

Instrução Normativa 002/2022 de 13 de maio de 2022.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA QUEIJARIAS:

O Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria, concederá registro à queijarias quando seus projetos de construção forem aprovados por este Serviço, depois de cumpridos os procedimentos para obtenção de registro previstos no Decreto 101 de 26 de maio de 2021.

As queijarias que já estiverem registrados e funcionando sob o Serviço de Inspeção Municipal deverão adequar-se às presentes normas, por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando o órgão competente julgar necessário.

Este regulamento refere-se às queijarias definidas no Decreto Municipal 101/2021.

Art. 1º Considera-se queijo artesanal o produto fabricado em pequena escala, a partir de leite obtido de animais sadios, beneficiados no estabelecimento de origem, de acordo com os processos tradicionais que lhe confere consistência, coloração e sabor próprios, segundo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico.

Art. 2º Considera-se agroindústria familiar de queijos artesanais o estabelecimento localizado em propriedade rural, destinado à fabricação de queijos tradicionais, com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto para um entreposto de derivados lácteos, caso não realize o processamento completo do queijo.

Art. 3º Os produtores destes queijos artesanais deverão participar de programas de educação continuada com cursos de Boas Práticas Agropecuárias, Boas Práticas de Ordenha e Boas Práticas de Fabricação.

Art. 4º O leite utilizado na propriedade para a elaboração dos queijos artesanais e/ou laticínios deverá ser obtido de animais saudáveis, isentos de brucelose e tuberculose com teste comprovando, conforme legislação vigente.

Art. 5º Quando houver segunda ordenha, o leite deverá ser resfriado a temperatura até 7 °C (sete graus Celsius), em recipiente apropriado, para sua posterior utilização.

1. Localização e localização da queijaria:



Art. 6º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se 10 m (dez metros) de distância das vias públicas e divisas, salvo em estabelecimentos já construídos. No caso de residências contíguas, esta não poderá ter acesso direto à agroindústria. Esta área deverá ser cercada com telas, não permitindo a entrada de animais domésticos.

Art. 7º A queijaria deve ser instalada longe de fontes geradoras de odores e moscas, como estábulos, pocilgas e galinheiros.

Art. 8º O tamanho da área a ser construída da agroindústria familiar de queijos artesanais deverá ser compatível com a capacidade de produção e tipo de equipamentos utilizados.

2. Instalações da queijaria:

Art. 9º O piso da agroindústria deverá ser liso e resistente a impactos e ao ácido láctico, antiderrapante e de fácil limpeza, observando declividade mínima de 1% em direção a ralos e/ou canaletas.

Art. 10º As águas de limpeza deverão ter escoamento distinto do soro produzido na queijaria, que deverá ser mantido em depósito próprio enquanto que as primeiras deverão passar por uma caixa de gordura e depois para uma fossa de filtração.

Art. 11º As paredes da sala de produção e sala de maturação deverão ser em alvenaria ou isopanel, lisas e de cor clara, de fácil higienização, impermeáveis, constituídas de azulejos ou tintas laváveis específicas para esta finalidade.

Art. 12º O “pé-direito” deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

Art. 13º Todas as portas com comunicação para o exterior deverão ser metálicas e possuir dispositivo para se manterem fechadas.

Art. 14º As janelas deverão ser dotadas de telas milimétricas fixadas em suporte metálico removível.

Art. 15º Os peitoris, quando existentes, deverão ter angulação de 45º (quarenta e cinco graus).

Art. 16º A iluminação artificial será com luz fria protegida.

Art. 17º O teto será de alvenaria ou revestido com forro liso, lavável e impermeável.

3. Equipamentos e utensílios da queijaria:



Art. 18º As mesas serão de material de superfície lisa, lavável e impermeável, de fácil higienização e sem cantos angulares.

Art. 19º Os equipamentos utilizados na agroindústria deverão ser de material impermeável, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

Art. 20º A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado apresentando afastamento mínimo entre si e as paredes.

Art. 21º Somente será permitido o uso de madeira, sem tinta, nas prateleiras onde os queijos serão maturados e que deverão ser higienizadas periodicamente evitando a proliferação de fungos.

Art. 22º Os utensílios utilizados na queijaria deverão ser de material impermeável, atóxicos, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

Art. 23º Panos dessoradores serão permitidos para a enformagem dos queijos, sendo vedado o uso de panos no restante da agroindústria familiar de queijos artesanais.

4. Seções da agroindústria familiar de queijos artesanais:

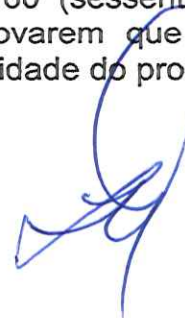
Art. 24º A agroindústria familiar de queijos artesanais poderá ser localizada em área contígua ao local de ordenha, com comunicação direta com a área de produção apenas através de tubulação sanitária ou de um óculo por onde o leite será depositado no recipiente onde o queijo será fabricado.

Art. 25º O local de recepção do leite deverá ser coberto, calçado com piso impermeável e as paredes deverão ser revestidas de material impermeável e de fácil higienização.

Parágrafo único. No local de recepção poderá ser aceito a transferência do leite para um recipiente de uso exclusivo da sala de produção, desde que este recipiente seja de material impermeável, atóxico, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

5. Produção do queijo artesanal:

Art. 26º Será permitida a utilização de leite sem pasteurização para a produção de queijos artesanais tradicionais, maturados por período mínimo de 60 (sessenta) dias, ou por período inferior quando estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.



§1º A elaboração deste estudo técnico-científico deverá ser realizado por instituições de pesquisa e assistência rural e aprovado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou por serviços de inspeção reconhecidos por este órgão.

§2º O número do lote deverá ser carimbado em cada peça de queijo e o estabelecimento deve registrar o lote e a quantidade de queijos elaborados por dia.

§3º Este controle será verificado pelo Serviço de Inspeção Municipal durante as visitas ao estabelecimento e o período mínimo de maturação deve ser comprovado.

Art. 27º As instalações e equipamentos utilizados deverão permitir um fluxo contínuo da matéria-prima até a expedição do queijo maturado, evitando assim, a contaminação cruzada.

Art. 28º Todas as instalações internas e externas da agroindústria deverão dispor de coletores de resíduos identificados, com tampa e acionados por pedal.

Art. 29º Na sala de produção deverão existir lavatórios de mãos com torneira de desligamento automático, saboneteiras com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas descartáveis não recicladas e coletores de toalhas acionadas por pedal.

6. Higienização de equipamentos e utensílios:

Art. 30º Os equipamentos e utensílios da queijaria poderão ser higienizados ao final do processamento no próprio local de produção.

7. Maturação, estocagem e expedição:

Art. 31º A maturação e estocagem serão realizadas em local com temperatura, ventilação e umidade adequado ao tipo de queijo que está sendo produzido.

Art. 32º Se houver necessidade de sistema de frio para maturação dos queijos serão aceitos resfriadores que possibilitem o controle da temperatura e da umidade do ar.

Parágrafo único. O estabelecimento deve prever o controle de limpeza deste equipamento de refrigeração.

Art. 33º No caso de câmara fria devem ser observadas as mesmas exigências para a queijaria, além do controle da temperatura e umidade do ar.

Art. 34º Na agroindústria, a expedição dos queijos será feita através de um óculo.

8. Água de abastecimento:

Art. 35º A queijaria deverá possuir abastecimento de água em quantidade suficiente para as necessidades de processamento, higienização e dependências sanitárias.

Art. 36º A água de abastecimento deverá ser potável e as análises microbiológicas e físico-químicas deverão ser realizadas conforme cronograma estabelecido pelo S.I.M.

Art. 37º A agroindústria deverá dispor de um reservatório de água que será clorada por clorador antes da entrada da caixa d'água.

9. Tratamento de efluentes:

Art. 38º A agroindústria familiar de queijo artesanal deverá dispor de adequado sistema de tratamento de efluentes, conforme orientação dos órgãos municipais e/ou estaduais de meio ambiente. Quando o soro for servido para a alimentação animal, deverá possuir depósito adequado.

10. Instalações acessórias:

Art. 39º Os sanitários e vestiários não poderão ter acesso direto à sala de produção.

Art. 40º Pisos e paredes deverão ser construídos de material liso, lavável e impermeável.

Art. 41º Os vestiários deverão ter espaço adequado, armários e cabides suficientes para o número de pessoas que trabalham na queijaria, em sala anexa a esta.

Art. 42º Os depósitos de produtos químicos e material de limpeza deverão estar localizados fora da área de processamento da agroindústria.

Art. 43º A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados devem ser feitas em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente.



11 Uniformes de trabalho na queijaria:

Art. 44º Os manipuladores que fabricam o queijo deverão utilizar uniformes de cor clara, limpos e em perfeito estado de conservação, sendo calça, jaleco, touca e botas exclusivas para o trabalho dentro da agroindústria.

12. Barreira sanitária:

Art. 45º A barreira sanitária deverá estar localizada junto à porta de entrada do local de processamento da agroindústria, contendo lavatório de mãos que deverá possuir torneira com desligamento automático, saboneteiras com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas descartáveis não recicladas e coletores de toalhas usadas acionadas por pedal. Junto à barreira sanitária deverá ter local para lavagem das botas, equipada com sabão líquido e escova.

13. Transporte dos queijos artesanais:

Art. 46º O trânsito de produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.

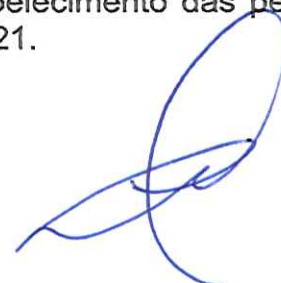
Parágrafo único. Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte, bem como dispor de isolamento térmico e, quando necessário, equipamento gerador de frio.

14. Controle de qualidade dos produtos da queijaria:

Art. 47º Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no S.I.M., do cronograma oficial de análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 48º No caso de produtos com análises acima dos padrões microbiológicos e físico-químico, será feita verificação das possíveis causas e realizada ação orientativa do S.I.M., sendo coletada nova amostra em um prazo de até 30 (trinta) dias da ação orientativa.

Parágrafo único. Esta ação orientativa não isenta o estabelecimento das penalidades e medidas cautelares previstas no Decreto Municipal 101/2021.



Art. 49º O custo das análises previstas será de responsabilidade exclusiva do estabelecimento.

Art. 50º O S.I.M. poderá exigir que os estabelecimentos comuniquem o início das atividades com antecedência mínima de 24 h (vinte e quatro horas).

Parágrafo único. Quando ocorrer tal determinação as atividades só podem ser iniciadas após a avaliação das condições higiênico-sanitárias com parecer favorável do servidor do S.I.M. com formação em Medicina Veterinária.

Art. 51º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.


Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente

