Decreto Nº 42109 DE 03/09/2015

Publicado no DOE em 4 set 2015

Dispõe sobre a habilitação e o licenciamento sanitário do Estabelecimento Agroindustrial Rural de Pequeno Porte.

O Governador do Estado, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso IV do art. 37 da Constituição Estadual,

Decreta:

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 1º Este Decreto regulamenta a fiscalização, a inspeção agroindustrial e sanitária de produtos de origem animal, instituída pela Lei nº 15.193 , de 13 de dezembro de 2013.

Parágrafo único. As atividades previstas no caput, de competência do Estado, serão executadas pela Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária de Pernambuco - ADAGRO e pelos órgãos de fiscalização e controle do Estado, devendo observar as competências e as normas relacionadas ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

Art. 2º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas de acordo com a competência dos órgãos envolvidos nos termos da Lei nº 15.193 , de 13 de dezembro de 2013, não sendo permitida duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

Art. 3º O processo de habilitação e licenciamento sanitário do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte será informado pelos seguintes princípios:

I - promover a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;

II - estabelecer procedimentos de modo a padronizar os requisitos para o registro sanitário da agroindústria, dos produtos e da rotulagem, de forma simplificada e racional;

III - fomentar políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento à agroindústria familiar;

IV - integrar e articular os processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências;

V - atender aos preceitos estabelecidos na Lei Federal nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007, no Decreto Federal nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, na Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, na Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e no Decreto Federal nº 7.358, de 17 de novembro de 2010; e

VI - disponibilizar, por meio presencial e/ou eletrônico, orientações e instrumentos para

o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos.

Art. 4º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento, os estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal adicionado de produtos de origem vegetal e os mistos, seus subprodutos, além de suas matérias primas.

§ 1º A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista agroindustrial e sanitário, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição, o transporte de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal.

§ 2º A inspeção e a fiscalização previstas no caput são aplicáveis aos produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Excluem-se das ações de que trata este Regulamento os alimentos sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

§ 4º As inspeções e a fiscalização previstas no caput serão realizadas:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem as diferentes espécies de animais, previstas neste Regulamento, para abate;

III - nos estabelecimentos que recebem o pescado para manipular, processar, distribuir ou expor à venda;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para processar, distribuir ou expor à venda;

V - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiar, processar, distribuir ou expor à venda;

VI - nos estabelecimentos que extraem ou recebem produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento, processar, distribuir ou expor à venda; e

VII - nos estabelecimentos que recebem, manipulam, armazenam, conservam, acondicionam, expedem ou exponham à venda matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis, procedentes de estabelecimentos cadastrados, licenciados ou registrados.

Art. 5º Para o cumprimento do disposto neste Regulamento será desenvolvido, de forma articulada com os órgãos municipais de agricultura e saúde, um sistema operacional de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal adicionado ou não de produtos de vegetal, com vistas à habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte.

Art. 6º A inspeção agroindustrial e sanitária que este Regulamento pode ser executada

de forma permanente ou periódica.

§ 1º Dar-se-á a execução de forma permanente nos estabelecimentos de abate das diferentes espécies animais, compreendendo os animais domésticos de produção, os animais silvestres e os exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam deste Regulamento, as ações serão executadas de forma periódica.

Art. 7º A inspeção agroindustrial e sanitária prevista neste regulamento abrangem os seguintes procedimentos:

I - a inspeção ante e post mortem das diferentes espécies animais;

II - a verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e de funcionamento dos estabelecimentos;

III - a verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

IV - a verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal, adicionado ou não de produtos vegetais;

V - a colheita de amostras para análises de fiscalização e a avaliação dos resultados dos exames microbiológicos, físico-químicos e sensoriais utilizados na verificação da conformidade dos processos de produção; e

VI - o bem-estar animal.

Art. 8º Para fins deste Regulamento entende-se por:

I - certificação: título complementar de adesão voluntária que atesta os padrões de identidade, da qualidade e da origem de produtos fabricados de forma tradicional e/ou em processo de reconhecimento de indicação geográfica registrada;

II - registro: ato do órgão de agricultura competente atestando que os produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos vegetais, bem como o estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte são inspecionados e atende à legislação;

III - licença sanitária: documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão regulador e ou de fiscalização competente, contendo permissão para instalação, regularização e funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário;

IV - Estabelecimento Agroindustrial Rural de Pequeno Porte: aquele de propriedade ou sob gestão individual ou coletiva de Agricultor Familiar localizado no meio rural, com área útil construída com até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), que produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, receba, embale, reembale, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos de origem vegetal ou animal, adicionado ou não de produtos de origem vegetal, para fins de

comercialização;

V - agricultor familiar: aquele definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;

VI - perfil agroindustrial - conjunto de informações de ordem técnica, incluindo características quantitativas e qualitativas das instalações, equipamentos e dos produtos, plantas e layout que servem de referência para a elaboração e aprovação do projeto do futuro empreendimento industrial;

VII - análise de fiscalização: análises realizadas por laboratórios oficial ou credenciados de amostras colhidas pelo Serviço Oficial;

VIII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, característica sensorial, composição, tipo de processamento ou modo de apresentação, a serem fixados por norma regulamentar superveniente da lavra do órgão de fiscalização e controle competente;

IX - produto de origem animal: aquele obtido total ou predominantemente a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedentes das diferentes espécies animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal e mineral, aditivos e demais substâncias permitidas pela autoridade competente;

X - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluem Boas Práticas de Fabricação, Procedimento Padrão de Higiene Operacional ou programas equivalentes reconhecidos pelos órgãos de fiscalização e controle;

XI - equivalência de serviços de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitem alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos;

XII - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que os produtos de origem animal devem atender;

XIII - fiscalização: é ação direta, privativa e não delegável dos órgãos do poder público, efetuada por servidores públicos com poder de polícia para a verificação do cumprimento das determinações da legislação específica e dos normativos regulamentares;

XIV - inspeção: é a atividade privativa de profissionais habilitados em medicina veterinária, pautada na execução das normas regulamentares e procedimentos técnicos sobre produtos de origem animal e relacionados aos processos e sistemas de controle industriais ou artesanais nas etapas de recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem e trânsito;

XV - norma regulamentar: ato normativo emitido pelos órgãos de fiscalização e controle, contendo diretrizes técnicas ou administrativas a serem executadas durante as atividades de inspeção e fiscalização, junto aos estabelecimentos ou trânsito de produtos de origem animal, respeitadas as competências específicas;

XVI - padrão de identidade: conjunto de parâmetro que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza e característica; e

XVII - padrão de qualidade: conjunto de parâmetros mensuráveis (físicos, químicos, microbiológicos e sensoriais) que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido em legislação específica, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos.

CAPÍTULO II - DA HABILITAÇÃO SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS

Art. 9º A habilitação sanitária do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte está condicionada à prévia inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos e produtos, compreendendo o registro e/ou o licenciamento sanitário.

Parágrafo único. Conceder-se-á registro ou licença definitiva ao estabelecimento que atender as normas prescritas, bem como aos produtos de origem animal que atendam as especificações sanitárias determinadas pelas normas vigentes no âmbito da competência dos órgãos de fiscalização e controle.

Art. 10. Para fins de licenciamento, os órgãos de fiscalização e controle poderão emitir dois tipos de licença:

I - Licença de Instalação destinada aos estabelecimentos que pretendam iniciar as atividades no âmbito das competências de cada órgão, compreendendo a fase inicial e com prazo máximo e não superior a 6 (seis) meses, desde que atendidas as normas deste regulamento; e

II - Licença de Regularização, destinada à regularização de estabelecimentos em atividade, que ainda não possuam todas as qualificações da legislação aplicada destinada ao registro do estabelecimento, não podendo ter prazo superior a 1 (um) ano, sendo vedada a renovação.

§ 1º Para fins de concessão das licenças previstas nos incisos I e II deste artigo, o estabelecimento deve obedecer às condições mínimas de funcionamento, previstas neste Regulamento garantir a adequação de todos os procedimentos de produção, sendo vedada a comercialização pelos estabelecimentos licenciados de produtos que não estejam registrados.

§ 2º A concessão de licença de regularização está condicionada à assinatura de termo de compromisso, contendo prazos e determinações do serviço de inspeção.

Art. 11. O estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte deve ser habilitado de acordo com sua atividade agroindustrial e, quando possuir mais de uma, esta deve ser

acrescentada como classificação secundária à classificação principal.

§ 1º Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedida a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 2º Será concedido apenas 1 (um) certificado de registro à mesma firma ou CNPJ, localizados em área comum.

Art. 12. A existência de varejo na mesma área da agroindústria implicará seu registro no órgão competente, independente do registro em outros órgãos, e as atividades e os acessos deverão ser independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a agroindústria apenas por óculo.

Art. 13. A habilitação sanitária de estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte depende da avaliação, pelos órgãos de fiscalização e controle, no âmbito de suas respectivas competências, dos seguintes documentos:

I - requerimento de solicitação de habilitação sanitária;

II - laudo de análise microbiológica da água;

III - laudo de inspeção prévia do terreno ou do estabelecimento já edificado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

IV - croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V - licença Ambiental, de acordo com a Resolução do CONAMA nº 385/2006 e com a Lei nº 14.249 , de 17 de dezembro de 2010;

VI - declaração da autoridade municipal e do órgão de saúde pública competente que ateste que não se opõem à instalação do estabelecimento;

VII - apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física - CPF para empreendimentos individuais, respeitando o que for pertinente a condição de microempreendedor individual;

VIII - Declaração de Aptidão ao PRONAF, DAP jurídica ou DAP individual, expedida por órgãos ou instituições credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário;

IX - cópia do estatuto ou contrato social para os estabelecimentos coletivos;

X - cópia da ata da eleição e posse do representante legal de estabelecimento coletivo;

XI - atestado de saúde ocupacional dos manipuladores; e

XII - comprovante de vacinação do rebanho bovino e/ou bubalino contra febre aftosa e

brucelose, quando couber.

Art. 14. A habilitação sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública ou da proteção ambiental.

Parágrafo único. Será cancelado o registro do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo mínimo de 1 (um) ano.

Art. 15. A habilitação concedida ao estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte terá validade, para todos os seus efeitos legais, enquanto forem mantidas inalteradas as condições higiênico-sanitárias e ambientais verificadas pelos órgãos competentes.

§ 1º Qualquer estabelecimento que interrompa o funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, sem justificativa oficial, só poderá reiniciar os trabalhos mediante nova inspeção de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 2º Para a execução de alteração, de acréscimo, de ampliação, de reforma ou de construção nas edificações, nos equipamentos e processos de fabricação de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte habilitado será exigida prévia aprovação pelo órgão de inspeção sanitária competente, com a anuência, no que couber, do órgão oficial de controle ambiental.

Art. 16. Os responsáveis pelas agroindústrias de pequeno porte sob inspeção estadual são obrigados a:

I - cumprir as exigências contidas neste Regulamento;

II - realizar imediatamente o recolhimento dos produtos elaborados e eventualmente expostos à venda quando for constatado desvio no controle de processo, que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor; e

III - inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção, no caso de cancelamento de registro de estabelecimento.

CAPÍTULO III - DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte de carnes e derivados são classificados em:

I - Abatedouro Misto de Pequeno Porte;

II - Entreposto de Carnes; e

III - Fábricas de Conservas.

§ 1º Entende-se por Abatedouro de Pequeno Porte: o estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios específicos para o abate das diversas espécies animais podendo ou não manipular, conservar, acondicionar, armazenar e expedir seus

produtos.

§ 2º Entende-se por Entreposto de Carnes: o estabelecimento que possua instalações, equipamentos e utensílios para recepção, desossa, conservação, acondicionamento, armazenagem e expedição de carnes e derivados das diversas espécies animais de abate, dispondo de instalações de frio.

§ 3º Entende-se por Fábricas de Conservas: o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de animais, com ou sem sala de matança.

CAPÍTULO IV - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 18. Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte de pescado e derivados são classificados em:

I - Entreposto de Pequeno Porte de Pescado;

II - Micro-Abatedouro de Pescado;

III - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves; e

IV - Agroindústria de Conservas de Pescados.

§ 1º Entende-se por Entreposto de Pescado: o estabelecimento que possua dependências, instalações e equipamentos específicos à recepção, lavagem, manipulação, fracionamento, acondicionamento, frigorificação, armazenagem e expedição do pescado e derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por Micro-Abatedouro de Pescado: o estabelecimento que possua dependências, instalações e equipamentos específicos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, acondicionamento e frigorificação, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves: o estabelecimento que possua dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

§ 4º Entende-se por Agroindústria de Conservas de Pescado: o estabelecimento que possua dependências, instalações e equipamentos específicos para recepção, lavagem, preparação, transformação, acondicionamento, conservação, armazenamento e expedição de produtos de pescado e seus derivados, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO V - DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de ovos e derivados classificam-se em:

I - Entreposto de Ovos; e

II - Fábrica de Conserva de Ovos.

§ 1º Entende-se por Entreposto para ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento, lavagem, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

§ 2º Entende-se por Fábrica de Conserva de Ovos: o estabelecimento destinado ao recebimento e ao processamento de ovos, devendo ter dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, o preparo e a embalagem dos produtos.

§ 3º Conserva de ovos é o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos, que tenham sido congelados, salgados, desidratados ou pasteurizados.

CAPÍTULO VI - DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte de leite e derivados são classificados em:

a) Propriedade Rural;

b) Agroindústria de Pequeno Porte de Leite e derivados; e

c) Queijaria Artesanal de Pequeno Porte.

§ 1º Entende-se por Propriedade Rural: a propriedade destinada à produção de leite, para posterior processamento em estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte.

§ 2º Entende-se Agroindústria de Pequeno Porte de Leite e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, transferência, à refrigeração, ao beneficiamento, à pasteurização, à manipulação, à fabricação, à maturação, ao fracionamento, à embalagem, à rotulagem, ao acondicionamento, à conservação, à armazenagem e à expedição de produtos lácteos.

§ 3º Entende-se por Queijaria Artesanal de Pequeno Porte: o estabelecimento localizado preferencialmente em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção.

CAPÍTULO VII - DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelha são classificados em:

I - Apiário; e

II - Entreposto de Mel e Cera de Abelhas.

§ 1º Entende-se por Apiário: o estabelecimento destinado à extração do mel, podendo dispor de instalações e equipamentos destinados ao processamento e classificação do respectivo produto e de seus derivados.

§ 2º Entende-se por Entreposto de Mel e Cera de Abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento, à classificação e à industrialização do mel e da cera de abelha.

CAPÍTULO VIII - DA LOCALIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DOS ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS

Art. 22. O estabelecimento de produtos de origem animal, adicionado ou não de produtos vegetais e mistos, deve satisfazer às seguintes condições básicas comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

I - dispor de terreno com área suficiente para construção das instalações agroindustriais e demais dependências, quando necessárias;

II - dispor de vias de acesso e áreas dentro dos limites do terreno do estabelecimento dotadas de superfície compacta, e de meios que permitam a limpeza e o escoamento das águas;

III - ser instalado a uma distância mínima de 50 (cinqüenta) metros de pocilgas, de galpões, de galinheiros, de fontes produtoras de odores indesejáveis, fumaça, poeira, que possam comprometer a qualidade dos produtos;

IV - é facultada a instalação da agroindústria rural de pequeno porte junto à residência ou ao local de ordenha, desde que não exista comunicação direta entre estas, não sendo permitidas aberturas contíguas de portas ou janelas ligando o estábulo, à sala de ordenha, à residência, ou ao banheiro;

V - dispor de uma unidade de sanitário/vestiário, para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros;

VI - possuir dimensões físicas compatíveis com os trabalhos a serem realizados e com o volume da matéria prima processada;

VII - possuir salas com iluminação natural ou artificial que possibilite a realização dos trabalhos e não comprometa a qualidade dos produtos;

VIII - ser dotado de iluminação artificial por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos;

IX - possuir piso de material impermeável e liso, com declive que permita boa drenagem;

X - paredes de alvenaria, impermeabilizadas até altura mínima de 1,50cm (um metro e cinqüenta centímetros), com tintas laváveis, cerâmica ou material similar de cor clara;

XI - instalações elétricas embutidas na parede, ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes, presas às paredes e aos tetos, sendo vedada a existência de fiação elétrica solta sobre área de processamento;

XII - pé direito das instalações com altura suficiente para facilitar a troca de ar, a claridade e permitir a adequada instalação de equipamentos;

XIII - forro de material adequado nas dependências onde se realizem trabalhos de manipulação e de preparo de produtos comestíveis, de embalagem e de estocagem;

XIV - janelas de material não oxidante, providas de telas;

XV - portas de acesso de pessoal e de circulação interna de material não oxidante;

XVI - barreira sanitária no acesso ao interior da agroindústria;

XVII - água suficiente para atender às necessidades do estabelecimento; e

XVIII - armazenamento de material de limpeza (DML) em local ou armário apropriado, sem contato direto com o piso.

Art. 23. A agroindústria, quando localizada em área urbana, deverá ser instalada afastada dos limites da via pública.

Art. 24. Fica permitido o uso de instalações, de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

I - as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;

II - câmara frigorífica, se houver, com inclinação do piso orientada no sentido da antecâmara e desta para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

III - equipamentos e utensílios tais como mesas, bancadas, calhas, carrinhos, caixas, bandejas, e outros recipientes que recebam produtos comestíveis, serão de superfície lisa, impermeável, que permita fácil higienização, permitindo-se o emprego de material inoxidável, plástico resistente, fibra de vidro, granito ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelos órgãos de controle e fiscalização;

IV - o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar sub-produtos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias, de forma a impedir a contaminação;

V - o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e sub-produtos comestíveis; e

VI - o envase em sistema semiautomático ou similar do leite pasteurizado para a venda direta ao consumidor.

Art. 25. Os estabelecimentos deverão atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - as dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas em anexo ao prédio da agroindústria, desde que com acesso externo, e independentes das demais áreas da agroindústria; e

II - saída dos sanitários dotada de lavatórios de mãos, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 26. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e de produto de diferentes cadeias produtivas, devendo, para isso, prever os equipamentos de acordo com a necessidade para tal e, no caso de empregar a mesma linha de processamento, deverá ser concluída uma atividade ou tipo de produtos, realizar a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, para depois iniciar a outra atividade.

CAPÍTULO IX - DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS, DA ROTULAGEM, DA EMBALAGEM E DO TRANSPORTE

Art. 27. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte devem implantar os programas Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Art. 28. A elaboração de produtos não padronizados só poderá ser realizada após a aprovação pelos órgãos oficiais de controle e fiscalização.

Art. 29. As embalagens devem ser armazenadas em boas condições higiênico-sanitárias e em áreas destinadas a este fim.

Art. 30. A embalagem e o rótulo dos produtos devem obedecer às legislações vigentes de rotulagem, devendo constar a indicação de que o produto é proveniente de Agroindústria Rural de Pequeno Porte.

§ 1º Em caso de marca coletiva ou indicação geográfica, as normas serão definidas por norma complementar da ADAGRO.

§ 2º Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, serão expostos acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.

Art. 31. É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de 2 (duas) horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

CAPÍTULO X - DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 32. Considera-se leite normal o produto que apresente as características definidas em Regulamento Técnico de Identificação de Qualidade - RTIQ.

Art. 33. A inspeção do leite e seus derivados, além das exigências previstas no presente regulamento, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - dos programas de autocontrole específicos.

CAPÍTULO XI - DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITES E DERIVADOS

Art. 34. É obrigatória a obtenção de leite em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, de conservação e de transporte, conforme legislação específica.

Art. 35. Só é permitido o aproveitamento de leite de vaca, de búfala, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

I - a propriedade não esteja sob interdição;

II - as fêmeas se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - as fêmeas não estejam no último mês de gestação ou na fase colostral; ou

IV - não receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 36. É obrigatório o controle para brucelose e tuberculose pelo órgão estadual de defesa sanitária animal, de acordo com o disposto na Instrução Normativa nº 30 do MAPA de 07 de agosto de 2013.

Parágrafo único. A ADAGRO poderá desenvolver parceria com entidades para elaborar plano para controle e erradicação da tuberculose, da brucelose ou de quaisquer outras doenças dos animais produtores de leite.

Art. 37. As propriedades rurais que fornecem leite para as agroindústrias rurais de pequeno porte são obrigadas a vacinar seu rebanho conforme as determinações e calendário estabelecido pelo Serviço Veterinário Oficial.

Art. 38. Permite-se a pasteurização do leite, obedecendo às normas em vigor, podendo ser aceitos pelos órgãos de fiscalização e controle, outros binômios de tempo e de temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

Art. 39. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território estadual, nos termos da legislação.

Art. 40. Será permitido adicionar aos produtos lácteos condimentos desidratados.

Art. 41. A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, ficam sujeita às determinações deste Regulamento e/ou norma complementar editada pela ADAGRO.

Art. 42. Para efeito desse regulamento as exigências quanto aos produtos derivados lácteos deverão seguir os RTIQ vigentes.

Parágrafo único. Os produtos de marcas coletivas ou de indicação geográfica serão normatizados por portaria específica da ADAGRO.

CAPÍTULO XII - DOS ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE ANIMAIS E DOS ESTABELECIMENTOS DE DERIVADOS CÁRNEOS

Art. 43. Os estabelecimentos agroindustriais de produtos cárneos de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamentos e inspeção, realizadas em pontos fixos, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 1º O pé-direito das salas de abate deverá ter altura suficiente para as carcaças penduradas manterem distância mínima de 50 cm (cinquenta centímetros) do teto e do piso.

§ 2º O uso de mesa para depilação ou esfola e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea.

§ 3º Os boxes de insensibilização, se necessários, serão de concreto armado, dotados de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

§ 4º Os fumeiros, quando necessários, serão inteiramente de alvenaria, não sendo permitidos pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 44. Toda matéria prima recebida deverá ter procedência comprovada por documento do órgão competente, aceito pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 45. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados, tais como salames, copas, presunto cru defumado e outros, necessitará de espaço de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros, a uma temperatura e umidade relativa do ar adequada, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação.

Art. 46. A lavagem dos equipamentos e outros poderão ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de processamento.

CAPÍTULO XIII - DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS DO FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 47. Os estabelecimentos de pescados e derivados deverão observar as seguintes condições que lhes são próprias:

I - dispor de dependências, de instalações, de equipamentos para a recepção, lavagem, seleção, inspeção, processamento e expedição do produto, compatíveis com suas finalidades;

II - dispor de instalações e equipamentos adequados à coleta e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes de processamento, para o exterior das áreas de manipulação;

III - dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas recipientes, de grelhas, de bandejas e de outros utensílios usados para acondicionamento e transporte de seus produtos;

IV - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas, independentes para congelamento rápido e estocagem do produto final; e

V - dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos em conserva, curados e defumados, de equipamentos adequados e de eficiência aprovada para sua produção e estocagem.

Art. 48. A fabricação do produto deverá obedecer aos RTIQ vigentes.

Parágrafo único. Novos produtos poderão ter sua fabricação autorizada, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial.

CAPÍTULO XIV - DO FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO DE MEL E CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 49. Os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados deverão dispor de dependência multifuncional para o recebimento, a manipulação, o preparo, a classificação, a embalagem do produto e sua expedição.

Art. 50. Para efeito deste Regulamento, as exigências quanto aos produtos das abelhas deverão observar os RTIQ vigentes.

CAPÍTULO XV - DO FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS

Art. 51. Os estabelecimentos de ovos e derivados deverão observar as seguintes condições que lhes são próprias:

I - dispor de dependência multifuncional e coberta para recepção, seleção de ovos, limpeza, classificação, envase, rotulagem, embalagem, estocagem e expedição do produto; compatíveis com suas finalidades;

II - dispor de dependência para a lavagem de recipientes, de bandejas ou similares, que poderá ser feita no mesmo local de recepção, desde que não se esteja recebendo matéria-prima no mesmo momento;

III - dispor de sala para guarda de equipamentos e utensílios higienizados;

IV - dispor, quando for o caso, de dependências para beneficiamento, que devem ter dependências apropriadas para recebimento, manipulação elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto; e

V - dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas.

Art. 52. Para efeito deste Regulamento as exigências quanto aos ovos e derivados deverão seguir os RTIQ vigentes.

CAPÍTULO XVI - DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 53. Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte serão registrados, habilitados, cadastrados ou certificados pela ADAGRO, quando cumprirem, na totalidade, as obrigações assumidas em Termo de Compromisso.

CAPÍTULO XVII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 54. Considera-se fraude à venda de produtos fora dos padrões deste Regulamento, sujeitando-se o infrator às penas do Código Penal , independentemente de eventuais punições de caráter administrativo e cível.

Art. 55. Sem prejuízo das demais penalidades previstas em legislação específica, as infrações a este Regulamento deverão ser apuradas em procedimento administrativo próprio, regulado pela legislação específica, no âmbito da ADAGRO.

Art. 56. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar Federal nº 123, de 2006.

Art. 57. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

Art. 58. Para a publicação dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade para os produtos de origem animal será respeitada a especificidade da agroindústria de pequeno porte.

Art. 59. A ADAGRO publicará em 60 (sessenta) dias após a publicação de Ato Complementar previsto no art. 15 da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, do Ministérios da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o detalhamento das normas para as diversas cadeias produtivas, dos procedimentos e demais normas necessárias para a instalação e registro de inspeção sanitária para a agroindústria de pequeno porte, produtos e rotulagem, considerando a especificidade a agroindústria rural de pequeno porte.

Art. 60. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Palácio do Campo das Princesas, Recife, 3 de setembro do ano de 2015, 199º da Revolução Republicana Constitucionalista e 193º da Independência do Brasil.

PAULO HENRIQUE SARAIVA CÂMARA

Governador do Estado

NILTON DA MOTA SILVEIRA FILHO

ANTÔNIO CARLOS DOS SANTOS FIGUEIRA

ANTÔNIO CÉSAR CAÚLA REIS