

III. no estabelecimento onde se recebe pescado vivo:
1) dependendo das condições sanitárias do cultivo e dos bancos naturais, deve ser necessária a construção de tanque de depuração, preferentemente junto à área de recebimento da matéria-prima (moluscos bivalves);
2) os tanques para depuração, assim como para o choque térmico devem ser protegidos;
3) pode ser dispensada a câmara de espera quando o bloco industrial for localizado na própria fazenda de cultivo, em razão da viabilidade da despesa programada de acordo com a capacidade instalada do empreendimento;
4) dispor de dependências, equipamentos e instalações para a recepção, seleção, manipulação, frigorificação, industrialização, embalagem, estocagem e expedição dos pescados, compatíveis com as suas finalidades.
Parágrafo único. Os estabelecimentos de pescados devem obedecer, ainda, no que lhes for aplicável, as exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

**CAPÍTULO VII
DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DAS ABELHAS E DERIVADOS**

Art. 50. O estabelecimento destinado aos produtos das abelhas e derivados é classificado em:
I. Unidade de Extração de Produtos das Abelhas;
II. Unidade Móvel de Extração de Produtos das Abelhas;
III. Entrepasto de Produtos das Abelhas e Derivados.
§ 1º Entende-se por Unidade de Extração de Produtos das Abelhas o estabelecimento destinado à produção, extração, acondicionamento, rotulagem, estocagem e comercialização dos produtos das abelhas, exclusivamente à granel, destinado à outro estabelecimento com Serviço de Inspeção Oficial.
§ 2º Entende-se por Unidade Móvel de Extração de Produtos das Abelhas o veículo com estrutura anexa provida de equipamentos que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas, vinculado a estabelecimento com Serviço de Inspeção Oficial.
§ 3º Entende-se por Entrepasto de Produtos das Abelhas e Derivados o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, industrialização, embalagem e rotulagem dos produtos das abelhas e derivados.

**Seção Única
Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Produtos das Abelhas e Derivados**

Art. 51. O estabelecimento de produtos das abelhas e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:
I. dispor de dependência para a recepção;
II. dispor de dependência para a manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto;
III. os produtos processados deveram atender aos regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade.

**CAPÍTULO VIII
DO ESTABELECIMENTO DE OVOS E DERIVADOS**

Art. 52. Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:
I. entreposto de ovos;
II. indústria de conserva de ovos.
§ 1º Entende-se por “entrepasto de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento, lavagem, secagem, ovoscopia, classificação, identificação e distribuição de ovos, dispondo de sistema de frio, quando realizar a estocagem destes. Pode apresentar, em anexo, dependência para industrialização.
§ 2º Entende-se por “fábrica de conserva de ovos” o estabelecimento destinado ao recebimento e a industrialização de ovos.

**Seção Única
Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Ovos e Derivados**

Art. 53. O entreposto de ovos e derivados deve satisfazer o seguinte:
I. dispor de sala para recepção;
II. dispor de dependência para lavagem dos ovos com água tratada por equipamento apropriado;
III. dispor de dependência para secagem dos ovos;
IV. dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;
V. dispor de área para classificação comercial;
VI. dispor, quando for o caso, de câmara frigorífica;
VII. dispor, quando for o caso, de dependência para industrialização.
Art. 54. A indústria de conserva de ovos terá dependência apropriada para recebimento, manipulação, elaboração, industrialização, embalagem, estocagem e expedição dos produtos.

**CAPÍTULO IX
DA HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS**

Art. 55. Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais.
Art. 56. Os equipamentos e utensílios devem ser higienizados de modo a evitar a contaminação cruzada entre aqueles utilizados no acondicionamento de produtos comestíveis daqueles utilizados no acondicionamento de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. Os estabelecimentos devem ter em estoques desinfetantes aprovados, para o uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.
Art. 57. Os pisos, paredes, equipamentos e utensílios devem ser higienizados diariamente, respeitando-se as particularidades de cada indústria, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE. O teto, quando necessário, e conforme a natureza do estabelecimento, deve ser mantido limpo e livre de condensações.
Parágrafo único. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza.
Art. 58. O destino das águas servidas e residuais decorrentes do processamento industrial e dos procedimentos de higienização deve estar em consonância com as determinações do órgão competente.
Art. 59. Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de pragas e vetores.
§ 1º O uso de substâncias utilizadas no controle de pragas só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Estadual.
§ 2º É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais nos estabelecimentos.
Art. 60. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes próprios à atividade devidamente higienizados.
Parágrafo único. Os uniformes devem possuir diferenciação por cores, para utilização nas diferentes áreas industriais, de forma a evitar a contaminação cruzada.
Art. 61. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais ficam obrigados a cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.
Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores em que se manipule material contaminado, ou que exista maior risco de contaminação, devem praticar hábitos higiênicos com maior frequência e não circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.
Art. 62. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comuns, como refeitórios, vestiários, áreas de descanso e outras, de forma a evitar a contaminação cruzada.
Art. 63. É proibido o consumo e a guarda de alimentos, bem como o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem trabalhos industriais.
Art. 64. É proibido, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.
Art. 65. Sempre que necessário, a Inspeção Estadual deve determinar melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento.
Art. 66. As instalações de recebimento e alojamento de animais vivos ou depósito de resíduos industriais devem ser higienizados e sanitizados regularmente pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.
Art. 67. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, os produtos devem ser conservados em condições que impeçam contaminações de qualquer natureza.
Art. 68. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene.
Art. 69. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde e dispor de atestado fornecido por médico do trabalho ou autoridade sanitária oficial.
§ 1º Nos atestados de saúde de funcionários envolvidos na manipulação de produtos deve constar a declaração de que estes estão “aptos a manipular alimentos”.
§ 2º O funcionário envolvido na manipulação de produtos deve ser imediatamente afastado do trabalho, sempre que fique comprovada a existência de doenças que possam contaminar os produtos, comprometendo sua inocuidade.
§ 3º Nos casos de afastamento por questões de saúde, o funcionário só poderá retornar às atividades depois de apresentar documento de saúde que ateste sua aptidão a manipular alimentos.
Art. 70. Os reservatórios da água de abastecimento devem ser regularmente higienizados e protegidos de contaminações externas.
Parágrafo único. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento, devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminações cruzadas.
Art. 71. Os ralos sifonados e as canaletas devem ser higienizados regularmente.

Parágrafo único. As caixas de sedimentação devem ser mantidas limpas e vedadas.
Art. 72. É proibido residir na área industrial dos estabelecimentos de produtos de origem animal.
Art. 73. As câmaras frigoríficas, ante-câmaras e túneis de congelamento devem ser higienizados regularmente, respeitadas suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente.
Art. 74. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos.
Art. 75. Nos entrepostos de produtos das abelhas, que recebem matéria-prima em baldes ou tambores, é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização dos vasilhames para sua devolução.
Art. 76. Nos ambientes de manipulação de produtos de origem animal é obrigatória a existência de equipamentos ou mecanismos que promovam a higienização de utensílios, seguida da desinfecção com água renovável à temperatura mínima de 82,2ºC (oitenta e dois graus e dois décimos de graus Celsius) ou outro método de equivalente eficiência, a juízo do Serviço de Inspeção Estadual - SIE.
**CAPÍTULO X
DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**
Art. 77. Os proprietários ou responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:
I. cumprir todas as exigências contidas neste Regulamento e nas demais normas expedidas pela ADEPARÁ, sob a responsabilidade do Serviço de Inspeção Estadual - SIE;
II. responsabilizar-se pela qualidade do produto, sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico;
III. fornecer, em caráter excepcional, pessoal necessário para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, integrando a equipe coordenada pelo responsável pela Inspeção Estadual local;
IV. fornecer instalações, equipamentos e materiais adequados e julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção;
V. fornecer uniformes, botas, capacete, gorro, material de uso descartável para os visitantes;
VI. fornecer a ADEPARÁ, no Serviço de Inspeção Estadual - SIE, até o quinto (5º) dia de cada mês, os dados estatísticos referentes ao mês anterior, de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produto de origem animal, realizada através da confecção de mapas mensais de produção e comercialização, demonstrativos mensais de produção e comercialização, relatórios mensais de abate e demais documentos necessários a esta finalidade;
VII. dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;
VIII. avisar, com antecedência de no mínimo 12 (doze) horas, a chegada de animal a ser abatido, fornecendo os dados solicitados pelo Serviço de Inspeção Estadual;
IX. dar aviso, com antecedência de no mínimo 12 (doze) horas, sobre a chegada ou recebimento de barco pesqueiro ou de pescado, para acompanhamento do Serviço de Inspeção Estadual;
X. manter locais apropriados para recebimento e guarda de matérias-primas e produtos que necessitem de reinspeção, bem como para sequestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;
XI. fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;
XII. efetuar o pagamento de serviços extraordinários executados por servidores da Inspeção Estadual;
XIII. dar aviso antecipado de 24 (vinte e quatro) horas no mínimo sobre a paralisação ou reinício parcial ou total das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;
XIV. fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de colheita e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;
XV. fornecer instalações, equipamentos, utensílios, materiais e reativos necessários, a juízo da Inspeção Estadual, para análise de água, materiais ou produtos;
XVI. manter em dia o registro do recebimento de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência e qualidade, produtos fabricados, saída e destino destes, que deverá estar disponível para consulta da Inspeção Estadual a qualquer momento;
XVII. possuir responsável técnico, conforme legislação vigente, na direção dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica dos estabelecimentos de produtos de origem animal, comunicando à Inspeção Estadual sobre as eventuais substituições;
XVIII. desenvolver programas de capacitação, devidamente documentados, com o objetivo de manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;
XIX. garantir o livre acesso de servidores à todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção,