

Decreto nº 30388 DE 15/10/2014

Norma Estadual - Maranhão

Publicado no DOE em 15 out 2014

Aprova o regulamento da Lei Estadual nº 10.086, de 20 de maio de 2014, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão e dá outras providências.

A Governadora do Estado do Maranhão, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos III e V do art. 64 da Constituição Estadual e de acordo com o disposto na Lei nº 10.086 , de 20 de maio de 2014,

Decreta:

Art. 1º Fica aprovado o regulamento da Lei Estadual nº 10.086 , de 20 de maio de 2014, que com este se publica, que dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial familiar, de pequeno porte ou artesanal para elaboração e comercialização de produtos da agroindústria no Estado do Maranhão e dá outras providências.

Art. 2º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DO MARANHÃO, EM SÃO LUÍS, 15 DE OUTUBRO DE 2014, 193º DA INDEPENDÊNCIA E 126º DA REPÚBLICA.

ROSEANA SARNEY

Governadora do Estado do Maranhão

ANNA GRAZIELLA SANTANA NEIVA COSTA

Secretária-Chefe da Casa Civil

CLÁUDIO DONISETTE AZEVEDO

Secretário de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

REGULAMENTO DA LEI Nº 10.086/2014

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º As normas estabelecidas neste Decreto referem-se à habilitação sanitária da Agroindústria Familiar, de Pequeno Porte ou Artesanal, que processam produtos de origem animal em todo o Estado do Maranhão, na forma da Lei Estadual nº 10.086 , de 20 de maio de 2014, preservada a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e a saúde e os interesses do consumidor.

Art. 2º Os princípios a serem seguidos no presente regulamento são:

I - promover a preservação da saúde humana e do meio ambiente, ao mesmo tempo, que não implique obstáculo para a instalação e legalização da Agroindústria Familiar, de Pequeno Porte ou Artesanal;

II - ter o foco de atuação na qualidade sanitária dos produtos finais;

III - promover o processo educativo permanente e continuado para todos os atores da cadeia produtiva, estabelecendo a democratização do serviço e assegurando a máxima participação de governo, da sociedade civil, de agroindústrias, dos consumidores e das comunidades técnica e científica nos sistemas de tecnologia e inspeção;

IV - promover o desenvolvimento sustentável do estado, gerando emprego e renda no campo.

Art. 3º Ficam sujeitos à inspeção e fiscalização previstas neste Regulamento os estabelecimentos elaboradores de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, seus produtos e subprodutos, além de suas matérias primas.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere o caput deste artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção ante e post mortem dos animais, a recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, embalagem, rotulagem, armazenamento, expedição e transporte de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 4º A inspeção sanitária será exercida pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE/MA, vinculado à Agência Estadual de Defesa Agropecuária do Maranhão - AGED/MA, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio intra-estadual.

Art. 5º As ações do SIE/MA contemplam as seguintes atribuições:

I - coordenar e executar as atividades de inspeção e fiscalização industrial e sanitária dos estabelecimentos familiares, de pequenos portes e artesanais registrados ou relacionados;

II - verificar a aplicação dos preceitos do bem-estar animal no carregamento antes e durante o transporte, na quarentena, e no abate;

III - executar as atividades de inspeção ante e post mortem de animais de abate;

IV - manter disponíveis registros nosográficos e estatísticas de produção e comercialização de produtos de origem animal bem como as informações inerentes ao setor primário com implicações na saúde animal, ou na saúde pública;

V - elaborar as normas complementares para a execução das ações de inspeção, fiscalização, registro, relacionamento e habilitação dos estabelecimentos, bem como registro, classificação, tipificação, padronização e certificação sanitária dos produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal;

VI - verificar a implantação e execução dos programas de autocontrole dos estabelecimentos registrados ou relacionados, dirigido ao atendimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto específico;

VII - coordenar e executar os programas de análises laboratoriais para monitoramento e verificação da identidade, qualidade e inocuidade dos produtos de origem animal;

VIII - executar o programa de controle de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes em produtos de origem animal;

IX - elaborar e executar programas de combate à fraude nos produtos de origem animal;

X - verificar os controles de rastreabilidade dos animais, matérias-primas, ingredientes e produtos ao longo da cadeia produtiva;

XI - elaborar programas e planos complementares às ações de inspeção e fiscalização;

XII - verificação do rótulo ou rotulagem dos produtos destinados à venda.

Art. 6º A inspeção e a fiscalização sanitária serão desenvolvidas de acordo com a competência dos órgãos envolvidos nos termos da Lei Estadual nº 10.086 , de 20 de maio de 2014, não sendo permitida duplicidade de inspeção e fiscalização sanitária.

§ 1º A habilitação sanitária, quando realizada pelo Serviço de Inspeção Estadual isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal para produtos de origem animal, com exceção dos estabelecimentos que também processam produtos de origem vegetal e/ou comercializem produtos.

§ 2º A AGED/MA poderá estabelecer parceria e cooperação técnica com Municípios e com a União para facilitar o desenvolvimento de atividades e para a execução do Serviço de Inspeção Estadual.

§ 3º A AGED/MA poderá solicitar a adesão ao Sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária (SUASA), sendo que após a adesão, os produtos poderão ser destinados também ao comércio interestadual, de acordo com a legislação federal que constitui e regulamenta o SUASA.

§ 4º Quando a parceria for feita com os municípios, os produtos com Sistema de Inspeção Municipal (SIM) poderão ser destinados ao comércio intra-estadual, desde que o SIM seja equivalente ao SIE/MA, e esteja previsto em Lei.

Art. 7º O presente regulamento e demais atos complementares que venham a ser expedidos devem ser executados em todo o território do Estado do Maranhão.

Art. 8º Os estabelecimentos definidos no art. 14, da seção III da Lei Estadual nº 10.086 , de 20 de maio de 2014, para fins de obtenção da habilitação sanitária não poderão ultrapassar as seguintes escalas de produção:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) - aqueles destinados ao abate e industrialização de produtos e subprodutos de pequenos animais de importância econômica, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;

II - estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) e grandes animais (bovinos/bubalinos/equinos) - aqueles destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de médios e grandes animais de importância econômica, com produção

máxima de 08 (oito) toneladas de carnes por mês;

III - fábrica de produtos cárneos - aqueles destinados à agroindustrialização de produtos e subprodutos cárneos em embutidos, defumados e salgados, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;

IV - estabelecimento de abate e industrialização de pescado - enquadram-se os estabelecimentos destinados ao abate e/ou industrialização de produtos e subprodutos de peixes, moluscos, anfíbios e crustáceos, com produção máxima de 05 (cinco) toneladas de carnes por mês;

V - estabelecimento de ovos - destinado à recepção e acondicionamento de ovos, com produção máxima de 5.000 (cinco mil) dúzias/mês;

VI - unidade de extração e beneficiamento dos produtos das abelhas - destinado à recepção e industrialização de produtos das abelhas, com produção máxima de 3 (tres) toneladas por mês;

VII - estabelecimentos industrial de leite e derivados: enquadram-se todos os tipos de estabelecimentos de industrialização de leite e derivados previstos no presente Regulamento, com processamento máximo de 45.000 (quarenta e cinco mil) litros de leite por mês.

Art. 9º Para fins deste Regulamento, são adotadas as seguintes definições:

I - instalações: referem-se a toda a área "útil" do que diz respeito à construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas;

II - equipamento: referem-se a tudo que diz respeito ao maquinário e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos;

III - estabelecimento: abrange todas as classificações de estabelecimentos para produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, previstas no presente Regulamento;

IV - agroindustrialização: é o beneficiamento, processamento, industrialização e/ou transformação de matérias-primas provenientes de exploração pecuárias, pesca, aquícolas, extrativistas, incluído o abate de animais, abrangendo desde processos simples, como secagem, classificação, limpeza e embalagem, até processos mais complexos que incluem operações física, química ou biológica;

V - 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;

VI - análise de controle: análise efetuada pelo estabelecimento para controle do processo e monitoramento da qualidade das matérias-primas, ingredientes e produtos;

VII - Análise fiscal: análise efetuada por laboratório de controle oficial ou credenciada em amostras colhidas pelo Responsável Técnico do estabelecimento, na presença da Inspeção Oficial;

VIII - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado; ou de amostras colhidas em caso de denúncias, fraudes ou problemas endêmicos constatados a partir da fiscalização no estabelecimento;

IX - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, aquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas em estado asselvajado, e também aquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

X - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies das faunas silvestres, nativas, migratórias e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, que tenham todo ou parte do seu ciclo de vida ocorrendo dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

XI - auditoria: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XII - boas práticas de fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênicos - sanitários e operacionais sistematizados aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem animal, incluindo atividades e controles complementares;

XIII - contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que se considere como nociva ou não para a saúde humana;

XIV - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou outro material indesejável das superfícies das instalações, equipamentos e utensílios;

XV - sanitização: aplicação de agentes químicos, biológicos ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, equipamentos e utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar um nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XVI - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XVII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos, biológicos ou agentes químicos;

XVIII - equivalência de sistemas de inspeção: estado no qual as medidas de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes sistemas de inspeção ainda que não sejam iguais as medidas aplicadas por outro serviço de inspeção, permitam alcançar os mesmos objetivos de inocuidade e qualidade dos produtos, na inspeção e fiscalização, estabelecidas neste regulamento e de acordo com o SUASA ou outro sistema de Inspeção;

XIX - fiscalização: procedimento oficial exercido pela autoridade sanitária competente, junto ou indiretamente aos estabelecimentos de produtos de origem animal, com o objetivo de verificar o atendimento aos procedimentos de inspeção, aos requisitos previstos no presente Regulamento e em normas complementares;

XX - inspeção: atividade de fiscalização executada pela autoridade sanitária competente junto ao estabelecimento, que consiste no exame dos animais, das matérias-primas e dos produtos de origem animal; na verificação do cumprimento dos programas de autocontrole, suas adequações às operações industriais e os requisitos necessários à sua implementação; na verificação da rastreabilidade, dos requisitos relativos aos aspectos higiênicos, sanitários e tecnológicos inerentes aos processos produtivos; na verificação do cumprimento dos requisitos sanitários na exportação e importação de produtos de origem animal; na certificação sanitária, na execução de procedimentos administrativos e na verificação de demais instrumentos de avaliação do processo relacionados com a segurança alimentar, qualidade e integridade econômica, visando o cumprimento do disposto no presente Regulamento e em normas complementares;

XXI - supervisão: procedimento de fiscalização realizado sistematicamente por equipe designada pelo Serviço de Inspeção Oficial, funcionalmente independente, para avaliar a conformidade dos procedimentos técnicos e administrativos da inspeção oficial e do estabelecimento;

XXII - laboratório de controle oficial: laboratório próprio do Serviço de Inspeção, público ou privado credenciado e conveniado com os serviços de inspeção equivalentes para realizar análises, por método oficial, visando atender às demandas dos controles oficiais;

XXIII - legislação específica: atos normativos emitidos pela AGED/MA ou por outros órgãos oficiais e responsáveis pela legislação de alimentos e correlatos;

XXIV - memorial descritivo: documento que descreve, conforme o caso, as instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal adicionado ou não de produtos de origem vegetal;

XXV - norma complementar: ato normativo emitido pelo Órgão responsável pelo Serviço de Inspeção Oficial, 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;

XXVI - 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 BPF, PPHO ou programas equivalentes reconhecidos pelo Serviço de Inspeção Oficial;

XXVII - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua origem geográfica, natureza, característica sensorial, composição, tipo ou modo de processamento ou modo de apresentação;

XXVIII - procedimento padrão de higiene operacional - PPHO: procedimentos descritos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações industriais;

XXIX - 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;

XXX - produto de origem animal comestível: produto de origem animal destinado ao consumo humano;

XXXI - produto de origem animal não comestível: produto de origem animal não destinado ao consumo humano;

XXXII - 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;

XXXIII - rastreabilidade: capacidade de detectar no produto final a origem e de seguir o rastro da matéria-prima e produtos de origem animal, de um alimento para animais, de um animal produtor de alimentos ou de uma substância a ser incorporada em produtos de origem animal, ou em alimentos para animais ou com probabilidade de o ser, ao longo de todas as fases de produção, transformação e distribuição;

XXXIV - regulamento técnico de identidade e qualidade - RTIQ: documento emitido pelo Serviço de Inspeção Oficial, mediante ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características e padrões mínimos para a qualidade que os produtos de origem animal devem atender.

CAPÍTULO II - DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 10. Os estabelecimentos da agroindústria familiar, de pequeno porte ou artesanal só poderão produzir e/ou realizar comércio intraestadual com produtos de origem animal com o respectivo registro e/u relacionamento no Órgão competente.

Parágrafo único. O Título de Registro é o documento emitido pelo Chefe do Serviço de Inspeção Oficial, depois de cumpridas as exigências previstas em legislação específica.

Art. 11. O estabelecimento deve ser registrado de acordo com sua atividade industrial e, quando este possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada uma nova classificação à principal.

Art. 12. A existência da comercialização na mesma área do estabelecimento implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo único. A realização das atividades e os acessos à indústria deverão ser totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna apenas por óculo.

Art. 13. Os diferentes tipos de produtos, derivados e subprodutos de origem animal oriundos dos estabelecimentos descrito no art. 10 deverão atender aos requisitos dispostos em legislação específica vigente.

Art. 14. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 06 (seis) meses só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos, respeitada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento que interromper seu funcionamento pelo prazo mínimo um ano.

CAPÍTULO III - DA LOCALIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Art. 15. O estabelecimento deverá ser instalado em locais isentos de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes e que não estejam expostos a inundação de modo a não comprometer sanitária e ambientalmente as edificações vizinhas nem os produtos a serem fabricados, podendo ser construídas em propriedades rurais, podendo estar localizadas em áreas urbanas, semi-urbanas e rurais.

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis:

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

II - as instalações devem ser de construção sólida e sanitariamente adequada, feita de material que não transmitem nenhuma substância indesejável ao alimento e ter disponibilidade de espaço para a realização de todas as operações, devendo ter separação entre a área suja e a área limpa;

III - deverão garantir que todas as operações sejam realizadas em condições de higiene, desde a chegada da matéria prima até a obtenção do produto final;

IV - todas as salas deverão possuir iluminação e ventilação adequadas, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, sendo que as lâmpadas deverão ter proteção contra estilhaços;

V - o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, devendo ser construídos de modo a facilitar a higienização e drenagem, impedindo o acúmulo de água e resíduos;

VI - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material absorvente, lavável e de cor clara, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com cimento ou massa apropriada, mantendo espaçamento mínimo entre si. Devem ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes, pisos e tetos arredondados e de fácil limpeza;

VII - possuir pé direito que atenda as especificações de ordem tecnológica contidas em regulamentação específica, podendo a juízo do Serviço de Inspeção Oficial admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória;

VIII - as portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

IX - O material empregado na construção das portas deverá ser impermeável, resistente às higienizações e não oxidável;

X - dispor de janelas construídas de material lavável e não absorvente. A colocação do seu perfil interno deve coincidir com a parede, de modo a não acumular sujidades. Devem ser providas de telas milimétricas, removíveis, não oxidáveis e à prova de insetos. O parapeito formado na parte externa da agroindústria deve ter um caimento de aproximadamente 30º em direção à parte externa, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

XI - o forro deve ser construído observando-se o espaço mínimo de 0,25 m (vinte e cinco centímetros) entre a laje/revestimento e o telhado, possibilitando assim que o calor absorvido pelas telhas possa ser dissipado pela ventilação natural e o conforto térmico possa ser garantido. Nestes casos deve-se instalar uma proteção com telas milimétricas para evitar a entrada de pragas;

XII - possuir forro de material não absorvente em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nas dependências onde não exista forro a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujeira;

XIII - o forro será dispensado nos casos em que a cobertura for de estrutura metálica, refratária ao calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros etc., ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado;

XIV - quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pela inspeção;

XV - quando o forro for de gesso, deve-se aplicar pintura acrílica ou epóxi de modo a isolar da umidade e dos respingos de água do material empregado durante a sanitização dos ambientes;

XVI - nas câmaras frigoríficas, quando houver, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores;

XVII - dispor de rede de esgoto adequada em todas as dependências, projetada e construída de forma a facilitar a higienização e que apresente dispositivos e equipamentos a fim de evitar o risco de contaminação industrial e ambiental;

XVIII - a rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial e dotados de caixas de inspeção;

XIX - os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas poderão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não sendo permitido qualquer outro material, como pranchões de madeira;

XX - As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos e terão fundo côncavo, com declive mínima de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro;

XXI - os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos

condutores principais através de piletas e sifões;

XXII - a rede de esgoto sanitário, sempre independente da rede de esgoto do estabelecimento, também estará sujeita à aprovação da autoridade sanitária competente;

XXIII - sempre que possível, deve-se optar por métodos de tratamento alternativos do material residual das agroindústrias.

Art. 17. Os estabelecimentos deverão ainda atender aos seguintes requisitos em relação às instalações:

I - as instalações e os equipamentos compreendem as dependências mínimas, equipamentos e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento, conforme o presente Regulamento;

II - as dependências auxiliares, quando forem necessárias, poderão ser construídas no mesmo espaço do prédio do estabelecimento, porém com acesso externo e independente das demais áreas da indústria;

III - dispor sanitário/vestiário diferenciado por sexo, sendo uma unidade para estabelecimentos com até 10 trabalhadores. Poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 40 m (quarenta metros) e o piso entre o sanitário/vestiário e o prédio industrial seja pavimentado. Acima de 10 (dez) trabalhadores o sanitário e vestiário deverão ser proporcional ao número de pessoal, de acordo com a legislação específica, com acesso indireto à área de processamento, com fluxo interno adequado e independentes para as seções onde são manipulados produtos comestíveis, de acesso fácil, respeitando-se as particularidades de cada seção e em atendimento às BPF;

IV - Os boxes sanitários (que contém o vaso sanitário) deverão ser individualizados dos vestiários e possuir provisão para rolo de papel higiênico e cesto de lixo provido de saco plástico, além de manterem-se limpos e higienizados;

V - Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios providos de sabão líquido inodoro, papel toalha e cesto de lixo acionado a pedal;

VI - dispor de dependências, instalações e equipamentos para manipulação de produtos não comestíveis, quando for o caso, devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

VII - deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior do estabelecimento constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho do estabelecimento e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria e, quando necessário de água quente com temperatura mínima de 85° C, em quantidade suficiente em todas as dependências de manipulação e preparo;

X - a instalação de caldeira, quando necessário, obedecerá às normas específicas quanto à sua localização e sua segurança;

XI - as seções onde são manipulados os produtos deverão dispor de lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual, providas de sabão líquido inodoro, papel toalha e cesto de lixo acionado a pedal;

XII - possuir instalação de frio em número e área suficientes, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento, dotada de termômetro com visor externo, conforme a categoria do estabelecimento, devendo assegurar a temperatura de armazenamento dos produtos resfriado de 0°C (zero) a 4°C (quatro) Celsius e temperatura de armazenamento de produtos congelados de máximo -15°C (quinze graus Celsius negativos);

XIII - poderá ser tolerado refrigerador industrial, desde que se comprove a manutenção da temperatura necessária ao armazenamento dos produtos de forma adequada;

XIV - os equipamentos e utensílios que recebam produtos comestíveis serão de superfície lisa, resistentes à corrosão, não tóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos, fabricados de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção, sendo vedado o uso de madeiras;

XV - a localização dos equipamentos deverá atender a um bom fluxo operacional evitando a contaminação cruzada.

Art. 18. Qualquer ampliação, remodelação ou construção no estabelecimento registrado ou relacionado, em suas dependências e instalações, só pode ser feita após aprovação prévia dos projetos pelo Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 19. O estabelecimento poderá trabalhar com mais de um tipo de atividade e produto e 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 produção para depois iniciar a outra, sempre levando em conta os preceitos de higiene, para evitar contaminação cruzada.

Parágrafo único. O Serviço de Inspeção Oficial pode permitir a utilização dos equipamentos e instalações destinados à fabricação de produtos de origem animal, para o preparo de produtos de origem vegetal, entretanto estes seguirão a legislação e a fiscalização do órgão competente, observando a determinação do caput deste artigo.

CAPÍTULO IV - DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS E DOS TRABALHADORES

Art. 20. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos, que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

Parágrafo único. O controle dos processos de fabricação deve ser desenvolvido e aplicado pelo estabelecimento, o qual deve apresentar os registros sistematizados, auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico sanitário e tecnológico estabelecidos no presente Regulamento.

Art. 21. Todas as dependências, equipamentos e utensílios dos estabelecimentos, inclusive reservatórios de água e fábrica e silos de reservatório de gelo devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a elaboração dos produtos.

§ 1º Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.

§ 2º Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente;

Art. 22. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Art. 23. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.

§ 1º Deve-se atentar para o uso de substâncias específicas nas dependências destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis, quando se proceder ao controle de pragas, devendo utilizá-las mediante conhecimento do Serviço de Inspeção Oficial.

§ 2º É proibida a permanência de animais alheios à atividade dos estabelecimentos.

Art. 24. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 25. O depósito de embalagens dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação das mesmas, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

Art. 26. É proibida em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

Parágrafo único. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 27. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Art. 28. Os funcionários que trabalham nos estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial do município, devendo ser renovados a cada 06 (seis) meses.

§ 1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve se verificar que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios, devendo constar a declaração de que os mesmos estão "aptos a manipular alimentos".

§ 2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho sempre que fique comprovada a existência de doenças infectocontagiosas ou que possuam ferimentos que possam, comprometer a inocuidade dos produtos.

§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de comprovar que sanou a condição que o afastou.

Art. 29. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar Equipamento de Proteção Individual de cor clara, em perfeito estado de higiene e conservação.

§ 1º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§ 2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio, sendo proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 30. A rede de frio, quando houver, deve ser higienizada regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.

Art. 31. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.

Art. 32. Nos estabelecimentos de produtos das abelhas que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.

CAPÍTULO V - DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 33. A Inspeção Sanitária poderá ser executada de forma permanente ou periódica.

§ 1º A inspeção deve ser executada obrigatoriamente de forma permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies animais.

I - entende-se por espécies animais de abate, os animais domésticos de produção, silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

II - Quando o abate for esporádico, o responsável pelo estabelecimento deverá comunicar o Serviço de Inspeção com antecedência mínima de 48 horas.

§ 2º Nos demais estabelecimentos que constam neste Regulamento, a inspeção será executada de forma periódica.

Parágrafo único. Os estabelecimentos com inspeção periódica terão a frequência de execução de inspeção estabelecida em normas complementares expedidos por autoridade competente da AGED/MA, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos, o resultado da avaliação dos controles dos processos de produção e do desempenho de cada estabelecimento, em função da implementação dos programas de autocontrole.

CAPÍTULO VI - DA PROCEDÊNCIA DA MATÉRIA PRIMA

Art. 34. A matéria prima destinada ao processamento dos produtos de origem animal nas agroindústrias familiares, de pequeno porte e artesanal, não podem ser provenientes de áreas onde há presença de substâncias potencialmente nocivas que possam provocar a contaminação desses alimentos ou seus derivados em níveis que representam risco para a saúde.

Parágrafo único. A matéria prima a que se refere o caput deste artigo deve ser oriunda de estabelecimentos cadastrados no Órgão Estadual de Defesa Sanitária Animal e obrigatoriamente adotem os procedimentos contidos nos Programas Sanitários Oficiais.

Art. 35. As matérias primas devem ser protegidas contra a contaminação por sujidades ou resíduos de origem animal, doméstica, industrial e/ou agrícola, desde a origem até o destino, evitando-se contaminação química, física ou microbiológica.

Art. 36. A metodologia de produção, extração e a rotina de trabalho para aquisição da matéria prima, devem ser higiênicas e os equipamentos e recipientes utilizados devem ser de material

que permita a limpeza e desinfecção completas.

Parágrafo único. Não é permitido o reaproveitamento de recipientes que foram usados como com matérias tóxicas, ou que forem fabricados de material que possa vir a contaminar os alimentos.

Art. 37. Os meios de transporte utilizados para matéria prima, alimentos transformados ou semi-processados dos locais da produção ou armazenamento devem ser adequados para a finalidade a que se destinam, observando-se a temperatura adequada a cada produto e, construídos de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfecção fáceis e completas.

Art. 38. O armazenamento da matéria prima deve ser realizado em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos de deteriorações.

CAPÍTULO VII - DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS, DO TRANSPORTE, DA EMBALAGEM E ARMAZENAGEM

Art. 39. Os produtos das agroindústrias familiar, de pequeno porte e artesanal, devem obedecer aos padrões higiênico-sanitários, físico-químicos e microbiológicos estabelecidos pela legislação vigente;

Art. 40. Os estabelecimentos obrigatoriamente devem implantar de imediato os programas de BPF e PPHO, ficando os demais programas de autocontrole facultado a cada estabelecimento.

Parágrafo único. Quando da implantação dos demais programas de autocontrole a que se refere o caput desse artigo, o estabelecimento deve submeter ao Serviço de Inspeção Oficial a prévia aprovação do mesmo.

Art. 41. Cada tipo de produto deve ter seu rótulo, registro de fórmula e processo de fabricação aprovados junto ao Serviço de Inspeção Oficial;

Art. 42. As amostras para análises oficiais da matéria prima, de ingredientes e produtos devem ser coletadas pelo Responsável Técnico pelo estabelecimento, supervisionado pelo Serviço de Inspeção Oficial;

Art. 43. O transporte dos produtos elaborados deve ser efetuado em veículo apropriado a cada tipo de produto, devendo estar em perfeitas condições de higiene, dotado de proteção e de outras condições adequadas para manter a qualidade do produto, observando-se a temperatura

de conservação do produto, quando for o caso.

Art. 44. A embalagem e o rótulo dos produtos devem obedecer às legislações vigentes de rotulagem, de acordo com as Normas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Código de Defesa do Consumidor e Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - IMETRO, devendo constar a indicação de que o produto é proveniente de agroindústria familiar, de pequeno porte e artesanal e o número da habilitação sanitária no SIE/MA.

Art. 45. A elaboração de produtos não padronizados só poderá ser realizada após a aprovação da fórmula pelo Serviço de Inspeção Oficial.

CAPÍTULO VIII - DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação

Art. 46. Os estabelecimentos para leite e derivados são classificados em:

I - fábrica de laticínios;

II - entreposto de laticínio.

§ 1º Entende-se por fábrica de laticínios o estabelecimento destinado a recepção de leite e creme para o preparo de qualquer produto lácteo.

§ 2º Entende-se por entreposto de laticínio o estabelecimento destinado à recepção, toalete, maturação, classificação, fracionamento, acondicionamento e armazenagem de leite e derivados.

Art. 47. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º Entende-se por "leite de retenção" o produto da ordenha, a partir do 30º (trigésimo) dia antes da parição.

§ 2º Entende-se por "colostró" o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizem.

Art. 48. É proibido o aproveitamento para fins de alimentação humana, do leite de retenção e do colostro.

Art. 49. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

Art. 50. Considera-se leite normal o produto que apresente as características definidas em RTIQ específico.

Parágrafo único. Sempre que haja insistência na produção de leite com teor de gordura inferior a 3% (três por cento), a propriedade será visitada por servidor do Serviço de Inspeção Oficial, que se encarregará das verificações e provas necessárias.

Seção II - Do Funcionamento dos Estabelecimentos de Leites e Derivados

Art. 51. A produção de leite das espécies caprina, ovina e outras, ficam sujeita às mesmas determinações do presente Regulamento e legislação complementar.

Art. 52. É obrigatória a produção de leite em condições higiênicas desde a fonte de origem, seja qual for a quantidade produzida e seu aproveitamento.

Parágrafo único. Esta obrigatoriedade se estende ao trato do gado leiteiro, à ordenha, ao vasilhame e ao transporte.

Art. 53. Só se permite o aproveitamento de leite de vaca, de búfala, de cabra, da ovelha e de outras espécies, quando:

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

II - não estejam no período final de gestação, nem na fase colostrar;

III - não reajam á prova de tuberculose (tuberculina) nem apresentem reação positiva às

IV - provas do diagnóstico da brucelose, obedecidos os dispositivos da legislação em vigor.

§ 1º Qualquer alteração no estado de saúde dos animais, capaz de modificar a qualidade do leite, justifica a condenação do produto para fins alimentícios e de toda a quantidade a que tenha sido misturado.

§ 2º Quando constatado qualquer surto de doença infecciosa, a Coordenação de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CIPA/AGED comunicará imediatamente ao Coordenação de Defesa Animal - CDA/AGED para que tome as providências cabíveis.

§ 3º O animal afastado da produção pelo motivo do parágrafo anterior, só poderá voltar à ordenha após o comunicado da CDA/AGED à CIPA/AGED, de que o problema foi sanado.

Art. 54. Poderão ser realizadas, a juízo do Serviço de Inspeção Oficial, provas biológicas para diagnósticos de tuberculose e brucelose, praticadas tantas vezes quantas necessárias nos estabelecimentos que produzem leite. Essas provas só podem ser feitas por veterinário oficial ou por veterinário particular habilitado que obedeça integralmente aos planos oficialmente adotados.

Art. 55. A ordenha deverá ser feita em instalações higiênicas, de acordo com o que estabelece a legislação específica.

Art. 56. Logo após a ordenha o leite deve ser passado para vasilhame próprio, previamente higienizado, deve ser filtrado através de tela milimétrica preferencialmente de aço inoxidável, convenientemente limpa no próprio estabelecimento momentos antes do uso.

Art. 57. O vasilhame com leite deve ser mantido preferentemente sob refrigeração até 10°C (dez graus centígrados).

Art. 58. Não será permitida, nas propriedades rurais, a padronização ou o desnate parcial ou total do leite destinado ao consumo.

Art. 59. Todo vasilhame empregado no acondicionamento de leite, na ordenha, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio, polietileno ou outro material aprovado pela SIE, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização, sendo trocados periodicamente, caso necessário;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado imediatamente após utilizado;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser

utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo.

Art. 60. É proibido misturar leite, sem a retirada de amostra de cada produtor, devidamente identificada para fins de análise.

Art. 61. O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Parágrafo único. Durante o transporte o leite será protegido dos raios solares por meio prático e eficiente, usando-se pelo menos lona ou toldo sobre a armação.

Art. 62. Não se permite medir ou transvasar leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 63. O leite deve ser enviado ao estabelecimento de destino, preferencialmente imediatamente após a ordenha.

§ 1º Permite-se a chegada para o leite sem refrigeração, no estabelecimento, até as 09 (nove) horas da manhã.

§ 2º São passíveis de penalidade os estabelecimentos que receberem leite fora do horário fixado, salvo quando por motivo imprevisto e devidamente justificado.

Art. 64. Considera-se fraude a venda de leite fora dos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos por legislação pertinente.

Art. 65. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as seguintes especificações e outras determinadas em normas complementares:

I - características sensoriais (cor, odor e aspecto);

II - temperatura;

III - teste do álcool/alizarol;

IV - acidez titulável;

V - densidade relativa a 150 C (quinze graus Celsius);

VI - teor de gordura;

VII - teor de sólidos totais e sólidos não gordurosos;

VIII - índice crioscópico;

IX - pesquisa de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade e conservadores;

X - pesquisa de outros indicadores de fraudes que se faça necessária.

Art. 66. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção do leite, bem como pela seleção da matéria-prima destinada à produção de leite para consumo humano direto e industrialização, conforme padrões analíticos especificados em normas complementares.

Art. 67. A Inspeção Estadual, quando julgar necessário, realizará as análises previstas nas normas complementares ou nos programas de autocontrole.

Art. 68. Considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I - provenha de propriedade interdita por setor competente da AGED/MA;

II - apresente resíduos de produtos de uso veterinário ou contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos em legislação específica, inibidores, neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, conservadores ou outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância;

IV - revele presença de colostro;

V - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pela empresa, sem prejuízo da legislação ambiental.

Art. 69. Considera-se impróprio para produção de leite pasteurizado para consumo humano

direto, o leite cru quando:

I - não atenda aos padrões para leite normal;

II - coagule pela prova do álcool/alizarol na concentração estabelecida em normas complementares;

III - apresente fraudes diferentes das previstas no artigo anterior; ou

IV - apresente outras alterações que o torne impróprio, a juízo do Serviço de Inspeção Estadual.

Parágrafo único. O leite em condições de aproveitamento condicional deve ser destinado pela empresa de acordo com as normas estabelecidas em legislação específica.

Art. 70. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual:

I - pré-beneficiamento do leite compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração, padronização, termização, homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite compreendendo os processos de pasteurização e elaboração dos seus derivados

Parágrafo único. É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

Art. 71. Entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem por material filtrante apropriado.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 72. Entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual;

Art. 73. Entende-se por termização (pré-aquecimento) a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

§ 1º Considera-se aparelhagem própria aquela provida de dispositivo de controle de temperatura e de tempo, de modo que o produto termizado satisfaça às exigências da legislação vigente.

§ 2º O leite termizado deve:

I - ser refrigerado imediatamente após o aquecimento; e

II - manter as reações enzimáticas do leite cru.

§ 3º É proibida a destinação de leite termizado para a produção de leite para consumo humano direto.

Art. 74. Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 63 a 65° C (sessenta e três a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, dispondo de mecanismo que garanta a homogeneização da temperatura do leite, em aparelhagem própria;

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar de 72°C (setenta e dois graus Celsius) a 75°C (setenta e cinco graus Celsius) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Estadual, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada à equivalência ao processo.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação, sendo que para o sistema de pasteurização rápida, essa aparelhagem deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 4º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado imediatamente entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius)

§ 5º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura de 2°C (dois graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º O leite pasteurizado deve apresentar prova de fosfatase alcalina negativa e prova de peroxidase positiva.

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

Art. 75. São fixados os seguintes limites superiores de temperatura aplicados ao leite:

I - conservação e expedição no Entrepasto de Laticínio: 4°C (quatro graus Celsius);

II - conservação na Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius).

Art. 76. O leite termicamente processado para consumo humano direto pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, semi-automático ou outro sistema similar, por meio de circuito fechado ou não, processado pela pasteurização lenta, pré ou pós envase, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

Parágrafo único. Os equipamentos de envase devem conter dispositivos que garantam a manutenção dos padrões de qualidade e identidade para o leite e embalagens conforme estabelece este regulamento.

Art. 77. É proibida a comercialização e distribuição de leite cru para consumo humano direto em todo território estadual, nos termos da legislação.

Art. 78. Os padrões microbiológicos dos diversos tipos de leite devem atender às normas complementares.

Art. 79. Quando as condições de produção, conservação e transporte, composição, contagem de

células somáticas ou contagem bacteriana total não atendam ao padrão a que se destina, o leite pode ser utilizado na obtenção de outro produto, desde que se enquadre no respectivo padrão.

Parágrafo único. Deve ser atendido o disposto no presente Regulamento e nas normas de destinação estabelecidas na legislação vigente.

Art. 80. Para efeito desse regulamento as exigências quanto aos produtos derivados lácteos deverão seguir os RTIQ's vigentes.

CAPÍTULO IX - ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação

Art. 81. Os estabelecimentos para carne e derivados são classificados em:

I - estabelecimento para abate e industrialização de pequenos animais;

II - estabelecimento para abate e industrialização de médios e grandes animais;

III - fábrica e entrepostos de produtos cárneos.

§ 1º Estabelecimento de abate e industrialização para pequenos animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de aves, coelhos e outros pequenos animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§ 2º Estabelecimento de abate e industrialização para médios e grandes animais é o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, industrialização, preparo, conservação, armazenagem e expedição das carnes de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos, caprinos e outros grandes e médios animais, e seus derivados sob variadas formas, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade de abate.

§ 3º Fábrica e entrepostos de produtos cárneos é o estabelecimento que armazena, podendo ou não industrializar carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio e

equipamentos adequados para o seu funcionamento.

Seção II - Dos Estabelecimentos Para Abate e Industrialização de Pequenos Animais

Art. 82. Para fins deste regulamento, no estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos e outros pequenos animais a critério do serviço de inspeção.

§ 1º O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade.

§ 2º No abate deve ficar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 83. Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que, quando for necessária, deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art. 84. O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de sub-produtos.

Parágrafo único. A sangria poderá ser realizada na mesma seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 85. A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Parágrafo único. Essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art. 86. A sangria pode ser realizada em "túnel de sangria", com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art. 87. O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria".

Art. 88. O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art. 89. O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão, recomendando-se o emprego de "lantennins", coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Parágrafo único. Quando houver dispensa do forro, a parede deverá ser construída de forma a não deixar espaço entre a mesma e ao telhado para evitar a entrada de insetos, pequenas aves e roedores.

Art. 90. A escaldagem deverá ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 91. Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável.

Parágrafo único. A água de escaldagem deverá ser completada sempre que necessário, e renovada em seu volume total a cada turno de trabalho.

Art. 92. Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 93. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a "toalete final" das carcaças.

Parágrafo único. Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 94. A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art. 95. A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 96. Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

Art. 97. A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d'água (torneiras) localizadas em suas bordas.

Art. 98. As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Parágrafo único. No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art. 99. As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 100. Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4°C, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

Art. 101. O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

I - aspersão de água gelada;

II - imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;

III - resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);

IV - imersão em tanque com água gelada:

V - outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 102. A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 l (um e meio litros) por ave.

Art. 103. O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

Parágrafo único. Poderão ser utilizados processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão, desde que aprovado pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 104. As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, preferencialmente aço inoxidável, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 105. Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único. Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 106. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Art. 107. Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta

operação na Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 108. O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

Parágrafo único. O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 109. A seção de expedição terá as seguintes características:

I - área dimensionada para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;

II - totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

Art. 110. O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável preferentemente no próprio estabelecimento.

Parágrafo único. O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 111. A "casa de caldeira", quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 112. Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária.

Seção III - Dos Estabelecimentos Para Abate e Industrialização Para Médios e Grandes Animais

Art. 113. O abate de diferentes espécies, incluídos grandes, médios e pequenos animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a finalidade, com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

Parágrafo único. O tipo de abate referido no caput do artigo poderá ser realizado em sistema de

trilhagem aérea manual ou no modelo estacionário, no qual o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior.

Art. 114. Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

Art. 115. O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de curral de espera dos animais; box de insensibilização; seção de matança; seção de bucharia e triparia; seção de processamento; seção de resfriamento e/ou congelamento; seção de expedição; seção de sub-produtos.

§ 1º É permitido substituir a seção de bucharia e triparia por espaço na seção de matança, o resfriamento e/ou congelamento de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de subprodutos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

§ 2º Quando o estabelecimento efetuar a industrialização das carnes deverá ter estrutura adequada, de acordo com as exigências definidas em legislação específica.

Art. 116. Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado pela inspeção sanitária antes de serem insensibilizados.

Art. 117. Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos ou caprinos, sendo que os ovinos e caprinos são os únicos que podem ser alojados no mesmo curral.

Art. 118. Os animais, com exceção dos ovinos lanados, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Art. 119. Os boxes de insensibilização serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas.

Art. 120. Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras e água a 85°C para a higienização das mesas.

Art. 121. A sala de matança terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras,

toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Art. 122. As operações de sangria, esfolagem e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 123. No caso de abate estacionário todas as operações serão realizadas em ponto fixo até a liberação da carcaça pela inspeção para o resfriamento.

Art. 124. Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 125. O trilho, quando necessário, na sala de abate terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

§ 1º Para estabelecimentos de abate de grandes animais, o pé direito deverá obedecer aos 07 (sete) metros de altura, da sangria à linha do matambre;

§ 2º Para os estabelecimentos de abate de médios animais, o pé direito deverá obedecer aos 05 (cinco) metros de altura, da sangria à linha do matambre;

§ 3º Os estabelecimentos mistos deverão obedecer o pé direito referente ao estabelecimento de abate de grandes animais.

§ 4º Na câmara de resfriamento, o trilho ou os penduradores, terão altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças com o piso.

Art. 126. Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolagem, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 127. A seção de bucharia e triparia é o local onde serão esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, tendo somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

Art. 128. Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos à seção de bucharia e triparia.

Art. 129. O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 130. Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças, medida no interior das massas musculares, atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente.

Art. 131. As operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados deverão seguir a legislação vigente.

Parágrafo único. Se o recolhimento dos resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia, área suja, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até o devido recolhimento.

Seção IV - Das Fábricas Para Produtos Cárneos

Art. 132. O estabelecimento de fabricação de produtos cárneos deve dispor de instalações composta de recepção de matéria-prima; câmara de resfriamento e/ou congelamento; seção de processamento, condimentos e ingredientes; seção de envoltórios; seção de cozimento e banha; seção de resfriamento; seção de rotulagem, embalagem secundária e expedição.

Art. 133. A seção de recepção de matérias-primas deve ser localizada contígua ao sistema de resfriamento e depósito de matéria-prima, ou à sala de processamento, de maneira que a matériaprima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a essas dependências.

Art. 134. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 135. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro equipamento de frio para o seu armazenamento, quando for necessário.

Art. 136. As indústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem ou outro equipamento de congelado.

Parágrafo único. A matéria-prima congelada poderá ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 137. O "pé-direito" da sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

§ 1º O espaço para o processamento deverá ser dimensionado de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º A desossa poderá ser efetuada na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

Art. 138. A seção de preparação de condimentos localizar-seá contígua à sala de processamento comunicando-se diretamente com esta através de porta ou poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento e manipulação de produtos.

Art. 139. A seção de cozimento e banha deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, tendo portas com fechamento automático.

Parágrafo único. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa.

Art. 140. Para o cozimento de produtos cárneos esse procedimento poderá ser feito em estufas e/ou em tanques de cozimento.

Art. 141. A cristalização e embalagem da banha poderão ser realizadas no mesmo local da fabricação.

Art. 142. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não permitindo 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.

§ 1º A seção de resfriamento dos produtos prontos será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento.

Art. 143. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o

local de rotulagem e expedição.

Art. 144. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado etc., 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 descrita no registro dos produtos aprovado no serviço de inspeção.

Art. 145. O resfriamento das massas deverá ser realizado em sistemas de resfriamento com temperatura no seu interior em torno de 4°C.

Parágrafo único. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresentados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas, desde que evite a contaminação cruzada.

Art. 146. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá espaço para esta finalidade onde os produtos receberão a sua embalagem primária.

Parágrafo único. O fatiamento poderá se feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de higiene e área suficiente para os equipamentos e, neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 147. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento etc.

Parágrafo único. A operação de rotulagem e embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 148. 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 X - ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação

Art. 149. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - entreposto de pescado;

II - fábrica de conservas de pescado.

§ 1º Entende-se por Entreposto de pescado o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas para o recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 2º Entende-se Fábrica de conservas de pescado o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento ou não dos subprodutos não comestíveis.

Seção II - Do Funcionamento do Estabelecimento de Pescado e Derivados

Art. 150. Os estabelecimentos de pescados e derivados deverão observar as seguintes condições que lhes são próprias:

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

II - dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento, de matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

III - 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 de comestíveis devendo ser depositados em locais protegidos contra roedores, insetos e contra a exposição em temperatura elevada;

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

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

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

Art. 151. A fabricação do produto deverá obedecer aos RTIQ's vigentes.

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

CAPÍTULO XI - ESTABELECIMENTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação

Art. 152. Os estabelecimentos destinados ao mel e a cera de abelha são classificados em:

I - apiário;

II - entreposto de mel e cera de abelhas.

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

§ 2º Entende-se por Entreposto de mel e cera de abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e da cera de abelha;

Seção II - Do Funcionamento do Estabelecimento de Mel e Cera de Abelhas e Derivados

Art. 153. Os estabelecimentos de mel, cera de abelha e derivados, deverão satisfazer às seguintes exigências:

I - dispor de plataforma de recebimento devidamente coberta;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;

III - dispor de plataforma de expedição devidamente coberta.

Art. 154. Para efeito desse regulamento as exigências quanto aos produtos das abelhas deverão

seguir os RTIQ's vigentes.

CAPÍTULO XII - ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

Seção I - Da Classificação

Art. 155. Os estabelecimentos de ovos e derivados classificam-se em:

I - estabelecimento para ovos;

II - fábrica de conserva de ovos.

Art. 156. Estabelecimento para ovos é aquele destinado ao recebimento, lavagem, ovoscopia, classificação, acondicionamento, identificação, armazenagem e expedição de ovos em natureza, oriundos de vários fornecedores, facultando-se a operação de classificação para os ovos que chegam ao Entrepasto já classificados, acondicionados e identificados, podendo ou não fazer a industrialização, desde que disponha de equipamentos adequados para essa operação.

Art. 157. Fábrica de conserva de ovos é o estabelecimento destinado ao recebimento e ao processamento de ovos, devendo ter dependências apropriadas para o recebimento e manipulação, preparo e embalagem dos produtos;

Parágrafo único. Entende-se como conserva de ovos o produto resultante do tratamento de ovos sem casca ou de partes de ovos, que tenham sido congelados, salgados, desidratados ou pasteurizados.

Seção II - Do Funcionamento do Estabelecimento de Ovos e Derivados

Art. 158. Os estabelecimentos de ovos e derivados deverão observar as seguintes condições que lhes são próprias:

I - dispor de dependências, instalações, equipamentos para a recepção e seleção de ovos, que deverá ser coberta, limpeza e classificação, envase, rotulagem, embalagem, estocagem e expedição do produto, compatíveis com suas finalidades;

II - dispor de dependência para a lavagem de recipientes, bandeja ou similares. Esta poderá ser feita no mesmo local de recepção desde que não 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 industrialização. Quando existir, estas devem ter dependências apropriadas para recebimento, manipulação elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto;

V - dispor, quando necessário de câmaras frigoríficas;

Art. 159. Para efeito desse regulamento as exigências quanto aos ovos e derivados deverão seguir os RTIQ's vigentes.

CAPÍTULO XIII - DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 160. Ficam os proprietários dos estabelecimentos dispostos neste regulamento, obrigados a:

I - cumprir todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer os dados estatísticos de interesse do Serviço de Inspeção, na forma por ela requerida, no máximo até o ultimo dia útil de cada mês ou sempre que for solicitado pelo respectivo serviço de inspeção;

III - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

IV - dar aviso antecipado de 48 (quarenta e oito) horas no mínimo, nos estabelecimentos sob inspeção periódica, sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

V - manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

VI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

VII - manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e quantidade, produtos fabricados, controle de processos, saída e destino dos mesmos, e outras informações solicitadas, que deverão estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

VIII - manter atualizado o cadastro de fornecedores, transportadores de matéria prima, com os respectivos endereços e rotas de transporte e outras informações solicitadas pelo Serviço de Inspeção;

IX - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento, especialmente cursos de autocontrole da produção;

X - garantir o livre acesso do Serviço de Inspeção Oficial à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, colheita de amostras, verificação de documentos ou outros procedimentos de inspeção previstos no presente Regulamento legislação pertinente;

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

XII - garantir energia elétrica e água em quantidade e qualidade que atenda as exigências do funcionamento do estabelecimento.

XIII - disponibilizar ao Serviço de Inspeção Oficial, quando necessário ou solicitado, técnicos e profissionais para auxiliar nas atividades de inspeção sanitária do estabelecimento de sua propriedade.

Art. 161. Cancelado o registro ou o relacionamento, os materiais pertencentes ao Serviço de Inspeção Oficial, inclusive de natureza científica, os documentos, certificados, lacres e carimbos oficiais serão recolhidos pelo Serviço de Inspeção.

Art. 162. No caso de cancelamento de registro ou relacionamento de estabelecimento, fica o mesmo obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 163. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo Serviço de Inspeção Oficial, seja ela de natureza contábil, analítica ou registros de controle de recebimento,

estoque, produção, qualidade, comercialização ou quaisquer outros necessários às atividades de fiscalização.

Art. 164. O Serviço de Inspeção Oficial junto aos estabelecimentos de abate deve, ao final de cada dia de atividade, fornecer aos proprietários dos animais que tenham sido abatidos, laudo onde constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas durante a realização da inspeção sanitária.

§ 1º Os estabelecimentos onde os abates tenham sido efetuados ficam responsáveis pela entrega, mediante recibo, dos mencionados laudos aos proprietários dos animais, retornando cópias com o recebido para arquivo no Serviço de Inspeção.

§ 2º A notificação mencionada aos proprietários dos animais abatidos não dispensa o Serviço de Inspeção, de encaminhar mapas mensais com os resultados das inspeções sanitárias aos órgãos oficiais responsáveis pela sanidade animal.

Art. 165. Dar ciência ao Serviço de Inspeção e aguardar autorização, toda vez que houver alteração na estrutura física e nos equipamentos do estabelecimento, bem como na forma de processamento.

Art. 166. Adquirir matéria prima de rebanho em que se promova o controle sanitário, observando a orientação dos órgãos de defesa sanitária animal.

CAPÍTULO XIV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 167. Aos que desobedecerem ao disposto neste regulamento serão aplicadas as sanções previstas na Lei Estadual nº 10.086 , de 20 de maio de 2014.

Art. 168. Cabe a AGED/MA, através de atos administrativos legais, a edição de normas técnicas para dirimir não somente os casos omissos como também de novos procedimentos técnico-administrativos.

Art. 169. Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação.