

Art. 3º Na aplicação desta Portaria, serão observados:

I – Os princípios básicos de higiene e saúde necessários à garantia de inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos produtos e saúde do consumidor;

II – As condições gerais de instalações, equipamentos e práticas operacionais que respeitem:

- a) As diferentes escalas de produção;
- b) As especificidades regionais de produtos;
- c) As formas tradicionais de fabricação;
- d) A realidade econômica dos agricultores familiares.

Art. 4º Os requisitos e normas operacionais para a concessão da habilitação sanitária ao estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte, deverá ter critérios simplificados para o exame das condições de funcionamento dos estabelecimentos, conforme exigências higiênicas-sanitárias essenciais, para obtenção do título de registro e do cadastro e para a transferência de propriedades.

§1º Detalhamento das ações de inspeção, fiscalização, padronização, embalagem, cadastro, registro e relacionamento dos estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte, bem como normas para aprovação de seus produtos, incluindo a metodologia de controle de qualidade e sanidade, quando for o caso;

§2º Normas complementares para a venda ou fornecimento pelos estabelecimentos de que trata esta Portaria de pequenas quantidades de produtos da produção primária, fracionado ou granel;

§3º Normas específicas relativas às condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais dos estabelecimentos de que trata esta Portaria, observados os princípios básicos de higiene e saúde, com vistas a garantir a inocuidade e qualidade dos produtos.

CAPÍTULO - II

DO PROCESSO DE HABILITAÇÃO

Art. 5º O requerimento de cadastro, de relacionamento, de registro será redigido em modelo oficial pela Coordenação de Produtos Artesanal da ADEPARÁ e será instruído com os seguintes documentos:

I – Cópia do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física CPF do requerente;

II – Declaração de Aptidão ao PRONAF – DAP jurídica ou DAP individual, expedidas por órgãos ou instituições credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário;

III – Cópia do estatuto ou contrato social para os estabelecimentos coletivos;

IV – Cópia da ata de eleição e posse do representante legal de estabelecimento coletivo;

V – cópia da documentação pessoal como Registro Geral;

VI – Dispensa de Licença Ambiental emitida pela Secretaria de Meio Ambiente do Estado ou a Licença de Meio Ambiente emitida por um órgão competente;

VII – Planta Baixa das Edificações, em escala de 1:100, com dimensionamento de ambientes, portas, janelas e equipamentos;

VIII – Planta de Situação;

IX – Memorial descritivo econômico-sanitário e memorial descritivo da construção;

X – Requerimento padrão ao Diretor Geral da ADEPARÁ, solicitando o cadastro da agroindústria (Anexo I);

XI – Assinatura de Termo de Compromisso (Anexo II);

XII – Análise físico-química e microbiológica da água, de acordo com a legislação vigente;

XIII – Apresentação do croqui do rótulo e petição do rótulo, conforme legislação vigente;

XIV – Comprovante de pagamento da taxa de expediente.

Art. 6º A documentação referida no art. 5º será apresentada e avaliada pela autoridade sanitária do serviço oficial de defesa e inspeção agropecuária da ADEPARÁ e o processo tramitará, conforme o caso:

I - Nas Unidades Locais de Sanidade Agropecuária da ADEPARÁ, para produtos de origem vegetal e animal, adicionados ou não de produtos de origem animal;

II – Nas Gerências Regionais da ADEPARÁ;

III – Na Coordenação de Produtos Artesanais, que está ligada a Diretoria Técnica da ADEPARÁ, para a aprovação final.

Parágrafo Único. A ADEPARÁ poderá realizar convênios com outras instituições públicas, para auxiliar no processo intermediário de habilitação da agroindústria rural de pequeno

porte e para execução de fiscalização posterior após a habilitação da mesma.

Art. 7º A habilitação sanitária poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública ou da produção ambiental.

Art. 8º A habilitação sanitária concedida ao estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte terá validade, para todos os seus efeitos legais, enquanto forem mantidas inalteradas as condições higiênicas sanitárias e ambientais verificadas pelos órgãos competentes ao tempo da concessão.

Parágrafo Único. Para a execução de alteração, acréscimo, ampliação, reforma ou construção nas edificações, equipamentos e processos de fabricação de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte habilitado, será exigida a prévia aprovação do órgão de inspeção sanitária competente, com a anuência, no que couber, do órgão oficial de controle ambiental.

Art. 9º Os estabelecimentos agroindustriais rurais de pequeno porte serão classificadas como:

I – Estabelecimentos de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal;

II – Estabelecimento de produtos de origem vegetal;

III – Estabelecimentos mistos, que processam produtos de origem animal e vegetal.

§1º Para fins de habilitação, os estabelecimentos de que trata este artigo serão considerados nas seguintes modalidades:

a) Unidade individual, quando pertencer a agricultor familiar;

b) Unidade coletiva, quando pertencer ou estiver sob a gestão de associação ou cooperativa de agricultores familiares.

§2º A unidade coletiva será utilizada, exclusivamente, pelos associados ou filiados da associação ou cooperativa a que pertencer.

CAPÍTULO – III

DO ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Art. 10. Para habilitação sanitária do estabelecimento de produtos de origem vegetal, serão inspecionados os ambientes internos e externos do estabelecimento, instalações, máquinas, equipamentos, normas, rotinas técnicas e bem como os seus produtos.

Art. 11. O estabelecimento de produtos de origem vegetal fica obrigado a:

I – Observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II – Manter instalações e equipamentos em condições compatíveis com os padrões de identidade e qualidade dos produtos;

III – Manter condições adequadas de higiene, observada a legislação vigente;

IV – Manter pessoal capacitado e devidamente equipado, nos termos da legislação aplicável, para a execução das ações discriminadas no inciso I do art. 2º desta Portaria;

V – Fornecer ao consumidor do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação da saúde.

Parágrafo Único. O estabelecimento obriga-se, quando solicitado pela ADEPARÁ, a apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção.

Art. 12. A ADEPARÁ para fins da aplicação desta Portaria, obedecerá ao disposto na legislação vigente ou baixarão normas complementares, se necessário.

CAPÍTULO – IV

DO ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 13. O estabelecimento de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, disporá, de acordo com a sua destinação, de instalações para:

I – Industrialização de carne e seus derivados;

II – Processamento de pescados e seus derivados;

III – Processamento de leite ou seus derivados;

IV – Processamento de ovos ou seus derivados;

V – processamento de produtos das abelhas ou seus derivados.

Art. 14. Os estabelecimentos de que trata este Capítulo serão inspecionados e fiscalizados pela ADEPARÁ ou por uma instituição oficial conveniada com a Agência

Art. 15. O estabelecimento de produtos de origem animal, adicionados ou não de produtos de origem vegetal, fica

obrigado a:

I – Observar os padrões específicos de registro, conservação, embalagem, rotulagem e prazo de validade dos produtos expostos à venda, armazenados ou entregues ao consumo;

II – Manter instalações e equipamentos em condições compatíveis com os padrões de identidade e qualidade dos produtos;

III – Manter condições adequadas de higiene, observada a legislação vigente;

IV – Manter pessoal capacitado e devidamente equipado, nos termos da legislação aplicável, para a execução das ações discriminadas no inciso I do art. 2º desta Portaria;

V – Fornecer ao consumidor do produto as informações necessárias para sua utilização adequada e para a preservação da saúde.

Parágrafo Único. O estabelecimento obriga-se, quando solicitado pela ADEPARÁ, a apresentar o plano de controle de qualidade das etapas e dos processos de produção.

Art. 16. A ADEPARÁ irá baixar normas complementares para especificar os registros auditáveis necessários à fiscalização da produção dos estabelecimentos de que trata este Capítulo, a serem realizados pelo proprietário ou profissional habilitado.

CAPÍTULO – V

DO ESTABELECIMENTO DE PRODUTOS MISTO

Art. 17. O estabelecimento misto poderá processar os produtos de origem animal e de origem vegetal em uma mesma edificação, desde que em áreas isoladas e assegurada a impossibilidade de contaminação cruzada.

CAPÍTULO – VI

DOS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO E DE FISCALIZAÇÃO

Art. 18. Incumbe a ADEPARÁ na execução dos serviços de inspeção e fiscalização dos estabelecimentos de que trata esta Portaria:

I – Analisar e aprovar as plantas de construção e reforma do estabelecimento requerente, sendo-lhes facultado editar normas complementares que estabeleçam as especificações mínimas exigíveis e critério simplificado para análise e aprovação das condições gerais das instalações, dos equipamentos e das práticas operacionais;

II – Relacionar, cadastrar ou registrar os estabelecimentos e seus fornecedores e aprovar ou registrar, se for o caso, os produtos passíveis de serem produzidos, segundo a natureza e a origem da matéria prima e dos ingredientes, das instalações, dos equipamentos e do processo de fabricação e comercialização;

III – Aprovar e expedir o certificado de registro;

IV – Capacitar e treinar os fiscais no seu corpo técnico;

V – Inspecionar, reinspecionar e fiscalizar o estabelecimento, as instalações e equipamentos, a matéria prima, os ingredientes e os produtos elaborados;

VI – Executar a ação de fiscalização no âmbito e nos limites de suas competências legais.

CAPÍTULO – VII

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 19. As instalações e equipamentos do estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte deverão:

I – Ser construídos com material aprovado pelo órgão oficial competente, com dimensões compatíveis com volume máximo da produção, devendo possuir fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar as operações de trabalho e evitar a contaminação cruzada;

II – Possuir áreas distintas para recebimento e armazenamento de matéria prima separadas das áreas de processamento e acondicionamento;

III – Possuir local adequado para coleta de resíduos, isolado da área de produção;

IV – Possuir recipientes para coleta de resíduos o interior do estabelecimento, de material de fácil higienização e com tampas acionadas sem contato manual;

V – Possuir instalação sanitária e vestiário isolados da área de produção, com dependências e dimensões proporcionais ao número de pessoas que trabalham no local;

VI – Possuir divisórias internas de material de fácil higienização;

VII – Possuir piso impermeável de material resistente de fácil higienização, com declividade suficiente para escoamento à rede de esgoto;

VIII – Possuir cobertura de estrutura metálica, laje ou outro material aprovado pela autoridade sanitária;