



Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco

DECRETO Nº 46.432, DE 23 DE AGOSTO DE 2018.

Dispõe sobre a Inspeção Sanitária de pequenas agroindústrias de laticínios, no âmbito do Estado de Pernambuco, nos termos da [Lei nº 15.607, de 6 de outubro de 2015](#).

O GOVERNADOR DO ESTADO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo inciso IV do artigo 37 da Constituição Estadual, e tendo em vista a [Lei nº 15.607, de 6 de outubro de 2015](#),

DECRETA:

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto dispõe sobre o licenciamento e a inspeção industrial e sanitária da pequena agroindústria de laticínios, disciplina a fiscalização e a inspeção industrial e sanitária de produtos de lácteos adicionadas ou não de produtos de origem animal ou vegetal, nos termos da [Lei nº 15.607, de 6 de outubro de 2015](#).

CAPÍTULO II DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos lácteos que realizem o comércio estadual são de competência da Agência de Defesa Agropecuária do Estado de Pernambuco - ADAGRO.

Parágrafo único. As atividades de que trata o *caput* devem observar as competências e as normas prescritas pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - SNVS.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização serão realizadas nas pequenas agroindústrias de laticínios, com até 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização, comestíveis, com adição ou não de produtos de origem animal ou vegetal.

§ 1º As pequenas agroindústrias de laticínios, após laudo realizado por fiscal estadual agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, poderão processar a quantidade de leite compatível com o seu tamanho e com os equipamentos existentes.

§ 2º A inspeção estadual será instalada em caráter periódico nas pequenas agroindústrias de laticínios.

§ 3º A frequência de inspeção e de fiscalização de que trata o *caput* será estabelecida em normas complementares editadas pela ADAGRO.

Art. 4º Para fins deste Decreto entende-se por:

I - pequena agroindústria de laticínios: aquela de propriedade ou sob gestão individual ou coletiva de produtor rural, localizada no meio rural, com área útil construída não superior a 250 m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) que receba, produza, beneficie, prepare, transforme, manipule, fracione, mature, embale, rotule, acondicione, conserve, armazene, transporte ou exponha à venda produtos oriundos do beneficiamento ou processamento do leite e seus derivados, para fins de comercialização;

II - produtor rural: pessoa física ou jurídica que explora a terra, com fins econômicos ou de forma familiar, por meio da agricultura, da pecuária, da silvicultura, do extrativismo sustentável, da aquicultura, além de atividades não-agrícolas, respeitadas a função social da terra;

III - condomínio de produtores rurais ou consórcio de empregadores rurais: união de produtores rurais que tem por objetivo recrutar, contratar e administrar a mão-de-obra empregada nas fazendas e/ou estabelecimentos dos participantes desse grupo, devendo ser formado por produtores rurais cujas propriedades sejam limítrofes e/ou estejam localizadas no mesmo município;

IV - associação de produtores rurais: sociedade civil sem fins econômicos, sem fins lucrativos, com finalidade de representar e defender os interesses dos associados, tais como: prestar serviços, viabilizar assistência técnica, cultural e educativa aos associados;

V - cooperativa de produtores: sociedade simples de fins econômicos e comerciais sem fins lucrativos com a finalidade de prestar serviços, viabilizar assistência técnica, cultural e educativa aos cooperados, bem como promover a venda e a compra em comum, desenvolvendo atividades de consumo, produção, crédito e comercialização; e

VI - equivalente: pessoa física ou jurídica que explore estabelecimentos que processam alimentos lácteos com fins econômicos.

Art. 5º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos lácteos abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

I - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

II - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

III - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

IV - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos lácteos quanto ao atendimento dos termos da legislação específica;

V - coleta de amostras para análises fiscais e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos lácteos, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VI - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;

VII - verificação da água de abastecimento;

VIII - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos e suas matérias-primas, com adição ou não de produtos de origem animal ou vegetal;

IX - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;

X - controle de resíduos e contaminantes;

XI - controles de rastreabilidade das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XII - certificação sanitária; e

XIII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria.

Art. 6º Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pela ADAGRO, mediante a aplicação da análise de risco, de acordo com o nível de desenvolvimento tecnológico, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados, com vistas à segurança alimentar.

CAPÍTULO III

DA CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Art. 7º As pequenas agroindústrias de laticínios são classificadas como estabelecimentos de leite e derivados, adicionados ou não de produtos de origem animal ou vegetal.

Art. 8º Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

I - granja leiteira;

II - posto de refrigeração;

III - usina de beneficiamento;

IV - fábrica de laticínios; e

V - queijaria artesanal.

§ 1º Para os fins deste Decreto, entende-se por:

I - granja leiteira: estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, relação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição;

II - posto de refrigeração: estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição;

III - usina de beneficiamento: estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a relação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

IV- fábrica de laticínios: estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de relação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial;

V - queijaria artesanal: estabelecimento destinado à fabricação de creme de leite cru para fins industrial e/ou de manteiga de garrafa e/ou de doce de leite e/ou de queijos artesanais, com características específicas, elaborados com leite de sua propriedade ou de grupo de propriedades com mesmo nível higiênico-sanitário, controladas ou certificadas como

livres de brucelose e tuberculose e que o seu processamento seja iniciado em até 120 (cento e vinte) minutos após o começo da ordenha, envolvendo as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

CAPÍTULO IV

DO REGISTRO DAS PEQUENAS AGROINDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS E DOS PRODUTOS LÁCTEOS

Art. 9º Todo estabelecimento que produza e realize o comércio estadual de produtos lácteos deve estar registrado no Serviço Inspeção Estadual-SIE da ADAGRO.

Art. 10. O registro é ato administrativo que atesta que o estabelecimento e os produtos lácteos, adicionados ou não de produtos de origem animal ou vegetal, para fins de execução das ações previstas no art. 5º, atendem aos princípios básicos de higiene, visando à garantia de inocuidade e qualidade dos produtos industrializados e comercializados.

Parágrafo único. O registro deve ser requerido à ADAGRO pelo responsável legal do estabelecimento nos termos deste Decreto.

Art. 11. A concessão do registro está condicionada à prévia inspeção e fiscalização sanitária dos estabelecimentos e produtos.

Art. 12. Para fins de registro das pequenas agroindústrias laticínios, considera-se:

I - unidade individual, quando pertencente a um único produtor rural ou equivalente, pessoa física ou jurídica; e

II - unidade coletiva, quando pertencente ou sob a gestão de associação, cooperativas ou condomínio de produtores rurais.

§ 1º A unidade coletiva será utilizada, exclusivamente, pela associação, cooperativa ou condomínio de produtores rurais a que pertencer ou que a administrar.

§ 2º Os condôminos, associados ou cooperados, preferencialmente, deverão ter propriedades contíguas e no mesmo município, sendo que a distância entre as propriedades não poderá ser superior a 5 km (cinco quilômetros).

Art. 13. Para receber o registro, o responsável deverá requerer junto à ADAGRO, apresentando os seguintes documentos:

I - solicitação de vistoria prévia do terreno;

II - requerimento de solicitação de registro;

III - memorial descritivo de instalações e equipamentos;

IV - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou Cadastro de Pessoas Físicas – CPF;

V - inscrição estadual;

VI - as seguintes plantas ou croquis:

a) planta de situação (escala - 1:500);

b) planta baixa (escala - 1:100);

c) planta de fachada e corte (escala - 1:50);

VII - alvará de funcionamento emitido pela prefeitura local, quando se tratar de estabelecimento localizado no perímetro urbano;

VIII - atestado de saúde ocupacional dos manipuladores;

IX - laudo de análise microbiológica da água;

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

XI - cópia da ata registrada em cartório da eleição e posse ou da reunião que escolheu o representante legal de estabelecimento coletivo;

XII - contrato social, inscrição junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS e a inscrição estadual de produtor rural de cada um dos condôminos, quando se tratar de unidade coletiva de condomínio de produtores;

XIII - atestado sanitário do rebanho que irá fornecer o leite para o estabelecimento, conforme determina a legislação sanitária;

XIV - memorial descritivo higiênico-sanitário;

XV - laudo de inspeção de segurança, assinado pelo responsável técnico habilitado, e certificado de curso do operador da caldeira, emitido por instituição credenciada, no caso do estabelecimento possuir caldeira;

XVI - licenciamento ambiental do órgão competente;

XVII - documentação do responsável técnico; e

XVIII - manual de autocontrole: descrição das boas práticas agropecuárias e descrição das Boas Práticas de Fabricação-BPF.

§1º A documentação do responsável técnico poderá ser suprida por profissional técnico de órgãos ou entidades governamentais ou privados, exceto de órgão de fiscalização, para estabelecimento com produção diária de até 2.000 (dois mil) litros de leite.

§ 2º Para o estabelecimento já edificado, além dos documentos listados nos incisos, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências, dos equipamentos, do fluxograma, da água de abastecimento e de escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por fiscal estadual agropecuário com formação em Medicina Veterinária.

Art. 14. O registro do estabelecimento poderá, a qualquer tempo, ser suspenso ou cancelado pela ADAGRO, quando do interesse da saúde pública ou da proteção ambiental.

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

Art. 15. O registro da pequena agroindústria de laticínios terá validade, para todos os seus efeitos legais, enquanto forem mantidas e inalteradas as condições higiênico-sanitárias e ambientais verificadas pelos órgãos competentes, sendo renovado anualmente.

§ 1º O estabelecimento registrado que interrompa o funcionamento por período superior a 6 (seis) meses, sem justificativa oficial, só poderá reiniciar os trabalhos mediante novo laudo de inspeção, 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 nos processos de fabricação da pequena agroindústria de laticínios, já registrada, será exigida prévia aprovação da unidade competente da ADAGRO.

Art. 16. Os responsáveis legais pelas pequenas agroindústrias de laticínios sob inspeção estadual são obrigados a:

I - cumprir as exigências contidas neste Decreto;

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

III - ser responsável pela qualidade dos alimentos que produz; e

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

CAPÍTULO V DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

Seção I

Da Estrutura Física e Dependências

Art. 17. A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite acúmulo de água e formação de poeira, podendo ser realizada com britas.

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

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

Art. 18. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria-prima para processamento e separada por paredes inteiras das demais dependências.

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

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

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

Art. 19. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

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

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à uma residência, deve possuir acesso independente.

Art. 20. Deve ser instalada barreira sanitária completa no ponto de acesso à área de produção.

Art. 21. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, maturação, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

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

II - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser revestidos com material impermeável, de cor clara, resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

III - o teto das áreas de recepção e produção deverá ser forrado com material permitido pela legislação sanitária;

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

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

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

Art. 22. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Art. 23. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

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

Art. 24. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender às particularidades dos processos produtivos.

§ 1º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§ 2º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolada das demais dependências.

Art. 25. A guarda, para uso diário, das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada na área de produção, em prateleiras de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 26. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.

Art. 27. As instalações elétricas deverão seguir os padrões da legislação específica.

Art. 28. A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

Parágrafo único. As lâmpadas utilizadas no estabelecimento devem estar protegidas contra rompimentos, sendo lâmpadas de LED ou outro tipo de lâmpada que garanta segurança às pessoas e aos alimentos produzidos.

Art. 29. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado.

§ 1º Os vestiários devem ser equipados com dispositivo para guarda individual de pertences que permitam separação de roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 2º É proibida a instalação de vasos sanitários do tipo "turco".

Art. 30. A pequena agroindústria de laticínios deverá ter rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.

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

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

Art. 31. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 32. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

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

§ 2º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno da pequena agroindústria.

§ 3º As dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 4º Os pisos das dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 33. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos conforme a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando a sala de máquinas for localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

Art. 34. A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Art. 35. A higienização interna dos tanques dos caminhões, quando necessária, deve ser realizada em local pavimentado e drenado, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 36. O laboratório, quando necessário, deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas.

§ 2º A dispensa do laboratório prevista no § 1º não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

Art. 37. A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 38. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Seção II

Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 39. Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

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

§ 2º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia da ADAGRO, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

§ 3º 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 e 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.

§ 4º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

§ 5º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§ 6º Será permitido o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos.

§ 7º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 8º É permitida a etapa de salga por salmoura no ambiente de secagem e maturação.

§ 9º É permitida a utilização de prateleira de madeira durante o processo de maturação de queijos artesanais, desde que estejam em boas condições de uso, com limpeza adequada.

§ 10. No caso de que trata o § 9º, a maturação dos queijos artesanais deverá ser realizada em ambiente específico e climatizado.

§ 11. Para cada tipo de queijo artesanal deverá ser elaborado um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade-RTIQ.

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

Art. 40. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo à área de processamento.

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

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

Art. 41. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

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

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

Art. 42. Será permitida a armazenagem de produtos lácteos comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Art. 43. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária; e

IV - tanque de estocagem.

§ 1º Ficam dispensados de possuir os equipamentos de que tratam os incisos II e IV os estabelecimentos que:

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

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

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

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

Art. 44. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

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

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

§ 3º A pasteurização lenta só será permitida nos estabelecimentos que processarem até 2.000 (dois mil) litros de leite por dia.

Art. 45. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

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

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

IV - envasadora.

§ 1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha.

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

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

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

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

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

Art. 46. Após a pasteurização, para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 47. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I - fermenteira;

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

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

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

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

Art. 48. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

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

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

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

Art. 49. Para fabricação de queijos, com leite cru, adicionados ou não de condimentos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de recebimento de leite;

II - prensa manual ou pneumática;

III - formas de plástico ou de inox, respeitada a tradição regional;

IV - espátula mexedora;

V - liras;

VI - mesas de manipulação em aço inox;

VII - prensa manual ou pneumática;

VIII - seladoras; e

IX - prateleiras.

Art. 50. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

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

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

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados no art. 48 e no art. 51.

Art. 51. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando a queijaria produzir creme de leite cru para uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 52. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II - batedeira; e

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

§ 1º O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados no art. 51, exceto a envasadora.

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

Art. 53. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

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

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

Art. 54. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

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

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

Art. 55. Para fabricação de outros produtos lácteos adicionado ou não de produtos de origem vegetal, a ADAGRO utilizará a legislação estadual e federal vigentes ou publicará portaria específica estabelecendo os requisitos e equipamentos necessários para cada produto.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do leite

Art.56. É permitida na pequena agroindústria de laticínios a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite fluido a granel de uso industrial; e

II - leite pasteurizado.

§ 1º É permitida a produção e o beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar pela ADAGRO.

§ 2º Fica proibida a recepção, estoque, exposição, venda, manipulação, produção, processamento e embalagem de derivados lácteos em que seja empregado o processo de ultra pasteurização a alta temperatura, assim como leite em pó, leite em pó modificado e soro de leite em pó.

§ 3º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos no inciso II.

§ 4º Proibida a produção de leite reconstituído para consumo humano direto.

Art. 57. Na elaboração de leite e derivados, das espécies caprina, bubalina e outras, deve ser seguidas as exigências previstas nas legislações específicas, respeitadas as particularidades.

Seção II

Da classificação dos derivados lácteos

Art. 58. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Subseção I

Dos Produtos a Serem Fabricados

Art. 59. As pequenas agroindústrias de laticínios estão autorizadas, dependendo da classificação, a produzir, beneficiar, preparar, transformar, manipular, fracionar, receber, embalar, acondicionar, conservar, armazenar, transportar ou expor à venda, os seguintes produtos:

I - leite pasteurizado;

II - queijos, requeijões e ricotas, processados ou não, adicionados ou não de produtos de origem animal ou vegetal;

III - creme de leite pasteurizado;

IV - manteigas, fresca ou de garrafa;

V - doce de leite adicionado ou não de produtos de origem animal ou vegetal;

VI - iogurtes, bebidas lácteas e sobremesas lácteas;

VII - salgados, congelados ou resfriados, produzidos a partir do leite e seus derivados e adicionados ou não de produtos de origem animal ou vegetal;

VIII - conservas de produtos derivados do leite;

IX - doces produzidos a partir de derivados do leite.

Parágrafo único. Poderão ser produzidos na pequena agroindústria todos os produtos autorizados pela legislação vigente e aprovados pela ADAGRO.

CAPÍTULO VII

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 60. Todo produto lácteo adicionado ou não de produtos de origem animal ou vegetal produzido na pequena agroindústria rural de laticínios deve ser registrado na ADAGRO, excetuando-se aqueles cuja a competência de registro seja de outro órgão ou entidade, assim como produtos que estejam em fase de testes, experimento, pesquisa ou desenvolvimento.

§ 1º O registro de que trata o *caput* abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro deve ser renovado anualmente.

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pela ADAGRO.

Art. 61. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e dos percentuais utilizados; e

II - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro, podem ser exigidas informações ou documentação complementares, conforme critérios estabelecidos pela ADAGRO.

Art. 62. É permitida a fabricação de produtos lácteos com adição de produtos de origem animal ou vegetal, diferente dos previstos neste Decreto ou em normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pela ADAGRO.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o *caput*, o requerente deve apresentar à ADAGRO:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º A ADAGRO julgará a pertinência dos pedidos de registro, considerando:

I - a segurança e a inocuidade do produto;

II - os requisitos de identidade e de qualidade propostos, com vistas a preservar os interesses dos consumidores; e

III - a existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerada na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

CAPITULO VIII

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

Art. 63. As pequenas agroindústrias de laticínios devem implantar e implementar as boas práticas de fabricação.

Parágrafo único. A ADAGRO publicará portaria específica sobre os registros auditáveis necessários à fiscalização da produção e dos estabelecimentos.

Art. 64. A elaboração de produtos não padronizados só poderá ser realizada após a aprovação pelos órgãos ou entidades oficiais de controle e fiscalização.

Art. 65. As embalagens devem ser armazenadas em boas condições higiênico-sanitárias e em áreas destinadas a este fim.

Art. 66. A embalagem e o rótulo dos produtos devem obedecer às legislações vigentes de rotulagem, sendo obrigatória a indicação de produtos fabricados artesanalmente, quando for o caso.

CAPÍTULO IX DAS DISPOSIÇÕES TRANSITÓRIAS

Art. 67. A inspeção do leite e seus derivados, além das exigências previstas neste Decreto, 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.

Art. 68. É obrigatório o controle para brucelose e tuberculose pelo órgão estadual de defesa sanitária animal, de acordo com a legislação vigente.

Art. 69. Será permitido adicionar aos produtos lácteos condimentos desidratados.

Art. 70. A produção de produtos derivados do leite das espécies caprina, ovina e outras fica sujeita às determinações deste Decreto e/ou norma complementar publicada pela ADAGRO.

Art. 71. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Art. 72. Para efeito deste Decreto, as exigências quanto aos produtos derivados lácteos deverão seguir os RTIQ vigentes.

CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 73. O representante legal das pequenas agroindústrias de laticínios é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - tenha assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;

II - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 74. O responsável legal pela pequena agroindústria de laticínios responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 75. O cumprimento das exigências constantes neste Decreto não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 76. Sem prejuízo das demais penalidades previstas em legislação específica, as infrações às normas previstas neste Decreto deverão ser apuradas em procedimento administrativo próprio, regulado por legislação específica, no âmbito da ADAGRO.

Art. 77. Este Decreto entra em vigor na data da sua publicação.

Palácio do Campo das Princesas, Recife, 23 de agosto do ano de 2018, 202º da Revolução Republicana Constitucionalista e 196º da Independência do Brasil.

PAULO HENRIQUE SARAIVA CÂMARA
Governador do Estado

WELLINGTON BATISTA DA SILVA
ANDRÉ WILSON DE QUEIROZ CAMPOS
ANTÔNIO CÉSAR CAÚLA REIS