

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 31 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, no inciso III do art. 7º do Anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.004410/2015-26, resolve:

Art. 1º Submeter à Consulta Pública, pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da data de publicação desta Portaria, a proposta de Instrução Normativa anexa que estabelece os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e seus derivados.

Art. 2º O objetivo da presente Consulta Pública é permitir a ampla divulgação da proposta de Instrução Normativa, para receber sugestões ou comentários de órgãos, entidades ou pessoas interessadas.

Art. 3º As sugestões de que trata o art. 2º desta Portaria, tecnicamente fundamentadas, deverão ser encaminhadas para o endereço eletrônico: dnt.dipoa@agricultura.gov.br ou para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Divisão de Normas Técnicas da Coordenação-Geral de Programas Especiais, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, da Secretaria de Defesa Agropecuária - DNT/CGI/DIPOA, Esplanada dos Ministérios - Bloco D - Anexo A - Sala 414 A - CEP 70.043-900 - Brasília - DF.

§ 1º Os critérios para aceitação das sugestões de alteração, inclusão ou exclusão nos textos levarão em conta a obediência aos demais ditames legais e acordos internacionais dos quais o Brasil é signatário, bem como a relevância e o impacto positivo da contribuição para a confiabilidade do Serviço de Inspeção Federal.

§ 2º As sugestões deverão ser encaminhadas na forma de tabela (ou planilha eletrônica), prevendo as seguintes colunas:

I - item: identificação do item (Exemplo: art. 1º, § 1º, inciso I, da proposta de instrução normativa);

II - texto da minuta: citação da parte do texto original a que se refere;

III - sugestão: texto sugerido com alteração, inclusão ou exclusão;

IV - justificativa: embasamento técnico (ou legal) devidamente fundamentado de modo a subsidiar a discussão;

V - contribuinte: responsável pela sugestão, identificado com o nome completo (se pessoa física) ou razão social (se pessoa jurídica), endereço eletrônico e telefone para contato;
e

VI - as sugestões ou comentários encaminhados eletronicamente deverão permitir a função de copiar e colar o texto contido, para fins de agilização da compilação destas sugestões ou comentários e da análise final.

Art. 4º A inobservância de qualquer inciso do art. 4º desta Portaria implicará na recusa automática da sugestão ou comentário encaminhado.

Art. 5º Findo o prazo estabelecido no art. 1º desta Portaria, a Divisão de Normas Técnicas deverá avaliar as sugestões recebidas e proceder às adequações pertinentes.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

KÁTIA ABREU

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no art. 31 da Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, no inciso III do art. 7º do Anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.004410/2015-94, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidos os requisitos para avaliação de equivalência ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária relativos à estrutura física, dependências e equipamentos do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e seus derivados.

Art. 2º Para os efeitos desta Instrução Normativa, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados aquele que, cumulativamente:

I - pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II - é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

III- recebe no máximo 40 toneladas por ano de mel para processamento

IV - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrado.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

Art. 3º Para efeito da lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco.

Art. 4º 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 As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser compactas e pavimentadas com material que não permita formação de poeira e empoçamentos.

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

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

Art. 5º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos.

Parágrafo único. O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes que por sua natureza possam prejudicar a identidade e inocuidade dos produtos.

Art. 6º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, extração, classificação, beneficiamento, fracionamento, acondicionamento, embalagem, armazenamento e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I – possuir condições higiênico-sanitárias que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e higienização;

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

III – é proibida a utilização de materiais do tipo elemento vasado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas;

IV - é proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residências;

V – todos os elementos que compõe as dependências, tais como pisos, paredes, teto, forro, portas, janelas, equipamentos e utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

VI – as paredes da área de processamento deverão ser revestidas com azulejos, cerâmica industrial, ou outro revestimento que confira perfeita impermeabilização, em cores claras, na altura adequada para a realização das operações.

VII – todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

Art. 7º A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§1º O controle do teor de cloro da água de abastecimento deve ser realizado diariamente, sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§2º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída em todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§3º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 8º As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

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

§ 2º As redes de esgotos da residência ou de qualquer outra origem não devem ser instaladas junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

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

§ 4º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deverá atender às normas específicas em vigor.

Art. 9º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas suspensas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima e produtos devem estar protegidas contra rompimentos.

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

Art. 10. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Art. 11. As operações devem ser realizadas de tal forma a evitar contaminação cruzada.

Art. 12. 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 ou operá-los acima de suas capacidades.

§ 3º Os equipamentos não devem transmitir substâncias tóxicas, odor ou sabor as matérias-primas e produtos.

Art. 13. Quando a exaustão de ar não for suficiente, devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização.

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

Art. 14. Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e calibrados.

Art. 15. Para o processamento de produtos de abelhas silvestres nativas podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellífera*, no que couber a tecnologia de fabricação.

Seção I **Das Dependências Industriais**

Art. 16. O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar internalização da matéria-prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção da carga dos veículos transportadores.

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

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

Art. 17. O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matéria-prima com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

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

§ 2º As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

§ 3º O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis e geléia real deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

Art. 18. O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto.

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

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

Art. 19. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de processamento.

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

Art. 20. A dependência de processamento deve ser separada das demais áreas por paredes inteiras, com dimensão compatível com o volume de produção.

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

§ 2º A higienização dos saches deve ser realizada em local próprio separado das demais áreas de produção por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento;

§ 3º O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis deve ser realizada em dependência separada das demais áreas por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento;

§ 4º O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em dependências separadas por paredes inteiras dos demais produtos.

Art. 21. Os estabelecimentos que recebem mel a granel devem possuir área específica para lavagem de vasilhame.

Art. 22. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos;

§ 2º O pólen apícola, própolis e geléia real devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa;

§ 3º 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.

§ 4º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Art. 23. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes, poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 24. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção dos produtos.

Art. 25. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

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

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

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

§ 4º Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

Art. 26. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Seção II Dos Equipamentos e Utensílios

Art. 27. Para realizar as operações de extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I – mesa desoperculadora;

II – centrífuga; e

III – baldes.

Art. 28. Para realizar as operações de beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

I – baldes;

II – filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;

III – tanque de decantação; e

IV – torneira.

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

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

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

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

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

Art. 29. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos:

I – bandejas e pinças;

II – soprador; e

III – mesa ou bancada.

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

Art. 30. Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos:

I – derretedor de cera;

II – filtro;

III – forma; e

IV – mesa ou bancada.

Parágrafo único Para a produção de cera de abelha alveolada serão necessários ainda os seguintes equipamentos: laminadora e cilindro alveolador.

Art. 31. Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos:

I – recipiente de maceração;

II – filtro;

III – vasilhame para transferência do produto; e

IV – recipiente de estocagem.

Art. 32. Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos:

I – cureta;e

II – mesa ou bancada.

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

Art. 33. Os utensílios não devem transmitir substâncias tóxicas, odor ou sabor as matérias-primas e produtos.

Seção III **Das Disposições Finais**

Art. 34. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor a venda ou distribuir produtos que:

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

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

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

Art. 35. O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 36. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 37. Esta instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

KÁTIA ABREU