

Responsabilidade Técnica

O Responsável Técnico (RT) é o profissional legalmente habilitado e registrado em um Conselho Profissional que assume a responsabilidade técnica e legal por todas as atividades de uma empresa ou estabelecimento dentro de uma área de atuação específica. O RT é o maior responsável sobre o bem-estar dos animais, incluindo a supervisão de atividades das demais pessoas atuantes no contexto. A contratação do RT depende da atividade a ser desenvolvida e o volume de produtos a serem beneficiados, conforme abaixo:

A. Fábricas de Laticínios

Estabelecimentos que processam **acima de 500 litros** de leite por dia devem **obrigatoriamente contratar um RT habilitado** registrado no respectivo conselho profissional.

Isto inclui estabelecimentos que recebem leite e produzem laticínios em geral como leite pasteurizado, todos os tipos de queijos, iogurte, manteiga, doce de leite e outros.

Devem ser anexados dois documentos:

- Anotação de Responsabilidade Técnica - ART.
- Carteira do Conselho Profissional do RT

Processando **abaixo de 500 L** de leite por dia, o próprio proprietário do estabelecimento, ou algum membro de sua família que trabalhe no laticínio, podem responder como RT. Neste caso deve-se anexar um documento:

- Certificado de participação em curso de produção de laticínios, de curta duração, em nome do proprietário ou membro de sua família.

B. Usinas de leite

Para a produção de leite pasteurizado envasado, de vaca ou cabra, para consumo direto é **obrigatória a contratação de Responsável Técnico - RT habilitado** registrado no respectivo conselho profissional, independente do volume de leite processado. Neste caso deve-se anexar dois documentos:

- Anotação de Responsabilidade Técnica - ART.
- Carteira do Conselho Profissional do RT.

C. Entrepasto de Pescado e Fábricas de Conservas de Pescado:

Entrepastos de pescado destinam-se ao abate de pescado (opcional), sendo dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação e distribuição do pescado (produção de pescado eviscerado e seus cortes, como postas e filés, embalados, resfriados ou congelados). Já as Fábricas de Conservas são estabelecimentos dotados de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral de subprodutos não comestíveis.

Para as **duas categorias** de estabelecimentos é **obrigatória a contratação de Responsável Técnico - RT habilitado** registrado no respectivo conselho profissional. Neste caso, deve-se anexar dois documentos:

- Anotação de Responsabilidade Técnica - ART.
- Carteira do Conselho Profissional do RT.

Apiário e Entrepasto de Mel e Cera de Abelha:

Ambos os estabelecimentos se destinam a produção de mel envasado e de derivados apícolas, como extrato de própolis. Nos Apiários se processa apenas o mel de um produtor, neste caso o requerente da inspeção, já o Entrepasto processa mel de vários produtores. Para as duas categorias de estabelecimentos **não é obrigatória** a contratação de Responsável Técnico - RT.