

Instrução Normativa 005/2022 de 13 de maio de 2022.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS:

O Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria, concederá registro para unidade de beneficiamento de produtos de abelhas 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 unidades de beneficiamento de produtos de abelhas 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 à unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados, definida no Decreto Municipal 101/2021.

Art. 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Art. 2º Os produtores de mel deverão participar de programas de educação continuada em cursos de Boas Práticas de Fabricação.

1. Localizada e situação das unidades de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados:

Art. 3º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se 10 (dez) metros de distância das vias públicas, e divisas. Esta área deverá ser cercada com telas não permitindo a entrada de animais domésticos.

§1º As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados devem ser instaladas longe de fontes geradoras de odores e moscas, como estábulos, galinheiros e pocilgas.

Art. 4º O tamanho da área a ser construída da unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deverá ser compatível com a capacidade de produção e tipo de equipamentos utilizados.



2. Instalações das unidades de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados:

Art. 5º O piso da unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deverá ser liso e resistente a impactos e a corrosão por detergentes ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza, observando declividade mínima de 1% em direção a ralos e/ou canaletas.

Art. 6º As águas de limpeza deverão passar por uma caixa de gordura e depois para uma vala de filtração.

Art. 7º As paredes deverão ser em alvenaria ou isopanel, lisas e de cor clara, de fácil higienização impermeabilizada até 2 (dois) metros de altura com azulejos ou tintas laváveis ou outro material compatível.

Art. 8º O pé-direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

Art. 9º Todas as portas com comunicação para o exterior deverão ser metálicas e possuir dispositivo para se manterem fechadas.

Art. 10º As janelas deverão ser dotadas de telas milimétricas fixadas em suporte metálico removível.

Art. 11º Os peitoris, quando existentes deverão ter angulação de 45º.

Art. 12º A iluminação artificial será com luz fria protegida.

Art. 13º O teto será de alvenaria ou revestido com forro liso lavável.

3. Equipamentos e utensílios das unidades de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados:

Art. 14º As mesas serão de material de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares.

Art. 15º Os equipamentos utilizados na unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deverão ser de material impermeável, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

Art. 16º A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado apresentando afastamento mínimo entre si e as paredes.



Art. 17º Os utensílios utilizados na agroindústria deverão ser de material impermeável, atóxicos, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

4. Seções da unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados:

4.1 Recepção:

Art. 18º o local de recepção das melgueiras deverá ser coberto, calçado com piso impermeável e fechado com porta de metal e outra mais externa, de tela milimétrica.

§1º A unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados de mel deverá prever óculo para a passagem do mel por gravidade ou por equipamento transferidor.

§2º Não é permitida a entrada de tonéis dentro da unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

4.2 Sala de processamento:

Art. 19º Na sala de processamento deve ser previsto espaço adequado para realização dos procedimentos de desoperculação e centrifugação.

§1º Poderá ser aceito a decantação e embalagem do mel na sala de processamento desde que o fluxograma de produção seja aprovado pelo S.I.M.

Art. 20º 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, assim como coletores de toalhas acionado a pedal.

Art. 21º Para industrialização do mel e derivados, a unidade deverá possuir equipamentos e instalações necessários para a produção.

4.3 Decantação, estocagem e expedição:

Art. 22º A decantação e estocagem serão realizados em local com temperatura e umidade adequada para processamento de mel.

Art. 23º Produtos prontos e/ou embalados serão armazenados sobre estrados, sem contato dos potes de mel com o chão, ou prateleiras de material liso, lavável e impermeável.



Art. 24° Nas unidades de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados a expedição dos potes de mel será feita através de um óculo.

5. Higienização de equipamentos e utensílios:

Art. 25° Os equipamentos e utensílios da unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados poderão ser higienizados ao final do processamento no próprio local de produção.

6. Água das unidades de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados

Art. 26° As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deverão possuir rede de abastecimento de água em quantidade suficiente para as necessidades de processamento, higienização e dependências sanitárias.

Art. 27° A água de abastecimento deverá ser potável e as análises de potabilidade deverão ser realizadas conforme cronograma do S.I.M.

Art. 28° A unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deverá dispor de um reservatório de água que será clorada por clorador de passagem antes da entrada da caixa d'água.

7. Tratamento de efluentes

Art. 29° A unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados deverá dispor de adequado sistema de tratamento de efluentes, conforme orientação dos órgãos municipais e/ou estaduais de meio ambiente.

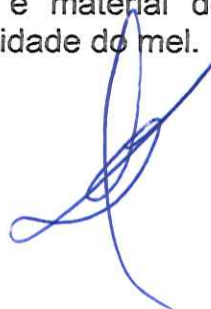
8. Instalações acessórias

Art. 30° Os sanitários e vestiários não poderão ter acesso direto à sala de produção.

Art. 31° Pisos e paredes deverão ser construídos de material impermeável e de fácil higienização.

Art. 32° Os vestiários deverão ter espaço adequado, armários e cabides suficientes para o número de pessoas que trabalham na unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

Art. 33° Os depósitos de produtos químicos e material de limpeza deverão estar localizados fora da área de processamento da unidade do mel.



Art. 34° O armazenamento das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados devem ser feita 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.

9. Uniformes de trabalho na unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados:

Art. 35° Os manipuladores que processam o mel 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.

10. Barreira Sanitária:

Art. 36° A barreira sanitária deverá estar localizada junto à porta de entrada do local de processamento, contendo lavatório de mãos que deverá possuir torneira em desligamento automático, saboneteiras com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas descartáveis não recicladas e coletores de toalhas usadas acionado a pedal. Junto à barreira sanitária deverá ter local para lavagem das botas equipadas com sabão líquido e escova.

11. Transporte das embalagens de mel:

Art. 37° Os potes de mel, já lacrados, podem ser transportados em caixas, exclusivas para esta finalidade.

12. Controle de qualidade do mel:

Art. 38° Fica 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. 39° No caso de produtos com análises acima dos padrões microbiológicos e físico-químico, será feita verificação das possíveis causas e realizadas ação orientativa do S.I.M., sendo coletada nova amostra em um prazo de até 30 (trinta) dias da ação orientativa.

§1° Esta ação orientativa não isenta o estabelecimento das penalidades e medidas cautelares previstas no Decreto 101 de 26 maio de 2021.

Art. 40° Para produção de cera, pólen e própolis aplica-se o disposto na legislação estadual e federal vigentes.



Art. 41° Os estabelecimentos que não possuem trabalho contínuo devem comunicar com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas o início dos trabalhos ao S.I.M.

13. Laboratório:

Art. 42° O S.I.M. poderá requerer ao estabelecimento 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 agroindústrias.

Art.43° 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. 44° Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.


Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente