

Agência
Goiana de
Defesa
Agropecuária



ESTADO DE GOIÁS
AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

Instrução Normativa nº 3/2025

Dispõe sobre as instalações, equipamentos e as normas técnicas de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte elaborador de produtos de origem animal.

O PRESIDENTE DA AGÊNCIA GOIANA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - AGRODEFESA, no uso de suas atribuições legais, conferidas nos incisos I e III, art. 76, da Lei Estadual nº 21.792, de 16 de fevereiro de 2023, c/c art. 26 do Regulamento da AGRODEFESA, aprovado pelo Decreto Estadual nº 10.320, de 12 de setembro de 2023, e considerando o disposto no Processo SEI nº 202400066014686 resolve:

Art. 1º Estabelecer os requisitos e as normas técnicas para instalações e equipamentos de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte elaboradores de produtos de origem animal.

Parágrafo único. Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal – EAPP – qualquer estabelecimento de propriedade ou sob gestão de agricultor familiar ou produtor rural com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) em área urbana ou rural, no qual sejam industrializados, recebidos, manipulados, beneficiados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e/ou os produtos de abelhas e seus derivados, conforme legislação vigente.

CAPÍTULO I – DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 2º Os EAPPs deverão obedecer aos seguintes requisitos quanto à localização e à situação:

I - situar-se em áreas distantes de fontes de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não sujeitas a inundações;

II - o afastamento dos limites das vias públicas deve possibilitar as operações de recepção e expedição;

III - o estabelecimento poderá ser contíguo à residência, desde que haja delimitação física e inexista comunicação direta;

IV - a delimitação deverá impedir a entrada de animais e pessoas estranhas à produção.

Art. 3º As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser revestidas com material que evite a formação de poeira e o acúmulo de água, devendo ser, no mínimo, de piso cimentado nas áreas de recepção e expedição de matéria-prima e produto acabado.

Art. 4º O material utilizado para revestimento nas áreas de circulação de pessoas, na recepção e na expedição, deve permitir a adequada higienização.

Art. 5º A área construída deverá ter dimensões compatíveis com o volume máximo da produção e possuir fluxograma operacional, que facilite as operações e evite a ocorrência de contaminações.

Art. 6º O pé-direito deverá contar com altura suficiente para a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura e ventilação.

Art. 7º A cobertura e sua estrutura de sustentação deverão ser de material que proporcione facilidade de higienização, resistência à umidade e vapores, além de vedação adequada.

Parágrafo único. Quando a cobertura não atender às especificações previstas acima, será obrigatório o uso do forro de laje, metálico ou plástico rígido.

Art. 8º Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito de pessoas e equipamentos, impermeáveis, laváveis, higienizáveis e antiderrapantes e não possuir frestas.

§ 1º O revestimento deverá ser com material de fácil higienização, preferencialmente na cor clara.

§ 2º A declividade do piso deverá ser suficiente para escoamento de águas residuais em direção aos ralos sifonados ou canaletas.

Art. 9º As paredes devem ser revestidas ou impermeabilizadas com material de cor clara, que permita a higienização.

Parágrafo único. O rejunte do material de impermeabilização deve ser de cor clara e que não permita acúmulo de sujidades.

Art. 10. As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

Art. 11. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira que se evite o acúmulo de sujeira.

§ 1º As janelas, portas e outras aberturas que se comuniquem com o exterior devem ter proteção anti-pragas de material de fácil higienização e conservação.

§ 2º Na construção total ou parcial de paredes não será permitida a utilização de materiais do tipo “elemento vazado”, exceção à sala de máquinas.

Art. 12. A iluminação, natural ou artificial, deverá ser abundante em todas as dependências do estabelecimento.

§ 1º Para a iluminação artificial deverá ser utilizada luz fria, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

§ 2º Quando utilizado lâmpadas fluorescentes ou incandescentes, devem ser utilizados protetores contra quebras e estilhaços.

§ 3º As instalações elétricas poderão ser embutidas ou externas e, nesse caso, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.

Art. 13. O estabelecimento deverá dispor de ventilação, natural ou artificial, de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de poeira.

Parágrafo único. Caso haja necessidade, a ventilação deverá ser complementada através da climatização ou exaustão.

Art. 14. A água utilizada deve ser:

I - potável e disponível em volume compatível com a demanda do processamento e das dependências sanitárias;

II - canalizada desde a fonte até o reservatório devendo estar protegida de qualquer tipo de contaminação;

III - comprovada sua potabilidade por meio de análises laboratoriais atendendo normas do Ministério da Saúde;

IV - filtrada e clorada antes de sua chegada ao reservatório.

§ 1º A cloração da água poderá ser substituída por outro tratamento desde que comprovada a sua eficiência.

§ 2º A cloração da água deverá ser realizada por meio de dosador de cloro e o controle de cloro deve ser realizado periodicamente, antes do início das atividades.

§ 3º Os reservatórios de água de abastecimento deverão ser regularmente higienizados e protegidos de contaminações externas.

§ 4º As seções onde se fizer necessário deverão possuir misturador de água e vapor ou água quente com a finalidade de oferecer condições para a higienização das dependências, equipamentos e utensílios.

§ 5º A água deverá possuir pressão suficiente para que possibilite uma perfeita limpeza e higienização.

Art. 15. As mangueiras existentes nas seções industriais, quando em desuso, deverão estar localizadas em suportes próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

Art. 16. A rede de esgotos possuirá canaletas ou ralos sifonados em todas as seções.

§ 1º As canaletas deverão estar dimensionadas para o volume de águas residuais a serem conduzidas, permitir perfeita higienização e com desnível em direção aos ralos sifonados, e desses em direção à rede externa.

§ 2º Nas câmaras frias e antecâmaras não será permitido qualquer tipo de ralo ou canaleta, devendo as águas servidas sair por desnível até as canaletas ou ralos existentes nas dependências externas às mesmas.

§ 3º Não será permitido o escoamento direto das águas residuais na superfície do terreno, e no seu tratamento deverão ser observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

§ 4º A rede de esgoto sanitário deverá ser independente do esgoto industrial.

§ 5º As bocas de descarga para o meio exterior deverão possuir grades de ferro a prova de roedores, ou dispositivos de igual eficiência.

Art. 17. O estabelecimento deverá possuir local próprio para depósito de resíduos.

Parágrafo único. No interior do estabelecimento, os diferentes setores deverão ser providos de recipientes para coleta de lixo que devem ser constituídos de material de fácil higienização e com tampa acionada sem contato manual.

Art. 18. As barreiras sanitárias deverão ser dotadas dos seguintes equipamentos e utensílios: lavador de botas, pias com torneiras acionadas sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas de papel não reciclado, coletores de papel acionados sem contato manual.

Parágrafo único. As barreiras sanitárias deverão estar localizadas nos pontos de acesso à área de produção e onde se fizer necessário, de modo a facilitar o seu uso pelos manipuladores em trabalho.

Art. 19. O estabelecimento deverá possuir equipamentos e utensílios que sejam compatíveis com o processo produtivo e volume de produção e que permitam a adoção das técnicas indicadas para o processamento e para atender os parâmetros estabelecidos no regulamento técnico de identidade e qualidade definido para cada tipo de produto.

Art. 20. Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos e que possa entrar em contato com o alimento deverá ser de material não oxidável, que não transmita substâncias tóxicas, odores e sabores, não absorvente, resistente e de fácil limpeza e desinfecção.

§ 1º Os equipamentos e utensílios deverão ser próprios e exclusivos para as atividades realizadas.

§ 2º É proibida a utilização de madeira e outros materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, salvo quando o processo de produção torne seu uso imprescindível.

§ 3º Os equipamentos e utensílios deverão ter perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros ou soldas salientes.

§ 4º Os recipientes utilizados para depósito de produtos não comestíveis deverão ser perfeitamente distinguidos e identificados, e não poderão ser utilizados para produtos comestíveis.

Art. 21. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional, de modo a reduzir os riscos de contaminação, devendo ter afastamento suficiente, entre si e em relação às paredes, colunas e/ou divisórias, para permitir a operacionalização e higienização.

Art. 22. A recepção deverá possuir cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores ou que permita a operação de descarregamento da matéria-prima com segurança.

Art. 23. O setor de processamento deverá ser construído de maneira a oferecer um fluxograma operacional sem contra fluxo em relação à chegada e armazenamento da matéria-prima, processamento, embalagem, estocagem e expedição do produto final.

§ 1º Quando for necessário, o setor de processamento deverá dispor de pias com torneiras preferencialmente acionadas sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro.

§ 2º A guarda das embalagens e ingredientes a serem utilizados nos trabalhos diários deverá ser feita em local próprio, admitindo-se armários adequados às atividades desenvolvidas.

§ 3º A fabricação de produtos não comestíveis deverá ocorrer em dependências próprias e exclusivas, com acesso independente da área de elaboração de produtos comestíveis.

Art. 24. Quando o estabelecimento elaborar produto defumado, deverá dispor de fumeiro adequado, com alimentação externa, que ofereça uma boa sequência ao fluxo de produção, não trazendo prejuízos de ordem higiênico-sanitária às demais seções industriais.

Parágrafo único. É necessário local próprio para preparação dos produtos antes e após a defumação.

Art. 25. Os estabelecimentos deverão ter número suficiente de instalações e equipamentos de frio, bem como depósitos secos e arejados para produtos que não necessitem de frio, para acolher toda a produção, localizados de maneira a oferecer sequência adequada em relação à recepção, industrialização e expedição, consideradas suas capacidades e particularidades.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de frio deverão atingir as temperaturas exigidas para cada produto e possuir dispositivo para controle da temperatura.

Art. 26. Os estabelecimentos deverão dispor de local específico para embalagem, localizado de maneira a oferecer sequência adequada em relação à recepção, industrialização e expedição.

§ 1º As embalagens deverão atender às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

§ 2º Os produtos acabados deverão ser embalados, acondicionados em recipientes rigorosamente higienizados ou em embalagens secundárias adequadas que permitam a sua distribuição ao mercado consumidor sem prejuízo da integridade da embalagem primária e da qualidade do produto.

§ 3º A embalagem secundária, quando realizada, deve ser em local isolado do setor de embalagem primária e área de manipulação de produtos.

Art. 27. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída do produto do estabelecimento e possuir projeção de cobertura para proteção dos veículos durante as operações de carregamento.

Art. 28. O transporte deverá ser realizado de forma organizada, observando a natureza dos produtos, de modo a preservar sempre suas condições tecnológicas, higiênicas e de qualidade.

§ 1º Os produtos refrigerados deverão ser transportados, no mínimo, em veículo de carroceria isotérmica ou em caixas isotérmicas higienizáveis em veículos fechados, de tal forma que, no momento de entrega ao comércio, a temperatura dos produtos esteja dentro dos limites estabelecidos pela legislação vigente.

§ 2º Os produtos que possam ser comercializados à temperatura ambiente deverão ser transportados em carrocerias fechadas.

Art. 29. Os estabelecimentos deverão possuir as seguintes dependências auxiliares, ou locais (armários) específicos em dimensões que atendam às necessidades do estabelecimento:

- I - depósito de material de limpeza e produtos químicos;
- II - depósito de embalagem;
- III - depósito de ingredientes, quando for o caso;
- IV - seção de lavagem de caixas e utensílios, quando for o caso;
- V - depósito de caixas limpas, quando for o caso; e
- VI - almoxarifado para guarda de outros materiais de uso na indústria.

§ 1º Os itens II, III e V, VI poderão ser agrupados em uma única dependência sendo necessária a utilização de armários ou divisórias para separação dos produtos.

§ 2º A recepção de caixas plásticas para acondicionamento dos produtos acabados deverá ser executada em dependência específica, localizada de forma a permitir um fluxo operacional e higienização adequados.

Art. 30. A caldeira, quando existente, deverá atender à legislação específica.

Parágrafo único. Quando alimentada a lenha, essa terá que ser depositada em local adequado de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

Art. 31. A sala de máquinas, quando existente, deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências e por paredes completas da área de manipulação de produto comestível.

Art. 32º O estabelecimento deverá possuir instalação sanitária e vestiário, com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local, conforme legislação trabalhista específica.

§ 1º Os vestiários e sanitários deverão estar localizados, preferencialmente, anexos ao estabelecimento, não devendo haver comunicação direta com a área de produção.

§ 2º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros, e que atenda proporcionalmente ao número de pessoas que trabalham no local.

§ 3º Os vestiários deverão ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam a perfeita separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 4º Os sanitários deverão ser, preferencialmente, independentes do vestiário, podendo ser aceito na mesma dependência desde que possuam isolamento para evitar contaminação.

§ 5º Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Art. 33. Os estabelecimentos, deverão dispor de local específico para os manipuladores se alimentarem, proibindo-se a alimentação na área de produção.

CAPÍTULO II – DOS ESTABELECEMENTOS DE CARNE E DERIVADOS

Art. 34. Adicionalmente aos artigos 2º a 33 no que couber, os estabelecimentos de carne e derivados devem possuir:

I - esterilizadores de facas acoplados a lavatórios em número suficiente e em locais onde há utilização das mesmas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura mínima de mínima de 82°C (oitenta e dois graus centígrados);

II - recepção de matéria-prima com instalações ou equipamentos de frio em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, para a recepção de matéria-prima;

III - instalações e/ou equipamentos de frio, em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento, para a estocagem de produto acabado;

IV - sala ou área específica na sala de manipulação para embalagem primária;

V - sala de manipulação climatizada a, no máximo, 16°C (dezesesseis graus centígrados);

VI - seção exclusiva para embalagem secundária, quando for o caso;

VII - sala ou área específica na sala de manipulação para lavagem e hidratação de tripas e preparo de condimentos, quando necessário;

VIII - armário para armazenamento de ingredientes na área de produção;

IX - instalações e/ou equipamentos de frio para maturação e/ou cura de massa e carne mantidos a temperatura de resfriamento, quando necessário.

Art. 35. Poderá ser utilizada a instalação e/ou equipamento de frio de matéria prima para maturação ou cura de massa e carne mantidos a temperatura de resfriamento, se não houver risco sanitário.

Art. 36. A utilização de freezer, em estabelecimentos de carne e derivados, poderá ser permitida de acordo com o volume de produção, desde que atendidas as exigências legais para a temperatura.

§ 1º É proibido o uso de *freezers* para o armazenamento de carcaça, meia-carcaça e quartos de animais de grande e médio porte.

§ 2º As carcaças ou as partes das carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Art. 37. As instalações e equipamentos de frio para matéria-prima e produtos resfriados deverão ser mantidos entre -1°C a 1°C (um grau centígrado negativo a um grau centígrado).

Art. 38. As instalações e equipamentos de frio para matéria-prima e produtos congelados deverão ser mantidos a, no máximo, -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

Art. 39. As instalações e os equipamentos de defumação deverão ser integrados ao fluxograma operacional, com vedação e exaustão adequadas, sendo proibida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados.

Art. 40. Para o registro de Frigoríficos como EAPP, os requisitos de estrutura e equipamentos seguirão as legislações específicas.

CAPÍTULO III – DOS ESTABELECEMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Art. 41. Adicionalmente aos artigos 2º a 33 no que couber, os estabelecimentos de pescado e derivados ainda devem possuir:

I - separação física entre áreas suja e limpa e fluxo operacional que previna contaminação cruzada;

II - tanque de depuração, assim como de tanque para choque térmico, localizados preferentemente junto à área de recepção de matéria-prima, quando for o caso;

III - área de recepção coberta, porém sem necessidade de ser fechada;

IV - ponto de água corrente ou equipamento para lavagem do pescado entre área suja (de recepção) e limpa (de processamento), abastecido de água hiperclorada com 5 ppm (partes por milhão) de cloro residual livre, que propicie a lavagem do pescado em toda a sua superfície;

V - instalação ou equipamento de frio para recepção, quando for o caso e, fábrica e silo de gelo, podendo ser dispensada a existência de fábrica em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

VI - ambiente climatizado a uma temperatura máxima de 15°C (quinze graus centígrados) nas áreas de preparação e transformação do pescado, com equipamento de mensuração para controle da temperatura do ambiente;

VII - esterilizadores de facas acoplados a lavatórios em número suficiente e em locais onde há utilização de facas, com abastecimento e renovação constante de água na temperatura mínima de 82°C (oitenta e dois graus centígrados);

VIII - veículos ou continentes isotérmicos para o transporte do pescado fresco em gelo e de veículo dotado de unidade geradora de frio para o transporte do pescado resfriado ou congelado, podendo ser aceito outro tipo de transporte para atender características específicas;

IX - equipamento congelador, que atenda o conceito de congelamento rápido, e instalações ou equipamentos de frio para a estocagem de pescado em temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos) no centro do produto após a estabilização da temperatura, nos estabelecimentos onde são elaborados produtos congelados.

Parágrafo único. O pescado deve ser mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, não ultrapassando 4°C, durante todo seu processamento, através do uso de gelo ou outro método de eficiência comprovada.

Art. 42. As indústrias de conserva de pescado devem possuir, além dos requisitos do art. 60, conforme produtos elaborados:

I - recepção de matéria-prima (pescado fresco, resfriado ou congelado) com instalações e/ou equipamentos de frio em número suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

II - instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos resfriados, mantidas entre -1°C a 1°C (um grau centígrado negativo a um grau centígrado);

III - instalações e/ou equipamentos de frio para matéria-prima e produtos congelados, mantidas a, no máximo, -18°C (dezoito graus centígrados negativos);

IV - instalações e/ou equipamentos de defumação integrados ao fluxograma operacional, com vedação e exaustão adequadas;

V - instalações e/ou equipamentos de frio para maturação e/ou cura de massa, mantidos a temperatura de resfriamento, podendo ser utilizada a instalação e/ou equipamento de frio de matéria prima;

VI - sala ou área específica na sala de produção para elaboração de produtos industrializados.

VII - sala ou área específica na sala de produção para preparo de condimentos e armário para armazenamento dos mesmos;

VIII - sala ou área específica na sala de manipulação para lavagem e hidratação de tripas.

Parágrafo único. A utilização de freezer poderá ser permitida de acordo com o volume de produção.

Art. 43. É proibida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados.

CAPÍTULO IV – DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 44. Adicionalmente aos artigos 2º a 33 no que couber, os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados ainda devem possuir:

I - recepção totalmente isolada do meio exterior, dotada de equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequadas para o recebimento e estocagem higiênica do mel e dos produtos apícolas;

II - local apropriado para depósito de caixas, quadros, melgueiras e utensílios com tamanho compatível com a capacidade do estabelecimento;

III - local separado da sala de processamento de mel para o processamento da própolis, da geleia real e do pólen, podendo ser utilizado o mesmo local desde que em dias alternados de produção;

IV - setor de processamento da cera totalmente isolado do setor de processamento dos outros produtos de abelhas;

V - equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento, tais como facas, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, baldes, filtros e tanques de decantação.

Art. 45. As etapas de extração, filtração, decantação e envase são obrigatórias para o beneficiamento do mel.

CAPÍTULO V – DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 46. Adicionalmente aos artigos 2º a 33 no que couber, os estabelecimentos de leite e derivados ainda devem possuir:

I - local apropriado para limpeza de latões, devolvendo os mesmos adequadamente higienizados;

II - recepção completamente separadas das demais áreas por paredes inteiras.

III - tanque de recepção dotado de tampa e tela milimétrica de aço inoxidável, filtro de linha e bomba sanitária, na área de recepção;

IV - laboratório localizado de modo a facilitar o acesso das amostras e equipado para a realização das análises previstas na legislação vigente, podendo ser dispensada a instalação do laboratório de microbiologia, se as análises forem realizadas em laboratórios particulares ou de terceiros.

§ 1º Em caso de armazenamento do leite na área de recepção, o estabelecimento deverá possuir equipamento que permita a conservação em temperatura prevista em legislação específica.

§ 2º Nas operações de transferência do leite resfriado aos veículos com tanques isotérmicos e desses ao tanque de recepção aceitar-se-á a utilização de mangueiras plásticas sanitárias.

§ 3º A filtração sob pressão deverá ser realizada mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio, sob pressão.

§ 4º Na área de beneficiamento e produção, as tubulações e as conexões terão de ser de aço inoxidável, podendo, para algumas finalidades, ser de material plástico.

§ 5º Todo vapor que entrar em contato direto com o leite, seus derivados, outros ingredientes ou com outros processos que possam afetar suas qualidades deverá ser filtrado e originário de água potável.

§ 6º O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

§ 7º Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

§ 8º A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as determinações dispostas em normas específicas.

Art. 47. Todo leite recebido pelo estabelecimento, seja para a fabricação de derivados lácteos ou para o beneficiamento para consumo direto, deverá ser pasteurizado, salvo quando a tecnologia de fabricação permitir a utilização de leite cru.

Art. 48. No beneficiamento do leite para consumo direto deverão ser realizadas, no mínimo, as seguintes operações: filtração sob pressão, pasteurização e envase em circuito fechado.

Parágrafo único. Outras práticas também são tecnicamente aceitáveis: clarificação, padronização do teor de gordura, homogeneização ou refrigeração.

Art. 49. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite a 63 - 65 °C (sessenta e três a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria, o equipamento deverá dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, dispositivos de controle automático de temperatura;

II - a pasteurização lenta será permitida somente como etapa do processo de elaboração de produtos derivados de leite;

III - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar a 72 até 75°C (setenta e dois a setenta e cinco graus Centígrados) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria, convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura (termógrafos de calor e de frio), termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 1º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem deverá ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 2º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto será refrigerado imediatamente entre 2°C e 4°C (dois e quatro graus centígrados).

Art. 50. É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos, à temperatura de 2 a 5°C (dois a cinco graus centígrados).

Art. 51. O leite termicamente tratado para consumo humano direto só poderá ser exposto à venda quando envasado através de circuito fechado, em material adequado para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade da embalagem e proteção apropriada contra contaminação.

Parágrafo único. Os equipamentos de envase do leite deverão conter dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens e do processo.

Art. 52. A estocagem do leite pasteurizado empacotado e dos produtos derivados de leite deverá ser realizada em câmaras frias em temperatura adequada.

Parágrafo único. Para a estocagem de produtos acabados poderão ser aceitos freezers, desde que atenda o disposto no parágrafo único do art. 38 e obedeça à temperatura preconizada para o produto e à capacidade de produção.

Art. 53. É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

CAPÍTULO VI – DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 54. Adicionalmente aos artigos 2º a 33 no que couber, os estabelecimentos de ovos ainda devem dispor de local para:

- I - recepção de ovos;
- II - classificação por peso, ovoscopia e embalagem;
- III - armazenagem e expedição;
- IV - depósito de embalagens;
- V - lavagem de recipientes, bandejas ou similares;
- VI - industrialização, quando for o caso.

Art. 55. Os ovos deverão ser provenientes de criatório próprio ou terceirizado de acordo com a legislação sanitária animal vigente.

Art. 56. O local de recepção deve ter dimensões compatíveis às operações realizadas nesse local e totalmente separada dos demais setores, quando a recepção for realizada de forma manual.

Art. 57. O local destinado à ovoscopia e classificação deverá ser contíguo a área de recepção, dotado de equipamentos necessários a realização dessas operações, preservados os quesitos higiênicos pertinentes.

Art. 58. O exame de ovoscopia deverá ser realizado em câmara destinada exclusivamente a essa finalidade, para assegurar precisão na remoção dos ovos impróprios através do exame visual.

Art. 59. Em todos os setores deverão existir recipientes perfeitamente identificados apropriados para a deposição de ovos considerados impróprios.

Parágrafo único. Esses recipientes deverão ser removidos sempre que se fizer necessário e adequadamente higienizados e/ou trocados.

Art. 60. Os ovos beneficiados deverão ser transportados em veículos comuns, isotérmicos ou frigoríficos, embalados e protegidos de contaminações e quebras.

CAPÍTULO VII – DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO DOS EAPPS

Art. 61. Os responsáveis pelo estabelecimento deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 62. O EAPP deve apresentar toda a documentação solicitada pela AGRODEFESA e necessária às atividades de fiscalização.

Art. 63. No EAPP sob Inspeção Estadual é permitida apenas a entrada de matérias-primas procedentes de estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Federal - SIF, no Serviço de Inspeção Estadual - SIE ou outro serviço de inspeção desde que haja reconhecimento da equivalência do respectivo serviço junto ao MAPA, conforme o disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária – SUASA.

Art. 64. O estabelecimento não poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 65. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades industriais.

§ 1º Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal, obedecendo as normas técnicas – sanitárias de estabelecimentos processadores de alimentos.

§ 2º Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 3º As instalações de recebimento e alojamento de animais vivos ou depósito de resíduos industriais devem ser higienizados e sanitizados regularmente pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 66. O EAPP deve registrar diariamente, as entradas e saídas de matérias-primas, animais de abate, produtos e insumos, especificando origem, quantidade, resultados de análises de seleção, controles do processo produtivo e destino.

Parágrafo único. O estabelecimento que recebe matérias-primas de produtores rurais deve manter atualizado o cadastro desses, permitindo que haja rastreabilidade destas matérias-primas.

~~Art. 67. O EAPP registrados deve dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos em legislação específica, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição daqueles, conforme legislação vigente.~~ (Revogado pela Instrução Normativa 8/2025, de 18/12/2025)

Art. 68. O EAPP deve atender ao Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos da ANVISA.

Art. 69. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalhem na manipulação e, diretamente, no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

Art. 70. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, os produtos devem ser conservados em condições que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 71. Os equipamentos e utensílios empregados na elaboração de produtos comestíveis deverão ser de uso exclusivo para esse fim e deverão ser higienizados separadamente daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 72. O EAPP deverá ser mantido livre de pragas, roedores e animais domésticos.

Art. 73. Nas instalações de recebimento, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, processamento, armazenamento e expedição de produtos será proibido residir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à sua finalidade.

Art. 74. Os insumos, matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados distantes dos pisos e paredes.

Art. 75. É obrigatória a higienização dos recipientes utilizados na coleta da matéria-prima, antes de seu retorno aos pontos de origem.

Art. 76. É obrigatória a higienização dos ralos sifonados e das canaletas, bem como a manutenção da limpeza e vedação das caixas de sedimentação.

Art. 77. É vedado o reaproveitamento de vasilhames de sanitizantes ou congêneres e de produto nocivo à saúde para embalagem e venda de alimentos ou bebidas.

Art. 78. Os reservatórios da água de abastecimento devem ser regularmente higienizados e protegidos de contaminações externas.

Parágrafo único. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminações cruzadas.

Art. 79. O Serviço de Inspeção Estadual poderá determinar melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento.

Art. 80. O Serviço de Inspeção Estadual poderá exigir alterações na planta, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

CAPÍTULO VIII – DO REGISTRO DOS EAPPS

Art. 81. O registro das EAPPs será requerido à Agência Goiana de Defesa Agropecuária - Agrodefesa, mediante apresentação dos seguintes documentos:

- I - formulário de requerimento padrão;
- II - cópia do CPF do(s) proprietário(s) e cópia do CNPJ, quando for o caso;
- III - comprovante de endereço, para correspondência;
- IV - inscrição estadual pertinente;
- V - memoriais descritivos com informes econômicos e sanitários do estabelecimento, conforme modelo padrão;
- VI - planta baixa do estabelecimento com posição dos possíveis equipamentos e utensílios, representação dos pontos de água e fluxo de produção em escala até 1:100, desde que permita fácil visualização;
- VII - manual de Boas Práticas de Fabricação;
- VIII - certificado de conclusão de curso de Boas Práticas Agropecuárias, realizado em instituições, entidades ou órgãos de formação profissional;
- IX - certificado de conclusão de curso de Boas Práticas de Fabricação, realizado em instituições, entidades ou órgãos de formação profissional;
- X - análise oficial de exame da água de abastecimento do estabelecimento, com atendimento dos padrões microbiológicos e físico-químicos previstos em legislação específica para consumo humano e seu padrão de potabilidade:
 - a) deverá ser analisado cloro livre em todas as amostras;
 - b) a colheita de amostra para análise da água deverá ser da sala de produção.
- XI - declaração de assistência técnica de órgão oficial, do sistema “S” ou anotação de responsabilidade técnica.

Art. 82. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

JOSÉ RICARDO CAIXETA RAMOS



Documento assinado eletronicamente por **JOSE RICARDO CAIXETA RAMOS, Presidente**, em 06/06/2025, às 09:51, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **75315680** e o código CRC **27D4267C**.

Agência Goiana de Defesa Agropecuária - Agrodefesa
Avenida Laurício Pedro Rasmussem, nº 2535, Setor Vila Yate, Bloco 1, Goiânia - GO CEP
74621-005

Fone: (62) 3201-6758 E-mail: presidencia.agrodefesa@goias.gov.br



Referência: Processo nº 202400066014686



SEI 75315680

Obs.: A Instrução Normativa 03/2025 foi publicada no Diário Oficial do Estado de Goiás em 06/06/2025, pgs. 43 a 47.