

**SUBSECRETARIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA  
E CONTROLE DE ZOOSE**

**ATOS DA SUBSECRETARIA**

**PORTARIA “N” S/SUBVISA Nº 560, DE 08 DE JUNHO DE 2020.**

Dispõe sobre os requisitos técnicos relativos à estrutura física, aos equipamentos e higiene dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM–RIO/POA.

A SUBSECRETÁRIA DE VIGILÂNCIA, FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA E CONTROLE DE ZOOSE, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação em vigor; e

CONSIDERANDO a delegação expressa de competência prevista na alínea “a”, inciso VII, art. 65 do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018;

CONSIDERANDO que os estabelecimentos designados pelo Decreto Rio 46.310, de 01 de agosto de 2019, como agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal estão sujeitos à inspeção e fiscalização do SIM–RIO/POA;

CONSIDERANDO que para efeito do §2º, art. 6º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco;

CONSIDERANDO o art. 22 do Decreto Rio nº 46.310, de 01 de agosto de 2019, que estabelece a necessidade de disciplinar em regulamento técnico específico as exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA;

CONSIDERANDO as Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento n.ºs 16, de 23 de junho de 2015 e n.º 05, de 14 de fevereiro de 2017.

Resolve:

Art. 1º. Aprovar o regulamento técnico que trata das exigências referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos de pequeno porte de produtos de origem animal, sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA, nos termos do ANEXO I.

Art. 2º. O cumprimento das exigências constantes nesta Portaria não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 3º. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

## **ANEXO I**

### **Regulamento técnico referente à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal sujeitos ao registro e fiscalização pelo SIM-RIO/POA**

#### **1. OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

##### Objetivo

O presente regulamento estabelece os requisitos gerais relativos à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA.

##### 1.2. Âmbito de Aplicação:

O presente regulamento se aplica, onde couber, a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento classificado como estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal, nos termos do Decreto N°. 8.471 de 22 de junho de 2015, que alterou o anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, que regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991, e organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, da Instrução Normativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento –nº 16, de 23 de junho de 2015, da Instrução Normativa Nº. 05 de 14 de fevereiro de 2017 e do inciso II do art. 7º. do Decreto Rio N°. 46.310 de 1º. de agosto de 2019.

#### 2 – Definição

Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal é aquele que, cumulativamente:

2.1. pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

2.2. possui documentação comprobatória do requisito anterior, emitida por órgão competente, devendo seus responsáveis apresentá-la ao órgão de fiscalização;

2.3. é destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal;

2.4. dispõe de instalações para:

2.4.1. abate ou industrialização de animais produtores de carnes;

- 2.4.2. processamento de pescado ou seus derivados;
  - 2.4.3. processamento de leite ou seus derivados;
  - 2.4.4. processamento de ovos ou seus derivados; ou
  - 2.4.5. processamento de produtos das abelhas ou seus derivados; e
- 2.5. possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados;

3 - Requisitos técnicos relativos à estrutura física, às dependências, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA

### 3.1- Requisitos Gerais

3.1.1 Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída (não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados) os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

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

3.1.3. A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

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

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

3.1.6. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite de 250 m<sup>2</sup>.

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

3.1.8. Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

3.1.9. Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

3.1.10. A barreira sanitária deve possuir cobertura, 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, cesto coletor de papel com tampa acionada sem contato manual e substância sanitizante.

3.1.11. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

3.1.12 As dependências devem apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção.

3.1.13. O pé direito das dependências deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

3.1.14. Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos e utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.

3.1.15. As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações.

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

3.1.17. 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 a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

3.1.18. Nos estabelecimentos que não possuem forros, o teto deve atender aos requisitos do item 3.1.13 deste regulamento.

3.1.19. As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

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

3.1.21. 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.

3.1.22. 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.

3.1.23. Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

3.1.24. É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

3.1.25. 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.

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

3.1.27. Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações, sendo proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

3.1.28. 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.

3.1.29. Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

3.1.30. 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.

3.1.31. 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.

3.1.32. 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.

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

3.1.34. As embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza, para uso diário, poderão ser guardados nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

3.1.35. A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

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

3.1.37. As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

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

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

3.1.40. 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.

3.1.41. A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

3.1.42. O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

3.1.43. A fonte de água, sua canalização e reservatórios devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

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

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

3.1.46. Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

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

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

3.1.49. É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

3.1.50. É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

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

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

3.1.53. É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

3.1.54. As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

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

3.1.56. Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

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

3.1.58. A sala de máquinas deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras quando localizada no prédio industrial, exceto em postos de refrigeração.

## **3.2. Requisitos específicos**

3.2.1. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados

3.2.1.1. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

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

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

3.2.1.4. A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

3.2.1.5. O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada à lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

3.2.1.6. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos

produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

3.2.1.7. O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

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

3.2.1.9. Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

3.2.1.10. A dispensa de laboratório prevista no item anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

3.2.1.11. Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

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

3.2.1.13. As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

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

3.2.1.15. A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprio, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

3.2.1.16. Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

3.2.1.17. O fatiamento e a ralação de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

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

3.2.1.19. 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.

3.2.1.20. 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.

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

3.2.1.22. 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.

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

3.2.1.24. Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora, resfriador a placas, bomba sanitária e tanque de estocagem.

3.2.1.25. Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que: realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru; recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

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

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

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

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

3.2.1.30. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida; tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e envasadora.

3.2.1.31. O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

3.2.1.32. O tanque de dupla camisa deve dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros.

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

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

3.2.1.35. 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.

3.2.1.36. É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

3.2.1.37. É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

3.2.1.38. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou 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.

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

3.2.1.40. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos: fermenteira; envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

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

3.2.1.42. A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

3.2.1.43. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de camisa dupla; ou tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

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

3.2.1.45. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

3.2.1.46. Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

3.2.1.47. A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

3.2.1.48. A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

3.2.1.49. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta portaria para produção de queijo e creme de leite.

3.2.1.50. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos: padronizadora ou desnatadeira; tanque de fabricação de camisa dupla; e envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

3.2.1.51. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de camisa dupla; batedeira; e lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

3.2.1.52. O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Portaria para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

3.2.1.53. 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.

3.2.1.54. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

3.2.1.55. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos: tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou tanque

de camisa simples com injetor de vapor direto. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

3.2.2. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados.

3.2.2.1. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos das abelhas e derivados deve receber no máximo 40 toneladas de mel por ano para processamento.

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

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

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

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

3.2.2.6. 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.

3.2.2.7. As áreas devem ser separadas por paredes inteiras das demais dependências.

3.2.2.8. O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

3.2.2.9. As melgueiras podem ser armazenadas juntamente com as demais matérias-primas.

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

3.2.2.11. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

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

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

3.2.2.14. A descristalização do mel, quando for utilizado equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

3.2.2.15. A higienização dos saches deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

3.2.2.16. O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

3.2.2.17. O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

3.2.2.18. O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem de vasilhame.

3.2.2.19. Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos: mesa desoperculadora; centrífuga; e baldes.

3.2.2.20. Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos: baldes; filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) *mesh*, não se permitindo o uso de material filtrante de pano; - tanque de decantação; e torneira.

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

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

3.2.2.23. 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.

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

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

3.2.2.26. Para produção de pólen apícola, são necessários os seguintes equipamentos: bandejas e pinças; soprador; e mesa ou bancada.

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

3.2.2.28. Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos: derretedor de cera; filtro; forma; e mesa ou bancada.

3.2.2.29. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir, ainda, laminadora e cilindro alveolador.

3.2.2.30. Para produção de extrato de própolis, são necessários os seguintes equipamentos: recipiente de maceração; filtro; vasilhame para transferência do produto; e recipiente de estocagem.

3.2.2.31. Para beneficiamento de geleia real, são necessários os seguintes equipamentos: cureta; e mesa ou bancada.

3.2.2.32. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

3.2.2.33. O pólen apícola, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa.

3.2.2.34. 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.

3.2.3. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados

3.2.3.1. O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de ovos de galinha e ovos de codorna e derivados deve receber, no máximo, três mil e seiscientos ovos de galinha ou dezoito mil ovos de codorna por dia, podendo ser processados os dois tipos de ovos, desde que respeitadas as quantidades máximas previstas para cada tipo.

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

3.2.3.3. A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

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

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

3.2.3.6. 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.

3.2.3.7. 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.

3.2.3.8. 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.

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

3.2.3.10. Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C (dezesesseis graus centígrados).

3.2.3.11. A higienização de utensílios e das embalagens primárias para acondicionamento dos ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura 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 ocorrer em momento distinto da produção.

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

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

3.2.3.14. 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.

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

3.2.3.16. O estabelecimento deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

3.2.3.17. A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

3.2.3.18. Os ovos destinados à industrialização devem ser selecionados e submetidos à lavagem e secagem.

3.2.3.19. É proibida a lavagem por imersão dos ovos.

3.2.3.20. Os ovos de galinha e de codorna destinados à fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

3.2.3.21. É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, com exceção do cloro que poderá ser utilizado em níveis não superiores a 50 ppm (cinquenta partes por milhão).

3.2.3.22. Para a produção de ovos de galinha, são necessários os seguintes equipamentos: câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia; classificador por peso; e recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

3.2.3.23. Para produção de ovos de codorna são dispensadas as etapas de ovoscopia e classificação por peso.

3.2.3.24. As operações de ovoscopia, classificação por peso, lavagem e secagem podem ser realizadas por processos equivalentes aos definidos na Instrução Normativa nº.5 de 14 de fevereiro de 2017 – MAPA para estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.

3.2.3.25. As embalagens primária e secundária para ovos de galinha e ovos de codorna e derivados devem ser de primeiro uso.

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

3.2.3.27. Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário: equipamento ou utensílio para quebra; peneira ou filtro; recipiente coletor provido de embalagem primária; recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação; tanque de recepção; filtro de linha sob pressão; pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular; resfriador a placas ou resfriador tubular; tanque pulmão; envasadora; e câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

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

3.2.3.29. O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistradores e termômetros.

3.2.3.30. Os estabelecimentos que transportam produtos para outro estabelecimento sob inspeção oficial para serem pasteurizados ficam dispensados de possuir pasteurizador, resfriador, tanque pulmão e envasadora.

3.2.3.31. Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem ser resfriados e mantidos a temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a 4 graus centígrados) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus centígrados) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

3.2.3.32. Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

3.2.3.33. Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.

3.2.3.34. Para produção de ovos de galinha e ovos de codorna imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos: recipiente para lavagem; recipiente para cozimento; fonte de calor; cesto perfurado; recipiente para resfriamento; máquina trincadora; máquina descascadora; recipiente para salmoura ou outros líquidos; balança; e medidor de pH.

3.2.3.35. Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda: recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e termômetro.

3.2.3.36. Para o processamento de produtos não submetidos a tratamento térmico o estabelecimento deve possuir câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

3.2.3.37. Os produtos não submetidos a tratamento térmico devem ser mantidos sob refrigeração.

3.2.3.38. Os produtos devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

3.2.4. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados

Os estabelecimentos definidos como “Estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de carnes e derivados” para caracterização como agroindústria de pequeno porte, terão suas escalas máximas de produção definidas para cada categoria, como se segue:

- Estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, aves e outros pequenos animais permitidos em legislação): produção máxima de 500 animais por dia;

- Estabelecimento de abate e industrialização de médios animais (suínos, ovinos, caprinos): produção máxima de 70 animais por dia;
- Estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos/ bubalinos/ eqüídeos): produção máxima de 30 animais por dia;
- Fábrica de produtos cárneos: produção máxima de 3 toneladas por mês;

3.2.4.1. Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada classe, devem dispor também das seguintes condições gerais, além das já especificadas:

3.2.4.1.1. Instalações e equipamentos para recepção, acomodação e movimentação dos animais até o box de atordoamento e sangria, além de atender às normas regulamentares federais sobre bem-estar animal - Instrução Normativa nº. 003/2000 – Regulamento Técnico de abate humanitário – MAPA.

3.2.4.1.2. Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

3.2.4.1.3. Instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, que propicie forma adequada de descarte de carcaças e vísceras.

3.2.4.1.4. Instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais;

3.2.4.1.5. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a correspondente finalidade.

3.2.4.1.6. Para a realização do abate previsto no item anterior, deve estar 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.

3.2.4.1.7. O pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade, permitir adequada instalação dos equipamentos e nas salas de abate deverá ter altura suficiente para as carcaças penduradas manterem distância mínima de 50 centímetros do teto e do piso.

3.2.4.1.8. Dependência para o esvaziamento e a limpeza dos estômagos e intestinos, para a manipulação de cabeças e línguas, e para as demais vísceras comestíveis, nos estabelecimentos de abate;

3.2.4.1.9. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

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

3.2.4.1.11. Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário, podendo valer-se de empresas legalmente estabelecidas para esses fins.

3.2.4.2. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados dedicados ao abate de bovinos e bubalinos.

3.2.4.2.1. A capacidade dos currais deve atender ao volume de abate diário.

3.2.4.2.2. Os bebedouros devem ser suficientes e adequados.

3.2.4.2.3. Deve possuir condições adequadas para realizar a inspeção *ante-mortem*.

3.2.4.2.4. Deve haver curral de observação ou local adequado para segregação de animais.

3.2.4.2.5. Deve haver chuveiro de aspensão ou outro método eficiente.

3.2.4.2.6. O box deve ter tamanho e forma adequados.

3.2.4.2.7. A insensibilização e sangria devem ser executadas utilizando-se métodos e equipamentos de forma a atender às normas regulamentares sobre bem-estar animal.

3.2.4.2.8. A Área de vômito deve ser dotada de proteção de forma a evitar o contato direto do animal com o piso.

3.2.4.2.9. O número de pias e esterilizadores deve ser adequado às operações realizadas e ao tamanho do estabelecimento.

3.2.4.2.10. A iluminação deve ser suficiente e as lâmpadas devem possuir protetores.

3.2.4.2.11. Deve existir local adequado para as linhas de inspeção.

- 3.2.4.2.12. Deve existir quadro adequado para marcação de lesões.
- 3.2.4.2.13. Deve dispor de local adequado para as operações do DIF.
- 3.2.4.2.14. Deve existir local/área adequada para o sequestro de carcaças órgãos e vísceras.
- 3.2.4.2.15. Os procedimentos de pré-evisceração devem ser realizados com equipamentos e utensílios adequados e métodos eficientes (oclusão do reto e esôfago, retirada de glândula mamária e vergalho, esfolia, retirada de nonato, etc.).
- 3.2.4.2.16. Equipamentos devem ser instalados de forma a permitir correlação/sincronia entre cabeças, carcaças e vísceras.
- 3.2.4.2.17. Pé-direito das câmaras: suficiente para manter as carcaças distantes do piso de forma a impedir o contato ou a contaminação de respingos de água nas carcaças;
- 3.2.4.2.18. Antecâmaras: o uso é opcional, observando-se, no entanto, a formação de condensação. Caso positivo, se torna obrigatória;
- 3.2.4.2.19. Câmaras de estocagem: deverão funcionar, no mínimo, à temperatura de conservação recomendada na embalagem dos produtos;
- 3.2.4.2.20. Túneis de congelamento: deverão funcionar em temperaturas inferiores às das câmaras de estocagem de congelados;
- 3.2.4.2.21. Câmaras de produtos prontos resfriados, inclusive de carcaças, e congelados: deverão funcionar, no mínimo, nas temperaturas de conservação recomendada nas embalagens;
- 3.2.4.2.22. Deve existir equipamento de mensuração de temperatura.
- 3.2.4.2.23. Os ralos/canaletas devem ser externos às câmaras.
- 3.2.4.2.24. A capacidade de câmaras deve ser compatível com o número de animais abatidos.
- 3.2.4.2.24. Seção de desossa
- 3.2.4.2.25. Na sala de desossa deve existir equipamento de mensuração de temperatura.
- 3.2.4.2.26. Deve existir local adequado para realizar a reinspeção (carne com osso e cortes).
- 3.2.4.2.27. Deve existir separação adequada entre embalagem primária e secundária.
- 3.2.4.2.28. Local para higienização de bandejas

3.2.4.2.29. O fluxo da desossa deve ser contínuo e sem acúmulo de produtos e a remoção de ossos e resíduos deve ser contínua.

3.2.4.2.30. As carretilhas devem ser higienizadas em equipamento e local adequados, exclusivo para esse fim.

3.2.4.3. Fábrica de produtos não comestíveis (graxaria), ou local de armazenamento dos resíduos do abate para a fabrica), se existir, deve satisfazer:

3.2.4.3.1. Dispor de todos os equipamentos necessários para o processamento e esterilização.

3.2.4.3.2 A matéria-prima deve ser livre de materiais impróprios (MER, cascos, chifres etc.), que devem ter sido removidos, segregados e incinerados, de acordo com legislação específica.

3.2.4.3.3. O fluxo deve garantir que toda a produção seja esterilizada.

3.2.4.3.4. Deve haver controle de tempo, temperatura, pressão e tamanho das partículas (IN 34 DE 28 de maio de 2008/ MAPA - Regulamento Técnico da Inspeção Higiênico-Sanitária e Tecnológica do Processamento de Resíduos de Animais e o Modelo de Documento de Transporte de Resíduos Animais).

3.2.4.3.5. Na ausência de “graxaria” no estabelecimento, a expedição dos resíduos deve ser realizada em local adequado (resíduo sem contato com o piso e isolado da área externa) e acompanhada de documentação pertinente.

3.2.4.3.6. Seção de recepção de peles provida de instalações e os equipamentos adequadamente dispostos.

3.2.4.4. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados: abate de suínos.

3.2.4.4.1. Rampa: deve satisfazer às operações de descarregamento dos animais com foco no bem-estar animal e no âmbito sanitário, não havendo a necessidade de que seja metálica. Entretanto deverá ser avaliada a questão higiênica do ambiente. Neste caso, uma rampa de alvenaria poderá ser aceita; quanto aos portões das pocilgas, não há necessidade de serem metálicos;

3.2.4.4.2. Pé-direito: o suficiente para manter o conforto térmico dos animais nos dias mais quentes;

3.2.4.4.3. Distância entre as pocilgas e o restante das áreas industriais: pode ser menor que a regulamentar federal (Portaria 711 de 1995 – MAPA), contudo, deverá ser avaliado a questão de barreiras, naturais ou não, de modo que odores indesejáveis não sejam direcionados ao estabelecimento. Neste sentido, também deverá ser avaliada a questão do controle de pragas, que deve demonstrar ser eficiente;

3.2.4.4.4. Número de pocilgas: a pocilga de chegada e seleção poderá ser suprimida a juízo do SIM-RIO/POA.

3.2.4.4.5. Distância entre pocilgas de matança e sequestro: a pocilga de sequestro poderá ser anexa às de matança, com identificação;

3.2.4.4.6. Sala de necropsia: dispensa-se pedilúvio;

3.2.4.4.7. Equipamento para lavagem dos animais situado anterior ao abate (os animais deverão chegar à área de insensibilização o mais limpos possível);

3.2.4.4.8. Sala de abate - zonas suja e limpa

3.2.4.4.9. Água quente: via caldeira ou outro método que satisfaça às condições de operacionalização e higienização das diversas etapas de abate;

3.2.4.4.10. Esterilizadores e pias: poderão servir a mais de uma etapa/operação, desde que não interfira no fluxograma e operacionalização;

3.2.4.4.11. Toaletes de depilação: local adequado às operações de retirada dos cascos, depilação e retirada do ouvido médio;

3.2.4.4.12. Chuveiros na sala de matança: poderão ser adaptados para lavagem manual com mangueira sob pressão;

3.2.4.4.13. Distanciamento entre equipamentos: suficiente para a realização das atividades de forma higiênica e adequada, higienização e proteção dos operadores;

3.2.4.4.14. Higienização de roldanas, ganchos, balancins, contentores e carrinhos transportadores: poderá ser realizada na sala de matança após as atividades, junto às demais operações de higienização do local;

3.2.4.4.15. Separação entre zonas suja e limpa: não há necessidade de que haja separação física entre estes setores, entretanto os preceitos de boas práticas deverão ser seguidos;

3.2.4.4.16. Higienização geral: poderá ser utilizado outro método (equipamento tipo lava a jato dotado de aquecimento da água) para higienização das dependências e equipamentos em substituição ao uso de água quente via mistura de vapor e água;

3.2.4.4.17. Equipamento de identificação instalado na sala de matança de suínos, permitindo correlacionar sua origem com as respectivas vísceras e carcaças;

3.2.4.4.18. Matança de emergência: os animais devem ser identificados, permitindo sua segregação na sala de matança;

3.2.4.4.19. Poderá ser admitido que os trabalhos de DIF sejam realizados na linha de inspeção, desde que identificado o local,

devendo haver área mínima para a realização das atividades e equipamentos adequados (plataforma, pia, esterilizador, chute ou carrinho identificado para depósito de condenações, local para anotação das lesões);

3.2.4.4.20. O pé-direito da triparia deve ser suficiente para a execução das atividades, considerando conforto dos operadores;

3.2.4.4.21. Câmaras de Resfriamento de Carcaças, Túneis de congelamento, Câmaras de estocagem, de recepção e de expedição deverão ser em número e tipo de acordo com os tipos de produtos fabricados;

3.2.4.4.22. O pé-direito das câmaras deve ser suficiente para manter as carcaças distantes do piso, de forma a impedir, contaminações por contato e respingos de água nas carcaças;

3.2.4.4.23. A previsão das antecâmaras é opcional observando-se, no entanto, caso haja formação de condensação, torna-se obrigatória;

3.2.4.4.24. Câmaras de estocagem: deverão funcionar, no mínimo, à temperatura de conservação descritas/recomendadas na embalagem;

3.2.4.4.25. Túneis de congelamento: deverão funcionar em temperaturas inferiores às das câmaras de estocagem de congelados;

3.2.4.4.26. Câmaras de produtos prontos resfriados, inclusive de carcaças, e congelados: deverão funcionar, no mínimo, nas temperaturas de conservação descritas/recomendadas nas embalagens;

3.2.4.4.27. Proteção de canos galvanizados nas paredes é opcional.

3.2.4.4.28. De acordo com os produtos fabricados, exigir-se-ão dependências e equipamentos para as seções de armazenagem e preparação de embalagens.

3.2.4.4.29. Não há necessidade de distanciamento mínimo entre as seções de abate/fabricação e áreas de resíduos não comestíveis/subprodutos, contanto que não exista comunicação direta entre seções que elaboram produtos comestíveis e não comestíveis e que não haja retorno de odores indesejáveis.

3.2.4.4.30. O processamento dos subprodutos poderá ser terceirizado. O carregamento dos subprodutos deverá ser diário, caso contrário, o local para armazenamento deverá ser refrigerado. Deverá existir local específico isolado e sem contato direto com as seções de elaboração de produtos comestíveis.

3.2.4.5. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados – Produtos industrializados de suínos.

3.2.4.5.1. De acordo com os produtos fabricados, exigir-se-ão dependências e equipamentos conforme a Portaria nº. 711/95 do MAPA ou outra com técnica validada, podendo admitir-se variações, a juízo do SIM-RIO/POA, dependendo da categoria de produtos elaborados e capacidade de produção diária.

3.2.4.5.2. Para a preparação de ingredientes e envoltórios, exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme a Portaria 711/95 do MAPA ou outra técnica validada;

3.2.4.5.3. Para fabricação de gelo/ água gelada poderá ser aceito o uso de contentores com água/gelo estocados no interior das câmaras frias, se devidamente protegidos.

3.2.4.5.4. Na área de preparação e produção de produtos cárneos, de acordo com os produtos fabricados, exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme a Portaria 711/95 do MAPA ou outra com técnica validada.

3.2.4.5.5. De acordo com os produtos fabricados, na área de produtos cozidos exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme a Portaria 711/95 do MAPA ou outras com técnica validada.

3.2.4.5.6. De acordo com os produtos fabricados, na área de produtos curados exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme a Portaria 711/95 do MAPA ou outras com técnica validada.

3.2.4.5.7. Para outros produtos industrializados, (formados, empanados, marinados, banha e outros), de acordo com os produtos fabricados, exigir-se-ão as dependências e equipamentos conforme Portaria 711/95 do MAPA ou outras com técnica validada.

3.2.4.6. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de carnes e derivados – abatedouro de aves

3.2.4.6.1. Os equipamentos e utensílios devem ser de constituição metálica ou plástica, com superfícies apropriadas ao contato com alimentos. As superfícies devem ser lisas e, se metálicas, inoxidáveis. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira, exceto prateleiras para o armazenamento de embalagens, desde que as primárias estejam protegidas.

3.2.4.6.2. A disposição dos equipamentos no estabelecimento deve permitir a higienização adequada.

3.2.4.6.3. O piso deve ser constituído de material impermeável resistente com uma declividade que permita o escoamento das águas residuais.

3.2.4.6.4. A rede de esgoto deve ter sifões que não permitam o retorno de odores e implantada de modo que não haja refluxo de águas residuais. As saídas para o exterior devem ser protegidas com grades para a entrada de roedores.

3.2.4.6.5. Paredes lisas, resistentes, impermeabilizadas e que haja possibilidade de higienização.

3.2.4.6.6. Portas e janelas de material impermeável e que facilite a higienização e devem impedir a entrada de pragas.

3.2.4.6.7. O teto deve ter forro de superfície lisa e que permita a sua higienização em locais onde as carcaças já foram evisceradas. Em áreas como a recepção, sangria, escaldagem e depenagem, o forro pode estar ausente.

3.2.4.6.8. A iluminação deve ser de, no mínimo, 500 Lux nos locais de inspeção. As demais áreas devem permitir a execução adequada dos procedimentos.

3.2.4.6.9. O pé-direito deve ser tal que não permita condensação e adequada circulação de ar.

3.2.4.6.10. A recepção das aves deve ser construída de modo que estas estejam protegidas de intempéries.

3.2.4.6.11. A insensibilização e sangria devem ser executadas utilizando-se métodos e equipamentos de forma a atender às normas regulamentares federais sobre bem-estar animal.

As aves devem ser obrigatoriamente insensibilizadas antes da sangria. A sangria deve ser feita em até 12 segundos após a insensibilização. O tempo mínimo de sangria deve ser de 3 minutos para uma completa sangria. Para esses procedimentos, as aves devem estar penduradas pelos pés. Para a execução do procedimento de sangria, as mãos do operador e as facas devem ser higienizadas durante o processo. As facas também devem ser esterilizadas periodicamente. A esterilização deve ser feita com água a uma temperatura mínima de 85°C em equipamento adequado.

3.2.4.6.12. O equipamento que compõe o sistema de escaldagem deve ter renovação de água, quando necessário. A depenagem deve ser completa.

3.2.4.6.13. A evisceração deve ser feita de forma higiênica, tendo pontos de água para lavagem de mãos, seguindo as etapas previstas: corte da pele do pescoço e traqueia, extração de cloaca, abertura do abdômen, eventração (exposição das vísceras), inspeção sanitária, retirada das vísceras, extração dos pulmões, toailete (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.) e lavagem final (externa e internamente). As carcaças devem ser evisceradas penduradas de forma a não haver contaminação cruzada. Durante o processo de evisceração, as carcaças e miúdos não podem ter eventuais contaminações, por bile, conteúdo gastrintestinal e fezes. Tais contaminações devem ser removidas por toailete com faca de forma higiênica. As instalações/ equipamentos devem propiciar que os resíduos sejam removidos, de forma a evitar a contaminação de carcaças e miúdos.

3.2.4.6.14. Pré-resfriamento: a etapa de pré-resfriamento pode ser dispensada caso o resfriamento ou congelamento das carcaças e

miúdos sejam imediatos e permitam o abaixamento da temperatura de, no mínimo 7°C, em até 3 horas. Se houver pré-resfriamento por imersão em água com temperatura de, no máximo 16°C, no primeiro estágio e de, no máximo 4°C no segundo estágio, deve haver renovação de água para minimizar contaminação cruzada das carcaças e miúdos. Durante o processamento, devem ser adotadas medidas preventivas para evitar a absorção de água às carcaças numa proporção superior a 8%, comprovado por monitoramento.

3.2.4.6.15. A sala de cortes deverá ser climatizada e a temperatura dos cortes não pode exceder aos 7°C. Sempre deverá ser atendido o fluxo contínuo em todas as sessões sem risco de contaminação cruzada. É permitido que as carcaças sejam desossadas ou espostejadas a quente, caso o volume de abate seja pequeno e o processo seja rápido com encaminhamento imediato para o resfriamento.

3.2.4.6.16. Instalações adequadas devem ser previstas de forma a não permitir a realização de resfriamento ou pré-resfriamento em local onde ocorra a estocagem de produtos acabados. As instalações frigoríficas devem ser dimensionadas de forma proporcional e adequadas ao volume aprovado de abate e devem ser devidamente climatizadas em atendimento às temperaturas dos produtos, conforme previsto na Portaria 210/98.

3.2.4.6.17. O transporte de produtos deverá ser feito em ambiente higiênico e isotérmico/climatizado de forma que não ocorra a elevação das temperaturas em mais de 2°C até o destino final.

3.2.4.6.18. A retirada dos resíduos do abate deverá ser realizada de forma a não ocorrer fluxo cruzado com os produtos comestíveis. Os resíduos devem ser enviados para uma unidade de industrialização de produtos não comestíveis próprios ou de terceiros, sendo transportados em caminhões hermeticamente fechados.

3.2.4.6.19. O gelo produzido no próprio estabelecimento ou adquirido de terceiros deve ser de água potável.

3.2.4.6.20. Deve haver um local específico para o serviço de inspeção com sala, vestiário e sanitário.

3.2.4.6.21. É obrigatória a instalação de barreiras sanitárias para ingresso no estabelecimento, dotada de lavatório de mãos, com acionamento não manual, e botas, com detergente, papel toalha ou outro dispositivo automático de secagem de mãos, e cesto coletor, estrategicamente instalado.

3.2.4.6.22. Os contentores como carrinhos, caixas plásticas e bacias, bem como utensílios como facas, chairas, espátulas eventradoras, devem ser higienizados e esterilizados, quando for o caso, em local específico.

3.2.4.6.23. Os procedimentos de higiene devem seguir os previstos nas Portarias 368/1997.

3.2.4.6.24. As operações de extração de cloaca, abertura do abdômen, eventração e evisceração devem ser realizadas de modo a evitar ruptura de vísceras e extravasamento de conteúdo biliar, fecal ou gastrointestinal nas carcaças e miúdos.

3.2.4.6.25. Os sistemas automáticos devem ter sistema de autolavagem.

3.2.4.6.26. Os manipuladores de alimentos devem possuir atestado de saúde para manipulação de alimentos.

3.2.5. Estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de pescados e derivados

3.2.5.1 Os estabelecimentos de pescado e derivados, além das condições gerais definidas nesta portaria, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

3.2.5.1.1 cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche.

3.2.5.1.2 Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

3.2.5.1.3. Instalações e equipamentos para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves.

3.2.5.1.4. Instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

3.2.5.1.5. Câmara de espera: pode ser dispensada esta estrutura quando o veículo transportador de peixe fresco for isotérmico.

3.2.5.1.6. Necessidade de separação entre embalagem primária e secundária no almoxarifado, ainda que no mesmo ambiente.

3.2.5.1.7. Não é obrigatório o uso de pedilúvio. O gabinete de higienização deverá prever a eficaz higienização das botas, inclusive o solado.

3.2.5.1.8. Os acessos à área limpa deverão ser exclusiva e obrigatoriamente através de gabinete sanitário.

3.2.5.1.9. O separador de gelo não é considerado um equipamento de lavagem de pescado devendo o estabelecimento dispor de equipamento específico para esse fim. É proibida a recirculação de água servida nos equipamentos de lavagem de pescado.

3.2.5.1.10. Nos estabelecimentos onde se processam produtos congelados, as estruturas de frio deverão atingir temperaturas

inferiores a -15°C, além de obedecer ao conceito de congelamento rápido (atingir -5°C em até duas horas – CODEX).

3.2.5.1.11. O laboratório não é obrigatório.

3.2.5.1.12. Deve estar previsto um local de lavagem para caixas e utensílios utilizados na área limpa dentro da área de beneficiamento.

3.2.5.1.13. Caso sejam recebidos peixes produtores de histamina, o controle/análise é obrigatório.

3.2.5.1.14. Em caso de uso de ingredientes ou aditivos (metabissulfito, fosfatos, etc.) deve haver o controle dos níveis para que seja obedecida a legislação nacional.

3.2.5.1.15. É obrigatório o controle da etapa de glaciamento de forma a garantir que o peso líquido efetivo do produto seja correspondente ao declarado na rotulagem.

3.2.5.1.16. Deve ser atestada a potabilidade de água de abastecimento e gelo, bem como o seu contínuo controle. Admite-se o uso de água do mar limpa (desde que atenda os parâmetros microbiológicos da água potável).

3.2.5.1.17. Existência de sistema de cloração com controle efetivo da cloração.

3.2.5.1.18. É obrigatória a hipercloração da água (2,1 até 5 ppm) no equipamento lavador de pescado. Aceita-se hipercloração direta na linha de abastecimento.

4. Independente da classe de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produto de origem animal é obrigatória a adoção das Boas Práticas de Fabricação, PPHO e APPCC adequados ao seu volume de produção, que visem assegurar a inocuidade e qualidade do produto, conforme estabelecido no Decreto Rio 46310 de 01 de agosto de 2019 e normas complementares específicas do SIM-RIO/POA.

5. O estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode distribuir produtos que:

5.1. não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

5.2. tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

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

6. O proprietário ou responsável legal do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

7. O cumprimento das exigências constantes neste regulamento não isenta o estabelecimento de atender outras exigências sanitárias que visam garantir a inocuidade e qualidade do produto, especialmente aquelas contidas no Decreto Rio 46310 de 01 de agosto de 2019 e normas complementares específicas expedidas pelo SIM-RIO/POA.

8. Os casos omissos serão definidos pelo SIM-RIO/POA, podendo ainda ser aplicados os dispositivos contidos na legislação estadual ou federal específica para a agroindústria de pequeno porte.