



**Agência de Defesa
Agropecuária
do Estado do Ceará**



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
*Secretaria de Agricultura, Pesca e
Aqüicultura*

INSTRUTIVO PARA REFORMA DE ESTABELECIMENTOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DO CEARÁ – SIE/ADAGRI

As alterações na estrutura, ou no layout de distribuição de equipamentos, em estabelecimentos que já possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual, devem ser previamente aprovadas pelo SIE, sob pena das sanções aplicáveis. Para tanto se faz necessário o atendimento às normas vigentes, principalmente no que consiste às determinações constantes na Portaria ADAGRI nº 124/2016.

Para aprovação de reforma e alteração na estrutura de estabelecimentos registrados no SIE, o responsável/representante legal do mesmo deverá apresentar:

- Requerimento devidamente assinado pelo Responsável legal pelo estabelecimento ou seu Procurador, dirigido ao Presidente da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará, solicitando a aprovação das plantas e memoriais descritivos, anexando cópia do RG e CPF do signatário, visando reforma/ampliação ou alteração de layout conforme modelo 1 em anexo.
- Cópia do CNPJ ou CEI.
- Cópia de documento que confere liberação do município para construção.
- Cópia da Licença prévia ou de Instalação concedida pela autoridade competente do meio ambiente.
- Memorial Descritivo da Construção ou Reforma, conforme modelo 02 em anexo.
- Memorial econômico sanitário do estabelecimento conforme modelo 03 em anexo.
- Plantas do estabelecimento que deverão conferir condição de análise dos materiais utilizados nas portas, combogós, janelas, pisos, teto, parede e equipamentos, bem como a condição de análise do fluxo de produção. As mesmas deverão ainda permitir a comparação entre a estrutura existente e a pretendida, utilizando-se de cores ou legendas descritivas, apresentadas nas seguintes escalas:
 - Situação - Escala 1/500
 - Baixa com layout de localização dos equipamentos - Escala 1/100
 - Fachada e cortes - Escala 1/50
 - Hidrossanitária - Escala 1/100 ou 1/500
- Pagamento da taxa correspondente



**Agência de Defesa
Agropecuária
do Estado do Ceará**



**GOVERNO DO
ESTADO DO CEARÁ**
*Secretaria de Agricultura, Pesca e
Aquicultura*

DISPOSIÇÕES GERAIS

Caso o signatário requerente seja diferente do Responsável Legal pelo estabelecimento, deverá ser apresentada Procuração.

No caso de alteração de layout de equipamentos, apresentar dentre as plantas arquitetônicas somente as plantas baixa e hidrossanitária.

Outras exigências poderão ser feitas face a localização e classificação do complexo agroindustrial. As firmas estão sujeitas às obrigações e deveres emanados do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, bem como a outras que se fizeram necessárias para o bom desenvolvimento dos trabalhos e do padrão higiênico sanitário dos produtos elaborados.

As dúvidas, divergências e casos omissos serão sanados junto ao órgão/setor competente pela fiscalização.

DA ANEXAÇÃO DE DOCUMENTOS

A anexação de documentos faltosos, decorrentes da análise pelo SIE, em processo já em trâmite na ADAGRI, e estando dentro do prazo estipulado pela fiscalização, deverá ser feito através da Ficha de Anexação, evitando-se a abertura de novo processo pra conclusão de etapa processual já em trâmite e emissão de nova taxa referente ao mesmo objeto. Modelo disponível no site www.adagri.ce.gov.br na área Inspeção.

Requerimento solicitando aprovação prévia do projeto de reforma/ampliação.

Exmº Sr. Presidente da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Ceará, eu,

(nome)

representando o estabelecimento denominado _____

_____ com CNPJ/CEI nº _____

localizado à _____

(Rua/Avenida; Nº; Bairro/Distrito; Município)

vem respeitosamente requerer de V.Exª., aprovação das plantas, memoriais descritivos da construção e econômico-sanitário e análise da documentação em anexo, de um(a)

_____ objetivando

(especificação do estabelecimento/ indústria)

(descrever se reforma/ampliação/ alteração de layout organizativo)

Nestes termos,
Pede Deferimento.

_____, _____ de _____ de 20____

Local e data

Assinatura do requerente

Este é apenas um modelo de requerimento, que deverá receber a logomarca e os dados da empresa requerente e estar devidamente assinado pelo representante/responsável legal pelo estabelecimento.

MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO OU REFORMA

1. Nome da firma interessada no projeto, CNPJ/CEI e CGF.
2. Localização do estabelecimento; (endereço completo e CEP)
3. Natureza do estabelecimento. (classificação e categoria)
4. Responsável pelo projeto.
5. Área do terreno.
6. Área a ser construída.
7. Área útil.
8. Recuo do alinhamento da rua.
9. Duração provável da obra.
10. Argamassa.
11. Fundações
12. Pé - direito
13. Madeira e cobertura
14. Forros.
15. Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias).
16. Revestimento geral.
17. Pavimentação
18. Esquadrias.
19. Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências).
20. Instalações de água.
21. Sistema de esgoto (detalhe sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água).
22. Pintura Geral.
23. Custo Provável da obra

_____, _____ de _____ de 20____
(Local e data)

Assinatura e carimbo do Engenheiro responsável
CREA nº _____

OBS1: DEVERÁ SER DETALHADO CADA ITEM, BEM COMO ACRESCIDO DE OUTROS, QUANDO NECESSÁRIOS.

OBS 2: ESTE É UM MODELO DE MEMORIAL O QUAL DEVERÁ SER IMPRESSO COM A LOGOMARCA E DADOS DA EMPRESA.

**MEMORIAL ECONÔMICO - SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTO
PRODUTOR/BENEFICIADOR DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

1. Nome do proprietário ou da firma do arrendatário.
2. Denominação do estabelecimento.
3. Localização do estabelecimento.
4. Categoria do estabelecimento.
5. Espécie de animais que pretende abater (somente para estabelecimentos de abate; para demais estabelecimentos responder "Não se aplica")
6. Processo de abate (somente para estabelecimentos de abate; para demais estabelecimentos responder "Não se aplica")
7. Velocidade máxima de abate - animal/hora. (somente para estabelecimentos de abate; para demais estabelecimentos responder "Não se aplica")
8. Capacidade máxima diária do estabelecimento:
 - a) de abate (somente para estabelecimentos de abate)
 - b) de industrialização dos diferentes produtos.
9. Produtos que fabrica e/ou pretende fabricar.
10. Procedência da matéria - prima.
11. Mercado de consumo.
12. Número aproximado de empregados.
13. Número mínimo de empregados, para funcionamento adequado do estabelecimento.
14. Maquinismo e aparelhos a serem instalados e meio de transportes a serem empregados.
15. Água de abastecimento:
 - a) procedência e volume de vazão:
 - b) processo de captação:
 - c) reservatório e sua capacidade:
 - d) sistema de tratamento:
 - e) sistema de distribuição:
16. Destino dado às águas servidas (meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.)
17. Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
18. Separação entre as dependências de elaboração dos produtos comestíveis e não-comestíveis.
19. Telas à prova de insetos nas janelas e molas vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis, cortinas de ar nas portas e em outras aberturas.
20. Natureza do piso e material de impermeabilização das paredes.
21. Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
22. Laboratório de controle a ser utilizado.
23. Natureza e revestimento das mesas, construção e revestimento interno dos tanques para salga, processo de limpeza de carretilha. (Responder "Não se aplica" aos itens não condizentes à atividade do estabelecimento)
24. Currais e anexos ou galpões: descrever pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necrópsia e forno crematório.

25. Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis: localização, instalações e equipamentos.
26. Vestiários e refeitórios para os funcionários
27. Informações sobre banheiros e instalações sanitárias.
28. Indicação de existência nas proximidades, de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimento industriais que por sua natureza produzem mau cheiro.
29. Instalação frigorífica: capacidade das câmaras de resfriamento, de estocagem, de túneis de congelamento, capacidade de sistema de refrigeração e dos compressores. (Em caso de abatedouros, a capacidade das câmaras deverá ser baseada na capacidade de armazenamento de carcaças penduradas)
30. Descrição das salas de máquinas e banco de água gelada
31. Caldeira(s) (detalhamento da capacidade).

_____, ____ de _____ de 20____
(Local e data)

Assinatura e identificação do responsável / sócio-proprietário

OBS 1.: ESTE É UM MODELO DE MEMORIAL O QUAL DEVERÁ SER IMPRESSO COM A LOGOMARCA E DADOS DA EMPRESA.
OBS 2: OS ITENS DESTES FORMULÁRIOS DEVERÃO SER PREENCHIDOS DETALHADAMENTE PELA FIRMA REQUERENTE, PODENDO SER COMPLEMENTADO.
OBS 3: OS ITENS NÃO INERENTES À ATIVIDADE DO ESTABELECIMENTOS DEVERÃO TER COMO RESPOSTA “NÃO SE APLICA”