Normativas do Ministério da Agricultura com ênfase na cultura do mamão: aplicação, fiscalização e estágio atual

Instrução Normativa nº 23/2020
Higienização das Instalações e Frutos

Silvana Correia de Mendonça
Auditora Fiscal Federal Agropecuária
Serviço de Inspeção, Fiscalização de Insumos e Sanidade Vegetal em Pernambuco – SIFISV/SFA-PE
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA
E-mail: **silvana.mendonca@agro.gov.br**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

O que é?

Incorporação ao ordenamento jurídico nacional de um Regulamento Técnico do MERCOSUL.

MERCOSUL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

"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

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

Estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

Aplica-se a todo estabelecimento que elabore, beneficie, processe, industrialize, fracione, armazene e transporte de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico para o consumo humano, dentre os quais se incluem os packing houses de frutas.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

E qual é a novidade?

- ✓ É obrigatória para o registro no Cadastro Geral de Classificação (embalador, beneficiador ou consolidador de mamão) – IN 09/2019

- ✓ É obrigatória para todo estabelecimento exportador de mamão para União Europeia – IN 97/2020

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro/cgc_mapa/listagem-de-produtos-passiveis-de-registro-no-cgc-mapa

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

E qual é a novidade?

- ✓ Comete infração o estabelecimento que funcionar sem a infraestrutura básica exigida ou em condições higiênico-sanitárias inadequadas – Decreto nº 11.130/2022, que alterou o Decreto nº 6.268/2007.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

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.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

E se eu já tenho uma certificação?

GLOBALG.A.P.

PRODUTO ORGÂNICO BRASIL

CERTIFIED HACCP CERTIFIED

GENTE
QUAL A NECESSIDADE
DISSO?

Importância da Frutas

- ✓ Fonte de nutrientes essenciais para o nosso corpo, tais como as vitaminas, minerais e fibras.

Existem perigos no consumo de frutas in natura?

- ✓ Biológicos

- ✓ Químicos

- ✓ Físicos

Contaminação Microbiana x Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA)

bactérias, vírus e parasitas

↓

náuseas, vômitos, diarreia, febre

Contaminação Microbiana x Prejuízos Econômicos

- Microrganismos deteriorantes e não patogênicos
- Causa desperdício
- Ameaça a Segurança Alimentar
- Prejudica o comércio
- Afeta a confiança do consumidor

Contaminantes Químicos

- ✓ Resíduos dos agrotóxicos
- ✓ Micotoxinas
- ✓ Metais pesados

Como controlar os perigos na produção de Frutas?

Boas Práticas Agrícolas

Boas Práticas de Fabricação (IN 23/2020)

Resfriamento

Armazenamento refrigerado

Uso de revestimentos, a exemplo das ceras

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

São os procedimentos necessários para obter produtos seguros

Matérias-primas

Ambiente (localização; instalações)

Operadores

Processo

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, DE 25 DE MARÇO DE 2020

Item	Tema
3	PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS
4	CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS
5	REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS)
6	HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS
7	REQUISITOS DE HIGIENE NA FABRICAÇÃO
8	ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS
9	CONTROLE DE PRODUTOS VEGETAIS, SUBPRODUTOS E RESÍDUOS DE VALOR ECONÔMICOS

Matérias-primas Instalações Boas Práticas de Fabricação

3. PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

3.1 Áreas de procedência das matérias-primas	**3.1.1 Áreas inadequadas de produção, cultivo ou coheita**
	3.1.2 Proteção contra contaminação com detritos ou lixo
	3.1.3 Proteção contra contaminação pela água
	3.1.4. Controle de pragas e doenças
3.2 Colheita e produção	3.2.1 Métodos e procedimentos higiênicos para colheita
	3.2.2 Equipamentos e recipientes
	3.2.3 Remoção das matérias-primas inadequadas
	3.2.4 Proteção contra a contaminação das matérias-primas
3.3 Armazenamento no local de produção	Armazenamento em condições que garantam a proteção contra contaminação
3.4 Transporte	3.4.1 Meios de transporte
	3.4.2 Procedimentos de Manipulação

3. PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Local de produção das matérias-primas (frutas)

- ✓ Livre de substâncias potencialmente nocivas à saúde

Perigos no campo:

- ✓ defensivos e fertilizantes
- ✓ dejetos biológicos
- ✓ metais pesados.

3. PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Adubos:

Fonte de contaminação química, como metais pesados e outros.

Fonte de contaminação biológica (falhas na compostagem)

3. PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Higiene no campo

- ✓ Uso de embalagens (contentores, caixas plásticas), limpas, desinfetadas e empilhadas;
- ✓ As frutas colhidas não devem entrar em contato com o solo, fezes de animais ou esterco;
- ✓ Transporte rápido para o processamento;
- ✓ Os equipamentos e utensílios utilizados devem ser limpos e sanitizados;
- ✓ Meios de transporte devem estar limpos.

3. PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Proteção contra a contaminação pela água

- ✓ Cuidado com a água de irrigação

Proteção contra a contaminação com detritos e lixo

- ✓ origem animal, doméstica, industrial e agrícola

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

4.1 Instalações	
4.1.1 Localização	
4.1.2 Vias de trânsito interno	
4.1.3 Aprovação de plantas de edifícios e instalações	Abastecimento de água
	Evacuação de efluentes e águas residuais
	Vestiários e quartos de asseio
	Instalações para lavar mãos
	Instalações de limpeza e desinfecção
	Iluminação e instalações elétricas
	Ventilação
	Armazenamento de detritos e materiais não comestíveis
	Devolução de produtos
4.1.4 Equipamentos e utensílios	

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

Localização:

Livre de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros agentes contaminantes;

Protegida de inundações;

Escoamento de águas pluviais e de limpeza.

Vias de circulação com superfície dura e/ou pavimentada

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

Projeto:

Proteção contra a entrada ou permanência de insetos, roedores e/ou de pragas;

Proteção contra agentes contaminantes (fumaça, poeira, vapor);

Prevenção da contaminação cruzada.

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

Zonas de manipulação:

- ✓ pisos, paredes, tetos, portas e janelas
- ✓ alojamentos, lavabos, vestiários e quartos de higiene dos funcionários
- ✓ lavatórios localizados entre os sanitários e a área de manipulação de frutas
- ✓ cartazes indicando a necessidade de lavar as mãos

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

- ✓ Em caso de haver manipulação de substâncias contaminantes, ou quando a atividade exigir uma desinfecção adicional à lavagem, devem também existir instalações apropriadas para a desinfecção das mãos.

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

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

Abastecimento de água:

- ✓ deve ser abundante
- ✓ com um bom sistema de distribuição
- ✓ proteção contra a contaminação
- ✓ controle frequente da potabilidade da água

- ✓ A água não potável deve possuir sistema próprio, sem nenhuma conexão com as tubulações que conduzem água potável.

- ✓ sistema eficaz de escoamento de efluentes e águas residuais

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

- ✓ devolução de produtos: os mesmos deverão ser guardados em setores separados e destinados especificamente a esse fim, durante o período necessário para determinar seu destino.

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

- ✓ Local para armazenamento dos resíduos sólidos/lixo antes de sua eliminação ou retirada do estabelecimento

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

Equipamentos e utensílios

- ✓ Material que não transmita substâncias tóxicas, odores nem sabores, não podendo ser absorvente material resistente à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção;

- ✓ Todos os locais refrigerados, tais como câmaras frias, deverão estar equipados com um termômetro que indique as temperaturas máxima e mínima.

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

Equipamentos e utensílios

- ✓ Recipientes para lixo deverão ser feitos de metal ou outro material apropriado, devendo estar perfeitamente identificados.

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES / INDUSTRIALIZADORES DE PRODUTOS VEGETAIS

- ✓ Equipamentos deverão projetados de forma a permitir a limpeza e desinfecção.

5. Requisitos de Higiene (Saneamento dos Estabelecimentos)

5.1 Conservação

5.2 Limpeza e desinfecção

5.3 Programa de Higiene e Desinfecção

5.4 Subprodutos

5.5 Manipulação, armazenamento e eliminação de detritos

5.6 Proibição de animais domésticos

5.7 Sistema de combate às pragas

5.8 Armazenamento de substâncias perigosas

5.9 Roupas e objetos pessoais

5. Requisitos de Higiene (Saneamento dos Estabelecimentos)

Produtos de limpeza e desinfecção:

- ✓ aprovados antes de seu uso pelo controle de qualidade da empresa;
- ✓ identificados e guardados em local adequado;
- ✓ detergentes e desinfetantes aprovados pelo organismo oficial competente.

5. Requisitos de Higiene (Saneamento dos Estabelecimentos)

Todo estabelecimento deverá estabelecer um programa de limpeza e desinfecção

- ✓ O lixo deverá ser manipulado de modo a evitar a presença de pragas, bem como a contaminação dos frutos processados e/ou da água potável.

5. Requisitos de Higiene (Saneamento dos Estabelecimentos)

- ✓ Deve-se impedir a entrada de animais a todos os locais onde existam matérias-primas, material de embalagem ou frutas em processamento;

- ✓ Deverá ser implantado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas.

✓ 5. Requisitos de Higiene (Saneamento dos Estabelecimentos)

Agrotóxicos, solventes e outras substâncias tóxicas

- ✓ deverão ser etiquetados adequadamente com um rótulo que informe sobre sua toxicidade e utilização;
- ✓ armazenados em salas separadas ou armários fechados com chave;
- ✓ distribuídos ou manipulados unicamente por pessoal autorizado e devidamente treinado para tal, ou por pessoas que trabalhem sob a estrita supervisão de pessoal competente.

5. Requisitos de Higiene (Saneamento dos Estabelecimentos)

REQUISITOS DE HIGIENE APLICÁVEIS À MATÉRIA-PRIMA:

- ✓ Isentos de parasitas, microrganismos ou substâncias tóxicas;
- ✓ Armazenamento deverá evitar deterioração ou contaminação;
- ✓ Rotação adequada dos estoques de matérias primas e ingredientes.

5. Requisitos de Higiene (Saneamento dos Estabelecimentos)

PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA:

As frutas que sofreram algum dano físico, que não se prestarem para o consumo humano, devem ser separadas durante os processos de produção e colheita (refugo);

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

5. Requisitos de Higiene (Saneamento dos Estabelecimentos)

PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA:

Trabalhadores envolvidos com a colheita não devem carregar nos contentores destinados à produtos colhidos outros materiais, como alimentos, agrotóxicos, entre outros;

As pessoas que manipulam matérias-primas com risco de contaminar o produto processado, não deverão entrar em contato com nenhum produto final.

6. Higiene Pessoal e Requisitos Sanitários

6.1 Instruções de Higiene
6.2 Estado de saúde
6.3 Enfermidades contagiosas
6.4 Feridas
6.5 Lavagem das mãos
6.6 Higiene pessoal
6.7 Conduta pessoal
6.8 Luvas
6.9 Visitantes
6.10 Supervisão

7. Requisitos de Higiene na Fabricação

7.1 Requisitos aplicáveis à matéria-prima

7.2 Prevenção da contaminação cruzada

7.3 Uso da água

7.4 Fabricação

7.5 Embalagem

7.6 Direção e supervisão

7.7 Documentação e registro

7. Requisitos de Higiene na Fabricação

USO DA ÁGUA:

- ✓ Deve-se usar unicamente água potável no processamento de frutos em um packing house;
- ✓ Para utilizar novamente a água recirculada, deve-se tratá-la;
- ✓ O processo de tratamento deverá estar sob constante vigilância.

7. Requisitos de Higiene na Fabricação

PROCESSAMENTO

- ✓ O processamento de frutas deverá ser realizado por pessoal capacitado e supervisionado por pessoal tecnicamente competente;

- ✓ Todas as operações, incluindo a embalagem, devem ser realizadas em condições que excluam toda possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microrganismos patogênicos.

7. Requisitos de Higiene na Fabricação

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:

Limpeza x Desinfecção

Limpeza - eliminação de terra, restos de produtos vegetais, pó ou outras matérias indesejáveis.

Desinfecção - 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 dos frutos.

7. Requisitos de Higiene na Fabricação

HIGIENIZAÇÃO DAS FRUTAS:

Lavagem e desinfecção das frutas - redução da contaminação superficial, no entanto a aplicação de tais tratamentos depende da resistência da fruta à água.

Alguns produtos têm sua vida útil reduzida depois de lavados, a exemplo de morangos e uvas, já as frutas como o mamão podem ser lavadas com água potável e desinfetadas em solução.

7. Requisitos de Higiene na Fabricação

HIGIENIZAÇÃO DAS FRUTAS:

Lavagem com água potável
Escovação por um sistema de rolos
Desinfecção em água clorada
Aplicação de cera
Secagem por jatos de ar

Essas escovas devem ser sempre limpas e desinfetadas, pois elas podem se tornar um meio de disseminação de contaminantes, bem como a água utilizada para a lavagem deve ser trocada com frequência.

A solução de cloro é o desinfetante mais comum, mas há outros agentes desinfetantes disponíveis no mercado.

7. Requisitos de Higiene na Fabricação

EMBALAGEM:

Armazenamento em condições adequadas de higiene 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.

As embalagens deverão ser inspecionadas imediatamente antes do uso, a fim de certificar seu bom estado, devendo ser limpos e/ou desinfetados, quando for necessário.

7. Requisitos de Higiene na Fabricação

DIREÇÃO E SUPERVISÃO

Deverão ter conhecimentos suficientes sobre os princípios e práticas de higiene para o processamento de frutas

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Em função do risco, deverão ser mantidos os registros apropriados do processamento, embalagem e distribuição e conservados durante um período superior à duração mínima dos produtos processados

8. Armazenamento e Transporte de Matérias-Primas e Produtos Acabados

Evitar a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos

Proteger contra a alterações do produto

Proteger contra os danos às embalagens

Transporte em container refrigerado

8. Armazenamento e Transporte de Matérias-Primas e Produtos Acabados

Durante o armazenamento:

Inspeção periódica dos frutos processados e armazenados

Controle da temperatura e umidade

9. Controle de Qualidade de Produtos Vegetais

É conveniente que o estabelecimento implemente análises para controle da qualidade do fruto processado, a fim de garantir a obtenção de produtos seguros e com a qualidade desejada.

Obrigada!

Silvana Correia de Mendonça
Contato: silvana.mendonca@agro.gov.br