



**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA
AGRICULTURA DE BENTO GONÇALVES
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL**



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2016

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E
EQUIPAMENTOS PARA MICRO USINAS
DE BENEFICIAMENTO DE LEITE.**

O Secretário Municipal de Desenvolvimento da Agricultura e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de BENTO GONÇALVES, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 6060, de 01 de março de 2016 e Decreto nº 9.460, de 28 de abril de 2017, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, da Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura de Bento Gonçalves, só concederá registro às Micro Usinas de Beneficiamento de Leite quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por essa Coordenadoria antes do início de qualquer obra e após análise de vistoria.

Art.2º As Micro Usinas de Beneficiamento de Leite que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo DIPOA antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

Art. 3º DEFINIÇÕES:

I - MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO DE LEITE: O estabelecimento dotado de dependências e equipamentos com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo, bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 3000 litros diários beneficiados.

II - INSTALAÇÕES: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil, de recepção, sala de beneficiamento e industrialização, sistemas de frio, expedição, e outras instalações.

III - EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento do leite.

IV - BENEFICIAMENTO DE LEITE: Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde o recebimento, a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações, seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase e acondicionamento do leite fluido e qualquer prática tecnicamente aceitável de transformação do leite em subprodutos.

Art. 4º **CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:** As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA
AGRICULTURA DE BENTO GONÇALVES
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL**



I - SEÇÃO DE RECEPÇÃO: Deverá existir uma seção para recepção do leite, análise de laboratório e higienização de tarros e demais utensílios utilizados para o transporte do leite. A recepção deverá apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e/ou alumínio, ou outro material aceito pelo SIM.

II - LABORATÓRIO: O laboratório para as análises do leite recebido deverá estar localizado de maneira estratégica, próximo a plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite. A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.

III - SEÇÃO DE BENEFICIAMENTO: Serão permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite fluido e industrialização de derivados.

O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalado, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada por Órgão Oficial Competente aceito pelo DIPOA.

As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pelo DIPOA.

A seção de beneficiamento do leite *in natura* deverá localizar-se próxima aos tanques de armazenamento e estes das máquinas de envasar.

Para a industrialização, a área deve ser suficiente, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias-primas e elaboração de produtos e subprodutos. Deverão ser dotadas ainda de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água quente, conforme a necessidade do estabelecimento.

As dependências de ambas as seções deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima até sua expedição.

Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes.

As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A armazenagem de produtos não comestíveis deverá ser separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de pias com acionamento não manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

O beneficiamento e a industrialização poderão ser feitos na mesma sala desde que não ocorram simultaneamente.

IV - ESTOCAGEM: Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de sistemas produtores de frio, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem uma sequência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

Os sistemas produtores de frio deverão atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos. Quando a tecnologia do produto exigir, deverá ser instalado higrômetro nas câmaras de maturação de queijos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aceito pelo DIPOA, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

As Câmaras frias poderão ser substituídas por outro sistema de frio aprovado pelo DIPOA.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA
AGRICULTURA DE BENTO GONÇALVES
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL**



V - CÂMARAS DE RESFRIAMENTO: O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Em se tratando de freezers, estes deverão apresentar dispositivos de controle de temperatura, e, quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas obedecendo o previsto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de Produtos de Origem Animal.

Poderá ser utilizado outro sistema de frio aprovado pelo DIPOA

VI - EXPEDIÇÃO: A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

VII - SALA DE MÁQUINAS: A sala de máquinas deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências. Recomenda-se, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado.

VIII - TRANSPORTE:

a) DA MATÉRIA-PRIMA:

Para proteger a matéria-prima do sol, da poeira e de outros agentes que lhe sejam prejudiciais, exige-se a instalação de abrigos, mesmo que rústicos, para tarros contendo leite. Estes serão transportados em veículos providos de toldo ou lona sobre armação. Proíbe-se a medição e transvase do leite em estradas e/ou ambientes que o exponha a contaminações.

Juntamente com os tarros de leite não poderá ser transportado qualquer produto, mercadoria ou animais que possam comprometer a qualidade do leite.

b) PRODUTOS:

Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados, e quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

IX - LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS: Quando houver, estábulos, pocilgas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações aos locais onde são recebidos, beneficiados e industrializados os produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 5º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

João Carlos da Silva
Secretário Municipal Adjunto de
Desenvolvimento da Agricultura

Cristiano Selbach da Silva
Coordenador do Serviço de Inspeção
Municipal