

§ 1º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o acesso seja pavimentado e as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada.

§ 2º O defumador deve ser abastecido de lenha por alimentação externa não trazendo prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais seções industriais.

Art. 25. A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

Art. 26. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Seção II

Dos Equipamentos

Art. 27. Para realizar as operações de pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária; e

IV - tanque de estocagem.

§ 1º Fica dispensado de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru.

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão.

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

§ 2º A filtração do leite deve ser realizada mediante centrifugação ou passagem em material filtrante próprio sob pressão.

Art. 28. O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

Art. 29. A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72 a 75°C por 15 a 20 segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62 a 65°C por 30 minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

§ 3º Quando a pasteurização lenta tiver como objetivo o beneficiamento de leite para o consumo direto, o equipamento deverá dispor de sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

§ 4º É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

Art. 30. O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C durante todo o período de estocagem.

Parágrafo único. É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos, à temperatura de 2º a 4°C.

Art. 31. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 32. É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Art. 33. O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

Art. 34. O leite e os produtos lácteos prontos para consumo devem ser acondicionados em recipientes higienizados ou embalagens secundárias adequadas que permitam a sua distribuição ao mercado consumidor sem prejuízo da integridade da embalagem primária e da qualidade do produto.

Art. 35. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I - fermenteira com controle de tempo e temperatura com agitação automática;

II - envazadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e

III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envazadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 36. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§ 1º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 2º Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário;

§ 3º Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§ 4º As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação devem ser realizadas em câmaras frias específicas.

§ 5º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§ 6º O fatiamento de queijos deve ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada.

Art. 37. Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.

Art. 38. Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Art. 39. Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II - bateadeira; e

III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§ 1º O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§ 2º Após a pasteurização o creme deve ser transvasado para a bateadeira em circuito fechado.

§ 3º A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Art. 40. Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Art. 41. Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

Art. 42. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 43. O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 44. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 45. Fica revogado o parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015.

Art. 46 O § 5º do art. 7º da Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, passa a vigorar com as seguintes alterações:

"Art.7º

.....

.....

.....

.....

(NR)

Art. 47. Esta instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

KÁTIA ABREU

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA Nº 2, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2015

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os arts. 13 e 45 do Anexo I do Decreto nº 8.492, de 13 de julho de 2015, O PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS, no uso das atribuições que lhe confere o art. 22, incisos II e V do Anexo I do Decreto nº 6.099, de 26 de abril de 2007, e O DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, no uso das atribuições que lhe confere o art. 13, inciso IX, do Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, tendo em vista o disposto no Decreto nº 24.114, de 12 de abril de 1934; na Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989; no Decreto nº 99.280, de 6 de junho de 1990; na Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; no Decreto nº 181, de 24 de julho de 1991; no Decreto nº 4.074, de 4 de janeiro de 2002; no Decreto nº 5.280, de 22 de novembro de 2004; no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006; no Decreto nº 5.759, de 17 de abril de 2006, e o que consta do Processo nº 21000.006726/2002-04, resolvem:

Art. 1ª Fica autorizado o uso de brometo de metila no Brasil exclusivamente em tratamento fitossanitário com fins quarentenários nas operações de importação e de exportação, na forma desta Instrução Normativa Conjunta.

Parágrafo único. Ficam aprovados os formulários constantes dos Anexos I - Relatório Trimestral de Importação e de Comercialização de Brometo de Metila e II - Relatório Trimestral do Uso de Brometo de Metila, desta Instrução Normativa Conjunta.

Art. 2ª Para fins desta Instrução Normativa Conjunta entende-se por:

I - Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF/APP: cadastro do registro das pessoas físicas e jurídicas que, em âmbito nacional, desenvolvem atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais administrado pelo IBAMA;

II - Cadastro Técnico Federal de Atividades e Instrumentos de Defesa Ambiental - CTF/AIDA: cadastro do registro das pessoas físicas e jurídicas que, em âmbito nacional, exercem atividades de defesa ambiental administrado pelo IBAMA;

III - CIPV: Convenção Internacional para a Proteção dos Vegetais, conforme depositada na FAO em Roma em 1951 e subsequentemente revisada;

IV - Devolução: quantidade não utilizada de brometo de metila e devolvida pela empresa que realiza tratamento fitossanitário com fins quarentenários à empresa que efetuou a venda, devidamente registrada mediante Nota Fiscal de devolução de mercadoria emitida pela empresa comerciante;

V - Fumigação: tratamento com um agente químico, em estado gasoso, que atinge a totalidade de um produto básico;

VI - Limite permissível ponderado: valor máximo permitido para a média ponderada das concentrações ambientais de contaminantes químicos existentes nos lugares de trabalho durante a jornada de oito horas diárias, com um total de 48 (quarenta e oito) horas semanais;

VII - Limite permissível temporal: valor máximo permissível para a média ponderada das concentrações ambientais de contaminantes químicos nos lugares de trabalho, medidas em um período de 15 (quinze) minutos contínuos dentro da jornada de trabalho;

VIII - Oficial: estabelecido, autorizado ou realizado por uma Organização Nacional de Proteção Fitossanitária;

IX - Operador habilitado: funcionário de empresa autorizada a realizar tratamento fitossanitário com fins quarentenários, na modalidade fumigação com brometo de metila, que tenha recebido treinamento específico pelo Responsável Técnico ou em cursos aceitos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA;

X - Organização Nacional de Proteção Fitossanitária - ONPF: serviço oficial estabelecido por um governo para execução das funções especificadas pela CIPV;

XI - Praga: qualquer espécie, raça ou biótipo de planta, animal ou agente patogênico, nocivos a plantas ou produtos vegetais;

XII - Praga quarentenária: praga de importância econômica potencial para a área em perigo, onde ainda não está presente, ou, quando presente, não se encontra amplamente distribuída e está sob controle oficial;

XIII - Praga não quarentenária regulamentada: praga não quarentenária cuja presença em plantas para plantio afeta o uso proposto dessas plantas, com um impacto econômico inaceitável e que esteja regulamentada dentro do território da parte contratante importadora;

XIV - Requisitos fitossanitários de importação: medidas fitossanitárias específicas estabelecidas por um país importador referentes a plantas, produtos vegetais e outros artigos movimentados para aquele país;

XV - Responsável Técnico - RT: profissional de Engenharia Agrônoma ou Engenharia Florestal responsável pela prestação de serviço de aplicação de agrotóxicos por empresa autorizada a realizar tratamento fitossanitário com fins quarentenários, na modalidade fumigação com brometo de metila;

XVI - Transferência: quantidade transferida de brometo de metila, devidamente registrada mediante Nota Fiscal de Transferência, para filial da mesma empresa autorizada a realizar tratamento fitossanitário com fins quarentenários na modalidade fumigação com brometo de metila;