

Instrução Normativa 003/2022 de 13 de maio de 2022.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS:

O Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria, concederá registro à usina de beneficiamento de leite e derivados 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 usinas de beneficiamento de leite e derivados que já estiverem registradas 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.

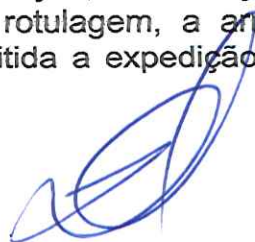
Este regulamento refere-se às usinas de beneficiamento de leite e derivados, definidos no Decreto Municipal 101/2021.

Art. 1º Esta Instrução Normativa refere-se à granja leiteira, posto de refrigeração, usina de beneficiamento de leite e derivados e entreposto de derivados lácteos.

§1º Entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§2º Entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§3º Entende-se por usina de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.



§4º Entende-se entreposto de derivados lácteos o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos, excluídos o leite em natureza.

Art. 2º O posto de refrigeração deverá estar vinculado à unidade de beneficiamento de leite e derivados e obedecer às normas técnicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

1. Localização e situação do estabelecimento de leite e derivados:

Art. 3º 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. Esta área deverá ser cercada com telas, não permitindo a entrada de animais.

§1º A agroindústria deve ser instalada longe de fontes geradoras de odores e moscas como estábulos, galinheiros e pocilgas.

§2º O tamanho da área a ser construída deverá ser compatível com a capacidade de produção e tipo de equipamentos utilizados.

Art. 4º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos de água.

§1º Esta pavimentação pode ser realizada com pedras do tipo brita, conforme avaliação do S.I.M.

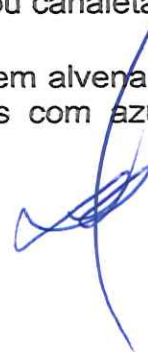
Art. 5º A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Art. 6º Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

2. Instalações dos estabelecimentos de leite e derivados:

Art. 7º O piso do estabelecimento de leite e derivados deverá ser liso, resistente a impactos e à corrosão por ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza, observando declividade mínima de 1% (um por cento) em direção a ralos e/ou canaletas.

Art. 8º As paredes das seções de processamento deverão ser em alvenaria ou isopanel, lisas e de cor clara, de fácil higienização, impermeabilizadas com azulejos ou tintas laváveis.



Art. 9º O pé-direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

Art. 10º Todas as portas com comunicação para o exterior deverão ser metálicas e possuir dispositivo para se manterem fechadas.

Art. 11º As janelas deverão ser dotadas de telas milimétricas fixadas em suporte metálico removível.

Art. 12º Os peitoris, quando existentes, deverão ter angulação de 45º (quarenta e cinco graus);

Art. 13º A iluminação artificial será com luz fria protegida.

Art. 14º O teto será de alvenaria ou revestido com forro liso lavável;

Art. 15º Os lavatórios deverão possuir torneiras com desligamento automático, sabão líquido sem odor, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

3 Equipamentos e utensílios dos estabelecimentos de leite e derivados:

Art. 16º As mesas serão de aço inoxidável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares;

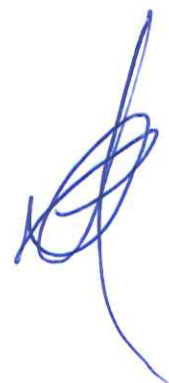
Art. 17º Os equipamentos utilizados no estabelecimento de leite e derivados deverão ser de aço inoxidável, impermeável, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

Art. 18º Os utensílios utilizados no estabelecimento de leite e derivados deverão ser de material impermeável, atóxicos, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

Art. 19º A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 80 cm (oitenta centímetros) entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

4. Seções do estabelecimento de leite e derivados:

4.1 Recepção da matéria-prima



Art. 20° A granja leiteira e queijaria poderão ser localizadas em área contígua ao local de ordenha, com comunicação com a área de produção através de tubulação sanitária.

Art. 21° 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.

§1° No local de recepção de leite da granja leiteira e da queijaria 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.

Art. 22° A recepção na unidade de beneficiamento de leite e derivados deverá localizar-se em plataforma situada a 80 cm (oitenta centímetros) do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção do leite do estabelecimento. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou de outro material aceito pelo S.I.M., com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

§1° A recepção de caixas plásticas para acondicionamento de leite pasteurizado deverá ser localizada em dependência adequada e separada, de modo a facilitar o recebimento pela plataforma e proporcionar uma boa sequência em relação ao envasamento do leite.

4.2 Processamento de produtos lácteos

Art. 23° Para leite de consumo (leite pasteurizado envasado) os pasteurizadores deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada pelo órgão oficial competente.

Art. 24° Para a industrialização de derivados, aceitam-se os dois tipos de pasteurização (rápida ou lenta), desde que o processo seja realizado em equipamentos cuja eficiência seja comprovada pelo órgão oficial competente.

§1° Os estabelecimentos devem prever testes para o controle de pasteurização do leite.

Art. 25° Na granja leiteira poderá ser dispensada a pasteurização do leite para a elaboração de produtos cozidos em temperatura e tempo superiores aos da pasteurização, conforme análise de risco efetuada pelo médico veterinário do S.I.M.

Art. 26° Na granja leiteira e queijaria será permitida a utilização de leite sem pasteurização para a produção de queijos artesanais tradicionais maturados por um período mínimo de 60 dias (sessenta dias) ou por um período inferior quando as análises laboratoriais e estudos técnico-científicos comprovarem que a redução do período de maturação não compromete a qualidade e a inocuidade do produto.



§1º 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.

§2º Este controle será verificado pelo S.I.M durante as visitas ao estabelecimento e o período mínimo de maturação deve ser comprovado.

Art. 27º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão seguir as normas sanitárias do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose (PNCEBT).

Art. 28º 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 acionados a pedal.

4.3 Maturação, estocagem e expedição

Art. 29º A maturação dos queijos deve ocorrer em sala de maturação com temperatura e umidade adequada, conforme o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do tipo de queijo fabricado.

Art. 30º Os produtos que necessitam refrigeração devem ser conservados em câmaras frias, sob a temperatura do respectivo RTIQ.

Art. 31º As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Art. 32º As câmaras frias deverão possuir portas metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza e possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.

Art. 33º Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras frias, bem como depósitos secos e arejados para receber toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

Art. 34º As áreas de estocagem e maturação deverão dispor de estrados removíveis de fácil higienização.

Art. 35º A sala de salmoura deve ser específica para a salga, dispor de tanques para o processo e controle de temperatura.



Art. 36° Na sala de maturação para o queijo artesanal serrano é permitido o uso de prateleiras de madeira.

Art. 37° A expedição deverá ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento.

4.4 Higienização de equipamentos e utensílios

Art. 38° Deverá existir uma seção para a higienização de utensílios e caixas plásticas.

Art. 39° Poderá ser aceito a higienização de caixas e utensílios ao final do processamento no próprio local de produção, conforme análise de risco realizada pelo S.I.M.

§1° Nesta análise de risco, o médico veterinário do S.I.M. deve verificar se o estabelecimento prevê meios de manter os alimentos em local protegido contra contaminações.

4.5 Sala de máquinas

Art. 40° A sala de máquinas deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

§1° Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas. Recomenda-se. Para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado tipo "combogó".

5. Água dos estabelecimentos de leite e derivados:

Art. 41° Os estabelecimentos devem dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. Recomenda-se a relação de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite recebido.

Art. 42° A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

Art. 43° O S.I.M. poderá exigir a instalação de sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender a todas as necessidades do estabelecimento.



§1° Será aceita a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor, em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento.

§2° Quando houver a necessidade da instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico, mantendo afastamento mínimo de 3 (três) metros em relação a outras construções, bem como atender à legislação específica.

§3° Quando a caldeira for alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

6. Instalações para tratamento de efluentes:

Art. 44° O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para a destinação final, aprovado pelo órgão competente.

Art. 45° No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou documento que comprove a isenção de licenciamento ambiental.

7. Instalações acessórias:

Art. 46° Os sanitários e vestiários não poderão ter acesso direto à sala de produção.

Art. 47° Pisos e paredes deverão ser construídos de material impermeável e de fácil higienização.

Art. 48° Os vestiários deverão ter espaço adequado, armários e cabides suficientes para o número de pessoas que trabalham na agroindústria de produtos lácteos.

Art. 49° Os depósitos de produtos químicos, material de limpeza, embalagens, ingredientes e rótulos deverão estar localizados fora da área de processamento.

§1° De acordo com o volume de produção, o S.I.M. poderá exigir uma sala para depósito de sal.

§2° O depósito dos rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados na sala de produção deve ser 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.

8. Hábitos de higiene:



Art. 50° Os manipuladores que processam lácteos deverão utilizar uniformes de cor clara, limpos e em perfeito estado de conservação, sendo calça, jaleco, touca e botas exclusivas para trabalho dentro da agroindústria.

Art. 51° Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou expedição, deverão manter-se rigorosamente barbeados.

Art. 52° É obrigatória a fiel observância dos hábitos de higiene do pessoal, não sendo permitido fumar nas dependências dos estabelecimentos. Ao saírem do sanitário e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos, é indispensável a lavagem das mãos e antebraços com água e sabão líquido inodoro, utilizando toalhas de papel não reciclado, que depois de usadas deverão ser colocadas em coletores acionado a pedal.

9. Barreira Sanitária:

Art. 53° A barreira sanitária deverá estar localizada junto à porta de entrada do local de processamento, 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 acionando o pedal. Junto à barreira sanitária deverá ter local para lavagem das botas, equipada com sabão líquido e escova ou equipamento de lavagem de botas automático.

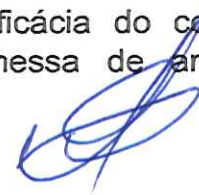
10. Controle de qualidade dos produtos lácteos:

Art. 54° Nas unidades de beneficiamento de leite e derivados deverá existir laboratório para as análises físico-químicas e microbiológicas do leite recebido, bem como dos produtos prontos.

§1° O laboratório deverá estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite e expedição do produto final.

§2° O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer à indústria a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.

§3° A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a Laboratórios Oficiais.



Art. 55° É estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no S.I.M., do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 56° No caso de produtos com análises acima dos padrões microbiológicos e físico-químicos, será feita verificação das possíveis causas e realizada ação orientativa do S.I.M., sendo coletada nova amostra em um prazo de 30 (trinta) dias da ação orientativa.

§1° Esta ação orientativa não isenta o estabelecimento das penalidades e medidas cautelares previstas no Decreto 101/2021.

Art. 57° O S.I.M. poderá exigir que os estabelecimentos comuniquem o início das atividades com antecedência mínima de 24 h (vinte e quatro) horas.

§1° 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.

11. Transporte dos produtos lácteos:

Art. 58° O transporte dos produtos lácteos deve ser realizado por meio de veículo apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e permitir sua conservação.

§1° Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

Art. 59° Os produtos e matérias-primas devem ser acondicionados e mantida a temperatura de conservação, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

Art. 60° Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.


Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente