacidade produtiva até que sejam sanadas as deficiências observadas.

Art. 3º O estabelecimento deve dispor de vestiários e sanitários para cada sexo em número proporcional, instalados separadamente, com fluxo interno adequado, com acesso independente para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil e protegido, de modo a evitar que os funcionários, quando uniformizados, transitem por áreas externas descobertas, respeitando-se as particularidades de cada seção, em atendimento às Boas Práticas de Fabricação.

Art. 4º Não deve haver acesso direto dos sanitários às áreas de manipulação de produtos.

Art. 5º Em estabelecimentos dotados de refeitórios, estes devem estar dispostos dentro do perímetro industrial, de fácil acesso, de dimensão adequada, instalado e utilizado de modo a evitar a contaminação cruzada entre os funcionários uniformizados que trabalhem em áreas de diferentes riscos sanitários e a evitar que os funcionários uniformizados transitem por áreas externas descobertas, sem prejuízo do atendimento à legislação específica.

Art. 6º O estabelecimento deve dispor de lavanderia, própria ou terceirizada, e demais dependências necessárias, cujo procedimento ou sistema de lavagem atenda aos princípios das boas práticas de higiene.

Art. 7º O estabelecimento deve dispor de sede para a Inspeção Federal, adequada às atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, laboratório conforme a pertinência da atividade, vestiários e instalações sanitárias.

Art. 8º Não é permitido o uso de container ou outras instalações provisórias, como estrutura definitiva das instalações industriais do estabelecimento.

Art. 9º Os pisos, paredes, equipamentos e utensílios devem ser higienizados diariamente e sempre que necessário, considerando que os mesmos não podem constituir fonte de contaminação inaceitável aos produtos, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, com o emprego de produtos saneantes previamente aprovados pelo órgão competente da Saúde.

Art. 10. Todos os ambientes climatizados devem possuir instrumentos de controle em local acessível e de fácil leitura, submetidos ao controle de dispositivos de medição e monitoramento conforme preconizado pelo órgão oficial de referência, e considerados aptos para a função.

Parágrafo único. A distribuição dos sensores deve ser realizada de forma a mensurar a temperatura ambiente com o foco na manutenção da temperatura das matérias primas, produtos e superfícies de contato, considerando o fluxo e disposição dos produtos no ambiente.

Art. 11. Todos os acessos às áreas industriais devem possuir barreira sanitária, em local coberto, dispostas e dimensionadas de forma a atender satisfatoriamente a demanda e o fluxo dos funcionários da seção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deverá dispor de:

- I - lavador de botas;
- II - pia com acionamento não manual
- III - secador para mãos ou papel toalha;
- IV - sabão líquido;
- V - sanitizante;

VI - lixeiras com acionamento não manual da tampa;

VII - cortina de ar, quando houver acesso direto ao meio externo; e

VIII - iluminação adequada.

Art. 12. As barreiras sanitárias de acesso às seções de abate, desossa e industrialização de produtos cárneos, devem ser fechadas em gabinete sanitário, não se permitindo a comunicação direta destas com o meio externo.

Art. 13. Nas dependências internas do estabelecimento, deve haver um afastamento mínimo necessário entre os equipamentos e as paredes, e entre eles e outras estruturas, a fim de que a realização dos trabalhos seja realizada de forma higiênica, e para que os procedimentos de higienização e manutenção sejam realizados de forma eficaz.

Art. 14. O piso de toda a área industrial deve ser impermeável com material específico e resistente, de modo a facilitar a higienização, sendo que a drenagem deve ser de forma que a água não fique estagnada nas seções e não drene das áreas mais contaminadas para as áreas menos contaminadas.

Art. 15. Todos os ralos da área industrial devem ser sifonados.

Parágrafo único. Não é permitida a instalação de ralos nas câmaras frigoríficas, com exceção das câmaras de salga e de descongelamento.

Art. 16. As portas de acesso de pessoal e da circulação interna no estabelecimento industrial devem ser construídas de material impermeável, higienizável e resistente, e possuir dispositivo de fechamento automático.

Art. 17. As janelas do estabelecimento devem ser instaladas a no mínimo 2m (dois metros) de altura em relação ao piso interior.

Art. 18. Quando houver a presença de óculo ou chute, no interior das instalações industriais, estes devem favorecer o fluxo operacional em todas as seções.

Parágrafo único. Deve haver aberturas que permitam a higienização e inspeção em toda a extensão da parte interna dos chutes.

Art. 19. A ventilação em toda a área industrial deve ser suficiente para evitar a condensação e permitir a troca do ar.

§1º Permite-se o uso de equipamentos exaustores, ventiladores ou geradores de frio, desde que o fluxo de ar ocorra da área menos contaminada para a mais contaminada.

§2º Não se permite o uso de equipamentos para climatização de ambientes que acrescentem umidade nas áreas de abate e manipulação de produtos.

§3º Os pontos de captação e o fluxo de ar não devem propiciar contaminação para o interior da área industrial.

Art. 20. A intensidade de iluminação deve ser de no mínimo 110 lux (cento e dez) para as áreas de armazenamento, 220 lux (duzentos e vinte) nas salas de manipulação e no mínimo 540 lux (quinhentos e quarenta) nos pontos de inspeção oficial post-mortem e nos pontos fixos de avaliação visual definidos nos programas de autocontrole do estabelecimento.

Art. 21. O forro da área industrial deve ser de material resistente, de superfície lisa e higienizável.

Parágrafo único. Dispensa-se o uso de forro na sala de abate e na área de processamento da banha quando as estruturas forem metálicas e perfeitamente vedada à entrada de pragas.

Art. 22. Deve haver disponibilidade de água quente e vapor em quantidade suficiente e distribuído convenientemente dentro de toda a área industrial.

Art. 23. Deve haver lavatórios, com acionamento não manual, com drenagem da água residual canalizada para a rede de esgoto e provido de detergente líquido, de forma que contemple todas as operações da área industrial.

Art. 24. O estabelecimento deve dispor de equipamentos e utensílios compatíveis e apropriados à finalidade a que se destine, de fácil higienização, que não permitam o acúmulo de resíduos, resistentes à corrosão e atóxicos.

Art. 25. As bandejas para produtos comestíveis utilizadas na indústria devem ser de cor clara e não podem ser depositadas diretamente sobre o piso.

Parágrafo único. Deve haver suportes de material higienizável para a deposição de bandejas.

Art. 26. Os equipamentos de uso na indústria, inclusive os carrinhos, devem ser de material higienizável, de superfície lisa e resistentes à corrosão.

Parágrafo único. Além de serem de material higienizável e resistentes à corrosão, as superfícies de contato direto com os alimentos devem ser lisas inclusive nos pontos de solda.

Art. 27. As áreas de manipulação e armazenamento de produtos não comestíveis não podem se comunicar diretamente com as áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Art. 28. Deve haver equipamentos e utensílios apropriados utilizados para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade, que não permitam o extravasamento do conteúdo e que sejam identificados na cor vermelha.

Art. 29. Os estabelecimentos devem ser dotados de instalações e equipamentos que propiciem a retirada contínua de ossos de descarte e outros resíduos não comestíveis, das salas de processamento.

Parágrafo único. Quando não houver a retirada contínua destes resíduos, deve haver local climatizado, específico para o acondicionamento, em recipientes fechados, até a retirada e destinação a uma fábrica de produtos não comestíveis.

Art. 30. Deve haver separação física entre as áreas de embalagem primária e secundária para todas as seções do estabelecimento.

Parágrafo único. Dispensa-se a separação física das áreas de embalagem primária e secundária para o setor de processamento de banha.

**SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA****PORTARIA Nº 333, DE 12 DE SETEMBRO DE 2014**

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.004563/2014-51, resolve:

Art. 1º Credenciar o Laboratório Agroboi, nome empresarial Clinikramer Veterinária LTDA - ME, CNPJ nº 07.969.303/0001-66, localizado na Rua Visconde de Guarapuava, nº 535, Bairro Centro, CEP: 85.010-240, Guarapuava/PR, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS DE BARROS VALADÃO

PORTARIA Nº 334, DE 12 DE SETEMBRO DE 2014

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.005837/2014-29, resolve:

Art. 1º Credenciar o Laboratório de Análise da Qualidade do Leite, da Escola de Veterinária, da Universidade Federal de Minas Gerais, CNPJ nº 17.217.985/0014-29, localizado na Avenida Antônio Carlos, nº 6627, Bairro Pampulha, CEP: 31.270-901, Belo Horizonte/MG, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS DE BARROS VALADÃO

PORTARIA Nº 335, DE 12 DE SETEMBRO DE 2014

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21052.008841/2014-33, resolve:

Art. 1º Credenciar o DAVE Assistência Veterinária LTDA - ME, CNPJ nº 03.665.564/0001-31, localizado na Rod. Presidente Castelo Branco, s/nº, Km 86,5, Bairro Jd. Eden, CEP: 18.105-000, Sorocaba/SP, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS DE BARROS VALADÃO

PORTARIA Nº 336, DE 12 DE SETEMBRO DE 2014

O SECRETÁRIO SUBSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 10 e 42 do Anexo I do Decreto nº 7.127, de 4 de março de 2010, tendo em vista o disposto na Instrução Normativa nº 57, de 11 de dezembro de 2013, e o que consta do Processo nº 21000.004543/2014-80, resolve:

Art. 1º Credenciar o Labovet - Laboratório Veterinário LTDA, CNPJ nº 06.113.119/0001-57, localizado na Rua da Mangueira, nº 98, Letra A, Bairro Cajueiro, CEP: 65.800-000, Balsas/MA, para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 2º Estabelecer que o escopo do credenciamento ficará disponível no sítio eletrônico do MAPA, por área de atuação.

Art. 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

MARCOS DE BARROS VALADÃO

Uma viagem no tempo!

MUSEU DA IMPRENSA

Dedicado à preservação de publicações oficiais, maquinaria e peças relevantes para o estudo da história da imprensa no Brasil.

VISITAÇÃO:
de segunda a sexta-feira,
das 8h às 17h;
SIG - Quadra 6 - Lote 800,
Brasília-DF.