



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 011, DE 23 DE JANEIRO DE 2020

O PREFEITO MUNICIPAL de Santo Antônio da Patrulha, no uso das atribuições que lhe confere o art. 53 da Lei Orgânica do Município, de acordo com a Lei Municipal n.º 8.427, de 6 de dezembro de 2019 e Decreto n.º 307, de 26 de dezembro de 2019,

RESOLVE:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1.º Ficam estabelecidas as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para o funcionamento de **GRANJA LEITEIRA, POSTO DE REFRIGERAÇÃO, USINA DE BENEFICIAMENTO, MICRO USINA DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DO LEITE, FÁBRICA DE LATICÍNIOS E MICRO QUEIJARIA** registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Santo Antônio da Patrulha (SIMSAP), RS.

Art. 2.º A **granja leiteira, o posto de refrigeração, a usina de beneficiamento, a micro usina de beneficiamento e industrialização do leite, a fábrica de laticínios e a micro queijaria** que já possuem registro e estão sob regime de inspeção e fiscalização pelo SIMSAP devem adequar-se à presente Normativa mediante Termo de Responsabilidade previsto no Decreto n.º 307, de 26 de dezembro de 2019.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 3.º 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 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.

Art. 4.º Entende-se por “posto de refrigeração” o estabelecimento intermediário, entre as propriedades rurais e as usinas de beneficiamento ou fábricas de laticínios, destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso e volume, à filtração, à refrigeração, ao



acondicionamento e à expedição de leite cru, facultando-se a estocagem temporária do leite até sua expedição, observando legislação específica.

Art. 5.º Entende-se por “usina de beneficiamento” 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.

Art. 6.º Entende-se por “micro usina de beneficiamento e industrialização 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 500 (quinhentos) litros por dia.

Art. 7.º Entende-se por “fábrica de laticínios” o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos envolvendo a etapa de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de ralação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

Art. 8.º Entende-se por “micro queijaria” o estabelecimento de pequeno porte dotado de dependências e equipamentos destinados exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de beneficiamento de 250 (duzentos e cinquenta) litros por dia.

Art. 9.º Entende-se por “instalações” tudo que diz respeito ao setor de construção civil das seções de recepção, manipulação, expedição e seus anexos, envolvendo também sistemas de água, esgotos, entre outros.

Art. 10. Entende-se por “equipamentos” tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais utensílios utilizados nas operações.

Art. 11. Entende-se por “operações” tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados no estabelecimento de produtos de origem animal, desde a recepção de matéria-prima até a expedição do produto final.



CAPÍTULO III
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS

Art. 12. A **granja leiteira, o posto de refrigeração, a usina de beneficiamento, a micro usina de beneficiamento e industrialização do leite, a fábrica de laticínios e a micro queijaria** registrados no SIMSAP devem atender, além do disposto nesta Normativa, ao disposto nos artigos 35º ao 37º, 39º e 40º ao 44º do Decreto nº 307, de 26 de dezembro de 2019.

SEÇÃO I – DA ÁREA INDUSTRIAL

Art. 13. Não é permitido o acesso interno direto entre o estabelecimento de produtos de origem animal e qualquer domicílio, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência do estabelecimento como domicílio.

Art. 14. O pátio e as vias de circulação devem ser livres de poeira, barro e entulhos, havendo grama, esta deve ser mantida aparada.

Art. 15. A área industrial deve ser delimitada e as instalações devem ser construídas de forma que permitam uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

Art. 16. Os estábulos e outras fontes produtoras de mau cheiro e/ou potencial contaminação, devem localizar-se em pontos distantes, de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção à área industrial poeira ou emanções.

Art. 17. A juízo do SIMSAP, a área industrial poderá ser contígua ao local de ordenha, desde que este local seja mantido em adequadas condições higienico-sanitárias antes, durante e após as operações e não tenha comunicação direta com a área industrial.

SEÇÃO II - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 18. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 19. A disposição das dependências e a localização dos equipamentos devem prever fluxo contínuo de produção.



Art. 20. O piso deve ser impermeável, de material resistente à corrosão e à abrasão, de fácil higienização e construído de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais.

Art. 21. O pé direito deve ter altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.

Art. 22. As paredes e separações devem ser impermeáveis e construídas para facilitar a higienização.

Art. 23. O teto deve ser de material impermeável e de fácil higienização, proporcionando uma perfeita vedação e impedindo a entrada de poeira e de animais alheios ao processo industrial.

Art. 24. Deve haver forro nas dependências onde são realizados os trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e de produtos comestíveis.

Parágrafo único. A critério do SIMSAP, o forro poderá ser dispensado, desde que a estrutura do teto seja metálica e esteja em bom estado de conservação.

Art. 25. As janelas e demais aberturas devem prevenir a entrada de animais alheios ao processo industrial e evitar o acúmulo de sujidades.

Art. 26. As portas devem ser de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas.

Art. 27. A luz natural ou artificial e ventilação devem ser adequadas em todas as dependências.

§1.º É proibido o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa coloração aos produtos.

§2.º É recomendado um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação de produtos.

§3.º Quando utilizado exaustores, estes devem prevenir a entrada de animais alheios ao processo industrial e evitar o acúmulo de sujidades.

Art. 28. Os equipamentos e utensílios devem ser impermeáveis, resistentes à corrosão e à abrasão, atóxicos, de fácil higienização e que não permitam o acúmulo de resíduos.



Art. 29. Os lavatórios de mãos devem estar presentes nas seções onde são manipulados os produtos comestíveis e devem ser providos de:

- I - sabão líquido inodoro, papel toalha descartável e lixeira a pedal;
- II - material impermeável e de fácil higienização; e
- III – é proibido o uso de torneiras que utilize o fechamento manual.

Art. 30. A barreira sanitária deve ser coberta e estar presente nos acessos externos às seções onde são manipulados os produtos comestíveis, dispondo de:

- I – piso impermeável e de fácil higienização;
- II - lavatório de mãos que atenda ao disposto no art. 29º; e
- III – lavatório de botas de material impermeável, de fácil higienização, provido de sabão, escova e água corrente.

Art. 31. A rede de esgoto deve ser projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais.

Art. 32. Os ralos devem ser de fácil higienização e sifonados.

Art. 33. O estabelecimento deve dispor de sistema adequado para tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para destinação final e aprovado pelo órgão ambiental competente ou, no caso de isenção, documento assinado pelo responsável técnico e pelo responsável legal do estabelecimento constando a informação de isenção.

Art. 34. Os equipamentos e utensílios para **PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS** devem estar claramente identificados, sendo de uso exclusivo para tal finalidade.

Art. 35. A rede de abastecimento de água deve ter instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.

Parágrafo único. As instalações para armazenamento de água devem ser de material resistente, de fácil higienização e que não sejam fontes de contaminação para a água. Tais instalações devem estar em perfeito estado de conservação e permanecer sempre fechadas.

Art. 36. Deve haver água potável nas áreas de produção industrial, atendendo aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria de Consolidação n.º 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde e em atenção também à Resolução 001, de 12 de novembro de



2015, da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio, do Estado do Rio Grande do Sul ou legislações que vierem a substituí-las.

Parágrafo único. Poderá existir rede diferenciada e identificada para água não potável quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos.

Art. 37. Deve haver sistema produtor de água quente em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento.

Art. 38. Os vestiários e sanitários devem ser em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado.

Art. 39. O refeitório, quando existir, deve ser instalado em local próprio e dimensionado em função do número de trabalhadores.

Art. 40. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de trabalhadores dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, tais como refeitórios, vestiários, entre outras, de forma a prevenir a contaminação cruzada.

Art. 41. O almoxarifado deve estar separado das seções de manipulação de produtos comestíveis, compatível com as necessidades do estabelecimento.

Art. 42. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consiste em calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca ou outro que mantenha a cabeça e os cabelos em sua totalidade cobertos) e botas. Pode-se incluir ao uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

Parágrafo único. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deve usar uniformes diferenciados que consiste em calça, camiseta ou jaleco e botas.

Art. 43. As instalações e os equipamentos para a ordenha devem estar separados fisicamente das dependências industriais.

CAPÍTULO IV DAS SEÇÕES INDUSTRIAIS

Art. 44. A seção de seleção e recepção do leite deve apresentar as seguintes características:



I – equipamentos e utensílios que atendam ao disposto no art. 28º desta Normativa; e

II - lavatório de mãos atendendo ao disposto no art. 29º desta Normativa.

§1.º O ingresso do leite oriundo da ordenha ao estabelecimento deve ser realizado através de tubulação sanitária para o tanque de recepção.

§2.º A juízo do SIMSAP, poderão ser utilizados tarros para o transporte de leite oriundo da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, desde que sejam atendidas às exigências higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente e em normas complementares.

Art. 45. A seção de pré-beneficiamento deve apresentar as seguintes características:

I – equipamentos e utensílios que atendam ao disposto no art. 28º desta Normativa; e

II - lavatório de mãos atendendo ao disposto no art. 29º desta Normativa.

Parágrafo único. Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado das propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

Art. 46. A seção de beneficiamento deve ser independente das demais seções. Entretanto, as operações de pré-beneficiamento, beneficiamento e processamento poderão ser efetuadas na mesma seção, desde que não comprometam a integridade e a qualidade do produto e sejam atendidas às exigências higiênico-sanitárias previstas na legislação e normas complementares, bem como ao disposto no §1º do art. 47º desta Normativa.

§1.º Esta seção tem as mesmas características da seção de pré-beneficiamento.

§2.º Nesta seção poderá ser realizado o envase do produto pronto para a comercialização.

Art. 47. A seção de processamento tem as mesmas características da seção de pré-beneficiamento.

§1.º Será obrigatória à climatização da seção de processamento, que deverá manter a temperatura entre 14°C e 16°C (quatorze graus centígrados e dezesseis graus centígrados), quando as conveniências de ordem tecnológica dos produtos assim o indicarem, e a cargo do SIMSAP.



§2.º Nesta seção poderá ser realizado o envase do produto pronto para a comercialização.

Art. 48. A seção de maturação ou cura deve ser independente das demais seções.

§1.º As operações envolvendo o processo de maturação obedecerão, no que couber, quanto à sua forma e condições, às disposições previstas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) e devem atender a tecnologia de fabricação descrita no registro de produtos, no rótulo e no memorial descritivo registrados no SIMSAP.

§2.º Os produtos em processo de maturação devem estar adequadamente protegidos de poeira, umidade e de ataque de pragas, insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e das paredes para facilitar a higienização da seção.

§3.º Será obrigatória à climatização da seção de maturação quando as conveniências de ordem tecnológica dos produtos maturados assim o indicarem.

§4.º Será obrigatória câmara fria específica para os produtos maturados que necessitam de frio durante o processo de maturação. Poderá ser utilizado outro sistema gerador de frio, desde que atenda as conveniências de ordem tecnológica para a fabricação de tal produto.

Art. 49. Para a estocagem de produtos serão consideradas a capacidade e a particularidade do estabelecimento que deverá possuir número suficiente de câmaras frias, ou outro sistema gerador de frio, compatível com a finalidade a qual que se destina, bem como deverá possuir depósitos secos e arejados para manter toda a produção.

Art. 50. A câmara fria ou outro sistema gerador de frio devem atingir a temperatura exigida e comportar adequadamente os produtos, a juízo do SIMSAP.

Parágrafo único. A juízo do SIMSAP, quando houver espaço suficiente na câmara fria para produtos maturados, os demais produtos poderão aí ser depositados, desde que em local específico e delimitado.

Art. 51. O laboratório para as análises de leite recebido deverá estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a coleta de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

§1.º Conforme a procedência da matéria-prima, capacidade de produção e frequência de recebimento o SIMSAP poderá requerer à indústria a realização de análises específicas em instituições públicas ou privadas, visando obter informações do processo.

§2.º O SIMSAP deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.

§3.º Os equipamentos básicos para realização das análises devem estar sempre bem acondicionados, limpos e organizados.



§4.º Não é obrigatória à instalação de laboratório nos estabelecimentos que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria-prima e produtos sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 52. A seção de embalagem secundária, quando existir, poderá ser anexa à seção de processamento.

§1.º O acondicionamento secundário dos produtos deve ser realizado após embalagem primária.

§2.º A operação de embalagem secundária poderá ser realizada na seção de expedição, desde que esta seção seja fechada e possibilite tal operação sem prejuízo das demais.

§3.º O depósito de embalagens poderá ser em área específica dentro da seção de embalagem secundária, a juízo do SIMSAP.

Art. 53. A seção de expedição deve estar localizada de maneira que atenda a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos prontos do estabelecimento.

Parágrafo único. Serão permitidas as operações de rotulagem e embalagem secundária nesta seção, desde tais operações não prejudiquem as características do produto e atenda ao disposto no §2º do art. 52º.

Art. 54. A operação de higienização de equipamentos e utensílios poderá ser realizada na seção de processamento, a juízo do SIMSAP, desde que esta seção possibilite tal operação sem prejuízo das demais.

§1.º As substâncias utilizadas para a higienização devem ser aprovadas pelo órgão competente para tal finalidade.

§2.º É proibido o depósito de equipamentos e utensílios na seção de processamento.

§3.º É proibido o uso de madeira para depósito de equipamentos e utensílios.

Art. 55. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Santo Antônio da Patrulha, 23 de janeiro de 2020.

Daiçom Maciel da Silva
Prefeito Municipal

Registre-se e publique-se

Cléia Juçara Airoidi
Secretária da Administração e Finanças