

INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA DE ZONOSSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA
ATOS DO PRESIDENTE
PORTARIA "N" S/IVISA-RIO Nº 143, DE 23 DE SETEMBRO DE 2021.

Dispõe sobre os critérios técnicos para o funcionamento de estabelecimentos agroindustriais familiares de pequeno porte e agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, sujeitos à inspeção e fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal - SIM- RIO/POA.

O PRESIDENTE do INSTITUTO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, VIGILÂNCIA EM ZONOSSES E DE INSPEÇÃO AGROPECUÁRIA, da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - S/IVISA-RIO, **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 para efeito do § 2º, art. 6º da Lei Complementar federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o estabelecimento de produtos de origem animal é classificado como de alto risco CONSIDERANDO a Lei federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional de Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais;

CONSIDERANDO que os estabelecimentos designados pelo Decreto Rio nº 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 o art. 22 do Decreto Rio nº 46.310, 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 editadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento nº 16, de 23 de junho de 2015 e nº 05, de 14 de fevereiro de 2017 e do inciso II do art. 7º. do Decreto Rio Nº. 46.310 de 1º. de agosto de 2019.

RESOLVE:

Art. 1º Esta Portaria aprova, na forma do Anexo, o regulamento que trata dos critérios técnicos para o funcionamento de estabelecimentos agroindustriais familiares de pequeno porte e estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, sujeitos ao controle sanitário do Serviço de Inspeção Municipal - SIM- RIO/POA.

Art. 2º 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 46.310 de 01 de agosto de 2019 e normas complementares específicas expedidas por órgão competente.

Art. 3º Os procedimentos administrativos atinentes à fiscalização sanitária dos estabelecimentos e das atividades abrangidos por esta Portaria, bem como a configuração de infrações e o enquadramento de penalidades são os previstos no Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018.

Art. 4º 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.

Art. 5º A Coordenação de Inspeção Agropecuária do S/IVISA-RIO editará, no prazo de noventa dias, Deliberação Técnica em que constem os parâmetros técnicos e científicos para a operação das diversas cadeias produtivas, considerando a especificidade dos estabelecimentos previstos nesta Portaria.

Art. 6º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogada a Portaria "N" S/SUBVISA nº 560, de 08 de junho de 2020.

ANEXO

Critérios técnicos referentes à estrutura física, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos agroindustriais familiares de pequeno porte e estabelecimentos agroindustriais de

pequeno porte de produtos de origem animal sujeitos ao registro e fiscalização pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM-RIO/POA

1. Introdução

1.1. Objetivo

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

1.2. Âmbito de Aplicação:

O presente regulamento se aplica a locais de elaboração, beneficiamento e transformação de produtos de origem animal, definidos como estabelecimento agroindustrial familiar de pequeno porte ou estabelecimento agroindustrial de pequeno porte.

1. Definições

2.1. Estabelecimento Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte é o empreendimento localizado em área rural ou urbana, realizado por agricultores familiares e agroecológicos, silvicultores, aquicultores, extrativistas, criadores, pescadores ou por integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais, indígenas e demais comunidades tradicionais, que se destinam a elaborar, beneficiar e/ou transformar matérias primas provenientes de sua propriedade, posse ou lida e que possua documentação comprobatória de sua condição, emitida por órgão oficial competente.

2.2. Estabelecimento Agroindustrial de Pequeno Porte: estabelecimento cuja titularidade é exercida por pessoa jurídica, instalada em área rural ou urbana, destinado a elaborar, beneficiar e/ou transformar matérias primas provenientes de sua propriedade ou não.

3. Classificação

3.1. O estabelecimento agroindustrial familiar de pequeno porte ou estabelecimento agroindustrial de pequeno porte pode dispor de instalações para:

- a) abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- b) processamento de pescado ou seus derivados;
- c) processamento de leite ou seus derivados;
- d) processamento de ovos ou seus derivados; e/ou
- e) processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

3.2. É facultado aos estabelecimentos agroindustriais abrangidos pelo presente regulamento técnico realizar em uma mesma planta:

- a) o abate ou o processamento de mais de uma espécie animal, desde que respeitadas as normas que assegurem inocuidade aos produtos;
- b) a elaboração, o beneficiamento ou a transformação de produtos de origem animal, adicionados de produtos de origem vegetal;
- c) a elaboração, o beneficiamento ou a transformação de produtos de origem vegetal.

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

3.4. Os estabelecimentos agroindustriais que realizem mais de uma operação classificada nesse item são classificados como mistos.

4. Critérios técnicos relativos à estrutura física, às dependências, aos equipamentos e às condições de higiene dos estabelecimentos agroindustriais de que trata esta Portaria e sujeitos ao controle sanitário do SIM-RIO/POA.

Critérios Gerais.

4.1. A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos, não excedendo o limite de 250 m².

4.2 Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída 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.

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

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

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

4.6. A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada de forma que evite formação de poeira.

4.7. As instalações destinadas à produção não podem estar localizadas próximas a fontes de contaminação que, por sua natureza, possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

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

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

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

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

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

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

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

4.14. 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.

4.15. 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.

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

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

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

4.19. 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.

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

4.21. 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.

4.22. As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador, freezer ou outro mecanismo de frio dotados de termômetro, desde que compatíveis com os volumes de produção.

4.23. 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.

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

4.25. 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.

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

4.27. 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, sendo dispensada a proteção em caso de lâmpadas de LED.

4.28. 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.

4.29. 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.

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

4.29.2. É admissível a utilização de água proveniente de fontes alternativas, desde que asseguradas as condições de potabilidade.

4.29.3. 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.

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

4.30. O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios ou utilizar produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

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

4.32. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.

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

4.33.1. 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.

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

4.33.3. 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.

4.33.4. É vedada a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

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

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

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

4.35. Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas instalações de frio.

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

4.36. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

4.36.1. É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

Critérios adicionais para Estabelecimentos Agroindustriais de Pequeno Porte, definidos no item 2.2.

4.37. Em se tratando de estabelecimento instalado anexo à residência, o mesmo deverá possuir acesso independente.

4.38. Os estabelecimentos devem possuir local para higienização das mãos e botas no acesso à área de produção, provido de pia, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas descartáveis de papel não reciclado, cesto coletor de papel com tampa acionada sem contato manual.

4.39. 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.

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

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

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

4.42.1. A sala de máquinas deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras quando

localizada no prédio industrial, exceto em postos de refrigeração.

4.43. Independente da classe de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte é obrigatória a adoção das Boas Práticas de Fabricação adequadas ao seu volume de produção, que visem assegurar a inocuidade e qualidade dos produtos de origem animal, conforme estabelecido no Decreto Rio 46.310 de 01 de agosto de 2019 e normas complementares específicas do SIM-RIO/POA.

5. Os estabelecimentos tratados nesta Portaria são responsáveis pela qualidade dos alimentos que produzem e somente poderão distribuí-los se:

- a) não representarem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- b) tiverem assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e
- c) estiverem rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

5.1. O proprietário ou responsável legal do estabelecimento responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

5.2. O responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privados ou por técnico assistencial, excetuando-se agente estatal da fiscalização sanitária.