



Governo do Estado do Rio Grande do Norte
Gabinete Civil
Coordenadoria de Controle dos Atos Governamentais

DECRETO Nº 21.653, DE 05 DE MAIO DE 2010

Regulamenta a Lei nº 6.270, de 12 de março de 1992, que dispõe sobre a inspeção industrial, artesanal e sanitária dos produtos de origem animal do Estado do Rio Grande do Norte, e dá outras providências.

O GOVERNADOR DO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso da atribuição que lhe confere o inciso V do art. 64 da Constituição do Estado e tendo em vista o disposto no artigo 6º da Lei nº 6.270, de 12 de março de 1992,

DECRETA:

Art. 1º Ficam estabelecidas as condições necessárias para a implantação e o funcionamento de agroindústrias artesanais, voltadas para a produção, o processamento e a comercialização de produtos comestíveis de origem animal, segundo o que determina este Regulamento.

CAPÍTULO I
DAS COMPETÊNCIAS E CONDIÇÕES PARA OBTER O REGISTRO

Art. 2º Compete ao Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN exercer ações pertinentes ao cumprimento das normas de implantação, registro, funcionamento, inspeção e fiscalização dos estabelecimentos de processamento artesanal de alimentos de origem animal.

Art. 3º Para o funcionamento da agroindústria artesanal de produtos de origem animal o estabelecimento deverá registrar-se no Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN.

§ 1º Para obter o registro no Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN, o estabelecimento deverá formalizar pedido instruído com os seguintes documentos:

I - requerimento dirigido ao Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN, solicitando o registro e a inspeção;

II - registro no CNPJ ou CPF e Inscrição na Secretaria de Estado da Fazenda, como produtor rural ou empresa;

III - documento que ateste as condições sanitárias dos animais, sobretudo os que vão dar origem a matéria-prima a ser utilizada no processamento artesanal de alimentos de origem animal;

IV - Planta baixa ou croqui do estabelecimento e memorial descritivo da área de processamento;

V - Outros documentos, atestados ou exames.

§ 2º A concessão do registro fica condicionada ao parecer emitido no laudo de vistoria do Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN.

§ 3º Quando o laudo de vistoria, a que se refere o § 2º deste artigo, estabelecer ou determinar a necessidade de serem feitos ajustes de qualquer natureza nos estabelecimentos solicitantes, a concessão do registro será provisória e por tempo determinado, de acordo com cada caso específico, até que as recomendações ou determinações contidas no laudo sejam atendidas.

CAPÍTULO II DAS CONCEITUAÇÕES, LIMITES DE PRODUÇÃO E PARÂMETROS

Art. 4º Para efeito deste Regulamento entende-se por agroindústria artesanal o estabelecimento onde se processa a transformação de produtos de origem animal, elaborada em pequena escala e com características tradicionais, culturais, regionais ou inovadoras próprias, devidamente identificadas para a comercialização.

Art. 5º A pequena escala de processamento da agroindústria artesanal de produtos de origem animal, define-se pelos seguintes limites por produtor individual, de acordo com o tipo de atividade:

I - carnes e derivados - o estabelecimento destinado ao abate e elaboração dos produtos artesanais: até 600Kg (seiscentos quilogramas) diários de carne para bovinos; até 200Kg (duzentos quilogramas) diários de carne para caprinos, ovinos e suínos; até 100Kg (cem quilogramas) diários de carne para galináceos; e até 150Kg (cento e cinquenta quilogramas) diários para embutidos, defumados e salgados;

II - peixes, crustáceos e moluscos – o estabelecimento destinado a processar até 150Kg (cento e cinquenta quilogramas) diários do produto artesanal;

III - ovos - o estabelecimento destinado à produção, recepção e acondicionamento de até 200 (duzentas) dúzias diárias;

IV – produtos apícolas - o estabelecimento destinado à recepção, beneficiamento e embalagem de até 6.000Kg (seis mil quilogramas) anuais de mel e demais produtos da colméia;

V - laticínios - o estabelecimento destinado ao resfriamento e pasteurização do leite e/ou à fabricação de doces, queijos, iogurtes e outros derivados do leite, até 1.500l (mil e quinhentos litros) diários da matéria-prima, enquadrados nos seguintes parâmetros:

a) o leite deverá ser pasteurizado sempre que as normas higiênico-sanitárias e o padrão de identidade e qualidade o exigirem;

b) para o leite destinado à produção de queijos, é aceita a pasteurização lenta, que consiste no aquecimento a 62 - 65°C (sessenta e dois – sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite em grande volume sob agitação mecânica, de modo a permitir seu aquecimento homogêneo;

c) será admitido o processo de pasteurização lenta do leite pré-embalado, até o limite de 300l (trezentos litros) diários e somente para produtores rurais cujo leite destinado ao consumo humano direto seja de produção própria;

d) na rotulagem do leite submetido à pasteurização lenta após o envase, além dos dizeres previstos no art. 28 deste Regulamento, deverá constar, obrigatoriamente e em destaque, a informação “TRATAMENTO TÉRMICO 62 A 65° C POR 30 MINUTOS (PASTEURIZAÇÃO LENTA)”.

Parágrafo único. No processamento de produtos comestíveis de origem animal, admitir-se-á a utilização de matéria-prima adquirida de terceiros, desde que haja comprovação de inspeção higiênico-sanitária feita pelo IDIARN ou entidade credenciada.

Art. 6º Para grupo de produtores reunidos em associações ou cooperativas, a produção deverá corresponder a um volume que não exceda a 5 (cinco) vezes o limite individual diário estabelecido por categoria de produto.

Parágrafo único. As unidades agroindustriais públicas deverão ser enquadradas, para efeito de fiscalização do Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN, de acordo com o previsto no caput deste artigo.

CAPÍTULO III DO ESTABELECIMENTO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art 7º A agroindústria artesanal de alimentos deve:

I - localizar-se longe de fontes de mau cheiro e de contaminações, de preferência a 5 (cinco) metros dos limites das vias públicas, no centro de um terreno devidamente cercado e com área suficiente para a circulação interna de veículos;

II - ser construída de alvenaria ou outro material aprovado pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN, com área compatível com o volume máximo da produção, equipamentos adequados, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar o trabalho de inspeção e fiscalização, recebimento e depósito da matéria-prima e ingredientes, fabricação, acondicionamento, re-acondicionamento e armazenagem dos produtos;

III - dispor de banheiro, vestiário, sala de administração e depósito, separados do ambiente interno destinado ao processamento, manipulação e estocagem, ainda que no mesmo bloco de construção, o qual deverá possuir:

a) paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil higienização, dotadas de janelas que permitam a perfeita aeração e luminosidade;

b) forro que não seja de madeira não impermeabilizada ou gesso e sistema de vedação contra insetos e outras fontes de contaminação;

c) piso antiderrapante, sem batentes, impermeável e com declive adequado;

d) pé direito com altura que permita a adequada instalação dos equipamentos necessários, destacando-se, quando for o caso, o suporte aéreo, que deverá possibilitar a manipulação das carcaças e produtos elaborados, sem que tenham contato com o piso;

e) portas e janelas de alumínio ou pintadas com tintas impermeabilizantes para facilitar a sua higienização;

f) aberturas da construção, com acesso ao seu exterior, fechadas com telas à prova de insetos;

g) mola em qualquer tipo de porta a ser utilizada para mantê-la sempre fechada;

h) tubulação para passagem do leite da recepção para a sala de processo, confeccionada de qualquer material atóxico, de fácil higienização e não oxidável, que deve permanecer vedada quando fora de utilização, no caso das agroindústrias de beneficiamento de leite;

i) gabinete sanitário para se ter acesso à sala de processamento, constituído de lavatório para as mãos e lava-botas.

IV – dispor de produto aprovado pela inspeção, para higienizar as instalações, equipamentos e utensílios, como vapor, água quente e soluções cloradas;

V – dispor de água potável encanada, em quantidade suficiente para atender à demanda do estabelecimento, cuja fonte de canalização e reservatório deverão ser protegidos, para evitar qualquer tipo de contaminação;

VI – dispor de sistema de escoamento de água servida, sangue, soro, resíduos, efluentes e rejeitos da elaboração de produtos artesanais, interligados ao sistema de infiltração, de acordo com as recomendações do órgão de defesa do meio-ambiente do Estado;

VII – dispor de depósito ou armário, em material adequado, para os insumos a serem utilizados na elaboração dos produtos;

VIII – dispor de local, quando considerado necessário, que poderá ser utilizado como apoio pelo fiscal do Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN;

IX – dispor, quando necessário, de sistema de frio, que poderá ser composto de freezer, geladeira industrial, ou câmara fria;

X – dispor de instalações sanitárias e vestiários, em quantidade compatível ao número de pessoas que trabalham no estabelecimento, enquadradas nos seguintes parâmetros:

a) acesso indireto em relação ao estábulo e ao compartimento onde os produtos são fabricados;

b) as unidades fabris deverão igualmente dispor de instalações sanitárias completas (lavatório, vaso sanitário e chuveiro) dotadas de fossas sépticas, exclusivas para os funcionários.

XI – dispor, quando necessário, de local para preparar e servir refeições, bem como para descanso dos funcionários, considerando que é proibido permanecer, dormir, alimentar-se ou realizar outras atividades que comprometam a segurança dos alimentos produzidos na agroindústria, conforme descrito no art. 13 deste Regulamento;

XII - dispor de fonte de energia compatível com a necessidade do estabelecimento;

XIII – dispor de equipamentos e recursos essenciais ao funcionamento da indústria artesanal, compostos de materiais resistentes, impermeáveis, que permitam uma perfeita limpeza e higienização (plástico, aço inoxidável, alumínio ou outro adequado);

XIV – evitar utilização de madeira em esquadrias ou em utensílios dentro da unidade fabril, excetuando-se a condição em que a tecnologia empregada o exija. Sob nenhum pretexto podem ser utilizados objetos tais como latas de óleo, cuias, cabaças etc;

XV – aplicar as providências preconizadas pela segurança do trabalho, segundo o porte e a natureza do estabelecimento, como o uso de EPIs, a manutenção da carga dos extintores, o controle dos dispositivos de segurança do gerador de vapor, a integridade das instalações elétricas, dos pisos e outros.

CAPÍTULO IV DA HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 8º Os pisos e paredes, bem como os equipamentos e utensílios, devem ser lavados e convenientemente higienizados com produtos registrados no Ministério da Saúde, devendo ser mantidos limpos, organizados e em perfeitas condições de higiene e funcionamento, antes e após o processamento dos produtos.

Art 9º As máquinas, tanques, caixas, recipientes, mesas e demais materiais e utensílios serão identificados de modo a evitar equívocos entre o destino de produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não-comestíveis ou ainda utilizados na alimentação animal, usando-se as denominações “comestíveis” e “não-comestíveis”.

Art. 10. Os equipamentos já usados, quando se destinam ao acondicionamento dos produtos, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido lavados e higienizados, forem julgados impróprios para uso no estabelecimento.

Art. 11. É proibido empregar recipientes de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado com ligamento que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou que apresente estanhagem defeituosa, ou ainda, qualquer utensílio que, pela forma e composição, possa prejudicar a matéria-prima, os ingredientes ou os produtos elaborados.

Art. 12. O estabelecimento deve ser mantido limpo, livre de moscas, mosquitos, ratos, camundongos ou quaisquer outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, mesmo que seu uso seja aprovado pelo Ministério da Saúde, nas instalações não destinadas ao recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, re-acondicionamento e armazenagem dos produtos finais.

Art. 13. É proibido residir, dormir, fazer refeições, fumar, depositar produtos, objetos e materiais estranhos à finalidade do estabelecimento, ou ainda guardar adornos, roupas ou calçados de qualquer natureza, nas instalações de recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes.

Parágrafo único. As instalações sanitárias, vestiários e outras dependências de apoio aos funcionários, fornecedores, administradores e técnicos devem ser mantidas limpas, organizadas, livres de pragas, goteiras, infiltrações, mofo, vazamentos e estruturas quebradas ou defeituosas.

Art. 14. As câmaras frias, freezers e refrigeradores devem atender às mais rigorosas condições de higiene e funcionamento, ficando seu uso exclusivo aos produtos aos quais se destinam.

Art. 15. O estabelecimento deve manter estoque suficiente de desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde para uso nas instalações, equipamentos, recipientes e utensílios.

Art. 16. Os currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para a guarda, pouso e contenção de animais vivos ou para depósito de resíduos devem ser lavados e higienizados, sempre que necessário, com desinfetantes aprovados pelo Ministério da Saúde.

Art. 17. No estabelecimento de laticínios é obrigatória a limpeza e a higienização dos recipientes utilizados na coleta, antes de seu retorno aos pontos de origem.

Art. 18. A caixa d'água deve ser lavada e higienizada a cada 6 (seis) meses ou sempre que necessário.

Art. 19. As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

CAPÍTULO V
DA HIGIENE DAS PESSOAS E USO DE EQUIPAMENTOS
DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPIs)

Art. 20. Todos os funcionários e proprietários de estabelecimento deverão fazer exames de saúde a cada 6 (seis) meses.

Art. 21. Sempre que comprovada a ocorrência de dermatose, salmonelose, doença infecto-contagiosa ou repugnante nos funcionários e proprietários do estabelecimento, estes devem ser imediatamente afastados do trabalho.

Art. 22. É obrigatório o uso de uniformes, gorros, luvas, calçados próprios, limpos, assim como a boa higiene dos funcionários e proprietários do estabelecimento, nas dependências de recebimento, produção, expedição, obtenção e depósito de matéria-prima e ingredientes, elaboração, acondicionamento, re-acondicionamento e armazenagem dos produtos.

Art. 23. É obrigatório o uso de máscaras próprias e limpas para a cobertura da boca e nariz, nas tarefas que requerem contato direto do manipulador com o produto, como: corte e mexedura de coalhada, filetagem de pescado, corte de carnes e embalagem dos produtos, não sendo permitida a reutilização das mesmas em mais de um turno.

Art. 24. É obrigatório o uso de equipamentos ou indumentárias de proteção individual, tais como luvas em malha de aço, para a desossa e corte de carnes e pescados; chapéu, macacão, luva e bota de apicultor para a coleta de mel; aventais industriais e outros relacionados com a segurança do funcionário.

CAPÍTULO VI
DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS, TRANSPORTE,
EMBALAGEM E ARMAZENAGEM

Art. 25. Os produtos que não se destinarem à comercialização imediata deverão ser armazenados em locais próprios e em temperaturas adequadas para a melhor conservação e preservação de sua qualidade.

Art. 26. O transporte da matéria-prima e dos produtos finais deverá ser efetuado em veículo limpo e coberto, dotado de proteção e de outras condições adequadas para manter a qualidade do produto.

Parágrafo único. Os produtos transportados deverão ser embalados atendendo o art. 28 deste Regulamento e acondicionados em caixas fechadas.

Art. 27. O uso de aditivos será permitido desde que sejam cumpridas as Normas do Ministério da Saúde, com a obrigatoriedade de sua descrição nos ingredientes contidos na rotulagem.

Parágrafo único. Fica terminantemente proibida a utilização de produtos que contenham amido vegetal e/ou gordura de origem vegetal em produtos lácteos. Neste caso o produto deverá ser apreendido e inutilizado imediatamente, não cabendo qualquer indenização e submetendo o estabelecimento que o produziu ao art. 37 deste Regulamento.

Art. 28. A embalagem dos produtos deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação dos mesmos e conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor, especialmente a rotulagem, a indicação de que é produto artesanal e o número de registro no Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 29. Compete à Secretaria de Estado da Agricultura, da Pecuária e da Pesca - SAPE, diretamente ou por delegação, a prestação de orientação técnica e a execução de atividades de treinamento dos produtores.

§ 1º A SAPE poderá celebrar convênios com as Prefeituras dos municípios, entidades públicas ou privadas que preencham as condições adequadas à execução das tarefas de assistência técnica, visando a garantir os aspectos higiênico-sanitários e o controle de qualidade dos produtos.

§ 2º Compete ao Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN o acompanhamento e fiscalização das atividades dos convênios previstos neste artigo.

Art. 30. O controle sanitário do rebanho destinado a fornecer matéria-prima para as atividades previstas neste Regulamento é obrigatório, devendo abranger as ações necessárias à manutenção dos animais livres de parasitas e outras manifestações patológicas capazes de comprometer a saúde dos animais ou a qualidade dos produtos.

Art. 31. O estabelecimento responderá legal e juridicamente pelas consequências à saúde pública, caso se comprove omissão ou negligência no que se refere à observância dos padrões higiênico sanitários, físico-químicos e microbiológicos, à adição indevida de produtos químicos e biológicos e ao uso indevido de práticas de beneficiamento, embalagens, conservação, transporte e comercialização.

Art. 32. Os exames exigidos na inspeção do leite e seus derivados devem ser realizados, quinzenalmente, por servidores de estabelecimentos sujeitos à inspeção periódica do Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN e constarão de boletins que serão exibidos ao funcionário responsável pela Inspeção Estadual.

Parágrafo único. O Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN definirá a relação dos exames a que se refere o caput deste artigo.

Art. 33. Deverá ser mantido em arquivo próprio sistema de controle que permita confrontar, em quantidade e qualidade, o produto processado com o lote de animais que lhe deu origem.

Art. 34. O estabelecimento deverá manter um livro oficial de registro com termo inicial de abertura, lavrado pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN, na data do início do funcionamento, no qual serão assinalados especificamente:

I - as visitas e recomendações da inspeção oficial;

II - o resultado das análises do controle de qualidade;

III - outros dados e informações julgados necessários pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN.

Art. 35. O estabelecimento deverá manter controle de qualidade do produto a ser comercializado, mediante implantação e aplicação criteriosa das Boas Práticas de Fabricação (BPF), sendo facultado ao Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN a coleta, acondicionamento e encaminhamento das amostras ao laboratório para as análises de rotina, seguindo normas operacionais definidas para tal fim, conforme o disposto no art. 39 deste Regulamento, sem ônus para a unidade agroindustrial artesanal.

Art. 36. O Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN poderá estabelecer, a seu critério, as análises rotineiras necessárias para cada produto beneficiado, sem ônus para a unidade artesanal.

Parágrafo único. As amostras para as análises especificadas no caput deste artigo deverão ser coletadas exclusivamente nas unidades artesanais.

Art. 37. As infrações às normas previstas neste Regulamento serão punidas, isoladas ou cumulativamente, com as seguintes sanções:

I - advertência – nos casos de primeira infração, em que não se configure dolo ou má-fé e desde que não haja risco iminente de natureza higiênico-sanitária, devendo a situação ser regularizada no prazo estabelecido pela fiscalização;

II - multa – até o limite de 5.000 (cinco mil) UFIRs, fixadas em Resolução conjunta da SAPE/IDIARN, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III - apreensão ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, adulterados ou que não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam;

IV – suspensão das atividades do estabelecimento – quando causarem risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de o proprietário dificultar a ação fiscalizatória ou reincidência dos incisos I e/ou II deste artigo;

V – interdição – total ou parcial do estabelecimento, na hipótese de adulteração ou falsificação de produto ou de inexistência de condições higiênico-sanitárias;

VI – cancelamento do registro quando o motivo da interdição, prevista no inciso anterior, não for sanado.

Art. 38. Qualquer ampliação ou remodelação no estabelecimento registrado só poderá ser feita após prévia aprovação das plantas pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN.

Art. 39. Normas operacionais complementares, quando necessárias, serão estabelecidas em normativos internos da Secretaria da Agricultura, da Pecuária e da Pesca – SAPE e do Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN.

Art. 40. Os casos omissos e dúvidas suscitadas na execução deste Regulamento serão resolvidos pelo Instituto de Defesa e Inspeção Agropecuária do Rio Grande do Norte – IDIARN com a participação direta de representante(s) das agroindústrias artesanais.

Art. 41. Os estabelecimentos agroindustriais não contemplados por este Regulamento continuarão regidos pelo disposto no Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 ou qualquer outra norma que o substitua;

Art. 42. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palácio de Despachos de Lagoa Nova, em Natal, 05 de maio de 2010, 189º da Independência e 122º da República.

DOE Nº. 12.205 Data: 06.05.2010 Pág. 01

IBERÊ PAIVA FERREIRA DE SOUZA
Francisco das Chagas Azevêdo