

laudo médico pericial emitido em 05/11/2019.

EDELVINO DA SILVA GÓES FILHO
Secretário da Administração

PORTARIA Nº 619 DE 22 DE SETEMBRO DE 2020

O SECRETARIO DA ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições, resolve:
INDEFERIR, com fundamento na Lei 9.250/95 o pedido de isenção de imposto de renda de:
FRANCISCO MONIZ FIUZA MACHADO, proc 009.9491.2019.0043363-77, CPF nº 003.888.825-49, com laudo médico pericial emitido em 18/11/2019.

EDELVINO DA SILVA GÓES FILHO
Secretário da Administração

PORTARIA Nº 620 DE 22 DE SETEMBRO DE 2020

O SECRETARIO DA ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições, resolve:
INDEFERIR, com fundamento na Lei 9.250/95 o pedido de isenção de imposto de renda de:
GAMALIEL PAULO SILVA, proc 009.9531.2019.0033291-45, CPF nº 081.074.595-04, com laudo médico pericial emitido em 17/10/2019.

EDELVINO DA SILVA GÓES FILHO
Secretário da Administração

PORTARIA Nº 621 DE 22 DE SETEMBRO DE 2020

O SECRETARIO DA ADMINISTRAÇÃO, no uso de suas atribuições, resolve:
INDEFERIR, com fundamento na Lei 9.250/95 o pedido de isenção de imposto de renda de:
MARIA JOSÉ FREITAS CORDEIRO, proc 009.9474.2019.0012905-96, CPF nº 033.580.205-25, com laudo médico pericial emitido em 16/07/2019.

EDELVINO DA SILVA GÓES FILHO
Secretário da Administração

Departamento Estadual de Trânsito – DETRAN

Portaria Nº 00228187 de 20 de Setembro de 2020

O(A) Diretor Geral do(a) DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO - DETRAN, no uso de suas atribuições legais, **resolve** nomear **ANA CRISTINA AGUIAR MARTINS**, para o cargo em comissão Coordenador IV, símbolo DAI-5, do(a) Coord de Recursos Humanos, a partir de 11 de Setembro de 2020.

RODRIGO PIMENTEL DE SOUZA LIMA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

Portaria Nº 00227237 de 20 de Setembro de 2020

O(A) Diretor Geral do(a) DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO - DETRAN, no uso de suas atribuições, **resolve** designar **ELEILANE DA CONCEICAO DO SOCORRO**, matrícula nº 49599409, para, em razão de Licença maternidade no período de 14 de Julho de 2020 a 09 de Janeiro de 2021, substituir **ANE EMMER LIMA BOAVENTURA**, matrícula nº 49581322, no cargo Assessor De Comunicacao Social I, do(a) Coord De Contratos e Convênios.

RODRIGO PIMENTEL DE SOUZA LIMA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

Portaria Nº 00226653 de 20 de Setembro de 2020

O(A) Diretor Geral do(a) DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO - DETRAN, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no(a) arts. 145 a 153 da Lei nº 6.677, de 26 de setembro de 1994, **resolve** conceder Licença para Tratamento de Saúde ao(s) servidor(es) abaixo relacionado(s):

Matrícula	Nome	Cargo	Data Início	Data Fim	Total de Dias
49000366	MARIA IOLANDA ANDRADE	Técnico administrativo	06.09.2020	04.11.2020	60

RODRIGO PIMENTEL DE SOUZA LIMA
DEPARTAMENTO ESTADUAL DE TRÂNSITO

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO PENITENCIÁRIA E RESSOCIALIZAÇÃO

DEFERIMENTOS

Processo: 023.7648.2020.0005655-56
Interessado: GESSINALDO DE SANTANA PIMENTA

DECISÃO:

Deferir o Recurso Administrativo interposto pelo candidato habilitado no Concurso Público para o cargo de Agente Penitenciário (Edital SAEB/03/2014), com base na manifestação da Comissão de Concurso, SEI nº. 00022219503.

Processo: 023.7648.2020.0005656-37

Interessado: MÁRCIO MATOS DE SANTANA

DECISÃO:

Deferir o Recurso Administrativo interposto pelo candidato habilitado no Concurso Público para o cargo de Agente Penitenciário (Edital SAEB/03/2014), com base na manifestação da Comissão de Concurso, SEI nº. 00022219807.

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA, IRRIGAÇÃO, PESCA E AQUICULTURA

Portaria Nº 00229765 de 23 de Setembro de 2020

O(A) Secretário de Estado do(a) SEC AGRIC PEC IRRIG PESCA E AQUICULTURA - SEAGRI, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no(a) art. 201, §9º, da Constituição Federal de 1988, c/c art. 119, VI, da Lei nº 6.677, de 26 de setembro de 1994, **resolve** averbar, nos registros funcionais do(s) servidor(es) do Quadro de Pessoal do(a) SEAGRI, o tempo de serviço prestado sob Regime Geral da Previdência.

Matrícula	Nome	Cargo	Empregador	Data Início	Data Fim	Total de Dias
10247656	LUCIANA APARECIDA ROSARIO NASCIMENTO	Técnico administrativo	INTERFOT COMERCIAL SOM IMAGEM	01.09.1980	09.05.1984	1347

Finalidade:

LUCAS TEIXEIRA COSTA
SEC AGRIC PEC IRRIG PESCA E AQUICULTURA

Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia – ADAB

Port. Nº 059 de 23 de setembro de 2020

Dispõe sobre o regulamento técnico das cadeias produtivas dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte.

O DIRETOR GERAL DA AGÊNCIA ESTADUAL DE DEFESA AGROPECUÁRIA DA BAHIA - ADAB, no uso das suas atribuições que lhe confere o art. 23, inciso I, alínea b, do regimento aprovado pelo Decreto 9.023/04, e:

CONSIDERANDO que a Lei Federal nº 1.283/50 estabelece “a obrigatoriedade da prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário de todos os produtos de origem animal, comestíveis ou não comestíveis” (art.1.º), bem como, o previsto no Regulamento do Decreto Federal nº 9.013/2017, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

CONSIDERANDO que a Lei Federal nº 7.889/89 consigna que a inspeção sanitária prévia de que trata a Lei nº 1.283/50, quanto aos produtos de origem animal, é também de competência dos municípios e estados, nos termos do art. 23, II, da Constituição Federal, e ainda que a referida competência fiscalizatória se dará por meio de seus órgãos, quando os estabelecimentos a ela submetidos participarem do comércio no âmbito municipal e intermunicipal, respectivamente;

CONSIDERANDO a competência da ADAB na expedição de normas complementares que integram os princípios do Sistema de Defesa Sanitária Animal e a execução de procedimentos a ela relacionados, conforme determina o art. 174, parágrafo único do Regulamento aprovado pelo Decreto 15.004/2014;

CONSIDERANDO as especificidades inerentes ao estabelecimento agroindustrial de pequeno porte descritas na Instrução Normativa nº 16 de 23 de junho de 2015 e na Instrução Normativa nº 05 de 14 de fevereiro de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

CONSIDERANDO a Portaria 079 de 22 de fevereiro de 2019, que dispõe sobre o regulamento técnico da agroindústria de pequeno porte;

CONSIDERANDO a necessidade da formalização das atividades das agroindústrias de pequeno porte junto ao Serviço de Inspeção Oficial; e

CONSIDERANDO a relevância da ampliação de oferta de produtos de origem animal inspecionados e seguros impactando positivamente na saúde pública do Estado,

RESOLVE:

Art. 1º Os estabelecimentos serão classificados de acordo com a legislação específica vigente, atendendo aos requisitos dispostos para seu enquadramento de acordo com a sua cadeia produtiva.

CAPÍTULO I

MATADOURO

Art. 2º Os estabelecimentos de abate e industrialização serão classificados de acordo com a legislação específica vigente e devem atender aos requisitos dispostos para o seu enquadramento, sendo permitido escala máxima de produção para médios animais (suínos, caprinos, ovinos) de 70 animais/dia e para grandes animais (bovinos, bubalinos, eqüídeos) de 30 animais/dia.

Parágrafo único: É obrigatório os estabelecimentos de abate só receberem animais em suas



dependências acompanhados de Guia de Trânsito Animal (GTA).

Art. 3º A Inspeção Sanitária deverá ser obrigatoriamente permanente nos estabelecimentos durante o abate das diferentes espécies.

Parágrafo único: Quando o abate for esporádico, o responsável pelo estabelecimento deverá comunicar o Serviço de Inspeção com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

Art. 4º O estabelecimento deve ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte. No caso de estabelecimentos já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os mesmos poderão ter o seu funcionamento autorizado desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas ou não apresentem risco sanitário ao processo e ao produto.

Art. 5º O estabelecimento de abate e industrialização de médios e grandes animais deve dispor de instalações composta de desembarcadouro, curral de espera dos animais, curral de observação, banho de aspersão/seringa, box de insensibilização, seção de abate, seção de miúdos/carne industrial/cabeça, seção de bucharia/triparia, seção de mocotós, seção de resfriamento e/ou congelamento, seção de expedição e seção de sub-produtos.

Art. 6º O setor de recepção de peles poderá ser dispensável desde que possua recipientes fechados e identificados na sala de abate.

§ 1º As peles deverão ser retiradas com frequência da sala de abate, podendo ficar na seção de subprodutos até a retirada do estabelecimento imediatamente após o abate.

§ 2º É proibido a disposição de peles direto ao piso na sala de abate.

Art. 7º A sala de abate terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toaletes, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias de acionamento não manual, esterilizadores, mesas com pontos de água, além da área disponível para circulação de pessoas e carros, quando necessários.

Parágrafo único: Para o abate de médios animais poderá ser dispensada a instalação de plataformas desde que não haja comprometimento das operações sob o ponto de vista higiênico-sanitário e tecnológico.

Art. 8º O trilho na sala de abate terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 75 cm (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Art. 9º Para os estabelecimentos de abate de médios animais, o pé direito deverá ter dimensionamento que facilite a troca de ar e luminosidade, permitindo adequada instalação dos equipamentos.

Art. 10 Na câmara de resfriamento, o trilho terá altura suficiente para não permitir o contato das meias carcaças ou quartos de carcaças com o piso.

Art. 11 O abate de espécies diferentes em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para cada finalidade com completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie inclusive quanto às instalações e equipamentos.

§ 1º Em caso de abate misto no mesmo dia, somente poderão ser alojadas no mesmo curral as espécies caprina e ovina.

§ 2º O abate da espécie subsequente só pode ocorrer após o término das operações da espécie anterior e higienização das dependências, dos utensílios e dos equipamentos utilizados.

Art. 12 É permitido o modelo de abate estacionário no abate de animais de médio e grandes animais desde que ocorra em três momentos:

I - ponto 1: que compreende a insensibilização e sangria;

II - ponto 2: demais operações de área suja e inspeção;

III - ponto 3: operações de área limpa e inspeção;

Parágrafo único: neste procedimento o abate do animal seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal anterior, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 13 Os setores de processamento de miúdos e vísceras deve ser realizado em seções independentes a seção de abate.

§ 1º Fica dispensada a obrigatoriedade de separação física entre as áreas limpas de bucharia, triparia e mocotós.

§ 2º Podem ser realizadas numa mesma seção o processamento de miúdos, carne industrial e cabeça.

§ 3º Fica dispensada a obrigatoriedade de separação física entre as áreas sujas de bucharia e triparia.

Art. 14 Em caso de não aproveitamento como produtos comestíveis das seções de bucharia/triparia/mocotós é permitido uma única seção onde será feito, obrigatoriamente, o esvaziamento do trato gastrointestinal.

Parágrafo único: Podem ser conduzidos a esta seção peles e resíduos de graxaria tornando dispensáveis seções independentes para estes subprodutos.

Art. 15 Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800L (oitocentos litros) por bovino, 500L (quinhentos litros) por suíno e 200L (duzentos litros) por ovino ou caprino.

Art. 16 Dispor de equipamentos e instalações para a produção de vapor e/ou água quente para uso diverso e com capacidade suficiente às necessidades do matadouro, será admitida a utilização de caldeira com qualquer tipo de combustível, desde que sua eficiência e segurança sejam comprovados, a instalação de caldeira deve obedecer as normas específicas quanto à sua localização e segurança.

Art. 17 Dispor de iluminação natural e artificial sendo nas áreas de inspeção mínimo de 500 (quinhentos) lux e demais áreas de processamento de 300 (trezentos) lux, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 18 Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 19 Os equipamentos para a manipulação dos produtos comestíveis devem ser, obrigatoriamente, de aço inoxidável.

Art. 20 Dispor de caixas e bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfícies lisas, que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

Parágrafo único: Os equipamentos, carrinhos, tanques, caixas, bandejas, mesas e demais materiais e utensílios devem ser convenientemente identificados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou carnes utilizadas na alimentação de animais, usando-se as denominações "Comestíveis", "Não Comestíveis" e "Condenados".

Art. 21 Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas residuais, dotada de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

Art. 22 Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos providos de bebedouros e com pisos pavimentados apresentando ligeiro declive no sentido dos ralos ou canaletas de escoamento de águas residuais, respeitadas as particularidades de cada espécie conforme legislações específicas.

Art. 23 Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, escaldagem, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo serviço de inspeção sanitária.

Art. 24 Prover de seções separadas fisicamente para a manipulação de vísceras brancas das vísceras vermelhas e miúdos.

Art. 25 Deverá possuir instalação específica para realização de necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente destinado a destruição dos animais mortos ou partes condenadas e seus resíduos.

Art. 26 A calha ou mesa de evisceração deve apresentar declive e dispor de água corrente e torneiras a fim de permitir, além de possuir espaço suficiente para a realização da inspeção das vísceras.

Art. 27 Deve ser respeitado o distanciamento entre trilhos e entres estes e as paredes da câmara a fim de permitir a correta circulação do frio.

I - Para grandes animais o espaçamento mínimo entre trilhos e entre trilhos e paredes deve ser de no mínimo de 0,80 metros.

II - Para médios animais o espaçamento mínimo entre trilhos e entre trilhos e paredes deve ser de no mínimo de 0,50 metros.

Art. 28 Dispor de dependência exclusiva e separada do matadouro para o serviço de inspeção sanitária dotada de sala, vestiário e instalação sanitária.

Do Abate

Art. 29 As operações sujas e limpas devem ser realizadas em ambientes separados fisicamente

Art. 30 Os procedimentos de abate e de inspeção higiênico-sanitária e tecnológica seguirão, obrigatoriamente, a legislação vigente para o tema.

Art. 31 A existência da comercialização na mesma área do estabelecimento implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no Serviço de Inspeção Oficial.

Parágrafo único: A realização das atividades de comercialização e os acessos à indústria deverão ser totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna apenas por óculo.

Art. 32 É obrigatório o atendimento à legislação de bem estar animal quanto às instalações, equipamentos e manejo dos animais, com o emprego de métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, seguida de imediata sangria.

CAPÍTULO II

ABATE DE AVES

Art. 33 A agroindústria de pequeno porte que se destina ao abate de aves pode realizar procedimento manual até a capacidade máxima de 500 (quinhentas) aves por dia ou o procedimento semi-automático para capacidade de 501 até no máximo 1.000 aves por dia.

Da Estrutura Física

Art. 34 Quando existir alojamento de aves no estabelecimento, este local deve distar no mínimo de 10 metros do prédio industrial, e ser dotado de mecanismo de separação do lote, a fim de garantir o período mínimo de jejum e dieta hídrica correspondente a 12 horas antes do abate.

Art. 35 O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente para higienizar e abastecer o equipamento de escaldagem, depilagem e esterilizadores.

Parágrafo único: Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 36 Nos locais onde são realizadas as inspeções post mortem e final, as lâmpadas devem ser dispostas de maneira a garantir iluminação destes locais, sem ocasionar sombras, com iluminação mínima de 500 Lux, medidos na posição das carcaças.

Art. 37 Deve ser prevista uma área para "inspeção final" próxima à calha de evisceração, dotada de ganchos, lavatório, esterilizador e recipientes diferenciados para produtos liberados e condenados pela inspeção.

Art. 38 A fabricação de produtos não comestíveis nos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de abate de aves deverá ser realizada em área específica e distinta do prédio industrial com a utilização de equipamentos adequados para cada fim.

Dos Equipamentos, Utensílios e Procedimentos

Art. 39 Para a contenção das aves podem ser utilizados os seguintes equipamentos:

I - funil; ou

II - gancheiras; ou

III - ganchos apoiados em trilhagem aérea.

Parágrafo único: Quando utilizada trilhagem aérea manual ou mecanizada deve ser previsto lavagem dos ganchos, no seu retorno para a área de pendura.

Art. 40 O sangue deve ser recolhido em recipientes que não permitam seu extravasamento

mediante recipiente com tampa ou em calha e não poderá ser utilizado como produto comestível.

Art. 41 Para a escaldagem é necessário o tanque de escaldagem ou equivalente.

§ 1º A água utilizada para a escaldagem deve ter a temperatura controlada de modo a evitar o cozimento das carcaças e permitir a completa depenagem.

§ 2º O volume total da água utilizada para a escaldagem deve ser renovado a cada 2 (duas) horas para equipamentos estáticos e a cada 8 (oito) horas para equipamentos automatizados em linha.

§ 3º É proibida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para a escaldagem;

Art. 42 Para a depenagem são necessários os seguintes equipamentos:

I - depenadeira rotativa; ou

II - depenadeira contínua

Parágrafo único: Nessa área deve ser previsto o depilador de pés para abate superior a 500 aves por dia.

Art. 43 Para a evisceração são necessários os seguintes equipamentos:

I - calha com declive acentuado, dotada de ralo coletor de vísceras não comestíveis e pontos de água corrente sob pressão em suas bordas;

II - ganchos suspensos de três pontos apoiados em gancheiras ou em trilhagem aérea;

III - esterilizador;

IV - recipientes para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;

V - mesas para limpeza de miúdos comestíveis;

VI - chuveiro.

Parágrafo único: A retirada dos pulmões é obrigatória, podendo ser mecanizada a partir de 500 aves.

Art. 44 Após a evisceração as carcaças devem ser lavadas externa e internamente por aspersão de água sob pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés.

Art. 45 Para o sistema de pré-resfriamento estático não haverá necessidade de instalação de hidrômetro, devendo-se obedecer à proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros de água por carcaça.

Art. 46 Para o pré-resfriamento de fígado, coração, moela, pés e pescoços com ou sem cabeças é necessário o tanque ou recipiente de imersão individualizado, dotado de hidrômetro e termômetro com leitura externa.

Parágrafo único: Para o sistema de pré-resfriamento estático não haverá necessidade de instalação de hidrômetro, devendo-se obedecer a proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros de água por quilo de produto (miúdos).

Art. 47 Quando resfriadas por imersão, as aves devem ser penduradas, em gancheiras ou ganchos apoiados em trilhagem aérea para gotejamento, para que a água absorvida durante o processo não ultrapasse o limite estabelecido em legislação.

Art. 48 O estabelecimento deve dispor de câmaras frias ou equipamentos de frio industrial, providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, para a realização exclusiva de estocagem de produtos resfriados.

Parágrafo único: É obrigatória a instalação de câmara fria nos estabelecimentos com capacidade de abate superior a 500 aves por dia.

Art. 49 Os produtos resfriados devem atingir a temperatura máxima de 4°C em no máximo 4 horas, a partir do processo da sangria.

Art. 50 Os resíduos sólidos decorrentes do abate devem ser acondicionados em recipientes de uso exclusivo, dotado de tampas e depositados em área externa do prédio industrial, coberta e telada.

§ 1º O estabelecimento deve dispor mecanismos de redução de impacto ou dano ambiental, adotando meios para o destino adequado dos seus resíduos industriais, que evitem a disseminação de doenças de interesse à defesa agropecuária e à saúde pública.

§ 2º É obrigatória a instalação de equipamento de tratamento de resíduos sólidos, nos estabelecimentos com capacidade de abate superior a 500 aves por dia.

Art. 51 A agroindústria de pequeno porte de abate de aves deve utilizar matéria-prima proveniente de granjas sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Art. 52 No caso de produto resfriado, o produto final deverá permanecer na câmara de resfriados ou equipamento de frio industrial durante no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas antes da sua expedição, mantidos à temperatura mínima entre 0º C e máxima de 4°C. Para produtos congelados deverá atender ao previsto nas legislações vigentes.

CAPÍTULO III

PRODUTOS CÁRNEOS

Art. 53 Os estabelecimentos cárneos serão classificados de acordo com a legislação específica vigente e devem atender aos requisitos dispostos para o seu enquadramento, sendo permitido escala máxima de produção de três toneladas/mês.

Da Estrutura Física e Equipamentos

Art. 54 Nos estabelecimentos que recebem como matéria-prima carcaças e cortes de produtos de origem animal é permitida a utilização de uma única câmara de recepção, desde que possua trilhagem área para estocagem de carcaça.

§ 1º É proibido o armazenamento de produtos em embalagem secundária quando houver carcaças e/ou produtos apenas em embalagem primária na câmara de recepção de matéria prima.

§ 2º Matérias primas de espécies diferentes devem ser armazenadas separadamente.

Art. 55 Nos estabelecimentos que produzem embutidos não é obrigatório a existência de câmara de massa, desde que o processo de embutimento ocorra imediatamente após a produção da massa.

Art. 56 Quando houver produção de produtos salgados/defumados é obrigatória a existência de câmara de salga/cura, com temperatura de 5 a 10°C (cinco a dez graus Celsius).

§ 1º Quando utilizar a mesma câmara os procedimentos deverão ser realizados em momentos distintos.

§ 2º As câmaras frigoríficas podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso

Industrial, aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual, 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. 57 Quando houver produção de produtos congelados é obrigatório equipamento para congelamento rápido ou túnel de congelamento.

Art. 58 A sala de produção deve, obrigatoriamente, dispor de equipamento de frio condicionando a uma temperatura ambiente que não seja superior a 16°C (dezesseis graus Celsius);

Art. 59 As instalações de frio industrial para armazenamento de matéria prima e produtos acabados poderão ser supridas por refrigerador industrial, freezer ou outro mecanismo de frio aprovado pelo serviço de inspeção, desde que possua instrumento de controle de temperatura.

Art. 60 Com relação ao pé-direito este deve possuir altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.

Art. 61 É obrigatória a existência de pia para higienização das mãos no interior da sala de produção.

Art. 62 Nos estabelecimentos que produzem produtos defumados e que sua indicação de conservação seja temperatura ambiente, é facultada a existência de câmara de expedição frigorificada, desde que o setor possua condições favoráveis de temperatura e umidade.

Parágrafo único: é permitido o uso de ventiladores no setor de expedição quando o produto final apresentar as características descritas neste caput.

Art. 63 As estufas de cozimento e/ou defumação devem ter as aberturas para acesso a lenha e limpeza localizadas na parte inferior e externa.

§ 1º É permitida a construção de estufas em alvenaria desde que revestidas internamente por material impermeável e de fácil higienização, incluindo pisos e portas;

§ 2º As estufas devem, obrigatoriamente, possuir instrumentos de controle para aferição do tempo e temperatura de cozimento e/ou defumação.

Art. 64 O setor de embalagem primária poderá ser utilizado para a embalagem de produtos de diferente natureza desde que sejam realizados após a higienização e em momentos distintos.

Art. 65 A higienização de utensílios pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para uso exclusivo desta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

Art. 66 A seção de banha deve ser independente da seção de processamento e demais seções devendo possuir tanque para fusão e tratamento dos tecidos adiposos.

Da Produção

Art. 67 A matéria prima deve, obrigatoriamente, proceder de estabelecimentos inspecionados na esfera estadual, federal ou serviço de inspeção municipal aderidos ao SISBI.

Art. 68 Os produtos armazenados nas câmaras devem atender às condições de conservação compatíveis às suas temperaturas, não oferecendo prejuízo à inocuidade e qualidade dos mesmos.

Art. 69 O descongelamento de matéria prima deve ser realizado sob controle de temperatura de até 5°C, podendo ser utilizado o mesmo equipamento de frio destinado à recepção de matéria prima resfriada.

Art. 70 É permitida a realização de desossa e outros procedimentos de industrialização na mesma sala desde que em momentos distintos entre si e respeitando as peculiaridades de temperatura do ambiente previstas em legislação vigente.

Art. 71 Pode haver o processamento de produtos de espécies diferentes na sala de produção, desde que em momentos distintos e após higienização de toda a área e equipamentos.

Art. 72 Para produtos processados o estabelecimento deve seguir o regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQs) específico de cada produto.

Art. 73 Os ingredientes e aditivos utilizados na produção devem possuir registro no órgão competente ou ficha técnica, bem como os produtos químicos de higienização.

Art. 74 Todos os ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia apresentados na formulação devem dispor de informação clara sobre sua composição e seus percentuais.

Parágrafo único: Nenhuma modificação na formulação, processo de fabricação ou rótulo pode ser realizada sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Estadual.

CAPÍTULO IV

PESCADO

Art. 75 Os estabelecimentos de processamento de pescado e seus derivados serão classificados de acordo com a legislação específica vigente, atendendo aos requisitos dispostos para seu enquadramento sendo permitido para escala máxima de produção 5 (cinco) toneladas/ mês.

Da Estrutura Física e Equipamentos

Art. 76 Os estabelecimentos que processam pescado e seus derivados devem dispor de dependências, instalações, equipamentos para a recepção, lavagem, seleção, processamento, embalagem e expedição do produto, compatíveis com suas finalidades.

Art. 77 A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta, separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de processamento.

Parágrafo único: A comunicação da seção de recepção e de processamento poderá ser feita através de óculo provido de chuveiro, de cilindro de lavagem ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 78 A recepção deverá possuir dependência ou área específica destinada ao armazenamento da matéria prima, sob a temperatura em torno de 0°C (zero grau Celsius), antes do início da cadeia de processamento do produto.

Art. 79 Deve dispor de local para armazenamento de gelo o qual deverá se comunicar com a área de recepção e processamento com condições de operacionalidade que não impliquem em contaminação do gelo.

Art. 80 Quando o processamento do pescado implicar na operação de cozimento, esta deve ser realizada em sala separada fisicamente e localizada de modo a evitar pontos de contaminação cruzada.

Art. 81 Para a produção de produtos congelados é obrigatório o uso de equipamento que permita a ultrapassagem da temperatura do produto de -0,5 °C (meio grau Celsius negativo) a - 5 °C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 horas.

Parágrafo único: a temperatura final do pescado congelado deve ser de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Art. 82 Nas dependências com pé direito igual ou inferior a 4 metros, a sala de produção deve, obrigatoriamente, dispor de equipamento de frio condicionando a uma temperatura ambiente que não seja superior a 16°C (dezesseis graus Celsius).



Art. 83 É obrigatória a existência de pia para higienização das mãos no interior da sala de processamento.

Art. 84 O setor de embalagem primária poderá ser utilizado para a embalagem de produtos de diferente natureza desde que sejam realizados em momentos distintos e após higienização.

Art. 85 A higienização de utensílios pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para guarda exclusivo para esta finalidade.

Art. 86 O estabelecimento de processamento de pescado e seus derivados que recebam matéria prima fresca deverá dispor de área contígua à seção de recepção para lavagem de caixas utilizadas em seu transporte.

Art. 87 A área de expedição de produtos congelados poderá ser substituída por óculo desde que provido de cortina de ar e de cobertura adequada para proteger o produto na expedição.

Da Produção

Art. 88 Quando a matéria prima for fresca, é obrigatória sua lavagem na recepção com água corrente hiperclorada a no mínimo 5 ppm de cloro livre residual com pressão suficiente para auxiliar na limpeza deste produto.

Art. 89 O gelo utilizado nas diversas etapas do processamento deve ter a sua qualidade microbiológica e físico-química comprovada.

Parágrafo único: O gelo poderá ser fabricado no estabelecimento processador ou em outro estabelecimento sujeito à inspeção sanitária.

Art. 90 O estabelecimento que processe moluscos bivalves deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Art. 91 É permitido a comercialização de espécimes de peixes, nas formas de apresentação inteiro e eviscerado, quando acima de 20 kg (vinte quilogramas), sem prejuízo do cumprimento da legislação sobre rotulagem.

Parágrafo único: Não é permitida a estocagem simultânea do produto citado no *caput* acima com produtos armazenados em embalagem secundária.

Art. 92 Os produtos armazenados nas câmaras devem atender às condições de conservação compatíveis às suas temperaturas, não oferecendo prejuízo à inocuidade e qualidade dos mesmos.

Art. 93 Para produtos processados, o estabelecimento deve seguir o regulamento técnico de identidade e qualidade (RTIQs) específico de cada produto.

Art. 94 É proibida a entrada de caixas utilizadas na recepção do pescado fresco, mesmo após a higienização, na área de processamento da indústria.

Art. 95 A caixa utilizada para guarda de produtos não comestíveis deverá ser, obrigatoriamente, de cor vermelha e com a inscrição "não comestíveis".

Art. 96 A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir área que permita tal operação sem prejuízo das demais.

CAPÍTULO V

LEITE E DERIVADOS

Art. 97 Os estabelecimentos de processamento de leite e derivados serão classificados de acordo com a legislação específica vigente, atendendo aos requisitos dispostos para seu enquadramento sendo permitido, no máximo, o processamento de 1.500 (mil e quinhentos) litros de leite por dia.

Parágrafo único: Para os estabelecimentos que substituam total ou parcialmente o leite fluido por outras matérias-primas, para o cálculo da capacidade máxima de produção, será utilizada a devida proporção no disposto no *caput*.

Art. 98 Os estabelecimentos produtores de matéria-prima devem estar cadastrados na ADAB e comprovar semestralmente as vacinações obrigatórias.

Da Estrutura Física e Equipamentos

Art. 99 O estabelecimento deve dispor de área de recepção separada por paredes inteiras das demais dependências e de tamanho suficiente para realizar o recebimento e seleção da matéria prima para processamento.

Art. 100 A dependência de ordenha deve ser separada fisicamente da área industrial e, se mecanizada, deve ser realizada em circuito fechado.

Parágrafo único: Será ainda permitida a utilização de tanque de expansão e resfriamento para armazenamento do leite na sala de ordenha quando da realização de duas ordenhas ou programação de processamento.

Art. 101 O estabelecimento que recebe leite em latões deve dispor de área exclusiva para a lavagem, higienização e secagem dos mesmos, contendo pontos de água fria e vapor, além de estar localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite recebido.

Art. 102 Caso sejam usados veículos transportadores para recebimento de leite, a higienização interna dos seus tanques deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza aprovados pela entidade pública reguladora da saúde e autorizados pela Diretoria de Inspeção de Produtos de Origem Agropecuária (DIPA), podendo ser realizada na área de recepção desde que haja escoamento adequado das águas residuais.

Art. 103 A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Parágrafo único. O estabelecimento deve dispor de depósito para guarda das caixas higienizadas que devem ser transferidas para a área de produção através de óculo.

Art. 104 Os laboratórios devem estar convenientemente equipados para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias ao controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§ 1º Poderá ser dispensada a instalação do laboratório de microbiologia nas fábricas de laticínios, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos, de acordo com a periodicidade descrita na legislação e no memorial de tecnologia do produto, aprovado pela DIPA.

§ 2º Para que haja dispensa quanto a realização de qualquer análise, deve ser entregue documento comprobatório da respectiva anuência do responsável legal de onde será realizada a mesma informando, inclusive, o prazo para emissão do resultado.

Art. 105 A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção aprovado e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso Industrial, aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual, providos de circulação de ar forçada e termômetro

com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 2º As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias ou equipamentos de frio de uso industrial, de modo a não permitir contaminação cruzada.

§ 3º É permitida a etapa de salga por salmoura e secagem nos mesmos ambientes desde que não comprometa a tecnologia nem a qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

§ 4º O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva, sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

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

Art. 106 Quando se tratar de fabricação de produto defumado, a dependência destinada à defumação deve ser contígua à área de processamento.

§ 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2º O defumador deve ter fechamento hermético bem como sistema de exaustão de fumaça de modo a não liberar fumaça ao ambiente de produção.

§ 3º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Dos equipamentos e utensílios

Art. 107 Todo vasilhame empregado na ordenha, no acondicionamento de leite, na coleta ou para mantê-lo em depósito, deve atender ao seguinte:

I - ser de aço inoxidável, alumínio, polietileno ou outro material aprovado pela SIE, de perfeito acabamento e sem falhas, com formato que facilite sua lavagem e esterilização, sendo trocados periodicamente, caso necessário;

II - estar convenientemente limpo no momento da ordenha e ser devidamente lavado imediatamente após utilizado;

III - possuir tampa de modo a evitar vazamento ou contaminação;

IV - ser destinado exclusivamente ao transporte ou ao depósito de leite, não podendo ser utilizado no acondicionamento de soro ou de leite impróprio para consumo.

Art. 108 O vasilhame contendo leite deve ser resguardado da poeira, dos raios solares e das chuvas.

Art. 109 O uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

§ 1º Caso não haja caldeira devem haver pontos de água quente e o respectivo equipamento gerador de calor.

§ 2º Será admitida a utilização de caldeira com qualquer tipo de combustível, desde que sua eficiência e segurança sejam comprovadas.

Art. 110 Não será admitida utilização de calor a partir da queima de gás dentro das áreas de produção.

Art. 111 A área de recepção de leite deve dispor de equipamentos e utensílios destinados à filtração, pasteurização e desnate do leite.

§ 1º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

§ 2º Será dispensada área para pasteurização e/ou desnate do leite caso tais atividades não sejam necessárias no processo tecnológico dos produtos a serem elaborados.

Art. 112 Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária;

IV - tanque de estocagem; e

V - tanque de recepção de leite transportado em latões.

Parágrafo único: Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

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

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

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

Art. 113 Entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos.

Parágrafo único: Admite-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

1. Pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite de 72°C (setenta e dois Celsius) a 75°C (setenta e cinco graus Celsius) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorreguladores, termômetros, válvula para o desvio de fluxo do leite e alarme sonoro.

2. Pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite de 62°C (sessenta e dois graus Celsius) a 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-o sob agitação mecânica, lenta, dispondo de mecanismo que garanta a homogeneização da temperatura do leite e em aparelhagem própria.

Art. 114 Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os equipamentos relacionados:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - pasteurizador a placas, no caso de pasteurização rápida;

III - tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta; e

IV - envasadora.

§ 1º 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.

§ 2º O tanque de dupla camisa deve ter fechamento hermético dispor de sistema uniforme de

aquecimento, controle automático de temperatura, termorregistadores, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 3º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser rapidamente resfriado imediatamente após a pasteurização e mantido refrigerado entre 2°C (dois graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius) durante todo o período de estocagem.

§ 4º É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C (dois graus Celsius) a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 5º 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.

§ 6º É proibida a pasteurização de leite pré-ensvasado.

§ 7º É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

§ 8º Podem ser aceitos outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos.

§ 9º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser entregue ao consumo no máximo a 7º C (sete graus Celsius).

Art. 115 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 e positivo respectivamente.

Art. 116 Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários equipamentos relacionados:

I - fermenteira;

II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

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

§ 1º No caso de utilização de envasadora deverá dispor de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

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

§ 3º Quando da adição dos insumos, a mistura e homogeneização deve ser executada em recipiente adequado.

Art. 117 Para fabricação de queijos, são necessários no mínimo os equipamentos relacionados:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

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

III - mesa em aço inoxidável; e

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

§ 1º Não necessita de agitação mecânica a pasteurização lenta para a produção de queijos.

§ 2º O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§ 3º Não é obrigatória a pasteurização do leite quando este se destine à elaboração de queijos submetidos ao processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a 60 (sessenta) dias.

§ 4º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o § 3º poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).

§ 5º É obrigatório o uso de filtro de vapor culinário quando utilizada a injeção direta de vapor.

§ 6º A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira não resinosas e sem tratamento químico, desde que em boas condições de conservação e que não impliquem em risco de contaminação do produto.

§ 7º Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos, o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

§ 8º Permite-se a substituição das embalagens por uma amarração com cordas ou redes de fibras naturais ou sintéticas quando previsto no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto.

Art. 118 Para fabricação de requeijão, são necessários no mínimo os equipamentos relacionados:

I - tacho de dupla camisa;

II - coifa voltada para o exterior;

III - mesa em aço inoxidável;

IV - padronizadora ou desnatadeira; e

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

Art. 119 Para fabricação de ricota são necessários no mínimo os equipamentos relacionados:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto;

II - mesa em aço inoxidável; e

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

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

Art. 120 Para fabricação de creme de leite são necessários no mínimo os equipamentos relacionados:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla para pasteurização do creme; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

§ 1º Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial, não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

§ 2º O creme de leite cru de uso industrial a ser destinado a outro estabelecimento como matéria-prima, deverá ser devidamente rotulado.

Art. 121 Para fabricação de manteiga são necessários no mínimo os equipamentos relacionados:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - maturador, pasteurizador de creme ou tanque de fabricação de camisa dupla;

III - batadeira; e

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

§ 1º 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.

§ 2º Será permitido o armazenamento do creme pasteurizado em câmaras frias, desde que em recipientes fechados, exclusivos e identificados para tal finalidade.

Art. 122 Para fabricação de doce de leite são necessários no mínimo os equipamentos relacionados:

I - tacho de dupla camisa

II - coifa voltada para o exterior;

III - mesa em aço inoxidável; e

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

Parágrafo único: Para a produção de doce em barras, as formas deverão ser de material atóxico, que possibilitem higienização adequada e que no processo de corte não carregue material para o produto.

CAPÍTULO VI

OVOS E DERIVADOS

Art. 123 Os estabelecimentos agroindustriais de ovos e derivados de pequeno porte serão classificados de acordo com a legislação específica vigente e devem atender aos requisitos dispostos para o seu enquadramento, sendo permitida a escala máxima de produção de 300 (trezentas) dúzias de ovos/dia de aves de qualquer espécie exceto codornas cuja produção poderá ser de até 1.500 (hum mil e quinhentas) dúzias de ovos/dia.

Parágrafo único: Pode ser realizado processamento de mais de um tipo de ovo, desde que o somatório desta produção não supere o máximo permitido no caput.

Da Estrutura Física e Equipamentos

Art. 124 O estabelecimento deve dispor de dependências, instalações, equipamentos para a recepção e seleção de ovos, limpeza e classificação, envase, rotulagem, embalagem, estocagem e expedição do produto, compatíveis com suas finalidades.

§ 1º Caso realize industrialização é obrigatória a existência de dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito do produto.

§ 2º As operações de recebimento, seleção, limpeza, ovoscopia, classificação, envase, rotulagem e embalagem de ovos in natura podem ser realizados em uma única sala desde que haja espaço suficiente para realizar todas as operações.

Art. 125 A área de recepção deve ter tamanho suficiente para realizar a seleção e internalização da matéria prima para processamento, instalada em sala ou área coberta e isolada das áreas de processamento por paredes inteiras.

§ 1º A seleção, quando realizada de forma mecanizada, pode ocorrer na área de processamento.

§ 2º Deve ser previsto recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação.

Art. 126 Para a fabricação de produtos líquidos de ovos, o estabelecimento deve possuir dependência exclusiva para quebra de ovos, com temperatura ambiente não superior a 16º C (dezesesseis graus Celsius).

Art. 127 A higienização das caixas de transporte de matéria prima, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, próxima a área de recepção, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Parágrafo único: A higienização das caixas de transporte de matéria prima pode ser realizada na área de recepção, desde que em momento distinto do recebimento dos ovos.

Art. 128 A higienização de embalagem secundária, quando realizada no estabelecimento, deve ocorrer em área exclusiva, dotada de ponto de água corrente e local coberto para secagem.

Art. 129 A higienização de utensílios e embalagens primárias para acondicionamento dos ovos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura pode ser realizada na área de processamento, desde que esta seja dotada de ponto de água corrente e local para secagem exclusivos para esta finalidade e ocorrer em momento distinto da produção.

Art. 130 É obrigatória a existência de pia para higienização das mãos no interior da área de processamento.

Art. 131 Para a produção de ovos, são necessários os seguintes equipamentos:

I - câmara escura dotada de foco de luz incidente sob os ovos, para a operação de ovoscopia;

II - classificador por peso;

III - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;

IV - dispor, quando necessário de câmaras frigoríficas.

Art. 132 Para a produção de produtos líquidos de ovos é necessário:

I - máquina para lavagem e secagem de ovos;

II - equipamento ou utensílio para quebra;

III - peneira ou filtro;

IV - recipiente coletor provido de embalagem primária;

V - recipiente com acionamento não manual da tampa para coleta e armazenamento de resíduos provenientes da operação;

VI - tanque de recepção;

VII - filtro de linha sob pressão;

VIII - pasteurizador a placas ou pasteurizador tubular;

IX - resfriador a placas ou resfriador tubular;

X - tanque pulmão;

XI - envasadora; e

XII - câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial provido de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa.

Parágrafo único: O pasteurizador deve dispor de controle automático de temperatura, termorregistadores e termômetros.

Art. 133 Para produção de ovos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura, são necessários os seguintes equipamentos:

I - recipiente para lavagem;

II - recipiente para cozimento;

III - fonte de calor;

IV - cesto perfurado;

V - recipiente para resfriamento;

VI - máquina trincadora;

VII - máquina descascadora;



VIII - recipiente para salmoura ou outros líquidos;

IX - balança; e

X - medidor de pH.

Parágrafo único: Para o processamento de produtos submetidos a tratamento térmico os estabelecimentos devem possuir ainda:

1. recipiente para tratamento térmico do produto envasado; e

2. termômetro.

Art. 134 É permitida a utilização de substâncias descontaminantes na água utilizada para lavagem de ovos, desde que previamente permitido pelo órgão sanitário competente para este fim.

Art. 135 Para a produção de ovos é obrigatória a realização de ovoscopia e classificação por peso, exceto para ovos de codorna.

Parágrafo único: Para produção de ovos de demais espécies é dispensada a etapa de classificação por peso.

Art. 136 Para a produção de ovos líquidos é obrigatória a realização de lavagem e secagem dos ovos, bem como, a pasteurização e filtragem durante o processamento.

Art. 137 Os ovos destinados à industrialização devem ser obrigatoriamente selecionados e submetidos à lavagem.

Art. 138 A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executada sem máquina lavadora e secadora, específica para este fim.

Art. 139 É proibida a lavagem dos ovos por imersão.

Parágrafo único: Os ovos destinados a fabricação de produtos imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura podem ser lavados por imersão, desde que submetidos imediatamente ao cozimento.

Art. 140 Os produtos, quando não pasteurizados imediatamente após a quebra, devem:

I - ser resfriados e mantidos a temperatura de 20°C a 40°C (dois a quatro graus Celsius) e submetidos à pasteurização no período máximo de 72 (setenta e duas) horas após a quebra; ou

II - ser congelados e atingir a temperatura de -12 °C (menos doze graus Celsius) em até 60 (sessenta) horas após a quebra e submetidos à pasteurização.

Art. 141 Os produtos líquidos de ovos devem ser envasados em embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento, que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

Art. 142 Os produtos líquidos de ovos devem ser refrigerados ou congelados imediatamente após a pasteurização e assim mantidos durante todo o período de estocagem.

Art. 143 A higienização das embalagens primárias para os ovos líquidos ou imersos em salmoura ou outro líquido de cobertura deve ser realizada no dia de sua utilização.

Art. 144 Os produtos elaborados com ovos líquidos, quando não submetidos a tratamento térmico, devem ser mantidos sob refrigeração.

Art. 145 Os produtos de ovos e derivados imersos em salmoura ou outros líquidos de cobertura devem ser envasados em embalagem hermeticamente fechada e apresentar pH máximo de 4,5 (quatro vírgula cinco) até o final do prazo de validade.

Art. 146 As embalagens primária e secundária para ovos e derivados devem ser de primeiro uso. Parágrafo único: A embalagem secundária pode ser reutilizada, desde que fabricada com material impermeável, resistente e que permita limpeza e desinfecção.

Art. 147 O estabelecimento deve utilizar matéria-prima proveniente de estabelecimento de postura comercial sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

CAPÍTULO VII

PRODUTO DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 148 - Os estabelecimentos de processamento de produtos das abelhas e derivados serão classificados de acordo com a legislação específica vigente, atendendo aos requisitos dispostos para seu enquadramento sendo permitido escala máxima de produção 40 (quarenta) toneladas por ano.

Da Estrutura Física e Equipamentos

Art. 149 O estabelecimento deve possuir área de recepção separada por paredes inteiras das demais dependências com tamanho suficiente para realizar seleção e internalização de matérias-primas para processamento.

§ 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 2º O estabelecimento que recebe matérias-primas a granel deve possuir área para higienização externa dos recipientes que chegam.

§ 3º O estabelecimento que recebe matérias-primas a granel de abelhas social sem ferrão deve possuir área destinada a higienização dos recipientes antes de adentrar na dependência de processamento.

Art. 150 O estabelecimento deve possuir dependência para armazenagem de matérias-primas com dimensão compatível com o volume de produção, sob temperatura adequada, de modo a atender as particularidades de acondicionamento.

§ 1º A dependência para armazenagem de matérias-primas deve ser separada por paredes inteiras das demais dependências.

§ 2º O estabelecimento que recebe pólen apícola, própolis, geléia real e apitoxina deve possuir equipamentos de frio provido de termômetro com leitura externa de acordo com processamento tecnológico.

§ 3º As melgueiras podem ser armazenadas na mesma dependência com as demais matérias-primas citadas no parágrafo 2º.

Art. 151 O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle das matérias primas e dos produtos.

§ 1º Desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos não é obrigatório a instalação de laboratório nos estabelecimentos que recebem matérias-primas a granel;

§ 2º É obrigatória a análise de umidade no mel nos estabelecimentos mesmo sendo dispensado o laboratório conforme o parágrafo 1º.

§ 3º Todos os estabelecimentos que não possuam laboratório próprio deverão realizar análises do produto em laboratório externo, conforme periodicidade aprovada no Serviço de Inspeção Estadual.

Art. 152 A dependência de beneficiamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§ 1º A descristalização do mel, quando for realizada por equipamento de banho-maria, deve acontecer em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento.

§ 2º A higienização dos sachês deve ser realizada em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento de outros produtos.

§ 3º O beneficiamento de própolis e a fabricação de extrato de própolis devem ser realizadas em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, em momentos distintos do beneficiamento de outros produtos.

§ 4º O beneficiamento de cera de abelhas deve ser realizado em área própria separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 153 O estabelecimento que recebe mel a granel deve possuir área destinada à lavagem do recipiente, após esvaziamento, separada por paredes inteiras.

§ 1º Estes recipientes deverão sempre estar identificados como de uso externo.

§ 2º Estes recipientes não poderão ser utilizados dentro da sala de processamento para armazenamento de mel.

Da Produção

Art. 154 Para realizar a extração de mel, são necessários no mínimo os seguintes equipamentos em aço inox e utensílios:

I - mesa desoperculadora;

II - garfo ou faca de desoperculação;

III - centrífuga; e

IV - baldes.

Parágrafo único: Para extração de mel dos potes de abelhas sociais sem ferrão deverá ser utilizada uma espátula inox, mesa ou bancada e bomba de sucção ou outro equipamento compatível que deverá ser previamente autorizado pelo SIE.

Art. 155 Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários no mínimo os seguintes equipamentos em aço inox e utensílios:

I - baldes;

II - filtro ou peneira com malhas de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh;

III - tanque de decantação;

IV - torneira corte rápido.

§ 1º Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

§ 2º Para envasamento em sachês, o estabelecimento deve possuir ainda máquina de solda eletrônica envasadora de sache, calha, enchedeira pressurizada, tanque para lavagem, mesa para secagem e compressor.

§ 3º O compressor não deverá estar localizado dentro das dependências de processamento.

§ 4º Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inox, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

§ 5º Quando a descristalização do mel for necessária, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

§ 6º Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

§ 7º É proibido realizar mistura de méis de espécies de abelhas diferentes

§ 8º Não é permitido o uso de material filtrante que não seja em aço inox ou nylon;

§ 9º Para beneficiamento de mel de abelhas sociais sem ferrão deverão ser utilizados recipiente inox com válvula e torneira, equipamento para desumidificação e equipamento de frio segundo o procedimento de processamento do mel conforme RTIQ do produto.

Art. 156 Para produção de pólen apícola, são necessários no mínimo os seguintes equipamentos e utensílios:

I - bandejas e pinças;

II - equipamento de frio

III - soprador; e

IV - mesa ou bancada.

Parágrafo único: Para produção de pólen desidratado é necessário a estufa de secagem.

Art. 157 Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários no mínimo os seguintes equipamentos e utensílios:

I - derretedor de cera;

II - filtro; III - forma;

IV - bandejas e

V - mesa ou bancada.

Parágrafo único: Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir laminador de cera e cilindro alveolador.

Art. 158 Para produção de extrato de própolis, são necessários no mínimo os seguintes equipamentos e utensílios:

I - recipiente de maceração;

II - macerador de própolis

III - filtro;

IV - envasadora

V - recipiente para transferência do produto; e

VI - recipiente de estocagem.

VII - mesas ou bancadas.

Art. 159 Para beneficiamento de geleia real, são necessários no mínimo os seguintes equipamentos:

I - cureta;

II - mesa ou bancada; e III - equipamento de frio.

Parágrafo único: Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário ainda o liofilizador.

Art. 160 Para beneficiamento de própolis, são necessários no mínimo os seguintes equipamentos e utensílios:

I - equipamento de frio;

II - recipiente;

III - mesa ou bancada.

Art. 161 O pólen, própolis, geleia real e apitoxina devem ser armazenados em equipamento de frio provido de termômetro com leitura externa de acordo com processamento tecnológico.

Art. 162 Para o processamento de produtos de abelha social sem ferrão podem ser utilizadas as mesmas dependências industriais e equipamentos utilizados para produtos de abelhas *Apis mellifera*, no que couber a tecnologia de fabricação.

Parágrafo único: O processamento de produtos de abelhas de social sem ferrão e *Apis mellifera* devem ser realizados em momentos distintos ou em dependências separadas.

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 163 Considera-se o estabelecimento de produtos de origem animal como de alto risco conforme a Instrução Normativa nº 05 de 14 de fevereiro de 2017, publicada pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

Art. 164 O uso de dependências ou áreas com mais de uma atividade, concomitantemente ou não, só deve existir se não houver risco de contaminação para as matérias-primas ou produtos.

Art. 165 Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em um mesmo equipamento de frio, desde que embalados e rotulados, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.

Parágrafo único: Em caso de estocagem de múltiplos produtos simultaneamente, prevalecerá a temperatura não superior a determinada ao produto de menor temperatura de conservação.

Art. 166 O estabelecimento pode ter como responsável técnico profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária, todos com graduação em Medicina Veterinária.

Art. 167 Este regulamento complementa as determinações legais previstas na Portaria nº 79 de 26/02/2019, Decreto nº 15.004 de 26/03/2014 e legislações estaduais e federais específicas.

Art. 168 Todo estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal registrado no SIE deve possuir e implantar os programas de autocontrole comprovados através de registros auditáveis.

Art. 169 Fica revogada a Portaria Nº 056 de 11 de setembro de 2020.

Art. 170 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Luis Maurício Bacellar Batista

Diretor Geral

SECRETARIA DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

PORTARIA DG Nº 004 DE 21 DE SETEMBRO DE 2020

AUXÍLIO NATALIDADE

A DIRETORA GERAL no uso das suas atribuições legais, e de acordo com o Processo SEI nº 028.2213.2020.0001386-13, concede auxílio natalidade - Polyane Micaelle Gonçalves da Silva - Base Legal: art. 136 da Lei 6.677/94, no valor equivalente ao do menor nível do vencimento de servidor público estadual.

Ila Baraúna

Diretora Geral

Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia – FAPESB

O Diretor Geral da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia - FAPESB, no uso de suas atribuições,

Portaria Nº 036/2020

RESOLVE:

Designar nos termos do Artigo 136 e seguintes da Lei Estadual nº 12.209/11 e Art. 32 do Decreto Estadual nº 15.805/14, a servidora pública, Cleidinara Reis de Almeida, Coordenador II Símbolo DAS 3, matrícula nº 84.628.081-6, para conduzir o Processo Administrativo de Reparação de Danos, destinado a apurar, determinar e cobrar os danos decorrentes da pesquisadora Taís Souza de Andrade Soares, vinculada ao Termo de Outorga BOL2534/2016, em razão de recebimento de recurso indevido, conforme elementos constantes no Processo SIP Nº 0541600072181-0 que instrui este expediente devendo a servidora concluir os seus trabalhos no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar de sua instauração.

Salvador, 23 de setembro de 2020.

Márcio Gilberto Cardoso Costa

Diretor Geral

TERMO DE OUTORGA Nº BOL0953/2020 - **Ana Victoria Filipe Delgado**. SEI 084.0508.2020.0003168-71. **Objeto:** Concessão de Bolsa de Iniciação Científica - Cotas. **Unidade Gestora** 28.201 P/A 5418, Desp. Correntes, **Fonte** 100. **Vigência:** 12 meses, a partir de 01/10/2020 a 30/09/2021.

TERMO DE OUTORGA Nº BOL0954/2020 - **Brena Melina Silva dos Santos**. SEI 084.0508.2020.0003173-39. **Objeto:** Concessão de Bolsa de Iniciação Científica - Cotas. **Unidade Gestora** 28.201 P/A 5418, Desp. Correntes, **Fonte** 100. **Vigência:** 12 meses, a partir de 01/10/2020 a 30/09/2021.

TERMO DE OUTORGA Nº BOL0984/2020 - **Felipe José Ribeiro de Melo**. SEI 084.0508.2020.0002905-46. **Objeto:** Concessão de Bolsa de Iniciação Científica - Cotas.

Unidade Gestora 28.201 P/A 5418, Desp. Correntes, **Fonte** 100. **Vigência:** 12 meses, a partir de 01/10/2020 a 30/09/2021.

TERMO DE OUTORGA Nº BOL0985/2020 - **Diego Sampaio Duque Vitória**. SEI 084.0508.2020.0002904-65. **Objeto:** Concessão de Bolsa de Iniciação Científica - Cotas. **Unidade Gestora** 28.201 P/A 5418, Desp. Correntes, **Fonte** 100. **Vigência:** 12 meses, a partir de 01/10/2020 a 30/09/2021.

Assinam: Márcio Gilberto Costa, Diretor Geral FAPESB, Bolsista, Orientador, Coordenador do Programa de Pós-Graduação e Representante Legal da Instituição Cotista.

SECRETARIA DE CULTURA

Portaria nº 81, de 18 de setembro de 2020.

A SECRETÁRIA DE CULTURA, no uso de suas atribuições,

RESOLVE

Art. 1º Designar nos termos do Artigo 137 e seguintes da Lei Estadual nº 12.209/11 e Art. 32 do Decreto Estadual nº 15.805/14, o servidor público, Luiz Henrique Lima Carvalho, Especialista em Política Pública e Gestão Governamental, cadastro nº 9331267, para conduzir Processo Administrativo de Reparação de Danos, destinado a apurar, determinar e cobrar os danos decorrentes de inexecução do TAC nº 183/2010, no âmbito do Fundo de Cultura da Bahia, conforme elementos constantes no Processo de nº 0800180022380, que instrui este expediente, devendo o servidor concluir os seus trabalhos no prazo de 60 (sessenta) dias, a contar de sua instauração.

ARANY SANTANA

Secretária de Cultura

Portaria nº 82, de 21 de setembro de 2020.

A SECRETÁRIA DE CULTURA, no uso de suas atribuições, com base nos artigos 204 e 209 da Lei nº 6.677, de 24/09/1994, e tendo em vista o constante nos autos de Sindicância de número 0800150037537.

RESOLVE:

Art. 1º Instaurar Processo Administrativo Disciplinar e designar os servidores, Luis Henrique Lima Carvalho, Especialista em Política Pública e Gestão Governamental, cadastro nº 9331267, Jeane de Jesus Costa, cadastro nº 55314519, Amélia Cristina Vencimento Freitas, cadastro nº 54010973, para, sob a presidência do primeiro, no prazo de 60 (sessenta) dias, apurar a conduta do servidor de cadastro nº 22.577.285-2, em virtude da existência de indícios de irregularidade na utilização de verba de adiantamento para cobrir despesas com refeições, algumas em finais de semana, sob a justificativa de reunião de trabalho sem a devida comprovação das despesas e também da excepcionalidade das mesmas, comportamento que será detalhado no mandado de citação, podendo estas condutas, se comprovadas, caracterizar violação prevista nos artigos 175, incisos I, II, III, VII e IX c/c art. 176, X e art 192, IV todos da Lei 6.677/94, podendo ser aplicado a consequência prevista no art. 192, incisos IV, X e XII, todos da Lei Estadual 6.677/1994.

ARANY SANTANA

Secretária de Cultura

Fundação Cultural do Estado da Bahia – FUNCEB

Portaria Nº 00229410 de 23 de Setembro de 2020

O(A) Diretor Geral do(a) FUNDAÇÃO CULTURAL DO ESTADO DA BAHIA - FUNCEB, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no(a) art. 119, §1º, da Lei nº 6.677, de 26 de setembro de 1994, c/c Emenda Constitucional nº 20, de 15 de dezembro de 1998, e/ou Emenda Constitucional nº 41, de 19 de dezembro de 2003, **resolve** conceder o direito à Licença-Prêmio ao(s) servidor(es) integrante(s) do Quadro de Pessoal deste órgão, abaixo relacionado(s):

Matrícula	Nome	Quinquênio	Data Início	Data Fim
54010759	KONSTANZE SOUZA DE MELLO	01.04.1996/31.03.2001	26.10.2020	24.11.2020

RENATA DIAS OLIVEIRA

FUNDAÇÃO CULTURAL DO ESTADO DA BAHIA

Portaria Nº 00229404 de 23 de Setembro de 2020

O(A) Diretor Geral do(a) FUNDAÇÃO CULTURAL DO ESTADO DA BAHIA - FUNCEB, no uso de suas atribuições e tendo em vista o disposto no(a) art. 119, §1º, da Lei nº 6.677, de 26 de setembro de 1994, c/c Emenda Constitucional nº 20, de 15 de dezembro de 1998, e/ou Emenda Constitucional nº 41, de 19 de dezembro de 2003, **resolve** conceder o direito à Licença-Prêmio ao(s) servidor(es) integrante(s) do Quadro de Pessoal deste órgão, abaixo relacionado(s):

Matrícula	Nome	Quinquênio	Data Início	Data Fim
54010765	REINALDO NASCIMENTO DA SILVA	01.02.2007/31.01.2012	01.10.2020	29.11.2020

RENATA DIAS OLIVEIRA

FUNDAÇÃO CULTURAL DO ESTADO DA BAHIA

EGBA

LOGÍSTICA
EGBA: 71 3116 2837 Posto SAC: 71 3117 8413

