

Instrução Normativa MAPA Nº 16 DE 23/06/2015

Publicado no DOU em 24 junho 2015

Estabelece, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

A Ministra de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso das suas atribuições que lhes confere os incisos I e II, parágrafo único, art. 87, da Constituição, e tendo em vista o disposto no art. 7º do Anexo do Decreto nº 5.741, de 30 de março de 2006, e, ainda, a necessidade de instituir medidas que normatizem a agroindustrialização de produtos de origem animal nos estabelecimentos de pequeno porte,

Resolve:

Art. 1º Estabelecer, em todo o território nacional, as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

§ 1º As atividades previstas no caput devem observar as competências e as normas relacionados ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

§ 2º Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados), dispondo de instalações para:

- I - abate ou industrialização de animais produtores de carnes;
- II - processamento de pescado ou seus derivados;
- III - processamento de leite ou seus derivados;
- IV - processamento de ovos ou seus derivados; e
- V - processamento de produtos das abelhas ou seus derivados;

Art. 2º As normas específicas relativas à defesa agropecuária servirão de referência para todos os serviços de inspeção e fiscalização sanitária, para:

I - produção rural para a preparação, manipulação ou armazenagem doméstica de produtos de origem animal para consumo familiar, que ficará dispensada de registro, inspeção e fiscalização;

II - venda ou no fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar ou equivalente e suas organizações ou pelo pequeno produtor rural que os produz; e

III - na agroindustrialização realizada pela agricultura familiar ou equivalente e suas organizações, inclusive quanto às condições estruturais e de controle de processo.

§ 1º A venda ou fornecimento a retalho ou a granel de pequenas quantidades de produtos de origem animal provenientes da produção primária, direto ao consumidor final, pelo agricultor familiar e suas organizações ou pequeno produtor rural que os produz fica permitida conforme normas específicas a serem publicadas em ato complementar do MAPA em 90 (noventa) dias.

§ 2º A aplicação das normas específicas previstas no caput está condicionada ao risco mínimo de veiculação e disseminação de pragas e doenças regulamentadas.

Art. 3º As ações dos serviços de inspeção e fiscalização sanitária respeitarão os seguintes princípios:

I - a inclusão social e produtiva da agroindústria de pequeno porte;

II - harmonização de procedimentos para promover a formalização e a segurança sanitária da agroindústria de pequeno porte; e

III - atendimento aos preceitos estabelecidos na Lei nº 11.598, de 3 de dezembro de 2007, no Decreto nº 3.551, de 4 de agosto de 2000, na Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, na Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, e no Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010;

IV - transparência dos procedimentos de regularização;

V - racionalização, simplificação e padronização dos procedimentos e requisitos de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rotulagem;

VI - integração e articulação dos processos e procedimentos junto aos demais órgãos e entidades referentes ao registro sanitário dos estabelecimentos, a fim de evitar a duplicidade de exigências, na perspectiva do usuário;

VII - razoabilidade quanto às exigências aplicadas;

VIII - disponibilização presencial e/ou eletrônica de orientações e instrumentos para o processo de registro sanitário dos estabelecimentos, produtos e rótulos; e

IX - fomento de políticas públicas e programas de capacitação para os profissionais dos serviços de inspeção sanitária para atendimento à agroindústria familiar.

Art. 4º A inspeção e a fiscalização sanitária de que trata a presente instrução normativa podem ser executadas de forma permanente ou periódica.

§ 1º Dar-se-á a execução de forma permanente nos estabelecimentos durante as atividades de abate das diferentes espécies animais de abate, compreendendo os animais domésticos de produção, os animais silvestres e exóticos criados em cativeiros ou provenientes de áreas de reserva legal e de manejo sustentável.

§ 2º Nos demais estabelecimentos abrangidos por esta instrução normativa a inspeção será de forma periódica.

Art. 5º No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as ações de inspeção e fiscalização deverão ter natureza prioritariamente orientadoras, de acordo com a Lei Complementar nº 123/2006, considerando o risco dos diferentes produtos e processos produtivos envolvidos e as orientações sanitárias com linguagem acessível ao empreendedor.

Art. 6º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte deve ser registrado no Serviço de Inspeção, observando o risco sanitário, independentemente das condições jurídicas do imóvel em que está instalado, podendo ser inclusive anexo a residência.

§ 1º O registro de unidades de processamento, dos produtos e da rotulagem, quando exclusivo para a venda ou fornecimento direto ao consumidor final de pequenas quantidades, inclusive a retalho, será efetivado de forma simplificada por um instrumento que será disponibilizado na página do serviço de inspeção.

§ 2º Para o registro do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte serão necessários os seguintes documentos:

I - requerimento de registro;

II - laudo de análise microbiológica da água;

III - apresentação da inscrição estadual, contrato social ou firma individual e Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ, respeitando o que for pertinente à condição de microempreendedor individual;

IV - croqui das instalações na escala 1:100, que pode ser elaborado por profissionais habilitados de órgãos governamentais ou privados;

V - licenciamento ambiental, de acordo com Resolução do Conama no 385/2006;

VI - alvará de licença e funcionamento da prefeitura; e

VII - atestado de saúde dos trabalhadores.

§ 3º Depois de cumpridas as exigências previstas nesta Instrução Normativa, o estabelecimento receberá o certificado de registro para o seu funcionamento de acordo com sua atividade industrial.

§ 4º Quando o estabelecimento possuir mais de uma atividade, deve ser acrescentada classificação secundária à sua classificação principal.

§ 5º Ao estabelecimento que realize atividades distintas na mesma área industrial, em dependências diferentes ou não, e pertencente ou não à mesma razão social, será concedido a classificação que couber a cada atividade, podendo ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 6º Será concedido apenas um certificado de registro à mesma firma ou CNPJ, localizados em área comum.

Art. 7º As agroindustriais de pequeno porte seguirão características gerais definidas nesta Instrução Normativa.

§ 1º Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamento e inspeção realizadas em ponto fixo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 2º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a correspondente finalidade.

§ 3º Para a realização do abate previsto no § 2º deve estar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

§ 4º O pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade, permitir adequada instalação dos equipamentos e nas salas de abate deverá ter altura suficiente para as carcaças penduradas manterem distância mínima de 50 centímetros do teto e do piso.

§ 5º Os estabelecimentos abrangidos por esta Instrução Normativa, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

§ 6º Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

I - o pré-resfriamento de carnes e pescados poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

II - as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;

III - o uso de mesa para depilação ou esfolação e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;

IV - o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;

V - o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e subprodutos comestíveis; e

VI - o envase em sistema semiautomático ou similar do leite pasteurizado para o consumo direto.

Art. 8º Os perfis agroindustriais, elaborados por instituições públicas ou privadas, servirão de referência para a implantação e registro sanitário de estabelecimentos de produtos de origem animal.

Parágrafo único. O reconhecimento dos perfis agroindustriais pelo serviço de inspeção não dispensa o registro do estabelecimento, conforme definido nesta Instrução Normativa.

Art. 9º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

Art. 10. No estabelecimento agroindustrial de pequeno porte o responsável técnico poderá ser suprido por profissional técnico de órgãos governamentais ou privado ou por técnico de assistência técnica, exceto agente de fiscalização sanitária.

Art. 11. Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, serão expostos acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.

Art. 12. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. É permitido o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

Art. 13. Os empreendimentos agroindustriais de pequeno porte, bem como seus produtos, rótulos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de registro e de inspeção e fiscalização sanitária, conforme definido na Lei Complementar nº 123/2006.

Art. 14. Para a publicação dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade para os produtos de origem animal será respeitada a especificidade da agroindústria de pequeno porte.

Art. 15. A Secretaria de Defesa Agropecuária do MAPA publicará em 180 (cento e oitenta) dias após a publicação desta Instrução Normativa, em ato complementar, o detalhamento das normas para as diversas cadeias produtivas, dos procedimentos e demais normas necessárias para a instalação e registro de inspeção sanitária para a agroindústria de pequeno porte, produtos e rotulagem, considerando a especificidade da agroindústria de pequeno porte.

Parágrafo único. O Ato complementar referente ao processamento de leite ou seus derivados dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte será publicado em 60 (sessenta) dias.

Art. 16. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

KÁTIA ABREU