

farinha de mandioca, enquadrados nos critérios de Produção Artesanal e Industrial estabelecidos em Lei.

Art. 2º A ADEPARÁ expedirá instruções complementares que se fizerem necessárias, observado o disposto na Lei de Defesa e Sanitária 7.392/2010 e Lei L E I Nº 7.565/2011.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação.

Registre-se, publique-se e cumpra-se

JAMIR PARAGUASSU JUNIOR MACEDO - Diretor Geral - ADEPARA

ANEXO ÚNICO

PROCEDIMENTOS PARA REGISTRO E OPERACIONALIZAÇÃO DE CASAS DE FARINHA DE MANDIOCA, ENQUADRADAS NOS CRITÉRIOS DE PRODUÇÃO ARTESANAL E INDUSTRIAL

1. OBJETIVO

Estabelecer os requisitos e procedimentos básicos de autorização e operacionalização de Casas de Farinha, enquadradas nos critérios de Produção Artesanal e Industrial, bem como para o registro do produto farinha de mandioca.

2. DEFINIÇÕES

Para efeito desta instrução normativa, considera-se:

1. Agricultor familiar: aquele definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;
2. Área limpa: local ou dependência da Casa de Farinha onde ocorra o processamento, acondicionamento e armazenamento dos alimentos, construído com o objetivo de impedir a introdução e multiplicação de agentes contaminantes;
3. Área suja: local ou dependência da Casa de Farinha que apresente maior risco de contaminação aos alimentos; onde as raízes são recepcionadas, limpas e descascadas;
4. Armazenamento: local ou dependência da Casa de Farinha onde ocorre conjunto de atividades e requisitos estabelecidos por normas para se obter uma correta conservação de matéria-prima, de produtos acabados, resíduos e insumos;
5. Bloqueio sanitário: local da Casa de Farinha onde há instalação de equipamento para correta higienização de calçados e mãos, com acionamento da água, detergente, sanitizante, papel toalha, coletor de lixo com tampa de acionamento por pedal, adjacente ao acesso à área de processamento;
6. Boas práticas de fabricação: procedimentos higiênico-sanitários básicos e operacionais aplicado em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a qualidade, conformidade e inocuidade dos produtos de origem vegetal incluindo atividades e controles complementares;
7. Casa de Farinha: estabelecimento agroindustrial rural, de propriedade de agricultores familiares e suas formas associativas, bem como de pequenos produtores rurais, dotados de estrutura física destinada ao recebimento, obtenção e depósito de raízes de mandioca, do gênero Manihot sculenta para elaboração, acondicionamento, armazenamento e comercialização de farinha de mandioca dentro dos limites e critérios estabelecidos em lei.
8. Contaminação Cruzada: é a transferência de micro-organismos patogênicos (que podem causar doenças) de um produto contaminado, para outro produto que não esteja contaminado.
9. Contaminação: é a presença, em um ambiente, de micro-organismos patogênicos (que podem causar doenças), impurezas ou substâncias em concentração nociva ao ser humano.
10. Efluentes: resíduos sólidos e líquidos oriundos do processo de fabricação dos produtos;
11. Empreendedor Familiar Rural: Agricultor familiar definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que possui cadastro como microempreendedor individual;
12. Farinha de mandioca: o produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot sculenta, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento;
13. Fiscalização: verificação, pelo Fiscal Estadual Agropecuário da ADEPARÁ, da conformidade com requisitos estabelecidos em normas legais e regulamentares e a adoção de medidas cabíveis para impor o cumprimento desses requisitos;
14. Higienização: é o processo que envolve a limpeza (remoção da sujeira de superfícies) seguida da desinfecção ou sanitização (uso ou aplicação de um desinfetante para eliminar micro-organismos das superfícies)
15. Inspeção: atividade desenvolvida por Fiscal Estadual Agropecuário da ADEPARÁ, com objetivo de avaliar as Casas de Farinha, a produção, preparação, manipulação, acondicionamento, da matéria-prima e produto acabado, implicando em expressar julgamento de valor sobre a situação observada, se dentro dos padrões técnicos minimamente estabelecidos em Legislações específicas, e quando for o caso, a consequente aplicação de medidas de orientação ou punição, previstas nas legislações;
16. Óculo: elemento de arquitetura, refere-se a uma abertura na parede, de tamanho suficiente para passagem da matéria-prima, sem esquadria ou janela.
17. Pequeno Produtor Rural: produtor não definido como agricultor familiar definido na forma da Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006, mas que obedece aos limites e critérios estabelecidos para produção de farinha de mandioca;
18. Vistoria prévia: quando o interessado, prestador ou produtor, solicita vistoria para obter orientações com a finalidade de se adequar às exigências legais da ADEPARÁ;
19. Layout do rótulo: rotulagem do produto a ser embalado.

3. INSTALAÇÕES DA CASA DE FARINHA

- Localização

A Casa de Farinha deverá estar longe de áreas sujeitas a odores indesejáveis e presença vetores de sujeira e doenças como criações de animais

domésticos, esgotos a céu aberto, curtumes, áreas alagadas, rios, lagos e igarapés e afins, fontes de água natural como cacimbas e olhos d'água, ou áreas que estejam expostas a inundações que possam afetar a qualidade do produto e do meio ambiente. A distância mínima entre a casa de farinha e os corpos d'água deve obedecer a legislação ambiental vigente.

Deverá, ainda, dispor de área suficiente para construção do prédio e demais dependências, situado em área rural ou urbana, desde que seja longe do centro urbano, que tenha esgoto coberto e disponibilidade de água potável, além de vias de fácil acesso e boa transição e de fonte de energia compatível com a demanda da atividade e monitorada anualmente pelo Sistema de Vigilância Ambiental ou Sanitária da Secretaria de Saúde do município.

Para Casas de farinha que iniciarão a sua construção deve ser solicitada à ADEPARA, a vistoria previa do terreno onde serão edificadas as instalações com a finalidade de orientar a construção e avaliar se o terreno está adequado às exigências previstas para localização da Casa de farinha.

- Infraestrutura exigida para o prédio e instalações

Devem ser construídas em estrutura sólida, preferencialmente em alvenaria. Deve ser amplo, bastante arejado e sanitariamente adequado. Todos os materiais utilizados na construção e manutenção devem ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável aos produtos e que sejam próprios para a finalidade.

O seu tamanho varia de acordo com sua capacidade de produção e deve suportar os equipamentos e os trabalhadores de forma confortável e segura. A aprovação do projeto está condicionada à disponibilidade de espaço suficiente para a realização de todas as operações de elaboração da farinha de mandioca.

As instalações devem ser projetadas de forma a permitir a separação por dependência, através de parede e outros meios eficazes que evitem a contaminação cruzada no decorrer da execução das operações.

As instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores, pragas e animais domésticos, dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitando as peculiaridades de ordem tecnológicas correspondentes.

O prédio deve ter o pé direito mínimo de 3,0 metros, com beiral de 1 metro em todas as laterais com exceção da lateral, onde esteja localizada a entrada para lenha que alimente o fogo do forno de torrefação, que deve ser de 2,0 metros para proteger a lenha, o forno e a própria entrada da chuva. A cobertura deve ser construída de forma e em material que permita a fácil limpeza, a proteção, a segurança, o arejamento e o conforto térmico e o escoamento da água da chuva.

É recomendável o maior aproveitamento possível da luz natural e, quando necessário o uso de lâmpadas, estas devem ser dispostas lateralmente, nas colunas ou esteios de sustentação do telhado e nunca sobre as áreas do beneficiamento. Além disso, devem estar protegidas, para o caso de acidentes.

As paredes da casa de farinha deve ter altura entre 0,80 m e 1,10 m e será completada com tela de proteção até o teto, na altura do pé direito, para evitar a entrada de animais e possibilitar um perfeito arejamento do ambiente de trabalho.

As paredes que delimitam a área de armazenamento do produto acabado e a parede que separa a área suja da área limpa, devem ser inteiras até o teto, podendo ter uma área de ventilação superior telada, acima de 2,5 metros. Os cantos internos de paredes deverão ser de preferência arredondados para evitar o acúmulo de resíduos e sujeiras, bem como facilitar a limpeza.

A parede que separa as áreas suja e limpa, não deve ter porta ou outro artifício que permita o trânsito de pessoas entre as duas áreas. A passagem da matéria-prima da área suja para área limpa deve ser feita por óculo. As paredes inteiras deverão ser de alvenaria, lajotadas ou impermeabilizadas com tinta lavável de cores claras.

O piso deve ser de material impermeável, antiderrapante e resistente ao trânsito e impactos, de fácil higienização para promover a limpeza, podendo utilizar cimento queimado ou revestimento em lajota cerâmica. Deve apresentar uma declividade que possibilite o escoamento da água para as canalatas de esgoto cobertas proveniente das operações de limpeza da casa de farinha.

Separadamente do prédio da casa de farinha, a distância suficiente para não influenciar na operação de produção, devem ser construídos tanques, pelo menos um para limpeza previa das raízes colhidas e outro para fermentação da mandioca que será utilizada na produção da farinha. Os tanques podem ser substituídos por equipamentos previamente aprovados pela ADEPARA. A área onde se localizam os tanques de limpeza e de fermentação deve estar isolada por cercas, muros ou outro recurso similar, mas que permita o acesso à Casa de Farinha.

Preferencialmente, os tanques devem estar anexo à estrutura da Casa de Farinha. Os tanques ou equipamentos devem permitir o escoamento dos efluentes para tratamento e destinação adequados.

É proibida a utilização de rios, córregos, igarapés e afins, nas operações de limpeza e fermentação da mandioca.

As aberturas, como portas, janelas e balancins, localizadas na área limpa do produto devem estar dotadas de telas de proteção que não permitam a entrada de insetos, bem como ser em alumínio ou de material metálico similar para facilitar a higienização.

Deve existir o bloqueio sanitário exclusivo para a lavagem e a secagem das mãos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de produção e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção, sempre que assim exigir a natureza das operações, e, especialmente na entrada da área limpa,

As instalações elétricas devem prevenir, por meios seguros, os perigos de choque elétrico e os outros tipos de acidentes. Podem ficar visíveis desde que colocadas em eletrodutos, para facilitar a manutenção. Os fios elétri-