

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

RESOLUÇÕES

Departamento Administrativo

RESOLUÇÃO

Processo nº: 22150000055630

Instrução Normativa SEAPI Nº 09/2023

O SECRETÁRIO DE AGRICULTURA, PECUÁRIA, PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO no uso de suas atribuições e consoante o previsto no Decreto Estadual nº 53.848, de 22 de dezembro de 2017,

Considerando a necessidade de disciplinar as exigências referentes à estrutura física, às dependências e aos equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme determinado pelo artigo 45 do Decreto Estadual nº 53.848, de 22 de dezembro de 2017.

Considerando o disposto na Lei Federal nº 8.171 de 17 de janeiro de 1991;

Considerando o Decreto Federal nº 5.741, de 30 de março de 2006.

Considerando o disposto na Instrução Normativa MAPA nº 16, de 23 de junho de 2015, publicada no DOU em 24 de junho de 2015.

Considerando o disposto na Instrução Normativa MAPA nº 5, de 14 de fevereiro de 2017, publicada no DOU em 15 de fevereiro de 2017.

Resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos, no Estado do Rio Grande do Sul, os requisitos para avaliação de equivalência, em alinhamento ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, relativos à estrutura física, dependências e equipamentos de estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal registrados na Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do Departamento de Vigilância e Defesa Sanitária Animal da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, bem como as normas específicas de registro, inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal destes estabelecimentos, na forma desta Instrução Normativa.

Parágrafo único. A aplicação das normas específicas previstas no caput está condicionada ao risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores, à critério da DIPOA.

Art. 2º Para os efeitos desta Instrução Normativa considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, atenda as características descritas no inciso II do art. 2º da Lei nº 13.921 de 17 de janeiro de 2012.

Art. 3º As ações do serviço de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

- I. - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;
- II. - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte;
- III. - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;
- IV. - razoabilidade quanto às exigências aplicadas; e
- V. - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos.

§ 1º A DIPOA regulamentará a documentação necessária para o registro dos estabelecimentos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal.

§ 2º À critério da DIPOA, as empresas enquadradas nessa instrução normativa, poderão substituir as plantas necessárias ao registro por croqui das instalações, na escala de 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados.

Art. 4º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor, desde que protegidas a saúde pública e os interesses dos consumidores.

CAPÍTULO II

DOS REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

Art. 5º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 6º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite estipulado no inciso III do segundo artigo desta instrução normativa.

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte será registrado no Serviço de Inspeção independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado.

§ 3º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 7º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 8º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de inspeção periódica, será dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção e da exigência de sala e de instalações exclusivas para o trabalho de fiscalização.

Art. 9º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção;

II - O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

IV - as paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações; e

V - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§ 2º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso III do caput deste artigo.

Art. 10º As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

Art. 11º Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

§ 3º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 12º É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art.13º Os equipamentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Art. 14º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 15º O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§ 2º Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos. Equipamentos de uso doméstico poderão ser aceitos a critério da DIPOA.

§ 4º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada,

podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 5º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Art. 16º A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 17º A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 18º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos. A DIPOA avaliará tecnologias que garantam a integridade dos equipamentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 19º A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 1º Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 3º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§ 4º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 20º A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 21º O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número suficiente, não inferior a uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

§ 5º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

§ 6º Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros.

Art. 22º As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§ 3º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 4º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 23º A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras.

Art. 24º Produtos ou processos tecnologicamente novos ou significativamente aperfeiçoados, não compreendidos na legislação vigente, que proporcionem a melhoria do objetivo do processo ou da qualidade do produto de origem animal, considerados de acordo com as normas nacionais de propriedade industrial e as normas e diretrizes internacionais cabíveis poderão ser avaliados a critério da DIPOA.

CAPÍTULO III

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE LEITE E DERIVADOS

SEÇÃO I
DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 25º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber, no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

Art. 26º O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§ 3º O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 27º A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 28º O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 29º O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

§ 3º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria- prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 30º A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

§ 2º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 3º A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprios, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

§ 4º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§ 5º O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 31º Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§ 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 32º O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado, a critério da DIPOA, para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

SEÇÃO II DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 33º Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária; e

IV - tanque de estocagem.

§ 1º Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

§ 2º Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

Art. 34º A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus Celsius a setenta e cinco graus Celsius) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus Celsius a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

Art. 35º Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;

III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e

IV - envasadora.

§ 1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 3º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus Celsius a quatro graus Celsius) durante todo o período de estocagem.

§ 4º É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus Celsius a quatro graus Celsius).

§ 5º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6º É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Art. 36º Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 37º A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Art. 38º Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I - fermenteira;

II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 39º Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§ 1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§ 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§ 5º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Art. 40º Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.

Art. 41º Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 42º Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II - batedeira; e

III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§ 1º O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2º A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Art. 43º Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Art. 44º Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

CAPÍTULO IV

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

SEÇÃO I

DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 45º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber, no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

Art. 46º O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º O estabelecimento que recebe matéria-prima a granel deve possuir área para limpeza externa dos recipientes.

§ 3º As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

Art. 47º O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

§ 2º O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

§ 3º As melgueiras podem ser armazenadas juntamente comas demais matérias-primas.

Art. 48º O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

§ 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

Art. 49º A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 2º A higienização dos saches deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§3º O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 4º O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 50º O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

SEÇÃO II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 51º Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - mesa desoperculadora;

II - centrífuga; e

III - baldes.

Art. 52º Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I - baldes;

II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;

III - tanque de decantação; e

IV - torneira.

§ 1º Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§ 2º Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

§ 3º Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§ 4º Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§ 5º Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

Art. 53º Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

I - bandejas e pinças;

II - soprador; e

III - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para produção de pólen apícola desidratado é necessário ainda a estufa de secagem.

Art. 54º Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos:

I - derretedor de cera;

II - filtro;

III - forma; e

IV - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminadora e cilindro alveolador.

Art. 55º Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

I - recipiente de maceração;

II - filtro;

III - vasilhame para transferência do produto; e

IV - recipiente de estocagem.

Art. 56º Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

I - cureta; e

II - mesa ou bancada.

Parágrafo único. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

Art. 57º O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 58º Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellifera*, no que couber a tecnologia de fabricação.

CAPÍTULO V

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE OVOS DE GALINHA E OVOS DE CODORNA E DERIVADOS

SEÇÃO I

DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 59º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscientos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

Art. 60º O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§ 1º A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§ 2º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§3º Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 61º A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único. A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

Art. 62º A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Art. 63º A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C (dezesseis graus Celsius).

§ 2º A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e ocorrerem momento distinto da produção.

§ 3º A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 64º O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 65º O estabelecimento deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

SEÇÃO II DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 66º A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

§ 1º Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

§ 2º É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

§ 3º Os ovos de galinha e de codorna destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

§ 4º É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

Art. 67º Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos:

I - câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;

II - classificador por peso; e

III - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Parágrafo único. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

Art. 68º As operações de ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem podem ser realizadas por processos equivalentes aos dispostos nos arts. 62 e 63 desta Instrução Normativa.

Art. 69º As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

Parágrafo único. A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Art. 70º Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

I - equipamento ou utensílio para quebra;

II - peneira ou filtro;

III - recipiente coletor provido de embalagem primária;

IV - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;

V- tanque de recepção;

VI - filtro de linha sob pressão;

VII - pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;

VIII - resfriador a placas ou resfriador tubular;

IX - tanque pulmão;

X - envasadora; e

XI - câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa

§ 1º Os equipamentos utilizados para a quebra mecanizada devem ser operados a uma velocidade que permita a segregação de ovos considerados impróprios.

§ 2º O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 3º Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

§ 4º Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem:

I - ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4° C (dois graus Celsius a 4 graus Celsius) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou

II - ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus Celsius) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

§ 5º Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 6º Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.

Art. 71º Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos:

I - recipiente para lavagem;

II - recipiente para cozimento;

III - fonte de calor;

IV - cesto perfurado;

V - recipiente para resfriamento;

VI - máquina trincadora;

VII - máquina descascadora;

VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos;

IX - balança; e

X - medidor de pH.

§ 1º Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

I - recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e

II - termômetro.

§ 2º Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

§ 3º Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

§ 4º Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

CAPÍTULO VI

DO ESTABELECIMENTO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE DE DERIVADOS DE CARNE

SEÇÃO I

DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 72º Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de derivados de carne devem receber matérias-primas de origem animal oriundas de estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial federal, estadual ou equivalente.

Art. 73º O volume de matéria-prima recebido deve ser compatível com a capacidade de produção.

Art. 74º O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria-prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências e oferecer um fluxograma operacional sem contrafluxo.

Parágrafo único. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 75º O recebimento de carcaças, meia-carcaças e quartos deve ser realizado numa antessala com tendal quando não houver trilhagem aérea. O acondicionamento dos mesmos deve ser obrigatoriamente realizado em câmara frigorífica.

§ 1º O equipamento de frio deve ser adequado para o tipo de conservação da matéria-prima.

§ 2º Não é permitido o armazenamento concomitante de matéria-prima e produto final.

Parágrafo único. A DIPOA poderá autorizar o armazenamento concomitante se a matéria prima e o produto final estiverem em embalagem que garantam a inocuidade do produtos.

Art. 76º A área de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 77º A área de processamento deve ser climatizada, quando necessário, com o objetivo de assegurar a temperatura adequada na elaboração dos produtos.

Parágrafo único. Durante todo o processamento, a temperatura da carne não pode exceder o preconizado em legislação vigente.

Art. 78º As áreas de cozimento e de produtos gordurosos devem obrigatoriamente ser separadas por paredes e porta com fechamento automático, além de possuir sistema de exaustão.

Art. 79º Para o acondicionamento dos condimentos utilizados na elaboração dos produtos, deve ser previsto um local que os proteja até sua utilização.

Art. 80º Quando se tratar de fabricação de produtos defumados, o defumador deve estar instalado de forma a não acarretar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 1º Área de defumação deve possuir uma antessala dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e sistema de exaustão.

§ 2º O defumador deve estar contíguo à área de processamento e deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não acarretar prejuízo higiênico-sanitário aos produtos.

§ 3º São proibidas estruturas de madeira ou de material que comprometa a inocuidade do produto na construção do defumador.

§ 4º A defumação deve ser realizada com a queima de madeiras secas, duras e não resinosas.

§ 5º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 81º Quando a tecnologia utilizada para a elaboração do produto requer maturação do mesmo, deve ser prevista sala

específica, onde será possível verificar o controle da umidade e temperatura.

Art. 82º Se forem utilizados envoltórios naturais acondicionados em bombonas, deve haver sala específica que se comunique com a sala de processamento através de óculo.

Art. 83º Os resíduos provenientes do processo de produção devem ser armazenados de forma adequada até a sua devida destinação, evitando mau cheiro, contaminações cruzadas, infestações de pragas, dentre outras intercorrências.

Art. 84º O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1º O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§ 2º Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 85º A área para o armazenamento dos produtos deve estar localizada de forma a não haver contrafluxo.

Parágrafo único. Os produtos podem ser armazenados na área de expedição desde que essa possua local e equipamento apropriado para o armazenamento.

SEÇÃO II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 86º Para a pesagem dos condimentos utilizados na elaboração dos produtos, o estabelecimento deve dispor de meio adequado e calibrado.

Art. 87º As embalagens primárias para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos.

Art. 88º No caso de acondicionamento do produto em embalagem secundária, esse procedimento deve ocorrer em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária.

Parágrafo único. É permitido que a embalagem secundária seja realizada na área de expedição desde que não haja prejuízo das demais atividades.

Art. 89º Os equipamentos climatizadores instalados no interior da agroindústria devem ser periodicamente limpos e higienizados.

Parágrafo único. Se o estabelecimento optar pelo uso de ar condicionado, devem ser observadas a captação e circulação do ar, a eficiência dos filtros e a temperatura alcançada no ambiente, devendo ser previamente analisado e aprovado pela DIPOA.

Art. 90º Os resíduos gerados na área de processamento devem ser descartados em recipiente específico e identificado para essa finalidade.

Art. 91º O estabelecimento deve dispor da tecnologia necessária para a produção de acordo com o produto elaborado, a qual será avaliada pela DIPOA.

SEÇÃO I DA ESTRUTURA FÍSICA

Art. 92º Os estabelecimentos que possuam cais ou trapiche, para atracação de embarcações pesqueiras, devem possuir:

I - Proteção contra o acesso de animais ao estabelecimento e às embarcações;

II - Instalações e equipamentos adequados para operação de descarga dos barcos, evitando contaminação e danos ao pescado;

Art. 93º É proibida a recepção e o processamento de pescado capturado ou colhido em desacordo com o disposto nas legislações ambientais e pesqueiras vigentes.

Art. 94º Os estabelecimentos que recebem pescado diretamente da produção primária, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de câmara de espera de pescados.

Art. 95º Os estabelecimentos devem receber matérias-primas de origem animal oriundas de estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial federal, estadual ou equivalente, quando não forem de produção primária ou captura.

Art. 96º O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria-prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências e oferecer um fluxograma operacional sem contrafluxo.

Parágrafo único. A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Art. 97º A fábrica de gelo deve se localizar anexa ao estabelecimento agroindustrial, em local adequado, que permita a utilização do gelo produzido com segurança higiênico-sanitária.

§ 1º A água utilizada para a fabricação de gelo deve ser potável.

§ 2º A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando existir facilidade para aquisição na região, com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

Art. 98º A área de processamento deve ser climatizada, quando necessário, com o objetivo de assegurar a temperatura adequada na elaboração dos produtos.

Parágrafo único. Durante todo o processamento deve ser mantida a temperatura preconizada do pescado conforme regulamentos técnicos específicos.

Art. 99º As etapas de evisceração, descabeçamento e retirada das brânquias e nadadeiras devem ser realizadas em salas ou mesas separadas das utilizadas para as demais etapas do processamento.

Art. 100º Quando se tratar de fabricação de produtos defumados, o defumador deve estar instalado de forma a não acarretar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos, nas demais áreas de processamento.

§ 1º Área de defumação deve possuir uma antessala dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e sistema de exaustão.

§ 2º O defumador deve estar contíguo à área de processamento e deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não acarretar prejuízo higiênico sanitário aos produtos.

§ 3º São proibidas estruturas de madeira ou de material que comprometa a inocuidade do produto na construção do defumador.

§ 4º A defumação deve ser realizada com a queima de madeiras secas, duras e não resinosas.

§ 5º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 101º Os diversos setores que compõem as áreas de produção devem estar dispostos em sequência adequada, a fim de que não haja cruzamento de matéria-prima ou produtos em elaboração com produtos prontos.

Art. 102º A área para o armazenamento dos produtos deve estar localizada de forma a não haver contrafluxo.

Parágrafo único. Os produtos podem ser armazenados na área de expedição desde que essa possua local e equipamento apropriado para o armazenamento.

SEÇÃO II

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 103º Os estabelecimentos devem realizar a lavagem prévia da matéria-prima, quando for o caso, de forma a promover a remoção das sujidades e da microbiota superficial.

§ 1º A lavagem do pescado deve ocorrer por meio de cilindro, esteira de lavagem ou equipamento equivalente, constituído de material impermeável e de fácil higienização, com renovação constante de água sob pressão, sendo proibida a lavagem somente por imersão.

§ 2º A água utilizada para a lavagem de pescado deve ser hiperclorada a 5 ppm (cinco partes por milhão) de cloro residual livre.

§ 3º A lavagem dos moluscos bivalves vivos deve ser antecedida de procedimentos de retirada do lodo e da areia e redução dos organismos aderidos às conchas, com água corrente potável ou água do mar limpa, sob pressão, com drenagem contínua da água residual, antes da introdução dos moluscos na área limpa.

Art. 104º Para a pesagem dos condimentos utilizados na elaboração dos produtos, o estabelecimento deve dispor de meio adequado e calibrado.

Art. 105º As embalagens primárias para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos.

Art. 106º No caso de acondicionamento do produto em embalagem secundária, esse deve ocorrer em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária.

Parágrafo único. É permitido que a embalagem secundária seja realizada na área de expedição desde que não haja prejuízo das demais atividades.

Art. 107º O equipamento de frio deve ser adequado para o tipo de conservação da matéria-prima.

§ 1º Não é permitido o armazenamento concomitante de matéria-prima e produto final.

§ 2º O processo de congelamento deve atender o preconizado no regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

Art. 105º O processo de glaciamento deve atender o preconizado no regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

Art. 109º Os equipamentos climatizadores instalados no interior da agroindústria devem ser periodicamente limpos e higienizados.

Parágrafo único. Se o estabelecimento optar pelo uso de ar condicionado, devem ser observadas a captação e circulação do ar, a eficiência dos filtros e a temperatura alcançada no ambiente, devendo ser previamente analisado e aprovado pela DIPOA.

Art. 110º Os resíduos gerados na área de processamento devem ser descartados em recipiente específico e identificado para essa finalidade.

Art. 111º O estabelecimento deve dispor da tecnologia necessária para a produção, de acordo com o produto a ser produzido, a qual será avaliada pela DIPOA.

CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 112º O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

III - estejam registrados, rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente.

Art. 113º O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 114º O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 115º Fica a DIPOA/SEAPDR autorizada a editar os atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento desta Instrução Normativa.

Art. 116º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Giovani Batista Feltes

Secretário da Agricultura do Rio Grande do Sul

Em: 05 de maio de 2023.

GIOVANI BATISTA FELTES

Av. Getúlio Vargas, 1384

Porto Alegre

MÁRCIA ROCHELE DOS SANTOS SCHROEDER

Diretora Administrativa

Av. Getúlio Vargas, 1384

Porto Alegre

Fone: 5132886200

Publicado no Caderno do Governo (DOE) do Rio Grande do Sul
Em 11 de Maio de 2023

Protocolo: **2023000855430**

Publicado a partir da página: **316**