

Instrução Normativa GM/MAPA 23/2020

(D.O.U. 26/03/2020)

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

GABINETE DA MINISTRA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

A MINISTRA DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, no Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, no Decreto Legislativo nº 188, de 15 de novembro de 1995, no Decreto nº 1.901, de 9 de maio de 1996, na Resolução CAMEX nº 29, de 24 de março de 2016, e o que consta do Processo 21000.092397/2019-46, resolve:

Art. 1º Fica incorporado ao ordenamento jurídico nacional o "Regulamento Técnico do MERCOSUL sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para os Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico", aprovado pela Resolução MERCOSUL/GMC nº 80/96, na forma do Anexo a esta Instrução Normativa.

Art. 2º Restringe-se o alcance desta Instrução Normativa para o estabelecimento que elabore, beneficie, processe, industrialize, fracione, armazene e transporte de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico para o consumo humano.

Art. 3º As ações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento na importação e exportação dos produtos de origem vegetal, bem como na fiscalização de pessoa física ou jurídica com registro no Cadastro Geral de Classificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - CGC/MAPA, ficarão condicionadas ao cumprimento das condições higiênico-sanitárias estabelecidas nesta Instrução Normativa.

Art. 4º Esta Instrução Normativa entra em vigor em 4 de maio de 2020.

TEREZA CRISTINA CORREA DA COSTA DIAS

ANEXO

MERCOSUL/GMC/RES. Nº 80/96

REGULAMENTO TÉCNICO DO MERCOSUL SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS, SUBPRODUTOS E RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICO

TENDO EM VISTA: o Tratado de Assunção, o Protocolo de Ouro Preto, a Decisão nº 4/91 do Conselho do Mercado Comum e a Recomendação nº 32/96.

CONSIDERANDO:

Que é necessário definir um marco normativo sobre Princípios Gerais de Higiene dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico;

Que para tanto o SGT-3 tomou como referência o documento do CODEX ALIMENTARIUS - Código Internacional Recomendado de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, CAC/VOL. A, Ed. 2 (1985), assim como outros documentos posteriores do Comitê de Higiene dos Produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos do CODEX ALIMENTARIUS sobre este Tema;

Que é necessário, primeiramente, estabelecer as condições gerais essenciais nos aspectos higiênico-sanitários e de boas práticas de elaboração/industrialização de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos;

Que é imprescindível a formulação de procedimentos harmonizados de inspeção e controle para fins de complementar a presente resolução para a aplicação dos sistemas de habilitação de estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

O GRUPO MERCADO COMUM resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico do Mercosul sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, que forma do Anexo I e forma parte da presente Resolução.

Art. 2º Incorporar o item 3 - Princípios Gerais Higiênico-Sanitários das Matérias-Primas para Produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos elaborados/industrializados.

Art. 3º Estabelecer que estes requisitos gerais não excetam o cumprimento de outros regulamentos específicos que deverão ser harmonizados para aquelas atividades que se determinem, segundo os critérios que acordarem os Estados Partes.

Art. 4º Instruir ao SGT nº 3 - Regulamentos Técnicos - que mantenha atualizado o presente Regulamento, em função das normas tecnológicas e dos novos critérios internacionais na matéria.

Art. 5º Os organismos competentes dos Estados Partes adotarão medidas pertinentes com vistas a dar cumprimento ao disposto anteriormente.

Art. 6º Em função do estabelecido na Resolução 91/93 do GMC, as autoridades competentes dos Estados Partes encarregadas da implementação da presente Resolução serão:

Argentina:

Ministerio de Salud y Acción

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación

Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal

Servicio Nacional de Sanidad Animal

Secretaría de Industria Instituto Nacional de Vitivinicultura

Brasil:

Ministério da Saúde

Ministério da Agricultura e Abastecimento

Paraguai:

Ministerio de la Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Ganadería y Agricultura

Ministerio de Industria y Comercio

Ins tuto Nacional de Tecnología y Normalización

Uruguai:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 7º A presente Resolução entrará em vigência até 1/01/97.

XXIII GMC, Brasília 11/10/96

REGULAMENTO TÉCNICO DO MERCOSUL SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS, SUBPRODUTOS E RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICO

1. OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

1.1. OBJETIVO

O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

1.2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento se aplica, nos pontos cabíveis, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual se realize algumas das seguintes atividades: beneficiamento, processamento, fracionamento, armazenamento e transporte de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico nos Estados Partes do MERCOSUL.

O fato de cumprir estes requisitos gerais não o isenta do cumprimento de outros regulamentos específicos que deverão ser harmonizados para aquelas atividades que forem determinadas segundo os critérios acordados pelos Estados Partes.

2. DEFINIÇÕES

Para os efeitos deste regulamento define-se:

2.1. Estabelecimento industrializador: É o âmbito que compreende o local e a área até o cerco perimetral que o rodeia, no qual é realizado um conjunto de operações e processos com a finalidade de obter produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, assim como o armazenamento e transporte de produto ou de matéria-prima.

2.2. Manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico: São as operações que se efetuam sobre a matéria-prima até a obtenção de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte.

2.3. Elaboração de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico: É o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico.

2.4. Fracionamento de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico: São as operações através das quais divide-se um produto sem modificar sua composição original.

2.5. Armazenamento: É o conjunto de requisitos e tarefas efetuadas para a correta conservação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

2.6. Boas práticas de fabricação: São os procedimentos necessários para obter produtos seguros.

2.7. Organismo competente: É o organismo oficial ou oficialmente reconhecido e legalmente facultado pelo Estado Parte para exercer suas funções.

2.8. Adequado: Entende-se como suficiente para atingir o objetivo desejado.

2.9. Limpeza: É a eliminação de terra, restos de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, pó ou outras matérias indesejáveis.

2.10. Contaminação: Entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, considerada nociva ou não para a saúde humana.

2.11. Desinfecção: É a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no edifício, nas instalações, equipamentos e utensílios, até um nível que não permita a contaminação do produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

3. DOS PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS PARA PRODUTOS VEGETAIS, SUBPRODUTOS E RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICO

Objetivo: Estabelecer os princípios gerais para a recepção de matérias-primas para a produção de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos elaborados/industrializados que garantam a necessária qualidade para não oferecer riscos à saúde humana.

3.1. Áreas de procedência das matérias-primas

3.1.1. Áreas inadequadas de produção, criação, extração, cultivo ou colheita

Não devem ser produzidos, cultivados, colhidos ou extraídos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos ou crias de animais destinados à alimentação humana em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possa provocar a

contaminação desses produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos ou de seus derivados, em níveis que possam constituir um risco para a saúde.

3.1.2. Proteção contra a contaminação com detritos/lixo

As matérias-primas alimentícias devem ser protegidas contra a contaminação por lixo ou detritos de origem animal, doméstica, industrial e agrícola, cuja presença possa alcançar níveis suscetíveis de constituir um risco para a saúde.

3.1.3. Proteção contra a contaminação pela água

Não devem ser cultivados, produzidos ou extraídos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos ou crias de animais destinados à alimentação humana nas áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, através dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, um risco para a saúde do consumidor

3.1.4. Controle de pragas e doenças

As medidas de controle que incluem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta de pessoas que conheçam os perigos potenciais que tais agentes representam para a saúde.

Tais medidas somente devem ser aplicadas em conformidade com as recomendações do organismo oficial competente.

3.2. Colheita, produção, extração e abate

3.2.1. Os métodos e procedimentos para a colheita, produção, extração e abate devem ser higiênicos, sem constituir um perigo potencial para a saúde nem provocar a contaminação dos produtos.

3.2.2. Equipamentos e recipientes

Os equipamentos e recipientes que se utilizam nos diversos processos produtivos não deverão constituir um risco para a saúde.

Os recipientes que são reutilizados devem ser feitos de um material que permita sua completa limpeza e desinfecção. Aqueles que foram usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos ou ingredientes alimentares.

3.2.3. Remoção de matérias-primas inadequadas

As matérias-primas que são inadequadas para o consumo humano devem ser separadas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos.

Deverão ser eliminadas de modo a não contaminar os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, as matérias-primas, a água e o meio-ambiente.

3.2.4. Proteção contra a contaminação das matérias-primas e danos à saúde pública

Deve-se tomar as precauções adequadas para evitar a contaminação química, física ou microbiológica, ou por outras substâncias indesejáveis. Ademais, devem ser tomadas medidas com relação à prevenção de possíveis danos.

3.3. Armazenamento no local de produção

As matérias-primas devem ser armazenadas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e a deterioração.

3.4. Transporte

3.4.1. Meios de transporte

Os meios para transportar produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos colhidos, transformados ou semiprocessados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados à finalidade para a qual se destinam e devem estar construídos com materiais que permitam a fácil e completa realização de sua limpeza, desinfecção e desinfestação.

3.4.2. Procedimentos de manipulação

Os procedimentos de manipulação devem ser tais que impeçam a contaminação dos materiais.

4. DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS, SUBPRODUTOS E RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICOS

Objetivo: Estabelecer os requisitos gerais (essenciais) e de boas práticas de fabricação aos quais deverá ajustar-se todo estabelecimento elaborador ou industrializador de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos aptos para consumo humano.

Sobre os requisitos gerais de estabelecimentos elaboradores/industrializadores de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos

4.1. DAS INSTALAÇÕES

4.1.1. LOCALIZAÇÃO

Os estabelecimentos deverão estar situados preferivelmente em zonas livres de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros agentes contaminadores e não expostas à inundações.

4.1.2. VIAS DE TRÂNSITO INTERNO

As vias e zonas utilizadas pelo estabelecimento que estejam dentro de seu cerco perimetral, deverão ter uma superfície dura e/ou pavimentada, apta para o trânsito rodado. Deve contar com um sistema adequado de escoamento, assim como de meios de limpeza.

4.1.3. APROVAÇÃO DE PLANTAS DE EDIFÍCIOS E INSTALAÇÕES

4.1.3.1. Os edifícios deverão ser de construção sólida e possuir instalações sanitárias adequadas. A qualidade de todos os materiais usados na construção e na manutenção do estabelecimento deverá ser aquela que não permita a transmissão de nenhuma substância não desejada aos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

4.1.3.2. Para a aprovação dos planos deverá ser considerada a existência de espaços suficientes que permitam a execução de todas as operações de maneira satisfatória.

4.1.3.3. O desenho das instalações deverá permitir uma limpeza fácil e adequada do local e facilitar a devida inspeção da higiene dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

4.1.3.4. Os edifícios e instalações deverão ser construídos de forma a impedir a entrada ou permanência de insetos, roedores e/ou de pragas, assim como de agentes contaminadores do meio, tais como fumaça, poeira, vapor ou outros.

4.1.3.5. Os edifícios e instalações deverão ser construídos de forma a permitir a separação por divisão, localização e outros meios eficazes, das operações que possam causar contaminação cruzada.

4.1.3.6. Os edifícios e instalações deverão ser construídos de tal forma que as operações possam ser realizadas nas devidas condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, garantindo também as condições apropriadas para o processo de fabricação.

4.1.3.7. NAS ZONAS DE MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS, SUBPRODUTOS E RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICOS

Os pisos deverão ser de materiais resistentes ao trânsito, impermeáveis, não absorventes, laváveis e antiderrapantes; não deverão apresentar gretas, sendo fáceis de limpar e desinfetar. Os líquidos deverão escorrer em direção aos escoadouros (sifonados ou similares), evitando sua acumulação nos pisos.

As paredes serão construídas ou revestidas com materiais não absorventes e laváveis e deverão estar pintadas de cores claras. Deverão ser lisas, sem gretas e com superfícies de fácil limpeza e desinfecção pelo menos até a altura adequada para a realização das operações. Os ângulos entre as paredes, entre paredes e pisos, e entre paredes e tetos deverão ser de fácil limpeza. Deve estar indicado nas plantas a altura do friso que será impermeável.

Os tetos deverão estar construídos e/ou terminados de forma a impedir o acúmulo de sujeira e a reduzir ao mínimo a condensação e a formação de mofo; deverão também ser de fácil limpeza.

As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeira; aquelas que tenham comunicação direta com o exterior do edifício deverão estar providas de proteção contra pragas. Os revestimentos de proteção deverão ser de fácil limpeza e conservação.

As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

As escadas, monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas e rampas, deverão estar situadas e construídas de forma a não provocar a contaminação.

4.1.3.8. Nas zonas de manipulação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, todas as estruturas e acessórios elevados deverão ser instalados de forma a evitar a contaminação direta ou indireta dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, da matéria-prima e do material de embalagem, através de condensação ou de goteiras e de maneira a não obstruir as operações de limpeza.

4.1.3.9. Os alojamentos, lavabos, vestiários e quartos de higiene do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das zonas de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, sem acesso direto a elas nem comunicação com as mesmas.

4.1.3.10. Os insumos, matérias-primas e produtos acabados deverão ser colocados sobre estrados ou separados das paredes para permitir a correta higienização da zona.

4.1.3.11. Deve-se evitar o uso de materiais que não possam ser limpos ou desinfetados adequadamente, como por exemplo, madeira, a menos que a tecnologia utilizada torne imprescindível seu emprego e desde que tal material não seja uma fonte de contaminação.

4.1.3.12. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

4.1.3.12.1. O abastecimento de água deve ser abundante, com a pressão adequada e temperatura conveniente; um bom sistema de distribuição e a devida proteção contra a contaminação são igualmente necessários. Se houver necessidade de armazenar água, devem existir instalações apropriadas nas condições indicadas anteriormente. Neste caso, é imprescindível um controle frequente da potabilidade da água.

4.1.3.12.2. O organismo competente poderá admitir variações das especificações químicas e físico-químicas com relação às condições estabelecidas e aceitas devido à composição da água da zona em questão, sempre que não for comprometida a inocuidade do produto, nem a saúde pública.

4.1.3.12.3. O vapor e o gelo utilizados em contato direto com produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos ou superfícies que entrem em contato com os mesmos não deverão conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

4.1.3.12.4. A água impotável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos similares não relacionados com os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, deverá ser transportada por encanamentos completamente separados, de preferência identificados por cores, sem nenhuma conexão transversal ou sifonada de retrocesso com os encanamentos que conduzem água potável.

4.1.3.13. EVACUAÇÃO DE EFLUENTES E ÁGUAS RESIDUAIS

Os estabelecimentos deverão contar com um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido sempre em perfeito estado de funcionamento. Todos os condutos de evacuação (incluindo os sistemas de esgoto) deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas, devendo também ser construídos de forma a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

4.1.3.14. VESTIÁRIOS E QUARTOS DE ASSEIO

Todos os estabelecimentos deverão dispor de vestiários, sanitários e quartos de asseio adequados, convenientemente situados, garantindo-se a eliminação higiênica das águas residuais. Estes locais deverão estar bem iluminados e ventilados e não devem estar diretamente comunicados com a zona onde os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos são manipulados. Junto aos vasos sanitários devem haver lavabos com água fria ou fria e quente, equipados com todos os elementos adequados para a completa higienização das mãos, não estando permitido o uso de toalhas de tecido; no caso de toalhas de papel, deve haver um número suficiente de dispositivos de distribuição e receptáculos para tais toalhas; os lavatórios deverão estar situados entre os sanitários e a área de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, de forma a que os funcionários obrigatoriamente passem em frente aos mesmos e possam utilizá-los

antes de retornar ao trabalho. Devem ser colocados cartazes indicando ao pessoal a necessidade de lavar as mãos sempre após a utilização dos serviços sanitários.

4.1.3.15. INSTALAÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS NAS ZONAS DE FABRICAÇÃO

Os estabelecimentos devem possuir instalações adequadas e convenientemente localizadas para que seus funcionários possam lavar e secar as mãos sempre que tal medida for exigida pela natureza das operações. Em caso de haver manipulação de substâncias contaminadoras, ou quando a índole das tarefas exigir uma desinfecção adicional à lavagem, devem também existir instalações apropriadas para a desinfecção das mãos. Deve-se dispor de água fria ou fria e quente e de elementos adequados para a limpeza das mãos. Deverá haver um meio higiênico adequado para a secagem das mãos. Não será permitido o uso de toalhas de tecido. Se forem usadas toalhas de papel, deverá haver um número suficiente de dispositivos de distribuição e receptáculos para este tipo de toalha. As instalações deverão estar providas de encanamentos devidamente sifonados que levem as águas residuais aos canais de escoamento.

4.1.3.16. INSTALAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Quando couber, deverão haver instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos materiais e equipamentos de trabalho. Essas instalações serão construídas com materiais resistentes à corrosão e de fácil limpeza; deverão estar equipadas com os meios convenientes para o fornecimento de água fria ou fria e quente em quantidades suficientes.

4.1.3.17. ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

Os locais dos estabelecimentos deverão ter iluminação natural e/ou artificial que possibilite a realização das tarefas e não comprometa a higiene dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos. As fontes de luz artificial suspensas ou aplicadas que estejam localizadas sobre a zona de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo inócuo e estar protegidas contra rupturas. A iluminação não deverá provocar qualquer alteração às cores.

As instalações elétricas deverão ser embutidas; no caso de instalações elétricas exteriores, estas deverão estar perfeitamente cobertas por canos isolantes e presas a paredes ou tetos, não sendo permitida a existência de fios pendurados sobre as áreas de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos. O Organismo Competente poderá autorizar outra forma de instalação ou a modificação das instalações aqui descritas quando o considerar conveniente.

4.1.3.18. VENTILAÇÃO

A ventilação do local deve ser adequada para evitar o excesso de calor, a condensação de vapor ou a acumulação de poeira, assim como para eliminar o ar contaminado. A corrente de ar nunca deverá estar dirigida de uma zona suja a uma zona limpa. Devem existir aberturas de ventilação equipadas com as proteções e sistemas correspondentes para evitar a entrada de agentes contaminadores.

4.1.3.19. ARMAZENAMENTO DE DETRITOS E MATÉRIAS NÃO COMESTÍVEIS

Devem existir meios para o armazenamento dos detritos e matérias não comestíveis antes de sua eliminação ou retirada do estabelecimento, de modo a impedir o ataque de pragas aos detritos de matérias não comestíveis e evitar, assim, a contaminação das matérias-primas, do

produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, da água potável, dos equipamentos e dos edifícios ou vias de acesso nos locais.

4.1.3.20. DEVOLUÇÃO DE PRODUTOS

Em caso de devolução de produtos, os mesmos poderão ser guardados em setores separados e destinados especificamente a esse fim, durante o período necessário para determinar seu destino final.

4.1.4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1.4.1. MATERIAIS

Todo o equipamento e os utensílios empregados nas zonas de manipulação, e que possam entrar em contato com os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, devem ser feitos de um material que não transmita substâncias tóxicas, odores nem sabores, não podendo ser absorvente; tal material deverá ser resistente à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e livres de orifícios, rachaduras e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos ou constituir fontes de contaminação. Deverá ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que exista a certeza de que tais materiais não sejam uma fonte de contaminação. Deve-se evitar também o uso de outros materiais que possam produzir corrosão por contato.

4.1.4.2. DESENHO E CONSTRUÇÃO

4.1.4.2.1. Todos os equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo a garantir a higiene e permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando factível, deverão ser visíveis para facilitar a inspeção. Os equipamentos fixos deverão ser instalados de forma a permitir o fácil acesso aos mesmos e uma limpeza profunda, além disso, deverão ser usados exclusivamente para os fins aos quais foram destinados.

4.1.4.2.2. Os recipientes para matérias não comestíveis e detritos deverão ser feitos de metal ou de qualquer outro material não absorvente e inatacável, que facilite a limpeza e eliminação de seu conteúdo; suas estruturas e tampas devem ser à prova de vazamentos ou exalação.

Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou detritos deverão estar marcados com a indicação específica de seu uso e não deverão ser utilizados para produtos comestíveis.

4.1.4.2.3. Todos os locais refrigerados deverão estar equipados com um termômetro que indique as temperaturas máxima e mínima, ou com outros dispositivos de registro da temperatura ambiente para assegurar a uniformidade da temperatura e a consequente conservação das matérias-primas, produtos e processos.

Sobre as boas práticas de fabricação em estabelecimentos elaboradores/industrializadores.

5. ESTABELECIMENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS)

5.1. CONSERVAÇÃO

Os edifícios, equipamentos, utensílios e todas as demais instalações do estabelecimento, incluindo os escoadouros, deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. Na medida do possível, as salas deverão estar livres de vapor, poeira, fumaça e águas residuais.

5.2. LIMPEZA E DESINFECÇÃO

5.2.1. Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser aprovados antes de seu uso pelo controle da empresa, sendo identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos. Além disso, deverão estar autorizados pelos organismos competentes.

5.2.2. Para impedir a contaminação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, deve-se proceder à limpeza de toda a área de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, equipamentos e utensílios com a frequência necessária, assim como à sua desinfecção quando as circunstâncias o exigirem.

É necessário dispor de recipientes adequados em número e capacidade suficientes para conter os detritos e matérias não comestíveis.

5.2.3. Deverão ser tomadas as devidas precauções para impedir a contaminação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos quando for feita a limpeza ou desinfecção das salas, equipamentos e utensílios, com água ou detergentes ou com desinfetantes ou soluções desinfetantes.

Os detergentes e desinfetantes devem ser os adequados à finalidade desejada, devendo estar aprovados pelo organismo oficial competente. Os resíduos desses agentes que permaneçam em uma superfície que possa entrar em contato com produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos devem ser eliminados através de uma lavagem cuidadosa com água potável antes de que a área ou os equipamentos sejam novamente utilizados para a manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos.

Também será necessário tomar as devidas precauções para a limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral e/ou particular em qualquer local do estabelecimento, nos equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

5.2.4. Deve-se limpar e desinfetar minuciosamente os pisos, incluindo os escoadouros, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou com a frequência que for considerada conveniente.

5.2.5. As vias de acesso e os pátios que fazem parte do estabelecimento e que estão situados em suas imediações também deverão ser mantidos limpos.

5.3. PROGRAMA DE HIGIENE E DESINFECÇÃO

Cada estabelecimento deverá garantir sua limpeza e desinfecção. Nos procedimentos de higiene não deverão ser utilizadas substâncias odorantes e/ou desodorantes, em quaisquer de suas formas, nas zonas de manipulação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos a fim de evitar a contaminação pelos mesmos e a dissimulação dos odores.

O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que encerra, devendo estar capacitado em técnicas de limpeza.

5.4. SUBPRODUTOS

Os subprodutos deverão ser armazenados de forma adequada; os subprodutos resultantes da fabricação que possam ser um veículo de contaminação deverão ser retirados das zonas de trabalho sempre que for necessário.

5.5. MANIPULAÇÃO, ARMAZENAMENTO E ELIMINAÇÃO DE DETRITOS

Os detritos deverão ser manipulados de modo a evitar a contaminação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos e/ou da água potável. Um cuidado especial será tomado para impedir a presença de pragas nos detritos. Os detritos deverão ser retirados das zonas de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos e de outras zonas de trabalho pelo menos uma vez ao dia e todas as vezes que forem necessárias. Deve-se limpar e desinfetar os recipientes utilizados para o armazenamento de detritos, assim como todos os equipamentos que tenham entrado em contato com os mesmos, imediatamente após a evacuação de tais resíduos. Da mesma forma, deve-se limpar e desinfetar a zona onde os mesmos foram armazenados.

5.6. PROIBIÇÃO DE ANIMAIS DOMÉSTICOS

Deve-se impedir a entrada de animais a todos os locais onde existam matérias-primas, material de embalagem, produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos acabados ou que estejam em qualquer de suas etapas de processamento.

5.7. SISTEMA DE COMBATE ÀS PRAGAS

5.7.1. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e suas zonas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente a fim de diminuir ao mínimo os riscos de contaminação.

5.7.2. No caso de estabelecimentos invadidos por pragas, deverão ser tomadas medidas de erradicação. As medidas de combate que compreendem o tratamento com agentes químicos ou biológicos autorizados, assim como com agentes físicos, somente deverão ser aplicadas sob a supervisão direta de pessoas que conheçam a fundo os riscos que o uso desses agentes pode trazer à saúde, especialmente os riscos que podem originar-se dos resíduos retidos no produto.

5.7.3. Somente deverão ser utilizados praguicidas se não houver outras medidas de precaução que possam ser aplicadas com eficácia. Antes da aplicação de praguicidas, deve-se ter o cuidado de proteger da contaminação todos os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, equipamentos e utensílios. Após a aplicação dos praguicidas autorizados, deve-se realizar uma limpeza minuciosa no equipamento e nos utensílios contaminados para eliminar qualquer resíduo nocivo antes de tornar a utilizá-los.

5.8. ARMAZENAMENTO DE SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS

5.8.1. Os praguicidas, solventes e outras substâncias tóxicas que possam representar um risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com um rótulo que informe sobre sua toxicidade e utilização. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários fechados com chave, especialmente destinados a esse efeito e deverão ser distribuídos ou manipulados unicamente por pessoal autorizado e devidamente treinado para

tal, ou por pessoas que trabalhem sob a estrita supervisão de pessoal competente. Deve-se evitar a contaminação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

5.8.2. Salvo por necessidades de higiene ou de fabricação, não deverá ser utilizada nem armazenada na zona de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos nenhuma substância que possa contaminá-los.

5.9. ROUPAS E OBJETOS PESSOAIS

Não deve ser admitida a presença de roupas ou objetos pessoais nas zonas de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos.

6. HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

6.1. INSTRUÇÕES DE HIGIENE

A Direção do estabelecimento deverá tomar disposições para que todas as pessoas que manipulem produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos recebam uma instrução adequada e contínua em matéria de manipulação higiênica dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos. Tal instrução deverá compreender as partes pertinentes do presente regulamento.

6.2. ESTADO DE SAÚDE

As pessoas que possam estar doentes, ou que estejam sofrendo de algum mal com probabilidades de ser transmitido por meio dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, não poderão entrar em nenhuma zona de manipulação ou operação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos se houver qualquer possibilidade de contaminação dos mesmos. Qualquer pessoa que estiver afetada por alguma doença deverá comunicar imediatamente sua condição de saúde à Direção do estabelecimento.

As pessoas que devam manter contato com os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos durante seu trabalho deverão submeter-se aos exames médicos estabelecidos pelos Organismos Competentes de Saúde dos Estados Partes, antes de serem admitidas no estabelecimento e em caráter periódico. Também deverá ser efetuado um exame médico a todos os trabalhadores em outras ocasiões, por razões clínicas ou epidemiológicas.

6.3. ENFERMIDADES CONTAGIOSAS

A Direção tomará as medidas necessárias para não permitir, sob hipótese alguma, que pessoas que possam estar doentes, que estejam doentes ou sejam portadores de alguma doença suscetível de ser transmitida pelos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, trabalhem em nenhuma zona de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos quando houver a probabilidade de que tais pessoas possam contaminar direta ou indiretamente os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos com microrganismos patogênicos, mantendo-se essa proibição até que se restabeleçam e recebam alta médica; tais medidas também serão aplicadas a pessoas que apresentem feridas infeccionadas, infecções cutâneas, chagas ou que tenham diarreia. Todas as pessoas que estejam nessas condições devem comunicar imediatamente sua condição física à direção do estabelecimento.

6.4. FERIDAS

Toda pessoa que apresente feridas estará impedida de manipular produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos ou superfícies que entrem em contato com produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos até decisão em sentido contrário por determinação profissional.

6.5. LAVAGEM DAS MÃOS

Toda pessoa que trabalhe em uma zona de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos deverá, enquanto estiver em serviço, lavar as mãos com frequência de forma minuciosa, utilizando um agente de limpeza autorizado e água potável fria ou água potável fria e quente. Essa pessoa deverá lavar as mãos antes de iniciar o trabalho, imediatamente depois de usar os serviços sanitários, após manipular material contaminado e todas as vezes que forem necessárias. Deverá lavar e desinfetar as mãos logo após a manipulação de qualquer material contaminador que possa transmitir doenças. Serão colocados avisos que indiquem a obrigação de lavar as mãos. Deverá ser realizado um controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

6.6. HIGIENE PESSOAL

Toda pessoa que estiver trabalhando em uma zona de manipulação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos deverá manter uma esmerada higiene pessoal e, a todo momento, durante o trabalho deverá usar roupas protetoras, calçados adequados e gorros de proteção. Todos estes elementos deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e deverão estar sempre limpos, respeitando a natureza do trabalho que se desempenhe. Durante a manipulação de matérias-primas e produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, será proibido o uso de todo e qualquer objeto de adorno.

6.7. CONDUTA PESSOAL

Nas zonas onde se manipulem produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, deverá estar proibido todo ato que possa provocar a contaminação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos como, por exemplo, comer, fumar, salivar ou outras práticas anti-higiênicas.

6.8. LUVAS

Se houver a necessidade do uso de luvas para a manipulação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene. O uso de luvas não livrará o operário da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

6.9. VISITANTES

A categoria Visitantes inclui toda pessoa que não pertence às áreas ou setores onde se manipulam produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos. Serão tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos nas áreas de manipulação. As precauções podem incluir o uso de roupas protetoras. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas nas seções 5.9, 6.3, 6.4 e 6.7 do presente regulamento.

6.10. SUPERVISÃO

A responsabilidade pelo cumprimento dos requisitos assinalados nas seções 6.1 a 6.9 por parte de todo o pessoal, deverá estar sob a direção específica de supervisores competentes.

7. REQUISITOS DE HIGIENE NA FABRICAÇÃO

7.1. REQUISITOS APLICÁVEIS À MATÉRIA-PRIMA

7.1.1. O estabelecimento não deverá aceitar nenhuma matéria-prima ou ingrediente que contenha parasitas, microrganismos ou substâncias tóxicas, em decomposição ou substâncias estranhas que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação e/ou preparação ou elaboração.

7.1.2. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de serem levados à linha de elaboração e, caso necessário, deverão ser submetidas a testes de laboratório. Na elaboração ulterior, somente deverão utilizar-se matérias-primas ou ingredientes limpos e em boas condições.

7.1.3. As matérias-primas e os ingredientes armazenados nos locais do estabelecimento deverão ser mantidos em condições que evitem sua deterioração, que os protejam contra a contaminação e reduzam ao mínimo quaisquer danos. Deverá assegurar-se a rotação adequada dos estoques de matérias-primas e ingredientes.

7.2. PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA

7.2.1. Serão tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontre nas fases iniciais do processo.

7.2.2. As pessoas que manipulam matérias-primas ou produtos semielaborados com risco de contaminar o produto final, não deverão entrar em contato com nenhum produto final enquanto não trocarem toda a roupa protetora usada durante o trabalho (a qual esteve em contato ou foi manchada por alguma matéria-prima ou produto semielaborado) por roupa limpa, e cumprirem o que estabelecem os numerais 6.5 e 6.6.

7.2.3. Se existir a probabilidade de contaminação, os funcionários do setor deverão lavar as mãos meticulosamente entre uma manipulação de produtos e a seguinte, nas diversas fases de elaboração.

7.2.4. Todo o equipamento que tenha tido contato com matérias-primas ou com material contaminado deverá ser limpo e desinfetado cuidadosamente antes de ser utilizado para entrar em contato com produtos não contaminados.

7.3. USO DA ÁGUA

7.3.1. Como princípio geral, deve-se usar unicamente água potável na manipulação dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos.

7.3.2. Com a aprovação do organismo competente, poderá ser utilizada água não potável para a produção de vapor e com outros fins análogos não relacionados aos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos.

7.3.3. Para utilizar novamente a água recirculada dentro de um estabelecimento, deve-se tratá-la e mantê-la em condições tais que seu uso não possa apresentar riscos para a saúde. O processo de tratamento deverá estar sob constante vigilância. Por outro lado, a água recirculada que não tenha recebido tratamento posterior, poderá ser utilizada nas condições

em que seu uso não constitua um risco para a saúde nem contamine a matéria-prima ou o produto acabado.

Deverá haver um sistema separado de distribuição para a água recirculada, de forma a permitir sua fácil identificação.

Os tratamentos de águas recirculadas e sua utilização em qualquer processo de elaboração de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos deverão ser aprovados pelo Organismo Competente.

As situações particulares indicadas em 7.3.2. e 7.3.3. deverão estar em concordância com o disposto em 4.3.12.4. do presente regulamento.

7.4. FABRICAÇÃO

7.4.1. A fabricação deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

7.4.2. Todas as operações do processo de produção, incluindo a embalagem, deverão realizar-se sem demoras inúteis e em condições que excluam toda possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos ou causadores de putrefação.

7.4.3. Os recipientes serão tratados com o devido cuidado para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado.

7.4.4. Os métodos de conservação e os controles necessários deverão estar orientados à proteção contra a contaminação, o aparecimento de qualquer risco para a saúde pública, ou a deterioração dentro dos limites de uma prática comercial correta.

7.5. EMBALAGEM

7.5.1. Todo o material utilizado para a embalagem deverá ser armazenado em condições de salubridade e limpeza em locais destinados a esse fim. O material deverá ser apropriado para o produto a ser embalado e para as condições previstas de armazenamento. Não deverá transmitir ao produto substâncias indesejáveis dentro dos limites aceitáveis para o Organismo Competente. O material de embalagem deverá ser de qualidade satisfatória, devendo conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

7.5.2. Os invólucros ou recipientes não deverão ter sido utilizados para nenhum fim que possa ocasionar a contaminação do produto. Sempre que for possível, os invólucros ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, a fim de certificar com total segurança seu bom estado, deverão também ser limpos e/ou desinfetados, quando for necessário; ao lavar tais recipientes, deve-se escorrê-los bem antes de tornar a enchê-los. Na área reservada para a embalagem ou enchimento dos recipientes somente deverão guardar-se os recipientes ou invólucros necessários.

7.5.3. A embalagem deverá ser realizada em condições que evitem a contaminação do produto.

7.6. DIREÇÃO E SUPERVISÃO

O tipo de controle e supervisão necessários dependerá do volume, tipo de atividade e dos tipos de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos em questão. Os diretores deverão ter conhecimentos suficientes sobre os princípios e práticas de higiene dos

produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos para poder julgar os possíveis riscos e assegurar que a vigilância e a supervisão do processo sejam eficazes.

7.7. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Em função do risco, deverão ser mantidos os registros apropriados da fabricação, produção e distribuição e conservados durante um período superior à duração mínima do produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

8. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

8.1.1. As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e protejam contra a alteração do produto ou contra os danos que possam sofrer os recipientes ou embalagens que o contêm.

Durante o armazenamento, deverá ser realizada uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam despachados produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos aptos para o consumo humano e que cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados, quando couber.

8.1.2. Os veículos de transportes pertencentes à empresa que fabrica o produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, ou a empresas por ela contratadas, deverão estar autorizados pelos Organismo Competente.

Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos, devendo-se evitar a contaminação dos mesmos e do ar pelos gases de combustão. Os veículos destinados ao transporte de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos refrigerados ou congelados devem dispor de meios que permitam verificar o grau de umidade, se for necessário, e a manutenção da temperatura adequada.

9. CONTROLE DE PRODUTOS VEGETAIS, SUBPRODUTOS E RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICOS

É conveniente que o estabelecimento instrumente os controles de laboratório que considere necessários, com uma metodologia analítica reconhecida, a fim de garantir a obtenção de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômicos aptos para o consumo.