

CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 1º Para efeito deste Regulamento considera-se agroindústria de pequeno porte o estabelecimento de propriedade de agricultores familiares ou equivalentes ou produtores rurais, de forma individual ou coletiva, destinado ao processamento de produtos de origem animal, dispondo de instalações apropriadas de:

- I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - processamento de pescado ou 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.

§ 1º Os estabelecimentos a que se referem o *caput* deste artigo deverão ser destinados exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal.

§ 2º Os estabelecimentos devem dispor de área útil construída não superior a 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados) excetuando-se da metragem os anexos (vestiários, sanitários, escritórios, almoxarifados, depósitos, área de convivência), área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa (veículos e recipientes), caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 3º Em se tratando de estabelecimentos de produtos das abelhas, excetua-se também do limite estabelecido no § 2º área de estocagem de recipientes cheios e vazios.

Art. 2º O processo de registro das agroindústrias de pequeno porte obedecerão aos requisitos obrigatórios descritos nos Capítulos III e V do Decreto 15.004 de 26 de março de 2014.

Art. 3º Os estabelecimentos definidos no art. 1º, para caracterização como agroindústria de pequeno porte, não poderão ultrapassar as seguintes escalas de produção:

I - estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais (coelhos, rãs, aves e outros pequenos animais) - produção máxima de 500 animais por dia;

II - estabelecimento de abate e industrialização de médios (suínos, ovinos, caprinos) – produção máxima de 70 animais por dia;

III - estabelecimento de abate e industrialização de grandes animais (bovinos/ bubalinos/ equídeos) – produção máxima de 30 animais por dia;

IV - fábrica de produtos cárneos - produção máxima de 3 toneladas de carnes por mês;

V - estabelecimento de abate e industrialização de pescado - produção máxima de 5 toneladas de carnes por mês;

VI – estabelecimentos de leite e derivados: processamento máximo de 1.000 litros de leite por dia;

VII - estabelecimento de ovos e derivados - produção máxima de 300 dúzias de ovos por dia;

VIII – estabelecimento de produtos das abelhas e seus derivados - produção máxima de 40 toneladas por ano.

Art. 4º É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

## CAPÍTULO II REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida estabelecidas em legislação específica.

§ 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

§ 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§ 3º A delimitação da área do estabelecimento não deve permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 6º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade de produção e processo produtivo, bem como os tipos de equipamentos utilizados, não excedendo o limite estipulado no artigo 3º.

§ 1º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação e odores que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§ 2º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

Art. 7º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve ser delimitada por paredes, possuir portas, cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com acionamento sem contato manual, sabão líquido sanitizante aprovados pelo órgão regulador da saúde e autorizados pela Diretoria de Inspeção de Produtos Agropecuários - DIPA, papel toalhas descartáveis não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, coletores de papel com tampa acionadas sem contato manual.

Art. 8º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza, desinfecção e sanitização;

II - dispor de pé direito que atenda as especificações de ordem tecnológica contidas em regulamentação específica, podendo a juízo do Serviço de Inspeção Oficial admitir-se altura inferior, desde que apresente condições de aeração, iluminação e temperatura satisfatória;

III – dispor de portas de acesso de pessoal e de circulação interna do tipo vai-vem ou com dispositivo para se manterem fechadas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens;

IV - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza, desinfecção e sanitização;

V – o piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, de modo a atender as especificações de ordem tecnológica, devendo ser construídos com declividade para facilitar a higienização e drenagem;

VI - as paredes e separações deverão ser revestidas ou impermeabilizadas com material lavável e de cor clara, até a altura mínima de dois metros e quando forem azulejadas devem ser rejuntadas com material de cor clara. Devem ser construídas de modo a facilitar a higienização, com ângulos entre paredes, pisos e tetos arredondados e de fácil limpeza;

VII - dispor de janelas construídas de material metálico, inoxidável, na altura mínima de 2 metros, coincidindo com a parede no seu perfil interno, de modo a não acumular sujidades, o peitoril formado na parte externa da agroindústria deve ter um caimento de aproximadamente 30° em direção à parte externa, sendo dimensionadas de modo a propiciarem suficiente iluminação e ventilação naturais;

VIII - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

§ 1º É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.

§ 2º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

§ 3º É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento, com exceção de setores descritos em legislação específica.

§ 4º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso IV do **caput** deste artigo.

§ 5º É proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

Art. 9º As operações e os equipamentos devem ser organizados e alocados de modo a obedecer a um fluxograma operacional racionalizado e contínuo que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§ 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§ 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza, desinfecção e sanitização.

§ 3º Os equipamentos e utensílios que entrem em contato com os alimentos deverão ser de superfície lisa, resistentes à corrosão, atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos, fabricados de chapa de material inoxidável, permitindo-se o emprego de material plástico apropriado às finalidades, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção, sendo vedado o uso de madeiras;

§ 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 10º Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos e/ou calibrados.

Art. 11º O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§ 1º Os produtos devem ser armazenados com afastamento entre si e das paredes de modo a permitir a circulação de ar.

§ 2º Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos mesmos.

§ 3º As câmaras frias podem ser substituídas por outros equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

Art. 12º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização.

§ 1º A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

§ 2º A guarda para uso diário das embalagens primárias, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza e higienização, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Art. 13º O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação trabalhista.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

§ 5º É proibido o acesso direto e comunicação entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 14º As áreas de recepção e expedição devem dispor de projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nelas realizadas.

Art. 15º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 16º O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água, com instalações apropriadas para armazenamento e distribuição, suficiente para atender as necessidades do trabalho e as dependências sanitárias e, quando for o caso, dispor de instalações para tratamento de água para atender aos padrões de potabilidade.

§ 1º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro e o controle do teor de cloro residual deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento, limpeza e higienização.

§ 3º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 17º Os estabelecimentos devem possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para limpeza e higienização das dependências, equipamentos e utensílios, de acordo com as necessidades dos processos produtivos.

Art. 18º A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, devendo ser executada em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 19º As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxos, odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 3º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir sistema para captação de águas residuais que impeçam entrada de pragas, refluxo e odores.

§ 4º É proibida a instalação de sistema para captação de águas residuais no interior das câmaras frias.

§ 5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Art. 20º 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.

### CAPÍTULO III DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 21º O 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. 22º O proprietário ou responsável legal do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responderá, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 23º O cumprimento das exigências constantes neste Regulamento não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 24º As agroindústrias de pequeno porte definidas neste Regulamento estarão sujeitas às sanções administrativas previstas no Capítulo IX, Seção II do Decreto nº 15.004 de 26 de março de 2014.

Parágrafo único. Na infração considerada de grau leve sujeita à penalidade de multa, esta poderá ser convertida, total ou parcialmente, definido pela inspeção local e DIPA, nas seguintes ações educativas, salvo em caso de reincidência:

I - frequência do empreendedor ou de seus colaboradores em curso de capacitação;

II - Promoção de curso de capacitação a empreendedores agroindustriais familiares de pequeno porte e seus colaboradores;

Art. 25º As Agroindústrias de pequeno porte estarão dispensadas da obrigatoriedade de fornecer gratuitamente condução aos funcionários do serviço de inspeção, quando o estabelecimento funcionar sob inspeção permanente.

Art. 26º Nos casos omissos serão aplicados os dispositivos contidos na legislação estadual, prioritariamente no Decreto nº 15.004 de 26 de março de 2014.

Parágrafo único. Subsidiariamente poderá ser utilizada a legislação federal pertinente.

Art. 27º Os atos complementares com o detalhamento das normas para as diversas cadeias produtivas serão publicados em até 180 dias.