PORTARIA Nº 33, DE 24 DE FEVEREIRO DE 2016.

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 21000.004408/2015-15, 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 ovos de galinha e ovos de codorna e 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. 3º 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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº , DE DE DE 2015.

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das suas atribuições que lhes confere os incisos I e II, parágrafo único, art. 87, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 7º do Anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, 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 dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados.

Art. 2º Para os efeitos desta Instrução Normativa, considera-se estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinhas e ovos de codorna 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 2.400 ovos por dia para processamento ou recebe no máximo 12.000 ovos de codorna por dia para processamento; e

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

Parágrafo único. Não serão considerados para fins de cálculo da área útil construída o estabelecimento de postura comercial, 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 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco.

Art. 4° A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§1° As áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devem ser compactas e pavimentadas com material que não permita formação de poeira e empoçamentos.

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

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

Art. 5° 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, ovoscopia, classificação, produção, resfriamento, congelamento, embalagem e acondicionamento, armazenagem 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 subprodutos 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; e

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

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

§1° O controle do teor de cloro da água de abastecimento deve ser realizado diariamente.

§2° 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

§ 2° 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 às 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.

§ 1° 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.

§ 2° É proibido modificar as características dos equipamentos ou operá-los acima de suas capacidades.

§ 3° Os equipamentos e utensílios 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.

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

Art. 15. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§ 1° 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.

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

Art. 16. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinhas e ovos de codorna e derivados deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Seção I
Das Dependências Industriais

Art. 17. O estabelecimento deve possuir área de recepção de ovos de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

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

§ 2° O estabelecimento que recebe matéria-prima em veículo transportador deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção dos ovos.

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

Art. 18. A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

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

Art. 19. A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Art. 20. A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna em conserva pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem, exclusivos para esta finalidade e realizada em momento distinto da produção.

Parágrafo único. A higienização das embalagens primárias deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 21. Para a produção de ovo liquido o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C.

Art. 22. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de processamento.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve ser coberta, possuir lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão liquido 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. 23. O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1° Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser estocados com afastamento adequado, permitindo a circulação de frio.

§ 2° 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.

§ 3° As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 4° 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.

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

Art. 24. A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes, materiais de limpeza e de produtos químicos 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 ou em dependência própria.

Art. 25. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção dos produtos.

Art. 26. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

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

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

§ 3° 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 liquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

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

Art. 27. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

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

Art. 28. 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. 29. A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora.

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

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

§ 3° Os ovos de galinha e de codorna destinados à produção de conserva podem ser submetidos à lavagem por imersão, desde que destinados imediatamente ao cozimento.

§ 4° É proibida a utilização de cloro em níveis superiores a 50 ppm, bem como substâncias sanitizantes à base de iodo na água de lavagem de ovos.

Art. 30. Para realizar a ovoscopia e a classificação por peso, são necessários os seguintes equipamentos:

I- câmara escurecida dotada de foco de luz incidente sob os ovos;

II- classificador de peso; e

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

Art. 31. As operações de lavagem, secagem, ovoscopia e classificação por peso podem ser realizadas por processos equivalentes aos dispostos nos artigos 29 e 30.

Art. 32. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas, de ovoscopia e classificação.

Art. 33. As embalagens primária e secundária para ovos de galinhas e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

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

Art. 34. Para a produção de ovo líquido é necessário:

I - equipamento ou utensílio para quebra;

II- peneira ou filtro;

III - recipiente coletor provido de embalagem primária;

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

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

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

Art. 35. O ovo líquido deve ser imediatamente resfriado ou congelado após a quebra.

§ 1° O ovo líquido resfriado deve ser mantido a temperatura de 2ºC a 4º C e submetido à pasteurização no período máximo de 72 horas após a quebra.

§ 2° O ovo líquido congelado deve atingir a temperatura de – 12 °C em até 60 horas após a quebra e submetido à pasteurização.

§ 3° O ovo líquido resfriado ou congelado deve ser transportado para outro estabelecimento sob inspeção oficial para ser submetido à pasteurização.

Art. 36. Para conserva de ovos de galinha e ovos de codorna são necessários os seguintes equipamentos:

I- recipiente para lavagem;

II- recipiente para cozimento;

III- fonte de calor;

IV - cesto perfurado;

V- recipiente para resfriamento;

VI- máquina trincadora;

VII - máquina descascadora;

VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos;

IX - balança; e

X- medidor de pH.

§1° Os estabelecimentos que produzem conserva não resfriada devem possuir ainda os seguintes equipamentos:

I- recipiente para tratamento térmico da conserva embalada; e

II- termômetro

§ 2° Os estabelecimentos que produzem conserva resfriada devem possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

§ 3° A conserva resfriada, após embalada, deve possuir pH máximo de 4,5 até o final do prazo de validade.

§ 4° A conserva não resfriada deve ser submetida a tratamento térmico após embalada e possuir pH máximo de 4,5 até o final do prazo de validade.

Art. 37. Os ovos de galinha e ovos de codorna em conserva devem ser imersos em salmoura ou outros líquidos e envasados em embalagem hermética.

Seção III
Das Disposições Finais

Art. 38. 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 ou não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - tenham 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. 39. 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. 40. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 41. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.